



1965
GAFIC

**+1200
PRIX EN BAISSSE**

PROMOTION

valable jusqu'au 31 mars 2024

~~740,00^{HT}~~
699,00^{HT}
971314

BATTEUR-MÉLANGEUR DMIX
CUVE INOX 5,5 L



~~9,90^{HT}~~
9,90^{HT}
030362

PONT JAPONAIS
SALAD BOWL Ø21 CM



~~1,80^{HT}~~
1,53^{HT}
033622

GODELLO
19 CL - VERRE TREMPÉ



~~4,98^{HT}~~
4,45^{HT}
903121

BRUSH
ASSIETTE Ø 23,5 CM



~~1,87^{HT}~~
1,87^{HT}
044301

SMART
ASSIETTE Ø 23,5 CM



~~1119,00^{HT}~~
1099,00^{HT}
947324

ARMOIRE FROIDE POSITIVE
FROID VENTILE +1 À +8°C



567 L
GN 2/1

~~5080,00^{HT}~~
4290,00^{HT}
998063

FOUR MIXTE ORANGE VISION
6 NIVEAUX GN 1/1



**PROFITEZ
DU MEILLEUR DE L'ÉQUIPEMENT
ET DES BAISSSES DE PRIX !**

**Votre
expert**



Plat rectangulaire

Assiette creuse

Stries régulières

Pot

Assiette plate

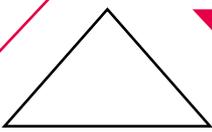
BALI
Porcelaine

044466	Assiette risotto ø 28,5 cm - Gris / Taupe	2,10	4
044462	Assiette plate ø 25,5 cm - Gris / Taupe	1,49	4
044461	Assiette plate ø 21 cm - Gris / Taupe	0,95	6
044460	Assiette plate ø 16 cm - Gris / Taupe	0,64	6
044470	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Gris	1,75	4
044465	Assiette creuse ø 24,5 cm - Gris / Taupe	3,59	4
044474	Pot 12 cl - ø 6x6,5 cm - Gris / Taupe	0,45	6

À partir de **0,45^{HT}**
044474



1 Moana : 044270 Assiette creuse 20,1x20,1 cm 0,99 12 - 044274 Coupelle 15,9x14,6 cm 0,99 12 2 Yin & Yang : 044222 Assiette plate Yang 30,5x31 cm 2,15 12 - 044219 Saladier individuel Yang 16x16x7,7 cm 1,15 12 3 Take-it : 047101 Assiette plate 14x14,5/18,5 cm avec anse 1,55 6 - 047102 Assiette plate 17x17/22 cm avec anse 2,50 6 - 047105 Bol 11x10/13 cm 1,20 6 4 Taina : 044280 Tasse à café + soucoupe 0,95 12 5 Plat à entrecôte : 063266 34x24 cm 4,80 12 6 Be bag porcelaine : 630003 20 cl ø 7,9x8 cm 1,00 24 7 Oriente Transparent : 631202 FB 40 cl ø 9,2x9,15 cm 1,95 6 - 631206 FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,95 6 - Oriente Bleu : 631203 FB 40 cl ø 9,2x9,15 cm 1,95 6 - 631207 FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,95 6 8 Capri 37 cl ø 9,5x10,3 cm : 631201 Blanc 2,90 6 - 631200 Noir 2,90 6 9 Verre Quattro Stagioni avec couvercle : 033124 40 cl 2,70 12 - 033507 20 cl 2,07 12 10 Pichet acrylique 3 L : 087144 23,00 1 11 Pichet Kayan 60 cl : 043342 Noir - 043343 Wasabi - 043344 Aubergine 0,85 3 - Pichet Kayan 1,2 L : 043339 Noir - 043340 Wasabi - 043341 Aubergine 1,30 3 12 Distributeur de boisson avec robinet : 001562 5L 25,4x18,2x31,5 cm 21,00 2 13 Mekkano : 065282 Planche individuelle bois 45x11,8 cm 14,00 6 - 065283 Planche à partager bois 39,5x19 cm 16,00 6 14 Ménagère Basic : 643637 Sel et poivre 12,50 1 15 Fontaine à chocolat : 084062 Inox 22,8x22,8x53,6 cm 220 W 230 V mono 59,00 1



LA VAISSELLE

LES ASSIETTES



ETNA

Grès

À partir de
3,90^{HT}
030349



Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	12,90	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	7,90	6
3	030348	Salad bowl ø 22 cm	10,90	3
4	030347	Salad bowl ø 21 cm	6,50	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	10,90	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	6,90	6
7	030349	Assiette à pain ø 17 cm	3,90	6



PONT JAPONAIS

Grès

À partir de
4,60^{HT}
030363



Pont Japonais

1	030357	Assiette à pâtes ø 31 cm Bassin ø20 cm	11,30	4
2	030358	Assiette de présentation ø 32 cm	9,50	6
3	030359	Assiette plate ø 28 cm	6,90	6
4	030360	Assiette à bord droit* ø 27 cm	11,20	1
5	030361	Assiette à dessert ø 23 cm	5,40	6
6	030362	Salad bowl* ø 21 cm	9,90	6
7	030363	Coupelle ø 14 cm	4,60	6

*non empilable





NYMPHÉAS

Grès

À partir de

3,75^{HT}
030356



Nymphéas

1	030351	Assiette à pâtes ø 31 cm Bassin ø 20 cm	10,30	4
2	030350	Assiette de présentation ø 32 cm	9,50	6
3	030352	Assiette plate ø 28 cm	5,90	6
4	030353	Assiette à bord droit* ø 27 cm	10,20	1
5	030354	Assiette à dessert ø 23 cm	4,90	6
6	030355	Salad bowl* ø 21 cm	8,90	6
7	030356	Coupelle ø 14 cm	3,75	6

*non empilable



SPLACH

Grès

À partir de

3,90^{HT}
030369

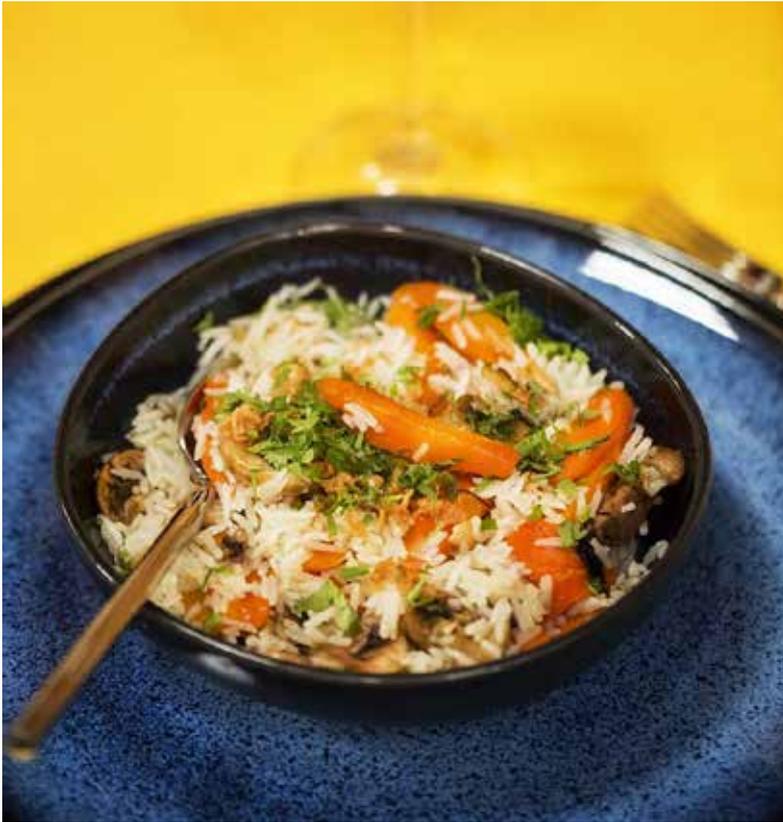


Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	7,90	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm Bassin ø 20 cm	9,80	4
3	030367	Assiette plate ø 27 cm	5,90	6
4	030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,90	6
5	030366	Salad bowl ø 20 cm	8,70	6
6	030369	Coupelle ø 13 cm	3,90	6

empilable





FLORAL SCENT

Grès

À partir de
8,95^{HT}

050141



VISTA ALEGRE
1924

Floral scent

050140	Assiette plate ø 29 cm	9,80	6
050143	Assiette à pâtes ø 28 cm	12,60	6
050141	Assiette à dessert ø 23 cm	8,95	6
050201	Assiette creuse ø 22 cm	10,60	6
050202	Bol ø 20 cm	10,40	6
050142	Bol ø 17 cm - 45 cl	8,95	6

Délicats et subtiles, les motifs de Floral Scent sont renforcés par la vivacité des tons. Cette ligne relève vraiment son charme en contraste avec le grès bleu et la force sereine organique.



MODULO NATURE

Grès

À partir de
7,05^{HT}

903111



DEGRENE

Modulo Nature - pierre de lave

166062	Assiette plate ø 28 cm	9,75	12
903110	Assiette plate coupe ø 25 cm	13,45	6
166066	Assiette plate calotte ø 21 cm	8,70	12
903114	Assiette plate ø 21 cm	9,40	12
903111	Assiette à pain ø 16 cm	7,05	12

Collection en grès aux formes épurées et naturelles. Le relief subtil revêt un coloris profond, Pierre de lave, qui sublimerait la présentation de chaque met.



EXUBERANT

Grès

À partir de
9,50^{HT}
050137



Exuberant

1	050135	Assiette plate ø 29 cm	11,50	6
2	050138	Assiette à pâtes ø 27 cm	12,90	6
3	050136	Assiette plate ø 23 cm	9,50	6
4	050137	Coupelle ø 17 cm	9,50	6

VISTA ALEGRE
1824



FEELING

Grès

À partir de
5,45^{HT}
045475



Feeling Indigo

045476	Assiette plate ø 26,5 cm	6,00	6
045568	Assiette Gourmet creuse ø 24,5 cm	10,90	6
045475	Assiette à dessert ø 20 cm	5,45	6
045477	Assiette à salade/pâtes ø 18 cm	6,00	6

Medard de Noblat
Depuis 1836

D'inspiration naturelle et sur une base de forme coupe simple et pure, Feeling est une superbe collection de grès émaillé réactif sur la surface intérieure des pièces. De lumineux coloris rehaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance chaque pièce. Pour créer une table de caractère et partager de chaleureux moments de convivialité.



NEW

À partir de
6,60^{HT}
047202



Noir



Bleu



Rouge

Subtile	Noir	Bleu	Rouge		
1 Assiette Oblong ovale ø33 cm	047209	047210	047211	10,50	6
Assiette Oblong ovale ø26 cm	047206	047207	047208	8,60	6
2 Assiette Tour ronde ø25 cm	047212	047213	047214	10,70	6
3 Assiette Poh-Key creuse ø19 cm	047203	047204	047205	9,50	6
Assiette Poh-Key creuse ø13,5 cm	047200	047201	047202	6,60	6
4 Planche Bistro 34x27 cm	047216	-	-	15,90	6
Planche Bistro 27x14,5 cm	047215	-	-	12,50	6
5 Assiette Moule 2 compartiments	-	047217	-	11,90	6

NEW

CRÊTE

Grès

À partir de
4,30^{HT}
999917



Crête					
1 999913	Assiette à pizza ø 33 cm			6,50	6
2 999918	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm			8,80	6
3 999915	Assiette plate ø 28 cm			5,10	6
4 999914	Assiette à pâtes ø 27,5 cm			9,75	6
5 999916	Assiette calotte ø 22 cm			4,35	12
6 999917	Assiette à dessert ø 21 cm			4,30	12

NEW

AMÉLIE

Grès

À partir de
3,90^{HT}
999919



Amélie					
999920	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm			8,80	6
999919	Assiette à dessert ø 21 cm			3,90	12



À partir de
5,75^{HT}
013454

PATERA DENIM

Porcelaine



Patera denim

013455	Assiette plate ø 27 cm	7,75	12
013456	Assiette creuse ø 25x4,5 cm	11,60	12
013454	Assiette plate ø 21 cm	5,75	12

Porcelaine colorée à la finition brillante. Sur sa face supérieure, le design de l'assiette laisse penser à l'aspect d'un coquillage. Son toucher et sa couleur profonde vous transportent pour faire voyager vos papilles.



À partir de
7,35^{HT}
013453

LUNAR OCEAN

Porcelaine



Lunar Ocean

013450	Assiette plate ø 22 cm	9,35	6
013451	Assiette plate ø 28 cm	13,10	6
013452	Assiette à pâtes ø 28 cm	18,15	6
013453	Coupelle ø 14x5 cm	7,35	12

Une gamme texturée qui rappelle le sable au fond de l'océan. Sa finition mate élégante et ses nuances légèrement bleutées donnent de cette collection un charme qui s'adapte à toutes les tables.



PASSION

Porcelaine



À partir de
7,75^{HT}
013460

013459	Assiette plate ø 27 cm	9,20	12
013457	Assiette à pâtes ø 24x5,5 cm	11,70	6
013458	Assiette plate ø 21 cm	6,95	12
013460	Coupelle ø 16x7 cm	7,75	12

La finesse de la porcelaine, le contraste de son liseré et sa couleur franche donnent à cette gamme une élégance audacieuse. Elle apporte de la lumière avec sa finition brillante et sublime les plats dressés avec passion.



NEW



À partir de
6,05^{HT}
050132



UTOPIA
Porcelaine



VISTA ALEGRE
1874

Utopia	
050130	Assiette plate ø 29 cm 7,65 4
050134	Assiette plate ø 27 cm 7,40 4
050131	Assiette creuse petit bassin ø 27 cm 7,65 6
050133	Assiette creuse grand bassin ø 28 cm 7,65 4
050132	Assiette à dessert ø 23 cm 6,05 4
050230	Tasse café +soucoupe 10,6 cl 6,40 4

Chaque pièce de la collection Utopia a un relief différent qui se confond avec sa forme. Inspiré de l'art du pliage japonais : l'origami cette géométrie de relief donne à cette collection du dynamisme, où les courbes sont fluides, élégantes, délicates et poétiques.



PERLA
Porcelaine



GAMME COMPLÈTE

À partir de
3,70^{HT}
050155



VISTA ALEGRE
1874

Perla	
1	050150 Assiette plate ø 29,5 cm 6,40 4
	050151 Assiette plate ø 27 cm 6,20 12
	050152 Assiette plate ø 25 cm 5,80 12
2	049149 Assiette à pâtes ø 24 cm 10,10 12
3	050153 Assiette creuse ø 24 cm 5,60 12
	050154 Assiette à dessert ø 21 cm 4,80 12
4	050155 Assiette à pain ø 17 cm 3,70 12
5	050156 Bol à céréales ø 12 cm 6,10 6
6	050157 Paire tasse café 9 cl 5,75 6
7	050158 Paire tasse thé 20 cl 7,30 6
8	050159 Paire tasse petit déjeuner 28 cl 8,35 6
9	050160 Thière 40 cl 16,90 1
10	050161 Cafetière 40 cl 16,20 1

Un modèle d'hôtellerie avec une touche classique et raffinée, développé pour un usage quotidien et exigeant. Ses formes singulières et résistantes font de la collection Perla le bon choix pour les professionnels. Toutes les pièces exhibent des perles ovales incrustées, créant ainsi un signe de distinction original.



GAMME COMPLÈTE



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière

Asymétrique - Bassin décalé

1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	8,80	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,50	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,10	12
	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,05	6
4	047011	Coupelle 22 cl	4,35	6
5	047012	Coupelle 10 cl	3,30	6
6	047013	Coupelle 6 cl	2,65	6
7	047014	Théière 40 cl	10,15	1
8	047015	Crémier 20 cl	5,30	6
9	047016	Sucrier 25 cl	7,60	1
	047003	Tasse à café 9 cl	1,90	6
	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,70	6
	047019	Tasse à thé 20 cl	2,20	6
	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,90	6
	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	2,65	6
	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,35	6



VELOURS

Porcelaine



Velours

1	030331	Assiette de présentation ø 31 cm	12,90	12
2	030333	Assiette plate ø 27 cm	7,90	12
3	030332	Assiette à dégustation ø 27 cm	11,50	6
4	030334	Assiette à dessert ø 23 cm	6,20	12



FRENCH RIVIERA

Porcelaine



French Riviera

	030338	Assiette de présentation ø 31 cm	11,70	6
	030339	Assiette plate ø 27 cm	5,90	12
	030340	Assiette à dessert ø 22 cm	4,90	12
	030342	Assiette calotte ø 21 cm	5,90	6
	030341	Assiette coupe bowl ø 18 cm	4,90	6



BULLE

Porcelaine

À partir de
6,20^{HT}
030330



Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	12,90	12
2	030327	Assiette à dégustation ø 27 cm	10,90	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	6,90	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm	6,50	12
5	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	6,20	12



ANTIQUE

Porcelaine

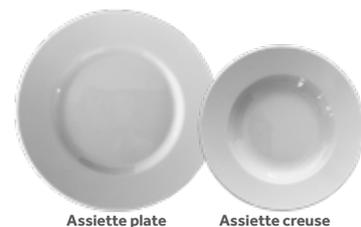


030316	Assiette de présentation ø 31 cm	9,90	12
030317	Assiette plate ø 28 cm	6,90	12
030318	Assiette plate ø 26 cm	4,90	12
030319	Assiette creuse ø 23 cm	4,90	12
030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,90	12



ALICE

Porcelaine



030321	Assiette de présentation ø 31 cm	9,90	12
030322	Assiette plate ø 27 cm	4,90	12
030324	Assiette creuse ø 22 cm	3,90	12
030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,80	12
030325	Assiette à dessert ø 16 cm	2,90	12



TOBOGAN

Porcelaine

À partir de
4,30^{HT}
030337



Tobogan

030335	Assiette coupe ø 26 cm	7,90	6
030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,90	6
030337	Assiette coupe ø 14 cm	4,30	6



SMART

Porcelaine



À partir de
1,38^{HT}
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,36	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,87	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,38	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,79	6

Disponible à partir de mi-novembre.

MONALYSA

Porcelaine hôtelière

Forme coupe, sans aile

À partir de
2,90^{HT}
047007

OFFRE
EXCEPTIONNELLE



Monalysa

047005	Assiette de présentation ø 31 cm	8,35	6
047006	Assiette plate ronde ø 27 cm	3,35	12
047007	Assiette plate ronde ø 21 cm	2,90	6

LOUNGE

Porcelaine hôtelière

À partir de
2,80^{HT}
044477

DESIGN TENDANCE, POUR SERVIR VOS VIANDES, POISSONS ENTRÉES OU DESSERTS

Lounge

044477	Assiette plate ø 20 cm	2,80	6
044478	Assiette plate ø 28 cm	4,80	2

PEARL

Porcelaine

2,50^{HT}
043321

PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR



2,10^{HT}
043323

Pearl

043321	Assiette plate goutte 315x260 mm	2,50	6
043323	Tasse à café + soucoupe	2,10	6

SÉVILLE COULEUR

Porcelaine

idéal IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES, PLATS & DESSERTS !



Séville couleur - porcelaine

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,90	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,90	12

À partir de
2,90^{HT}
630412

PRIX EN BAISSÉ
~~2,95^{HT}~~ **2,90^{HT}**
630411 630411





VENTOUX

Porcelaine

À partir de
2,80^{HT}
030315



Ventoux

1	030310	Assiette à pâtes ø 30 cm	9,50	6
2	030311	Assiette plate ø 27 cm	5,90	12
	030312	Assiette plate ø 24 cm	4,50	12
3	030313	Assiette creuse ø 22 cm	4,50	12
	030314	Assiette à dessert ø 19 cm	3,90	12
	030315	Assiette à pain ø 17 cm	2,80	12



PORT COTON

Porcelaine

À partir de
2,35^{HT}
030373



Port Coton

030370	Assiette plate ø 26 cm	6,20	12
030372	Assiette creuse ø 21 cm	4,50	12
030371	Assiette à dessert ø 19 cm	3,52	12
030373	Assiette à pain ø 15 cm	2,35	12



MYRTILLE

Porcelaine

À partir de
2,84^{HT}
030379



Myrtille

030374	Assiette plate ø 28 cm	7,30	4
030375	Assiette plate ø 25 cm	6,20	12
030376	Assiette plate ø 23 cm	5,40	12
030377	Assiette creuse ø 20,5 cm	4,80	12
030378	Assiette à dessert ø 19 cm	3,80	12
030379	Assiette à pain ø 15 cm	2,84	12

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE



LE TRADITIONNEL



ORIGINAL

169,00^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule
280750 750 W **169,00 1**
Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.

LES INDIVIDUELS



Léger et peu encombrant

135,00^{HT}
631155

Fondeuse à fromage à raclette
Plateau inclinable, tournant anti-adhérent - 15/21x30x15 cm
631155 135,00 1
Pour 1 à 2 personnes. Pour tous types de fromages. Légère et peu encombrante. Revêtement bi-couche. Spatule polyéthylène.

LES CLASSIQUES



210,00^{HT}
049855

Jusqu'à 4 personnes

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono
049855 210,00 1
Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non livré, disponible en accessoire.



Réglable en hauteur

139,00^{HT}
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2
46x26,5x40 cm - 230 v mono
087151 139,00 1
Jusqu'à 6-8 personnes. boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. porte-fromage inclinable, démontage rapide. cordon 2,20 m.



179,00^{HT}
280688

Encombrement réduit

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W - 230 V mono
280688 179,00 1
S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion. de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.

L'INCONTOURNABLE FONDUE



19,80^{HT}
632610

Caquelon à fondue en fonte
632610 18x7 cm **19,80 1**
632608 21x8 cm **24,50 1**

39,90^{HT}
632604

L'authentique avec son plateau bois

Service à fondue
fonte émaillée rouge
plateau bois
632604 **39,90 1**

Le service comprend : 1 caquelon en fonte émaillée, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 réchaud, 1 brûleur à pâtes (pate non fournie) et 6 fourchettes à fondue.



44,00^{HT}
632606

Service à fondue savoyarde
632606 Rouge - ø 20 cm **44,00 1**
Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur et 6 fourchettes à fondue.



39,90^{HT}
913797

29,90^{HT}
913794

Réchaud à fondue Savoyard
1 913797 ø 21 cm 39,90 1
2 913794 ø 23 cm 29,90 1
3 913799 ø 23 cm 29,90 1
Réchaud forgé noir



57,00^{HT}
280698

Seille à patates ovale - bois naturel
280698 Avec couvercle Lg 25 cm **57,00 1**
Seille patatière pour tenir les pommes de terre au chaud !

ACCESSOIRES

Fourchette à fondue
913800 **7,50 1**
Prix du lot de 6 fourchettes



Couteau à raclette
Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 **12,50 1**
Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racler, 1 côté microdenté pour couper les "religieuses".



Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 **21,10 4**



Alcool gélifié
éthanol
Flacon 1 L
042702 **6,25 12**



Gel de chauffe
éthanol
Boîte de 225g
042701 **1,15 24**



Plateau fruits de mer
051017 ø 42 cm - inox **13,10** 1
Support plateau fruits de mer
Hauteur 20 cm
042600 Haut ø20 cm **6,50** 1
Bas ø25 cm



Marmite à moules
632640 ø 18 cm - Noir **8,90** 6
Sans inscription.



Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **1,85** 24
630316 Taupe **1,85** 24
630318 Noir **1,85** 24
630317 Rouge **1,85** 24
Non compatible micro-ondes.



Ramequin Vestah Wave
093882 ø 7x3 cm - 7 cl **2,60** 12
Mélamine.



Ramequin à sauce
041704 5,5 cl **1,18** 12
Mélamine blanche.
Non compatible micro-ondes.



Rince doigt «Feel Green»
Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
909429 **46,25** 320/1280
100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet, vendu par carton



Rince doigts
914770 **23,50** 1
Papier crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



Fourchette à escargots
inox
Modèle uni - Lot de 12
041821 **0,22** 1
Prix unitaire



Fourchette à huître - inox 18/10
041823 Boîte de 12 **0,39** 1



3 en 1!
Cuillère, fourchette, couteau
0630268 Boîte de 12 **0,27** 1



Couteau à huîtres
Lancette à mitre
090754 Bubinga 7 cm **4,30** 1



Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm
095060 Bleu **7,30** 1



Pince casse-homard
912278 Lg 19 cm **9,20** 1
Inox 18/10



Subtile - assiette à moules
047217 2 compartiments **11,90** 6
Bleu ardoise



Pince Cracky
085052 **3,90** 1



Pique bigorneaux
044346 Boîte de 12 **0,23** 1



Curette à homard inox
042100 Boîte de 12 **0,42** 1



Moufle de protection
630172 Pour droitier **12,25** 1
630173 Pour gaucher **12,20** 1



Protection en silicone
630223 15x11 cm **5,00** 1
Pour l'ouverture des huîtres.



Gants cotte de mailles
1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge **74,75** 1
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue **74,75** 1
Ambidextre.



4,25 1
041010



Plat à escargots inox
041010 6 trous - 14,5x16,5 cm **4,25** 1
041011 12 trous - 20x23 cm **5,10** 1



Pince à escargots
630006 16x6 cm **3,10** 1
Finition brillant. Ressort fil ø2,5 mm



Terrine à foie gras porcelaine 600 g
044236 17x12x10,3 cm **5,10** 1
Presse à foie gras céramique
044237 14x9 cm **0,99** 1



74,60 1
087148

Pierre à griller
26,5x35,5x13,5 cm
25x25x3 cm
087148 **74,60** 1
Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)



Pique à brochette inox
12 piques
096386 25 cm **5,04** 1
096861 30 cm **5,60** 1
Prix du lot de 12.
Porte-brochettes
Mat fer forgé - plateau bois 31x27x43 cm
087238 **59,30** 1
Vendu seul.



Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 **6,25** 12



Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 **21,10** 4

PRIX EN BAISSÉ
~~4,70^{HT}~~ **4,40^{HT}**
 630409 630409



Assiette à pizza Napoli
 630409 ø 33 cm - blanc **4,40 6**
 999907 ø 31 cm - blanc **2,95 6**
 Porcelaine hôtelière

Ultra légère & résistante

2,76^{HT}
 631211

Assiette à pizza Ronda
 ø 33 cm
 631211 **2,76 6**
 Assiette en opal



8,25^{HT}
 919050

Assiette à pizza
 919050 ø 32 cm **8,25 6**
 Porcelaine hôtelière

NEW



6,50^{HT}
 999913

Crêpe
 Assiette à pizza ø 33 cm
 999913 **6,50 6**
 Grès

2,55^{HT}
 099101



Couteau à pizza - lame microdentée
 099101 Lg 10 cm **2,55 12**
 Prix unitaire, vendu par 12

2,60^{HT}
 053056



Jumbo - couteau à pizza/steak
 053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,60 12**



5,70^{HT}
 030171

Huilier 25 cl
 7,4x5 cm
 030171 **5,70 6**



7,36^{HT}
 033123

Huilier 40 cl - avec couvercle
 ø 7,4x15,6 cm
 033123 **7,36 12**

29,50^{HT}
 001555



Planche de présentation et roulette à pizza
 001555 43,5x32,5x1,4 cm **29,50 1**
 Planche en acacia pour pizza ø32 cm. Non compatible lave-vaisselle.

REMPLECE L'ASSIETTE À PIZZA

15,90^{HT}
 516200

Planche de dégustation
 516200 ø 30 cm **15,90 1**
 Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizza. Un design simple et moderne. Passe au lave-vaisselle.



Bord incliné pour faciliter le service



Sans aile

4,15^{HT}
999912

**PRIX
BAISSÉ**

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 **4,15 6**

3,85^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli
999906 ø 30,5x28,5 cm **3,85 12**

**PRIX
BAISSÉ**

8,50^{HT}
630069

Saladier creux incliné
630069 ø 23x10 cm **8,50 6**

Idéal pour présenter vos salades repas.

7,90^{HT}
047100

Assiette inclinée
Assiette creuse ø 30 cm
047100 **7,90 6**

Porcelaine hôtelière

**TOP
QUALITÉ**

**idéal POUR LES PÂTES
& SALADES REPAS!**

Sillons réguliers!

4,30^{HT}
044154

Pasta Bowl
Bol à pâtes ø 21 cm
044154 **4,30 12**



5,30^{HT}
010404

Assiette à pâtes
Creuse ø 26 cm
010404 **5,30 6**

Assiette empilable en porcelaine.

NEW

9,50^{HT}
047203



Subtile - Poh-Key

047203 Assiette creuse ø19 cm - Noir **9,50 6**
047204 Assiette creuse ø19 cm - Bleu **9,50 6**
047205 Assiette creuse ø19 cm - Rouge **9,50 6**

6,70^{HT}
001432



Medard de Noblat
Depuis 1836

Shadow
Assiette creuse gourmet ø19 cm
001432 Shadow Nacre **6,70 6**

Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.

6,30^{HT}
045312



Medard de Noblat
Depuis 1836

Feeling
Assiette à poke bowl ø18 cm
045312 Bronze **6,30 6**
045477 Indigo **6,00 6**

Grès émaillé réactif sur la surface intérieure. De lumineux coloris rehaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance chaque pièce. Autres coloris : nous consulter.

9,90^{HT}
050209

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



Multiforma
Saladier ø21,5 cm
050209 **9,90 6**

Créée par le designer Mikaela Dörfel, l'un des noms européens les plus reconnus dans le domaine de la présentation culinaire, Multiforma est une gamme aux caractéristiques uniques et innovantes.



7,95^{HT}
050208

Exuberant
Assiette creuse ø22 cm
050208 **7,95 6**

La collection Exuberant associe une vivacité vitrée en noir avec des lignes brillantes. Ses motifs de plantes sauvages à grande échelle, peints à la main de manière très libre, se réfèrent à des paysages laissés intacts par les mains de l'homme.



6,40^{HT}
050207

Rustic Blend
Assiette creuse ø22 cm
050207 **6,40 6**

Rustic Blend s'inspire du style artisanal, simple et champêtre. Avec ses superbes glaçures neutres combinées à des formes simples, cette collection en grès offre une grande résistance et un esthétisme unique.

LA VAISSELLE INCASSABLE



À partir de
5,80^{HT}
945200

NEW

SALSA

Mélamine

ADRIER

945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

LA VAISSELLE MÉLAMINE



À partir de
6,30^{HT}
001566

Saladier en PLA

1	001566 ø 18x7.5 cm - 1,25 L	6,30	6
2	001567 ø 23x9 cm - 2,5 L	9,75	6

Composition naturelle : 70-80% PLA & 20-30% talc. 0% de mélamine et de formaldéhyde.
Finition mate élégante, gris foncé.

- La mélamine est une résine plastique thermodurcissable faite à base de composés organiques. Elle est **résistante** aux chutes et il est presque impossible de l'écailler ou de la fissurer.

- **Matériau solide** : résistance et durée de vie exceptionnelle, idéal pour la restauration.

- **Bon rapport qualité/prix** : Abordable, esthétique, robuste et hygiénique, elle est idéale pour les établissements dont les besoins en vaisselle sont importants (cantines, collectivités, établissements de restauration rapide ou d'entreprise).

- **Facilité d'entretien** : Compatible lave-vaisselle.

- **Polyvalente** : Adaptée à l'utilisation dans les écoles, les hôpitaux, les établissements de soins, les cantines des lieux de travail, les restaurants décontractés mais aussi les traiteurs chargés des mariages et des repas d'entreprises.

LES VERRES COPOLYESTER

Le copolyester présente une excellente résistance aux chocs et aux ruptures. Il résiste aux températures jusqu'à 90 °C et aux lavages en lave-vaisselle. Verres empilables, garantis jusqu'à 2000 lavages.



100% recyclable



À partir de
2,30^{HT}
083679

100% recyclable



Iseran	incolore	2,30	rouge	turquoise	2,30	12
20 cl	083679		988668	083750		



À partir de
3,90^{HT}
988666

PRIX BAISSÉ

Lauzière	33 cl	988666	Incolore	3,90	12
----------	-------	--------	----------	------	----

À partir de
3,20^{HT}
083681

PRIX BAISSÉ

100% recyclable



Galibier	25 cl	083681	Incolore	3,20	18
----------	-------	--------	----------	------	----

BURGER

STEAK



NEW

À partir de **15,15^{HT}**
905476



Truelle de service Bob

905476 23,5x37x12,5 cm **15,15 1**
Truelle de service en acier inox avec manche en bois noir.



Planche à rigole
Noir - 33x23 cm
630151

Planche à rigole en papier compressé avec patins anti-dérapants. Compatible lave-vaisselle.

À partir de **23,30^{HT}**
630151

23,30 1

À partir de **1,75^{HT}**
044470



Plat rectangulaire 33x23 cm
044470 Gris **1,75 4**

NEW

À partir de **2,90^{HT}**
501558



► **Prise en main facile !**

Ardoise

501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **2,90 1**

Base bois accacia

501561 GN1/3 **9,20 1**

Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **5,60^{HT}**
063241



Vancouver
063241 Assiette plate 30x20 cm **5,60 12**



NEW

À partir de **12,50^{HT}**
047215



Subtile

047215 Noir - Planche Bistro 27x14,5 cm **12,50 6**

047216 Noir - Planche Bistro 34x27 cm **15,90 6**

NEW

14,90^{HT}
085321



Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm **14,90 1**

Non compatible lave-vaisselle.

PRIX BAISSÉ



Caisse à burger

041623 30x21x7 cm **12,90 1**

Caisse en bois d'acacia. Idéale pour présenter vos tapas, planche de fromages, charcuterie et même vos burger !

PIC INOX IDÉAL POUR LES TAPAS & BURGER

NEW

0,60^{HT}
501530



Stick à burger

501530 **0,60 12**

Prix unitaire.

Inox AISI430. Ep. 2 mm.

NEW

20,20^{HT}
501521



1 Plateau de présentation gris

501521 28,5x27 cm **20,20 1**
Léger et empilable. Aluminium mat.

29,90^{HT}
909437



2 Emballage à burger Times

909437 28x34 cm **29,90 4**
Prix au sachet de 1000, vendu par 4.



Mini panier

501520 10x9x7 cm **6,20 1**
Couleur noire.



4 Poêle de présentation

501523 ø16 cm **4,60 1**

1,45^{HT}
501529



5 Fourchette steak perfect

501529 **1,45 12**
Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.



6 Couteau à steak Geometric

501539 **3,60 6**
Lame crantée - Lg 23,2 cm
Prix unitaire.

LES P'TITS POTS

NEW



6,20^{HT}
501520
comas
Mini panier
501520 10x9x7 cm **6,20 1**
Inox laqué noir.

5,95^{HT}
087232



5,95 1
087232 10x8,5x6 cm
Panier en inox. Poignée 10 cm.

3,47^{HT}
760065



3,47 1
760065 20,5x9x11 cm
Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.

7,75^{HT}
630260



7,75 1
630260 12x10x9 cm
Couleur cuivrée

2,50^{HT}
988354



PRIX BAISSÉ
3,05 1
988355 10,5x7,7x10,5 cm
2,50 1
988354 7x5x7 cm
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.

4,65^{HT}
041703



4,65 12
041703 ø 7x10,5 cm
Matière inox

NEW



À partir de 2,90^{HT}
501528
comas
Seau de présentation inox
1 3,55 1
501527 ø8,5x9 cm 32 cl
2 2,90 1
501528 ø7x7 cm 20 cl

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

À partir de **1,80^{HT}**
041700



JUSQU'À ÉPUISEMENT
Mini seau en acier galvanisé
1,80 12
041700 7x5x5,5 cm
2,40 12
041701 7,7x10,2x9 cm
2,90 12
041702 9,1x11,6x11 cm
À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire

NEW

3,85^{HT}
501526



comas
Bol à olives inox
15x7,2x2cm - 27 cl
3,85 1
501526

NEW

1,95^{HT}
501554



comas
Mini pôt porcelaine
ø8x2,5 cm
1,95 6
501554

À partir de

0,85^{HT}
630230



Ramequin céramique
0,85 42
630230 ø8,95x2,9 cm
0,95 44
630231 ø11,5x2,5 cm
Émaillé à l'intérieur

NEW

4,95^{HT}
150335



Barquette à frites
40 cl - 17,3x12,7x5cm
4,95 24
150335
Mélamine, écologique : réutilisable & lavable.

NEW

2,60^{HT}
501522



comas
Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm **2,60 12**

1,85^{HT}
630315



Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
1,85 24
630315 Blanc
1,85 24
630316 Taupe
1,85 24
630318 Noir
1,85 24
630317 Rouge

1,18^{HT}
041704



Ramequin à sauce en mélamine blanc
1,18 12
041704 5,5 cl
Non compatible micro-ondes.

5,90^{HT}
063265



Set tapas
5,90 12
063265 30,2x9,7x3,7 cm
3 coupelles + plateau. Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm Plateau polypropylène noir.

36,95^{HT}
630239



Papier alimentaire - 31x31 cm
36,95 1
630239 Beige naturel «Times»
32,00 1
630236 Carreaux rouge/blanc
Carton de 4x1000. Prix au carton.
Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m².

Papier à burger

Carton

31,50^{HT}
146103
31,50 758

146103 33x40 cm
Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton.



LES PLANCHES

BOIS, BAMBOU & ARDOISE

NEW

23,00^{HT}
901628



Planche feuille avec poignée
901628 47x25x1,5 cm **23,00 1**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

Planche rectangulaire avec poignée
901629 30x25 cm **10,50 1**

Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.



10,50^{HT}
901629

11,20^{HT}
901630



Planche ronde avec poignée
901630 ø 25 cm **11,20 1**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

16,90^{HT}
901633



Grand plateau ovale
901633 30x24x1,8 cm **16,90 6**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **23,50^{HT}**
901631



Planche arrondie avec poignée
901631 32x18 cm **23,50 1**
901632 43x27 cm **37,90 1**
Planche en noyer. Non compatible lave-vaisselle.

PRIX
BAISSÉ

À partir de **6,33^{HT}**
001373



Planche rectangulaire avec poignée
990169 Ronde 38,5x28x1,5 cm ardoise ø 25 cm **16,88 1**
001373 Rectangulaire 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm **6,33 1**
001374 Rectangulaire 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm **12,48 1**

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.

À partir de **8,15^{HT}**
889942



Planche à servir - noire
889942 32,5x15 cm **8,15 1**
889943 32,5x25 cm **15,15 1**
Planche avec poignée ergonomique ! Fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

8,33^{HT}
760056



Plateau ardoise
760056 30x40 cm **8,33 1**
Plateau ardoise avec anses. Non compatible lave-vaisselle.

NEW

À partir de **2,90^{HT}**
501558

À partir de **9,20^{HT}**
501561

COMPOSEZ VOTRE PRÉSENTATION

1 Ardoise
501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **6,20 1**
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,60 1**
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **2,90 1**
Non compatible lave-vaisselle.

2 Base bois accacia
501559 GN1/1 **22,90 1**
501560 GN1/2 **11,60 1**
501561 GN1/3 **9,20 1**
Non compatible lave-vaisselle.

comas

À partir de **7,35^{HT}**
501583

FIBRE DE BAMBOU ÉCOLOGIQUE

Planche de présentation
501581 40x30x1,2 cm **13,20 1**
501582 35x25x0,8 cm **11,90 1**
501583 28x20x0,8 cm **7,35 1**
Planche en bambou, bords arrondis.
Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **14,60^{HT}**
001563

Planche à servir biseau
001563 38x17x1,5 cm **14,60 1**
001564 44x17x1,5 cm **19,70 1**
Planche à servir solide et durable, en bois d'acacia. Peut aussi être utilisée de manière décorative. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.

À partir de **10,35^{HT}**
001561

Planche à servir longue
001561 50x12x2 cm **10,35 1**
001560 60x12x2 cm **13,25 1**
Planche en bois d'acacia avec poignée en cuivre. Particulièrement solide. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **17,65^{HT}**
001508

Planche ronde de présentation
001508 35x24,5x1,5 cm **17,65 1**
501590 50x40x1,8 cm **33,50 1**
Planche avec poignée en bois d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.

4,16^{HT}
760105

Planche Bamboo
760105 45x20x1,2 cm **4,16 1**
Planche de présentation en bambou avec inscription. Non compatible lave-vaisselle.

16,55^{HT}
630215

Planche de présentation longue
630215 60x15x1,5 cm **16,55 1**
Planche de présentation en bois d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.

31,25^{HT}
001549

Planche de présentation longue
001549 76x22x1,8 cm **31,25 1**
Planche avec poignée en bois d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.



Signum Martelé



PRIX EN BAISSÉ
3,60^{HT} → 3,25^{HT}



Signum martelé

543632	Fourchette de table	3,25	12
543633	Couteau de table	3,90	12
543631	Cuillère de table	3,25	12
543637	Cuillère à café	1,85	12
543635	Fourchette à dessert	2,75	12
543636	Couteau à dessert	3,25	12
543634	Cuillère à dessert	2,75	12
543638	Cuillère à expresso	1,55	12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm.

COLLECTION AU DESIGN DOUX ET ÉLÉGANT,
SA FINITION MARTELÉE OFFRE UN RELIEF
ET UN JEU DE LUMIÈRE UNIQUE !

Cube

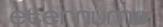


Cube

001755	Fourchette table	2,95	12
001758	Couteau table cube	4,15	12
001756	Cuillère de table	2,95	12
001757	Cuillère à café	2,00	12
001759	Fourchette dessert	2,85	12
001760	Cuillère dessert	2,85	12
001761	Couteau dessert	4,05	12
001762	Cuillère à moka	1,90	12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

X-Lo



X-LO

048873	Fourchette de table	2,50	12
048875	Couteau de table	2,80	12
048874	Cuillère de table	2,50	12
048876	Cuillère à café	1,38	12
048877	Fourchette à dessert	2,30	12
048879	Couteau à dessert	2,60	12
048878	Cuillère à dessert	2,30	12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm - Poli miroir

Atlantis



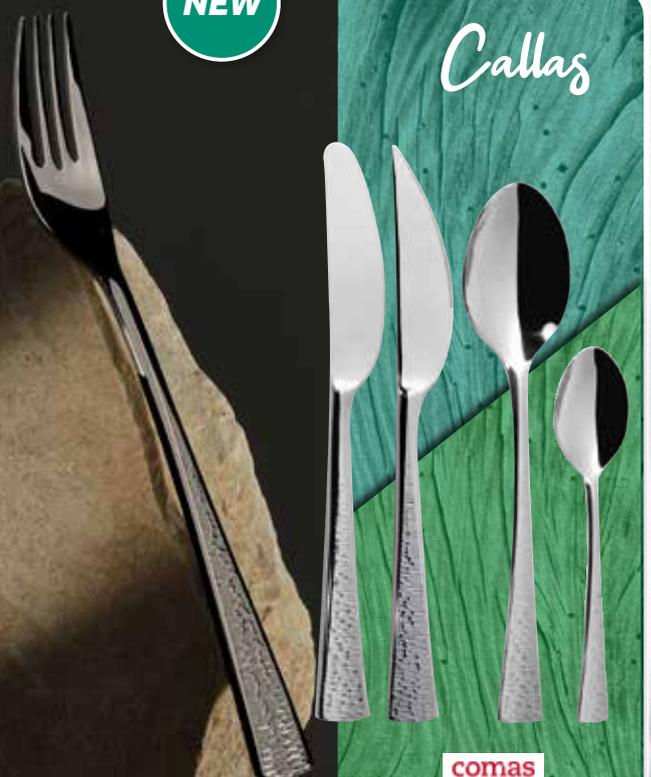
Atlantis

048420	Fourchette de table	3,00	12
048410	Couteau de table	3,35	12
048421	Couteau de table lame verticale	4,10	12
051192	Couteau à steak	3,90	12
048422	Cuillère de table	2,95	12
048423	Cuillère à café	1,45	12
048506	Cuillère à entremet	2,60	12
048407	Couteau à dessert	3,25	12
048505	Fourchette à dessert	2,60	12
048409	Couteau à poisson	2,85	12
048408	Fourchette à poisson	2,85	12
048404	Cuillère à moka	1,35	12

Inox 18/10 - Ep. 4 mm - Poli miroir

NEW

Callas



Callas

501543	Fourchette de table	2,85	12
501541	Couteau de table	3,60	12
501540	Couteau à steak	3,75	12
501542	Cuillère de table	2,85	12
501548	Cuillère à café	1,80	12
501549	Cuillère à moka	1,70	12
501546	Fourchette à dessert	2,25	12
501544	Couteau à dessert	3,15	12
501545	Cuillère à dessert	2,25	12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm. Finition miroir.

Orenok



Orenok

048440	Fourchette de table	2,40	12
048441	Couteau de table	2,40	12
048442	Cuillère de table	2,40	12
048443	Cuillère à café*	1,25	12
048444	Fourchette à dessert*	2,40	12
048445	Couteau à dessert	2,40	12
048446	Cuillère à dessert*	2,40	12
048447	Fourchette à poisson*	2,40	12
048448	Couteau à poisson*	2,40	12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm - Poli miroir

* épaisseur 2,5 mm.

PRIX BAISSÉ

Ascot



Ascot

042300	Fourchette de table	2,00 12
042306	Couteau de table	3,00 12
042302	Cuillère de table	2,00 12
042304	Cuillère à café	1,00 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm

Oslo Lacasa



Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	2,10 12
001358	Couteau de table	1,95 12
001357	Cuillère de table	2,10 12
001359	Cuillère à café	1,32 12

Inox 18/0- Ep. 7 mm

Juno



Juno

047028	Fourchette de table	1,60 12
047029	Couteau de table	2,80 12
047030	Cuillère de table	1,65 12
047031	Cuillère à café	1,03 12

Inox 18/0- Ep. 3 mm

Baguette Vintage



Baguette vintage

630269	Fourchette de table	1,95 12
630272	Couteau de table	3,05 12
630274	Couteau à steak	3,05 12
630270	Cuillère de table	1,95 12
630271	Cuillère à café	1,16 12
630275	Fourchette à dessert	1,85 12
630273	Couteau à dessert	2,90 12
630276	Cuillère à dessert	1,85 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Inglès



Inglès

001319	Fourchette de table	1,76 12
001320	Couteau de table monobloc	2,10 12
001321	Cuillère de table	1,71 12
001322	Cuillère à café	0,79 12
501551	Cuillère à moka NEW	0,75 12
001326	Fourchette à dessert	1,46 12
001325	Couteau à dessert	1,88 12
001318	Cuillère à dessert	1,46 12

Inox 18/10- Ep. 2,5 mm

Mia



Mia

050971	Fourchette de table	1,65 12
050970	Couteau de table monobloc	1,50 12
050972	Cuillère de table	1,40 12
050973	Cuillère à café	0,75 12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm

Havane



Havane		Amefa
053060	Fourchette de table	1,50 12
053063	Couteau de table monobloc	2,35 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70 12
053061	Cuillère de table	1,50 12
053062	Cuillère à café	0,70 12
053064	Fourchette à dessert	1,10 12
053066	Couteau à dessert	1,55 12
053065	Cuillère à dessert	1,10 12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm

Trilogy



Les 3 couverts s'emboîtent !



ORIGINALITÉ & ESTHÉTISME

Trilogy		Amefa
001276	Fourchette de table	1,35 12
001274	Couteau de table	2,40 12
001275	Cuillère à entremet	1,15 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm finition brillant

Bongo



Bongo		Amefa
001990	Fourchette de table	1,25 12
001993	Couteau de table	2,35 12
001991	Cuillère de table	1,25 12
001992	Cuillère à café	0,75 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

Madrid



MEILLEURE VENTE

Madrid		comas
001350	Fourchette de table	1,17 12
630017	Couteau de table	1,55 12
001351	Couteau à steak	1,87 12
001352	Cuillère de table	1,17 12
001353	Cuillère à café	0,65 12
501552	Cuillère à moka NEW	0,60 12
630027	Fourchette à dessert	0,90 12
630026	Couteau à dessert	1,45 12
630015	Cuillère à dessert	0,90 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Vieux Paris



Vieux Paris		arts
050961	Fourchette de table	1,30 12
050960	Couteau de table monobloc	1,40 12
050962	Cuillère de table	1,30 12
050963	Cuillère à café	0,80 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

NEW

Vieux Paris Satiné



Vieux Paris Satiné		comas
501533	Fourchette de table	1,50 12
501531	Couteau de table	2,30 12
501532	Cuillère de table	1,50 12
501537	Cuillère à café	0,80 12
501538	Cuillère à moka	0,70 12
501536	Fourchette à dessert	1,15 12
501534	Couteau à dessert	2,10 12
501535	Cuillère à dessert	1,15 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm. Finition satin.

PRIX EN BAISSÉ
1,56^{HT} 1,38^{HT}
045061 045061

Cassiopée 2



Cassiopée 2

Harmonie

045061	Fourchette de table	1,38 12
045062	Couteau de table	2,27 12
045063	Cuillère de table	1,38 12
045064	Cuillère à café	0,88 12
045065	Fourchette à dessert	1,40 12
045066	Couteau à dessert	2,30 12
045067	Cuillère à dessert	1,31 12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir

Baquette



Baquette

Amefa

040091	Fourchette de table	1,10 12
040093	Couteau de table	1,50 12
040090	Cuillère de table	1,10 12
040092	Cuillère à café	0,60 12
913043	Cuillère à moka	0,80 12
913034	Fourchette à dessert	1,20 12
913038	Couteau à dessert	1,60 12
913036	Cuillère à dessert	1,20 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

PRIX BAISSÉ

Amazone



Amazone

Harmonie

040680	Fourchette de table	1,32 12
040681	Couteau de table	2,95 12
040682	Cuillère de table	1,32 12
040683	Cuillère à café	1,02 12
045059	Fourchette à dessert	1,35 12
040685	Couteau à dessert	2,69 12
045060	Cuillère à dessert	1,35 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm finition miroir



Nina

Nina

afite

050981	Fourchette de table	0,95 12
050980	Couteau à table	1,00 12
050982	Cuillère de table	0,95 12
050983	Cuillère à café	0,70 12

Inox 18/10 - Ep. 2 mm - Effet miroir



Danube

Danube

Amefa

040081	Fourchette de table	0,90 12
040083	Couteau à steak	1,40 12
040080	Cuillère de table	0,90 12
040082	Cuillère à café	0,65 12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm



Alida

Alida

comas

001330	Fourchette de table	0,74 12
001332	Couteau à steak	1,11 12
001331	Cuillère de table	0,74 12
001333	Cuillère à café	0,50 12

Inox 18/0 - Ep. 2,2 mm

Cuillères Spécifiques



Cuillères - boîte de 12

1	041852	Cuillère à moka Olga	0,27 12
2	041851	Cuillère à soda Olga	0,49 12
3	049009	Cuillère à cocktail Fjord	1,02 12
4	041424	Cuillère à cocktail Frida Lg 200 mm	0,86 12



Cuillère à dents Tam tam

630268 0,27 12



Cuillère à moka

001380 0,50 12
Inox 18/10 - Ep. 2 mm Finition miroir.

MANCHES BOIS

7,50^{HT}
045588

Couteau à steak Achille
045588 7,50 6

Lame micro dentée. Ne passe pas au lave-vaisselle.

4,05^{HT}
096331

Couteau à steak vert bleuté
096331 Manche bois bakelisé
Compatible lave-vaisselle 4,05 12

4,05^{HT}
096329

Toledo - Couteau à pizza/steak
096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé
Compatible lave-vaisselle 4,05 12

5,40^{HT}
001342

Couteau à steak
001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm
* Déconseillé au lave-vaisselle 5,40 6

Double crantage / Garanti lave-vaisselle

3,50^{HT}
096322

Couteaux à steak
096322 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm 3,50 12
630149 Manche bois bakelisé - lame lisse - Lg 11 cm 5,10 12

6,65^{HT}
001341

Couteaux à steak
001341 Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm 6,65 6
001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm 6,10 6

7,60^{HT}
002484

Couteau à steak Aneto
002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm
Non compatible lave-vaisselle. 7,60 6

MANCHES INOX

NEW

1,45^{HT}
501529

Fourchette steak perfect
501529
Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm. 1,45 12

MEILLEURE VENTE

Coupe parfaite, lame chanfreinée des 2 côtés

Ensemble à viande
096636 Couteau à steak inox monobloc
Lame 11 cm microdentée 1,70 12

NEW

3,60^{HT}
501539

Couteau à steak Geometric
501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm
Inox 420. 3,60 6

NEW

4,30^{HT}
913853

Couteau à steak Steel Force
913853 Monobloc - lame lisse 11 cm
Inox. 4,30 12

3,90^{HT}
001344

Couteau à steak
001344 Couteau à steak K6 satin - lame lisse
Inox 420. 3,90 6

4,05^{HT}
001343

Couteau à steak
001343 Couteau à steak K5 - lame lisse
Inox 420. 4,05 6

MANCHES RÉSINE

2,05^{HT}
096569

Couteaux à steak
096569 Lg 11 cm - lame microdentée
manche polypropylène 2 rivets 2,05 12

2,55^{HT}
099101

Couteaux à steak / pizza
099101 Lame microdentée - Lg 10 cm 2,55 12

2,41^{HT}
090407

Couteau à steak Evolutions - inox
090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène 2,41 12

0,95^{HT}
053041

Couteaux à steak - Campagnard - Côte à l'os
053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets 0,95 24

2,25^{HT}
090080

Couteaux de table
090080 Manche polypropylène Lg 11 cm 2,25 12

2,20^{HT}
053057

Couteau à steak/pizza
053057 Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée 2,20 12
053056 Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée 2,60 12

0,69^{HT}
760100

Couteau à steak Design
760100 Longueur 22 cm 0,69 6

Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.

7,90^{HT}
001394

Montblanc - Couteau à steak
001394 Lame lisse - manche acrylique 7,90 6

LA VERRERIE

LES GOBELETS



À partir de
1,96^{HT}
034502



Diamond
034502 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Transp. **1,96 6**
034507 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet **2,20 6**
034501 47 cl - ø 8,5 x 14,4 cm - Transp. **2,10 6**

À partir de
1,96^{HT}
034511



idéal POUR LES BRASSERIES
Rock bar
034511 Menthe - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**
034512 Bleu - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**
034510 Pêche - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**

À partir de
0,81^{HT}
631215



Line - 29 cl ø 8,5x8,5 cm
631215 Transparent **0,81 6**
631217 Bleu **0,98 6**
631216 Lilas **0,98 6**

À partir de
2,70^{HT}
724715



NEW
Ouessant - 29 cl ø 8x9,5 cm
724715 Transparent **2,70 6**
724716 Bleu nuit **3,20 6**
724717 Aubergine **3,20 6**
724718 Vert olive **3,20 6**

1,73^{HT}
631212



New Kalix
30 cl - ø 8,2x8,5 cm
631212 **1,73 12**

À partir de
3,40^{HT}
033201



Ametista
34 cl - ø 8,7x9,1 cm
033201 **3,40 6**



46 cl - ø 8,7x12 cm
033202 **3,50 6**

À partir de
1,60^{HT}
760077



Gobelet Elaya
1 760077 34 cl - ø 8,5x8,8 cm **1,60 6**
2 760107 48 cl - ø 7,5x14,5 cm **1,60 6**

NEW

À partir de
3,12^{HT}
905211



Florian
905211 30 cl - ø 7,3x10,4 cm **3,12 6**
905208 37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm **3,38 6**



PRIX BAISSÉ
À partir de
1,22^{HT}
033642
VERRE TREMPÉ
empilable

Rocky Stack
033642 28 cl - ø 7,66 x 12,1 cm **1,22 12**
033641 30 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,40 12**



PRIX BAISSÉ
À partir de
1,47^{HT}
033616
VERRE TREMPÉ

Syrah
033616 35 cl - ø 9,9 x 9,9 cm **1,47 6**
033617 47 cl - ø 8,7 x 10,95 cm **1,55 6**



PRIX BAISSÉ
À partir de
1,60^{HT}
033633
VERRE TREMPÉ

Baztan
033632 32 cl - ø 9x8,4 cm **1,45 12**
033633 35 cl - ø 7,6x12,1 cm **1,60 12**



PRIX BAISSÉ
VERRE TREMPÉ

Mencia
033614 35 cl - ø 8,4 x 9,5 cm **1,48 6**
033615 47 cl - ø 9 x 11 cm **1,68 6**



À partir de
0,79^{HT}
033656



Aiala
1 033656 Forme haute 6 cl - ø 3,75x10,4 cm **0,79 12**
2 033655 Forme basse 20 cl - ø 7,1x8,45 cm **1,04 12**
3 033653 Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,2 cm **1,32 6**
4 033657 Forme haute 16 cl - ø 5,45x10 cm **0,94 12**
5 033654 Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,1 cm **0,86 12**
6 033652 Forme haute 29 cl - ø 6,25x14,3 cm **1,15 12**
7 033651 Forme haute 31 cl - ø 5,95x16,4 cm **1,23 12**

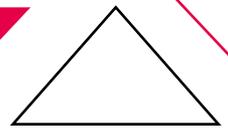
PRIX EN BAISSE
1,06^{HT} **0,86^{HT}**
033654 033654

Tubo

À partir de
0,98^{HT}
030002



Gina
030002 Chopetubo 22 cl - ø 5,3x15,3 cm **0,98 6/48**
036004 Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm **1,21 6/48**
036008 Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm **1,27 6/48**



Swing
 033128 12,5 cl **2,07 20**
 002302 25 cl **2,80 28**
 002301 50 cl **2,90 12**
 002300 1 L **3,30 6**



À partir de **2,40^{HT}**
030213

Broc Bistro

030213 25 cl **2,40 12**
 030214 50 cl **2,90 12**
 030215 1 L **3,90 6**



2,65^{HT}
033505

Carafe - Quattro Stagioni

033505 1 L avec couvercle ø 10,1x22,6 cm **2,65 12**



3,30^{HT}
760071

Pichet Bistro

760071 1L - ø 12,5x20 cm **3,30 6**
 Pichet en verre.



À partir de **2,93^{HT}**
033504

PRIX BAISSE

Carafe Giara

033504 Transp. **2,93 6**
 033517 Gris **3,90 6**
 033518 Azur **3,90 6**

1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm
 Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.



COUP DE CŒUR



À partir de **4,49^{HT}**
631214

Carafe Officina 1825

033508 1,2 L - ø 9,5x30 cm **4,89 6**
 631214 0,75 L - ø 8,6x24,7 cm **4,49 6**



DESIGN EXCEPTIONNEL

À partir de **5,80^{HT}**
631208

Oriente - 1 L ø 8,5x35 cm

631208 Transp. **5,80 6**
 631209 Bleu **6,60 6**



À partir de **1,82^{HT}**
032000

BORDS RENFORCÉS

PRIX EN BAISSE
~~2,50^{HT}~~ **2,38^{HT}**
032002 032002

Misura

032000 25 cl **1,82 12**
 032002 50 cl **2,38 12**
 032004 1 L **4,05 6**



À partir de **2,10^{HT}**
760070

Carafe Sergi'eu

760070 70 cL - ø 7,8x20,4 cm **2,10 12**
 760069 1,21 L - ø 9,2x25,2 cm **2,85 12**
 Carafe en verre transparent.



À partir de **3,75^{HT}**
030809

Ypsilon transparent

030809 25 cl **3,75 12**
 030810 50 cl **4,60 12**
 030811 1 L **7,90 6**



Carafe Ypsilon vin

631227 25 cl - ø 237x315 mm **3,80 1**
 631226 50 cl - ø 198x296 mm **5,60 1**
 631225 1 L - ø 241x360 mm **7,80 1**

À partir de **3,80^{HT}**
631227



PRIX BAISSE

À partir de **2,95^{HT}**
033171

Optima

033171 28 cl - ø 6x19,6 cm **2,95 12**
 033172 53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm **4,20 6**
 033175 75 cl - ø 8x26 cm **3,80 6**



L'authentique pot lyonnais!



À partir de **6,35^{HT}**
905044

À partir de **3,99^{HT}**
031654

Pot lyonnais

905044 25 cl **6,35 6**
 905042 46 cl **7,05 6**



Fluid

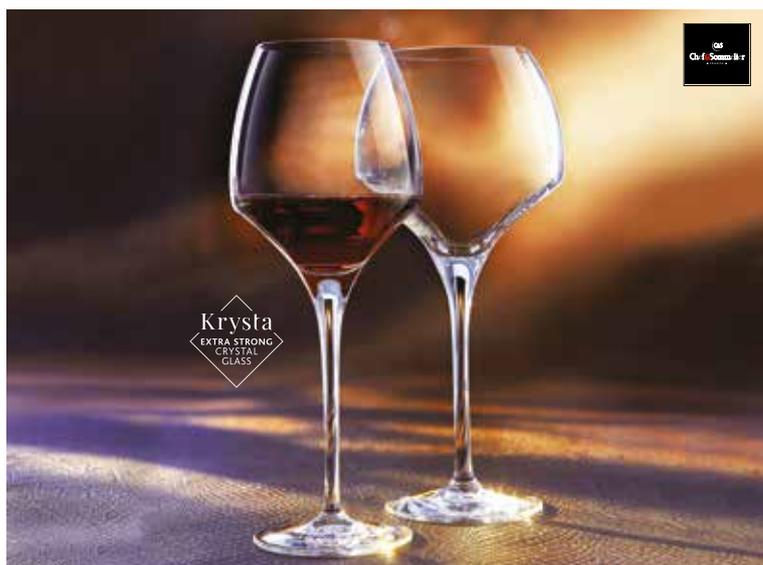
031654 25 cl - ø 7,1x13,5 cm **3,99 12**
 031655 50 cl - ø 9,1x19,3 cm **4,80 6**
 031656 75 cl - ø 9,6x21 cm **7,40 6**
 031657 1 L - ø 10,7x26,5 cm **7,80 6**

ARCOROC

Le bouchon s'adapte sur la 50 cl, 75 cl et 1 L

LA VERRERIE

LES VERRES À PIEDS



CRISTAL
Ch. F. Schott & F.



Open up

1	031166	55 cl - ø10,7x23,3 cm	6,60 6/24
2	031165	40 cl - ø9,1x23,1 cm	6,30 6/24
3	031164	37 cl - ø9,6x21,1 cm	6,20 6/24
4	031163	32 cl - ø8,7x18 cm	5,40 6/24
5	031167	35 cl - ø7,7x11,8 cm	3,48 6/24
Flûte			
6	031171	20 cl - ø7,4x23,4 cm	6,20 6/24



FORME PARFAITE ET BRILLANCE EXCEPTIONNELLE. VERRE EN TRITAN® QUI COMBINE MATÉRIEAUX NATURELS ET DURÉE DE VIE DU VERRE ALLONGÉE. ÉTUDIÉ POUR SUBLIMER LES ARÔMES DE CHAQUE VIN, SON DESIGN CONVIENT À LA FOIS AUX TABLES RAFFINÉE GRÂCE À SA FINESSE ET AUX TABLES PLUS CONVIVIALES GRÂCE À SA FORME UNIVERSELLE.

À partir de
4,95^{HT}
010447

TOP
QUALITÉ
★

Vina

010446	n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm	4,95 6
010445	n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm	4,95 6
010447	n°2 29 cl - ø 7,3x20,3 cm	4,95 6



À partir de
2,60^{HT}
909361

Magnifique
909361 35 cl - ø 9x21 cm 2,60 24
909362 47 cl - ø 9,7x22,7 cm 2,65 24



À partir de
3,50^{HT}
902841

Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	3,50 6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	3,60 6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	3,70 6



À partir de
4,30^{HT}
010427

Ivento

010427	n°140 78,3 cl - ø 11,1x22,1 cm	4,30 6
010428	n°130 63,3 cl - ø 9,2x23,5 cm	4,30 6
010429	n°1 50,6 cl - ø 8,7x22,4 cm	4,30 6
010430	n°0 35 cl - ø 7,7x20,8 cm	4,30 6

Flûte

010431	n°7 23 cl - ø 7x22,2 cm	4,30 6
--------	-------------------------	--------

Intemporel et fonctionnel, c'est la gamme parfaite aussi bien pour les petites que pour les grandes occasions. Sa forme élégante et sobre s'accorde à merveille sur vos tables, au bar ou bien sur un buffet.



NEW



À partir de
4,76^{HT}
905212

Florian

905210	53,5 cl - ø 9,2x22,1 cm	5,29 6
905212	38 cl - ø 8,2x20,8 cm	4,76 6
905208	37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm	3,38 6
905211	30 cl - ø 7,3x10,4 cm	3,12 6

Flûte

905209	21 cl - ø 6,5x22 cm	4,16 6
--------	---------------------	--------

Avec son influence florale et son design élaboré la gamme Florian met en valeur vos tables ou votre bar. Fabriqué à partir de matériaux recyclés ou biosourcés.



À partir de
3,30^{HT}
010436

Mondial

1	013435	n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	3,90 6
	010434	n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	3,55 6
	010433	n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	3,40 6
	010436	n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	3,30 6

Flûte

	010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,40 6
--	--------	---------------------------	--------



NEW



À partir de
2,25^{HT}
031172

Silhouette **ARCOROC**
031176 47 cl - ø9,2x19,4 cm **2,75 6/24**
031174 31 cl - ø8,2x17,9 cm **2,60 6/24**
031173 25 cl - ø7,7x16,5 cm **2,40 6/24**
031172 19 cl - ø7x15,3 cm **2,25 6/24**
Flûte
031175 18 cl - ø6,2x18 cm **2,45 6/24**

NEW



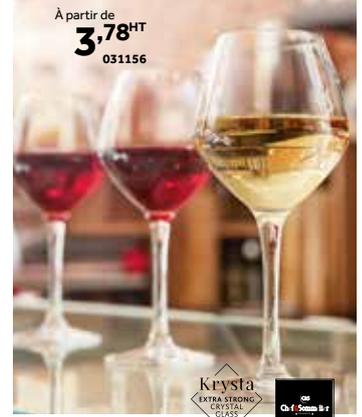
À partir de
3,23^{HT}
905214

Milano
905214 27 cl - ø 7,9x18 cm **3,23 12**
905215 34,8 cl - ø 8,3x18,8 cm **3,39 12**
Flûte
905213 17 cl - ø 5,8x19,6 cm **3,07 12**
Robuste, pour vin rouge et vin blanc.

VERRE TREMPÉ



À partir de
3,78^{HT}
031156



Cabernet vins jeunes
031156 35 cl - ø 9x20 cm **3,78 24**
031155 47 cl - ø9,7x21 cm **3,90 24**
031149 58 cl - ø10x22 cm **4,30 24**



Nexo
033130 38 cl - ø 8,25x20 cm **3,70 24**
033131 45 cl - ø 8,75x20,9 cm **3,80 24**
033132 54 cl - ø 9,2x21,6 cm **3,80 24**
Flûte
033133 24 cl - ø 6,2x22,5 cm **3,40 24**

À partir de
3,40^{HT}
033133

LA GAMME NEXO EST LA COMBINAISON PARFAITE DU DESIGN, DE LA TECHNOLOGIE ET DE LA TRADITION ITALIENNE. NEXO RÉPOND PARFAITEMENT AUX BESOINS QUOTIDIENS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, TANT PAR SON STYLE UNIQUE QUE PAR SA FONCTIONNALITÉ.

À partir de
2,80^{HT}
033212

MIEUX RAPPORT QUALITÉ PRIX

Atelier
034053 35 cl - ø 7,9x20,3 cm **4,20 6/24**
033210 44 cl - ø 8,4x22 cm **4,99 6/24**
033211 61 cl - ø 10,1x22 cm **5,65 6/24**
Gobelet
033212 40 cl - ø 8,4x10,5 cm **2,80 6/24**

PRIX EN BAISSÉ
~~5,20^{HT}~~ **4,30^{HT}**
033501 033501

Vinea
033500 Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm **4,15 6**
033501 35 cl - ø 8,1x21,5 cm **4,30 6**
033502 45 cl - ø 8,7x23 cm **4,60 6**
033503 Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm **2,95 6**

VERRE TREMPÉ **PRIX BAISSÉ** À partir de **2,37^{HT}** 033606

coupe à froid

Rodio
033606 20 cl - ø 6,95 x 18 cm **2,37 6**
033607 25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm **2,63 6**
033608 32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm **2,93 6**
033609 42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm **3,08 6**
033611 Flûte 19 cl - ø 6,05x22 cm **2,63 6**

VERRE TREMPÉ **PRIX EN BAISSÉ**
~~3,70^{HT}~~ **2,85^{HT}**
033604 033604

À partir de
2,80^{HT}
033603

coupe à froid

Victoria
033603 25 cl - ø 7,1x18,25 cm **2,80 6**
033604 35 cl - ø 8x20,2 cm **2,85 6**
033605 47 cl - ø 8,65x22,1 cm **3,18 6**

À partir de
2,93^{HT}
033612

PRIX BAISSÉ

coupe à froid **VERRE TREMPÉ**

Malbec
033612 35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm **2,93 6**
033613 47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm **3,33 6**

À partir de
1,82^{HT}
031274

VERRE TREMPÉ

À partir de
3,30^{HT}
031255



Normandie - verre **ARCOROC**
031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,25 48**
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,45 48**
Flûte
031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,30 48**



Élégance - verre **ARCOROC**
031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82 48**
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10 48**
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,18 48**

Élégance - flûte
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,70 48**
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **1,99 48**
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **1,95 48**

À partir de
2,59^{HT}
049457



Colosseo
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,59 24**
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **2,76 24**

À partir de
2,72^{HT}
033602

PRIX BAISSÉ



Platine
033602 25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm **2,72 6**
033601 31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm **3,00 6**
033600 44 cl - ø 8,55 x 22 cm **3,16 6**

PRIX BAISSÉ



À partir de
1,70^{HT}
033627

Pinot
033627 25 cl - ø 7,1 x 18,2 cm **1,70 12**
033628 35 cl - ø 8 x 20,2 cm **1,78 6**
033629 47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm **1,83 6**

PRIX BAISSÉ



À partir de
1,84^{HT}
033619

Breval - verre
033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,84 12**
033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,04 12**
Flûte
033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,04 12**

PRIX EN BAISSE
À partir de
1,80^{HT}
033622



Godello - verre
033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,53 12**
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,63 12**
Merlot - flûte
033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,58 12**

PRIX EN BAISSE
À partir de
2,35^{HT}
033639



Stack Copa
033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,90 12**
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **2,10 12**

ACCESSOIRES

SEAU/SAC SOUPLE POUR RAFRAÎCHIR VOS BOUTEILLES

À partir de **2,10^{HT}** 760120

Ice bag
L'Original®

À partir de **3,45^{HT}** 760122

1 Bouteille
Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 **3,45 6**
Sac noir poignées tubes.

1 Bouteille
Seau/Sac à glaçons Square
760120 Classic - 12x12x24 cm **2,10 10**
760121 King - 15x15x27,5 cm **3,20 10**
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.



4,90^{HT} 022215

Limonaire Pull
Lever double détente
022215 **4,90 1**

5,25^{HT} 905605

Tire-bouchons à levier
Métal chromé
905605 **5,25 1**

12,90^{HT} 862010

Pompe à vide Epivac
862010 **12,90 1**
Pour conserver les bouteilles de vin entamées.

20,50^{HT} 862011

Pompe à vide Epivac duo
862011 **20,50 1**
Double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vins et de Champagne.

2,50^{HT} 760062

Tire-bouchon
760062 Noir **2,50 1**
Tire bouchon en ABS à vis sans fin.

1,85^{HT} 760064

PRIX BAISSÉ

Bouchon à Champagne
760064 Inox **1,85 1**
Idéal pour la présentation magasin

9,10^{HT} 862013

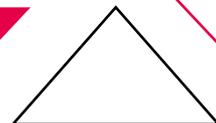
Bouchon à Champagne
862013 **9,10 1**
Boîte de 1 bouchon

9,50^{HT} 862012

Bouchon à vin
862012 **9,50 1**
Vendu par boîte de 4 bouchons

79,90^{HT} 862000

Feuille antigoutte
Pochette de 2 feuilles
862000 **79,90 1**
Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.



VERRES JAUGÉS

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL • PAS PLUS PAS MOINS



1,70^{HT}
033630

**PRIX
BAISSÉ**

Catavinos - non jaugé
21 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
033630 1,70 6



2,90^{HT}
903658

ARCOROC
Viticole - jaugé
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
903658 2,90 6



4,95^{HT}
521781

Montmartre
32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm
521781 4,95 6
Jauge à 12 et 15 cl.



3,98^{HT}
031158

Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 3,98 6
Jauge à 12 et 15 cl.



4,25^{HT}
905216

NEW
Inalto tre sensi
905216 43 cl - ø 8,5 x 22 cm
Jauge à 10 cl. **4,25 24**



Jauge en forme de grappe
avec 3 traits à 10 cl
12,5 cl et 15 cl



3,05^{HT}
630713

Vina Juliette
30 cl - ø 7,9 x 18,8 cm
630713 3,05 24



4,80^{HT}
045068

**COUP
DE**

Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2 x 22 cm
045068 4,80 6
Jauge à 12 et 14,5 cl.

FLÛTES



1,70^{HT}
905206

Calypso
11,5 cl - ø 6 x 15,6 cm
905206 1,70 6



1,70^{HT}
031282

Élégance - flûte **ARCOROC**
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,70 48**
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **1,99 48**
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **1,95 48**

PRIX EN BAISSÉ
2,95^{HT} **2,65^{HT}**
033610 033610



Palladium
16 cl - ø 6,3 x 19,4 cm
033610 2,65 6



3,07^{HT}
905213

Milano
17 cl - ø 5,8 x 19,6 cm
905213 3,07 12



NEW **2,45^{HT}**
031175

Silhouette **ARCOROC**
18 cl - ø 6,2 x 18 cm
031175 2,45 6/24



2,63^{HT}
033611

VERRE TREMPÉ

Rodio
19 cl - ø 6,05 x 22 cm
033611 2,63 6



6,20^{HT}
031171

Open up
20 cl - ø 7,4 x 23,4 cm
031171 6,20 6/24



4,95^{HT}
515348

Bach
21 cl - ø 7 x 23,5 cm
515348 4,95 6



4,16^{HT}
905209

NEW

Florian
21 cl - ø 6,5 x 22 cm
905209 4,16 6

LA VERRERIE

LES BIÈRES & DIGESTIFS



VERRES À BIÈRES



VERRE TREMPÉ

PRIX
BAISSÉ

T-Nonic
033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm **1,07 12**
033637 47 cl - ø 8,1x14,3 cm **1,30 12**
033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm **1,53 12**



PRIX
BAISSÉ

A partir de
1,83^{HT}
033634

VERRE TREMPÉ

Harmonia 38,5 cl
ø 7,3 x 20,1 cm
030466 **2,99 6**

Dunkel
033634 28 cl - ø 6,95x16,5 cm **1,83 6**
033635 38 cl - ø 7,6x18,2 cm **2,09 6**
033638 56 cl - ø 8,64x21,4 cm **2,32 6**



5,30^{HT}
033520

• L'expérience ultime de la bière artisanale
• Forme conçue pour révéler tous les arômes

Birrateque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm **5,30 6**

1,12^{HT}
033643

Sidra Stack
50 cl - ø 8,9x12,1 cm
033643 **1,12 12**



VERRE TREMPÉ

PRIX
BAISSÉ

SHOOTERS



PRIX EN BAISSE
~~0,80^{HT}~~ **0,63^{HT}**
033650 033650

Ouro
3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
033650 **0,63 24**



0,79^{HT}
033656

Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 **0,79 12**

DIGESTIFS



3,16^{HT}
032127

Cassiopea
032125 Transparent - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm **2,76 12**
032127 Onyx - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm **3,16 12**



NEW

1,27^{HT}
905207

Dublino 57
5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 **1,27 6**



NEW

1,45^{HT}
905202

Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 **1,45 6**



NEW

3,15^{HT}
905201

America' 20s
30 cl - ø 8,3x8,3 cm
905201 **3,15 6**



1,21^{HT}
030003

Arosa
16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 **1,21 6**
Spécial anisette.



0,98^{HT}
033532



Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 **0,98 6**
Empilable



PRIX
BAISSÉ

4,35^{HT}
030163

Vinoteque
46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 **4,35 6**



2,01^{HT}
033649

Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 **2,01 6**



SUIVEZ LA TENDANCE, DÉGUSTEZ VOS COCKTAILS DANS NOS GAMMES RÉTRO

PRIX BAISSÉ



- Bach**
- 515352 Martini - 26 cl - ø 11,3x18,5 cm **5,95** 4
 - 515353 Retro fizz - 26 cl - ø 9,7x15,7 cm **4,95** 4
 - 515348 Champagne - 21 cl - ø 7x23,5 cm **4,95** 6



PRIX BAISSÉ

Finesse du verre

- Bach**
- 033203 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm **4,50** 6/24
 - 033204 36 cl - ø 6,4x15,5 cm **3,65** 6/24



PRIX BAISSÉ



NEW

PRIX EN BAISSE
~~2,80 HT~~ **2,17 HT**

- America' 20s**
- 1 905201 30 cl - ø 8,3x8,3 cm **3,15** 6
 - 2 035530 38 cl - ø 8,8x9,2 cm **3,22** 6
 - 3 035531 40 cl - ø 7,4x16,2 cm **2,99** 6



- Maya**
- 72 cl - ø 11,1x20 cm **033631** **2,17** 6



- Forme tulipe avec tige élégante
- La finesse du verre permet une dégustation optimale des cocktails

- Coffret Blue Hawaii**
- 44 cl - ø 7,8x20,9 cm **760072** **9,65** 1
- Prix du coffret de 4 verres.

- Birrateque**
- 033520 42 cl - ø 8,9x20 cm **5,30** 6



- Ale**
- 033020 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm **3,05** 6



- Ypsilon margarit**
- 33 cl - ø 11,7x17,4 cm **033022** **4,60** 6



- Ypsilon cocktail**
- 24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm **033026** **4,83** 6



5,30 HT
033520

Gobelet Broadway

- 630712 38 cl - ø 7,5x14,5 cm **3,50** 24
- 630710 28 cl - ø 6,75x13,4 cm **2,95** 24
- 630711 30 cl - ø 8,5x9,1 cm **2,95** 24

Le « must-have » aux allures vintage ! En forme haute ou basse, présentez vos cocktails et boissons dans un verre aux motifs tendances et intemporels !

- Este**
- 1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm **2,65** 24
 - 2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm **3,45** 24



2,65 HT
033115

À partir de **1,28^{HT}**
031400

EXTRA RESISTANT
PAUL THOMAS BLANK

PRIX EN BAISSÉ
~~2,12^{HT}~~ **1,90^{HT}**
031406 031406

Granity **ARCOROC**

031400	Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm	1,28 48
031402	Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	1,32 48
106468	Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm	1,58 24
031404	Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	1,60 48
031406	Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm	1,90 48

À partir de **1,90^{HT}**
031650

EXTRA RESISTANT
PAUL THOMAS BLANK

Eskale **ARCOROC**

031650	31 cl - ø 9,1x8,7 cm	1,90 6
031651	42 cl - ø 9,7x9,6 cm	2,29 6

À partir de **10,50^{HT}**
630130

Chope cuivrée

630130	50 cl - ø9x9 cm	10,50 1
630131	55 cl - ø9x9,5 cm	10,50 1

PRIX BAISSÉ

empilable

0,94^{HT}
033644

Pinta Stack
033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm **0,94 12**

résistant aux chocs

1,30^{HT}
037067

Gobelet Jazz

037067	26 cl - ø 7,8x8,7cm	1,30 48
037066	30 cl - ø 7x14 cm	1,80 48

Gobelet Mojito
36 cl - ø8,3x12,2 cm
760076 **1,15 6**

1,15^{HT}
760076

empilable

Gobelet Mojito
36 cl - ø8,3x12,2 cm
760076 **1,15 6**

0,86^{HT}
033645

empilable

Chiquito Stack
033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm **0,86 12**

À partir de **2,01^{HT}**
033122

Verre Officina1825
033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm forme basse **2,01 6**
033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm forme haute **1,90 6**

À partir de **0,69^{HT}**
033111

OFFRE EXCEPTIONNELLE

Bodega transparent
20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm
031306 **0,86 12**
033111 **0,69 36***

Bodega transparent
37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm
030081 **0,81 12**
033110 **0,92 36***

* Pack économique

NEW

À partir de **1,95^{HT}**
905204

Barshine

905204	21 cl - ø 7,5x8,3 cm	1,95 6
905205	30,5 - ø 8,4x9,2 cm	2,19 6
905203	39,5 cl - ø 9,1x10 cm	2,40 6

PAILLES

SPECIAL BUBBLE TEA & SMOOTHIE

À partir de **3,50^{HT}**
948732

Paille en papier - bubble tea
948733 ø12x20 cm - blanc **9,90 200/1400**

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

Paille en papier - smoothie Sachet / Carton
948732 ø8x20 cm - noir **3,50 150/3150**

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de **8,10^{HT}**
989252

PRIX BAISSÉ

Pailles bambou
989252 ø10/12mm - 20 cm **8,10 1**

Boîte de 24. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.

Paille en papier

948727	ø7x15 cm - Cocktail noir	4,65 250/7000
948728	ø6x20 cm - noir	4,48 250/7000
948729	ø6x20 cm - kraft	4,48 250/7000
948730	ø6x20 cm - blanc	4,48 250/7000

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

PRIX BAISSÉ

À partir de **12,90^{HT}**
989250

Pailles roseau

989250	ø6mm - 14 cm	12,90 1
989251	ø6mm - 20 cm	15,90 1

Boîte de 150. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.

À partir de **10,10^{HT}**
000191

Paille inox noir
20,5 cm - set de 4
000191 **10,10 1**

Avec brosse de nettoyage

Paille inox noir
20,5 cm - set de 4
000191 **10,10 1**

Avec brosse de nettoyage



Mortier et pilon granit
 089401 ø12 x 8 cm **21,70** 1
 089409 ø14 x 10 cm **25,95** 1
 Composé de granit supérieur, non poreux à l'intérieur pour un nettoyage facile.



Boîte à compartiments
 889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750 ml **27,95** 1
 889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450 ml **27,10** 1



Verser tube
 Métal brillant
 021822 **2,30** 1



Doseur à bille
 021820 2 cl **5,90** 1
 021821 3 cl **5,90** 1
 021828 4 cl **5,90** 1
 021830 5 cl **5,90** 1

NEW

À partir de **10,60^{HT}**
 021831

Fiable
Doses précises
Ne colle pas
Verse en série

Doseur bottle Pilote
 021831 2 cl **10,60** 1
 021832 3 cl **10,60** 1
 021833 4 cl **10,60** 1

Doseur automatique pour boissons alcoolisées. Couvercle en acier inoxydable qui permet une fermeture automatique. Fonctionne à -30°C.



À partir de **9,75^{HT}**
 990217

Shaker Boston inox
 990217 Inox **9,75** 1
 990218 Cuivré **12,80** 1

Composé de deux verres : un verre en acier inoxydable de la plus grande qualité 800 ml et un verre en verre 500 ml. Reste hermétiquement fermé lorsque le verre en métal se contracte sous l'effet du froid. Conçu pour un usage intensif. Passe au lave-vaisselle.



Shaker boston
 Noir 900 ml + verre 41 cl
 509070 **13,55** 1



Shaker Moove cuivré et inox
 045300 50 et 70 cl **24,00** 1



Shaker 2 pièces
 75 cl ø6,5 x 24,5 cm
 044555 **51,40** 1
 Inox 18/10

Demandé par les vrais barmen !



Verre mélangeur
 50 cl - ø9x16 cm
 106895 **10,15** 1
 En verre avec motif vintage et bec verseur.



À partir de **4,95^{HT}**
 500175

PRIX BAISSÉ

Bouteille verseuse pour tous liquides
 500175 96 cl **4,95** 1
 500170 1,9 L **5,75** 1



Mesure cocktail inox
 2 et 4 cl (gradué à 3cl)
 004435 **4,50** 1



Doseur à cocktail Just
 2 et 4 cl - cuivré
 045302 **8,90** 1



Cuillère à cocktail
 Inox - Lg 27 cm
 988400 **5,80** 1



Cuillère à cocktail Mix
 30 cm - cuivré
 045303 **8,25** 1



Pilon Pil cuivré
 20,5 cm
 045309 **8,90** 1



Pilon mojito
 Inox et nylon 18 cm
 912315 **6,95** 1

NEW



Tamis à cocktail Pure
 905475 11x15x3 cm **4,90** 1
 Ressort démontable pour lavage, s'adapte à tous types de verres mélangeurs et shakers.



Passoire à cocktail Pure
 15 cm - cuivré
 045301 **8,25** 1

NEW



Presse citron
 7x21x5 cm
 905472 **10,20** 1
 Aluminium, noir.



Presse agrumes manuel
 13x16x9,5 cm
 020040 **9,35** 1
 Inox.



Râpe à muscade
 13,6x4,4x2,8 cm
 905620 **3,50** 1
 Conique, inox.

NEW



Tamis
 905471 8,5x22x4,5 cm **4,00** 1
 Acier inoxydable.



PRIX BAISSÉ **4,95^{HT}**
 096498

Canneleur zesteur
 096498 Droitier - 4 cm **4,95** 1



3,65^{HT}
 090016

Eplucheur
 090016 7 cm **3,65** 1

NEW



Couteau d'office cranté
 913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,10** 1



Fibre de bois écologique

Planche à découper
 096501 33x23 cm - Noire **15,85** 1



À partir de **14,95^{HT}**
 912090

Tapis de bar
 912088 60x6 cm **8,45** 1
 912090 45x30 cm **14,95** 1
 Tapis égouttoir 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.



PRIX BAISSÉ **1,70^{HT}**
 909420

Serviettes cocktail - 20x20 cm
 909420 Noire **1,70** 1
 909421 Blanche **1,25** 1
 Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100



8,50^{HT}
 512585

Distributeur de serviettes
 Bambou - 13x13 cm
 512585 **8,50** 1



5,45^{HT}
 512180

Boîte 6 compartiments
 24x14,5x10,5 cm
 512180 **5,45** 1
 Plastique noir

18,65^{HT}
042602



Broyeur à glace manuel
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm
042602 **18,65** 1
Broyeur à ventouse.

90,00^{HT}
113489



Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz - 220/240 V -
17x29x47,5 cm
113489 **90,00** 1

Idéal pour la préparation de cocktails, mélanges, granités, limonades... Permet d'obtenir de la glace pilée en 30 secondes. Corps en acier inox. 4 pieds avec ventouse. Toutes les parties passent au lave-vaisselle.

NEW



16,10^{HT}
905474

Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm
905474 **16,10** 1
Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.

6,90^{HT}
002429



Seau à glaçons
ø12x12,5 cm
002429 1 L **6,90** 1
Seau en inox 18%.

19,15^{HT}
020038



Seau à glaçons inox
ø12,5 x 15 cm
020038 1 L **19,15** 1
Double paroi isotherme

6,55^{HT}
988401



Seau champagne
988401 3,5 L **6,55** 1
Acrylique transparent

24,20^{HT}
988402



Seau à bouteilles isotherme
30x26x21 cm
988402 5 L **24,20** 1
Acrylique transparent
Grande et petite bouteille

18,30^{HT}
914044



Seau multi-bouteilles
47x29x23 cm
914044 13 L **18,30** 1
Acrylique transparent

14,25^{HT}
041644



1 **Seau à champagne**
4 L - inox 18/10
041644 **14,25** 1
Fond lourd.

2 **Pied porte seau**
ø18 x 67 cm - mat
041675 **42,00** 1



Pince à glaçons
inox - Lg 18 cm
901514 **1,15** 1

6,84^{HT}
760066



Seau à Champagne
760066 ø21,8x21 cm **6,84** 1
Seau en inox 18%.

53,50^{HT}
905451



Vasque à Champagne
905451 10 L **53,50** 1
Inox 18/10 - ø37 cm

36,00^{HT}
914046



Bassine multi-bouteilles
914046 27 L **36,00** 1
Inox - 53x38x25 cm



Support de seau à vin
Fil chromé
042104 **12,50** 1
À fixer sur table



22,55^{HT}
914467
Rack à verres chromé
914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm **22,55** 1
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm **8,75** 1

4,90^{HT}
022215



Limonadier Pull
Levier double détente
022215 **4,90** 1

5,25^{HT}
905605



Tire-bouchons à levier
Métal chromé
905605 **5,25** 1

8,45^{HT}
158130



Fontaine magique
158130 **8,45** 1
Sachet de 12.

• Réservoir de pulpe et sortie de jus direct.
• Système anti-gouttes

39,20^{HT}
980815



Presse fruits
90 W - 230 V mono ø 210x260 mm
980815 **39,20** 1
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



8,60^{HT}
901517



Corbeille à agrumes
En fils chromés
901517 **8,60** 1

33,55^{HT}
890169



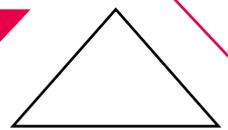
Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
890169 **33,55** 1



62,30^{HT}
500168



Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 **62,30** 1
Bois d'acacia



CAFÉ

0,95^{HT}
037055

Caprice
037054 Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm **1,20 72**
037055 Soucoupe - ø 14x1,7 cm **0,95 72**

1,20^{HT}
037054

NEW

6,40^{HT}
050230

Utopia
Tasse café + soucoupe - blanc
050230 10,6 cl **6,40 4**

THÉ

4,80^{HT}
166034

Mug Vital 30 cl
166034 ø 7,5 x 9 cm **4,80 6**
Porcelaine hôtelière

NEW

3,05^{HT}
630103

Mug 35 cl Porcelaine
630103 ø 8x10 cm **3,05 12**

3,70^{HT}
030183

Quessant 40 cl
030183 ø 8,5 x 11,7 cm **3,70 6**

0,70^{HT}
043334

Andalouse
Tasse café - porcelaine + soucoupe - blanc
043334 **0,70 6**

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

NEW

À partir de **3,90^{HT}**
901620

Tasse en porcelaine	Gris ciment	Gris bleu	Vert sauge	Blanc cassé
Sans poignées 20 cl	901620 3,90 6	901621 3,90 6	901622 3,90 6	901623 3,90 6
Avec poignées 40 cl	901626 5,45 6	901625 5,45 6	901624 5,45 6	901627 5,45 6

4,16^{HT}
760060

Tasse à espresso double paroi
8 cl - ø 5,9x6,4 cm
760060 **4,16 24**
En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

JUSQU'À ÉPUISEMENT

Tasse porcelaine
10 cl
043285 **1,70 1**
Colis de 6 gobelets panachés : 1 couleur de chaque.

empilable

- Vert
- Bleu gris
- Gris foncé
- Bleu
- Gris
- Ocre

À partir de **7,25^{HT}**
041617

Cafetière & théière inox

041612 Cafetière 60 cl	9,70 1
041613 Cafetière 1 L	11,30 1
041617 Théière 30 cl	7,25 1
041616 Théière 60 cl	9,20 1

À partir de **2,65^{HT}**
041604

Crémier & Pot droit inox

041604 Crémier 15 cl	2,65 1
041606 Crémier 35 cl	4,15 1
041607 Crémier 60 cl	7,20 1
041608 Pot droit 85 cl	10,95 1

NEW

À partir de **14,95^{HT}**
501524

Plateau de présentation noir
501524 15x27 cm **14,95 1**
Léger et empilable. Aluminium mat.

13,95^{HT}
001565

Thière avec infuseur
001565 600 mL **13,95 6**
Thière en verre avec infuseur à thé en inox. Avec poignée pour une utilisation simple.

À partir de **2,40^{HT}**
044243

Genie - porcelaine

044243 Pot à lait - 15 cl	2,40 4
044242 Pot à lait - 35 cl	4,30 12
044241 Théière - 35 cl	4,70 6
044240 Théière - 50 cl	6,45 12

3,10^{HT}
501525

2 Couvercle plateau liège
14,5x26,5 cm
501525 **3,10 1**

4,00^{HT}
501553

3 Mini cocotte porcelaine
ø9x2 cm
501553 **4,00 6**

1,95^{HT}
501554

4 Mini pôt porcelaine
ø8x2,5 cm
501554 **1,95 6**

3,85^{HT}
501526

5 Bol à olives inox
15x7,2x2cm - 27 cl
501526 **3,85 1**

COUP DE CŒUR

6 Troquet
030733 10 cl - ø 6,2x6,3 cm **2,22 1**
Prix du verre, vendu en coffret de 4 verres.

LA ROCHÈRE

MADE IN FRANCE

29,20^{HT}
089400

Thière en fonte
Noire - 0,8 L
089400 **29,20 1**

33,80^{HT}
910398

Bouilloire 1,2 L - électrique
Céramique - 220-240 V mono - 1500 W
910398 24x17x25 cm **33,80 1**
Porcelaine blanche. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec. couvercle avec picots de maintien.

LA VERRERIE

LES COUPES



1,85^{HT}
037088

Bubble
1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm **1,85 6**

Ouessant
2 724710 13 cl - ø 9x12 cm **2,30 6**

1,88^{HT}
030704

Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
030704 **1,88 6**

1,65^{HT}
030720

Véga
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720 **1,65 6**

1,95^{HT}
037087

Carat
19 cl - ø 9x8,6 cm
037087 **1,95 6**

idéal POUR LES BANANA SPLIT !

Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265 **2,75 6**

2,30^{HT}
030714

Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714 **2,30 6**

1,88^{HT}
030700

Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700 **1,88 6**

2,40^{HT}
030702

Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702 **2,40 6**

1,10^{HT}
037052

Ondine
24 cl - ø 110 mm
037052 **1,10 12**

1,38^{HT}
030723

Coupe café
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 **1,38 12**

1,90^{HT}
032014

Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014 **1,90 6**

2,10^{HT}
030617

Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm **2,10 12**
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm **2,58 6**

4,40^{HT}
031396

Sorbete
38 cl - ø 11,7x9,3 mm **4,40 6**

3,60^{HT}
345015

Rock Bar - 38 cl
ø 8,5x18,2 cm
345015 **3,60 6**

4,61^{HT}
905021

Palmier
21 cl - ø 12,5x10,1 cm **4,61 6**

3,60^{HT}
030796

Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm **3,60 6**
030797 27 cl - 16,9 cm **3,88 6**

3,57^{HT}
905026

Cornetto
28 cl - ø 10x16,6 cm **3,57 12**

4,89^{HT}
513118

Ypsilon
37,5 cl - ø 13x9 cm
513118 **4,89 6**

ACCESSOIRES

NEW idéal USAGE INTENSIF

À partir de **16,95^{HT}**
018550

Cuillère pression
018550 Bleu ø 5,7 cm - 59 ml **16,95 1**
018551 Jaune ø 5,2 cm - 53 ml **16,95 1**
018552 Rouge ø 4,8 cm - 45 ml **16,95 1**
018553 Noir ø 4,4 cm - 33 ml **16,95 1**
Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).

5,35^{HT}
041650

Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm **5,35 1**

12,20^{HT}
905039

Portionneur à glace
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm **12,20 1**
905037 24 boules/L - ø 5 cm **12,20 1**
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm **12,20 1**
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm **11,90 1**
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm **12,20 1**

Cartouche à chantilly
Boîte de 24 cartouches
020114 **9,90 1**

À partir de **34,30^{HT}**
287020

Siphon aluminium
287020 50 cl **34,30 1**
287021 1 L **41,20 1**
Pour le froid.

NEW

À partir de **75,00^{HT}**
987100

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
987100 50 cl - 14x8,3x30 cm **75,00 1**
287030 1 L - 14x9,5x37 cm **105,00 1**
Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.



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**

idéal CONTENANT IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES & DESSERTS !

À partir de **1,50^{HT}**
064116

Ramequin
064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **1,50 12**
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **1,90 12**
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,99 12**

0,77^{HT}
043250

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

Plat à oreilles - porcelaine de couleur
043250 ø 14,3 cm **0,77 12**

Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre

Colis panaché : 2 couleurs de chaque

2,70^{HT}
064123

Plat à oreilles rond
064123 ø 14,3 cm **2,70 10**
Longueur totale 18 cm.

Moule céramique
630230 ø 8,95x2,9 cm **0,85 42**
630231 ø 11,5x2,5 cm **0,95 44**
Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de **0,85^{HT}**
630230

PRIX BAISSÉ **1,20^{HT}**
044247

Plat à crème brûlée porcelaine
044247 ø 12,2x2,3 cm **1,20 12**

À partir de **2,50^{HT}**
724712

Délice
724712 16 cl - ø 8,2x6,2 cm **2,50 6**
724711 27 cl - ø 7,2x9,6 cm **3,35 6**

1,56^{HT}
903662

Eskale ARCOROC
903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm **1,56 6**
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm **1,49 6**

1,02^{HT}
030030

PRIX BAISSÉ

Arôme
19 cl - ø 8,2 x 7,7 cm
030030 **1,02 6/72**

1,12^{HT}
760108

Verrine Derin
13 cl - ø 6,1x7,7 cm
760108 **1,12 48**

2,22^{HT}
030733

Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733 **2,22 1**
Prix du verre, vendu en coffret de 4 verres.

0,68^{HT}
760067

PRIX BAISSÉ

Verrine Analya
10 cl - ø 5,1x8,4 cm
760067 **0,68 48**

1,80^{HT}
724713



Verrine Riviera
724713 11 cl - ø 7,4x7 cm **1,80 6**



À partir de **1,35^{HT}**
030730
Kube
030730 5 cl - 4,5x5,2 cm **1,35 6**
030731 10 cl - Ht 6,8 cm **1,65 6**

LA ROCHÈRE



4,16^{HT}
760060
Tasse à espresso double paroi
8 cl - ø 5,9x6,4 cm **4,16 24**
760060
Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.



1,58^{HT}
724714
Verrine Ouessant
724714 8 cl - ø 7x5,7 cm **1,58 6**



0,81^{HT}
030618
Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm
030618 **0,81 48**



0,98^{HT}
033532
Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 **0,98 6**



NEW

1,45^{HT}
905202



Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 **1,45 6**



0,79^{HT}
033656



Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 **0,79 12**

NEW

3,85^{HT}
501526



comas
Bol à olives inox
15x7,2x2cm - 27 cl
501526 **3,85 1**

NEW

1,95^{HT}
501554



comas
Mini pôt porcelaine
ø8x2,5 cm
501554 **1,95 6**

NEW

4,00^{HT}
501553



comas
Mini cocotte porcelaine
ø9x2 cm
501553 **4,00 6**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**

0,30^{HT}
044125



Mini plat rectangulaire
044125 10,3x5x2 cm **0,30 12**



0,40^{HT}
044117



Mini tajine
8,8x8,8x8,8 cm
044117 **0,40 12**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



À partir de **1,20^{HT}**
063275



Soupière tête de Lion
063275 6 cl blanc **1,20 12**
044175 6 cl noir **1,70 12**
063276 15 cl blanc **0,45 12**
044176 10 cl noir **2,10 12**

À partir de **1,10^{HT}**
044178



Vague carrée
044178 6x6 cm - Blanc **1,10 12**
044179 6x6 cm - Noir **1,35 12**

1,20^{HT}
063299



Coupelle papyrus
063299 7 cl - 8,7x8,7x4 cm **1,20 12**

À partir de **0,75^{HT}**
063280



Coupelle Parapluie
063280 7,6x7,6x3,3 cm **0,75 12**
063282 8,2x6x3 cm **0,90 12**

À partir de **1,10^{HT}**
063272



Coupelle Goutte d'eau
063272 3,5 cl - ø 5x4 cm **1,10 18**
063271 5,5 cl - ø 6x5 cm **1,20 12**
063270 25 cl - ø 9x9 cm **1,90 12**

À partir de **0,95^{HT}**
044188



Coupelle évasée
044188 haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc **0,95 12**
044189 haute ø 6,3x3,5 cm - Noir **1,25 12**
044191 basse ø 8,5x2,5 cm - Noir **0,95 12**

0,55^{HT}
044185



Évasée
044185 5,8x5,8 cm - Blanc **0,55 12**

À partir de **0,75^{HT}**
044181



Miniature carrée
044181 7x7 cm blanc **0,75 12**

À partir de **1,20^{HT}**
044192



Inclinée
044192 9,6 cm - Blanc **1,20 12**
044193 9,6 cm - Noir **1,60 12**

À partir de **0,85^{HT}**
044252



Mini bol
044252 ø 6 cm - Blanc **0,85 12**
044254 ø 6 cm - Noir **1,10 12**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**

0,55^{HT}
044216



Tasse+ soucoupe
044216 8 cl ø 6x8 cm **0,55 12**
Peut s'utiliser ensemble ou la soucoupe seule.



Coupelle mélamine
9,5x9,5 cm
889913 Blanc **2,35 1**
889914 Noir **2,35 1**
Non compatible micro-ondes.

À partir de **0,23^{HT}**
044249

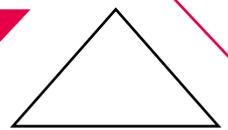


Cuillère dégustation porcelaine
1 044249 Cuillère porcelaine 10,2x2x1 cm **0,23 12**
2 063261 Cuillère porcelaine - 12,8x4,6x4,5 cm **0,70 18**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



Cuillère mélamine
14,5x4,5x4,5 cm
Noir et blanc
097044 **3,05 1**
Non compatible micro-ondes.



16,10^{HT}
001554

Corbeille à fruits
001554 Noir - ø30x13 cm **16,10 1**
Autres tailles : nous consulter.

NEW **38,50^{HT}**
913045

Cuillère à confiture Aurora Amefa
913045 Longueur 17 cm **38,50 12**
Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm.

NEW **4,40^{HT}**
905477

Cuillère à miel Olive
905477 2,5x2,5x15 cm **4,40 1**
Bois d'olivier.

idéal **IDÉAL POUR COUPER LE PAIN & TARTINER LE BEURRE**

Couteau petit-déjeuner
630150 **2,55 1**
Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.

NEW **3,90^{HT}**
999919

Amélie Assiette ø 21 cm
999919 **3,90 12**
Grès.

137,00^{HT}
901502

Distributeur de céréales inox

1	901566 Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	76,45 1
2	901567 Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	139,00 1
3	901502 Simple - 42x23x62 cm	137,00 1

8,90^{HT}
630125

Bonbonnière avec couvercle
Bocal en verre - couvercle étanche - 1 L - 12,5x19x18 cm
630125 **8,90 1**

87,50^{HT}
630122

Présentoir à céréales - couleur érable
avec 3 bocaux hermétiques en verre (3x2 L)
630122 Présentoir 43x17 cm **87,50 1**
Bocal hermétique en verre
630126 2 L - 12x12x22 cm **8,15 1**

À partir de **5,83^{HT}**
760101

PRIX BAISSÉ

- Bocal Chocolat**
760101 0,4 L - ø12x13 cm **5,83 1**
 - Bocal Biscuit**
760102 1 L - ø14x20 cm **8,33 1**
 - Bocal Gâteaux**
760103 1,8 L - ø18,5x20 cm **16,66 1**
 - Bocal Bonbons**
760104 2 L - ø14,5x26 cm **9,90 1**
- Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

Double ouverture! **34,00^{HT}**
890164

PLEXIGLAS
Vitrine rectangulaire
890164 50,5x30,5x18 cm **34,00 1**

7,20^{HT}
990210

Casier à couverts
990210 4 compartiments **7,20 1**
Casier empilable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.

CONSERVE A CHALEUR **24,10^{HT}**
042951

Pichet inox luxe
042951 1 L **24,10 1**
042952 1,5 L **30,75 1**
042953 2 L **34,90 1**
Bouchon hermétique.

19,50^{HT}
042422

Pichet isotherme
042422 1,2 L **19,50 1**
042423 2 L **29,80 1**
Ampoule polyuréthane.

21,00^{HT}
042406

PRIX BAISSÉ

Pichet inox isotherme à pompe
042406 2,5 L **21,00 1**
988358 3 L **31,70 1**
988301 2 L **12,90 1**
Tirage par simple pression sur le couvercle.

72,90^{HT}
106856

Distributeur Old Fashioned
106856 7 L - ø27x50,5 cm **72,90 1**

Le distributeur Old Fashioned vous permet de présenter vos jus de fruits et cocktails. Le bocal en verre avec robinet possède une large ouverture pour une introduction facile de vos ingrédients. Couvercle hermétique, support en métal noir.

23,20^{HT}
901571

Distributeur de boisson avec robinet
3,6 L - Avec support métal
901571 **23,20 1**

Distributeur de boisson avec robinet
3,6 L - Avec support métal
901571 **23,20 1**

157,00^{HT}
901515

Fontaine à jus de fruits
8 L - 35x26x58,5 cm
901515 Inox **157,00 1**

23,20^{HT}
901572

Distributeur de boisson rond avec bouchon de liège et robinet
5,6 L - 18x235x300 mm
901572 **23,20 1**

Fontaine à jus de fruits
8 L - 35x26x58,5 cm
901515 Inox **157,00 1**

Distributeur de boisson rond avec bouchon de liège et robinet
5,6 L - 18x235x300 mm
901572 **23,20 1**

10,25^{HT}
988052

Pichet inox isotherme
988052 1 L **10,25 1**
988351 1,5 L **11,50 1**
988301 2 L **12,90 1**
Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.

COMPOSEZ VOTRE BUFFET
CAISSE PLEINE POUR LES FRUITS OU LES VIENNOISERIES, AVEC
ARDOISE POUR PRÉSENTER LES YAOURTS, FROMAGES,
CHARCUTERIES ... INCLINÉE OU NON, JOUEZ AVEC VOTRE CRÉATIVITÉ



- Caisse en bois de hêtre alimentaire**
- 1 501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm **32,00** 1
 - 501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm **22,00** 1
 - 501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm **18,50** 1
 - 501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm **16,50** 1
- Accessoires pour caisse en bois de hêtre alimentaire**
- 2 501652 Réhausseur* cales bois **3,00** 1
 - 3 501658 Réhausseur* GN1/1 **8,50** 1
- Réhausseur pour présentation inclinée des caisses.

- Ardoise**
- 4 501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **6,20** 1
 - 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,60** 1



- Buffet froid Evento**
- 1 066110 Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm **269,00** 1
 - 2 066112 Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm **27,10** 1
 - 3 066111 Couverture module acier 56x35x19 cm **90,00** 1
 - 4 066122 Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm **30,70** 1



- Bac plein mélamine**
- | | Blanc | Noir |
|----------------------|---------------------|-----------------------|
| | Ht 65 mm | Ht 65 mm |
| GN 1/1
532x325 mm | 889931 27,90 | 889934 29,15 1 |
| GN 1/2
325x265 mm | 889932 14,95 | 889935 16,80 1 |
| GN 1/3
325x176 mm | 889933 10,55 | 889936 11,40 1 |



- Corbeille tressée GN1/1**
53x32x9 cm
050039 **29,25** 1
- Non compatible avec le présentoir 050043.
- Présentoir à viennoiserie**
Support chromé
+ 2 corbeilles GN1/2
(36x27x9 cm)
050043 **35,85** 1

CHAFING DISH



- Chafing dish pour bac GN 1/1**
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool 670x460x440 mm
000851 **229,00** 1
- Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.



229,00^{HT}
000851

199,00^{HT}
003189



- Chafing dish pour bac GN 1/1**
Couvercle amovible 510x540x480 mm
003189 **199,00** 1
- Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



352,00^{HT}
003188

- Chafing dish électrique GN 1/1**
13,5 L - Inox 18/8
60/900 W - 220/240 V mono
680x480x420 mm
003188 **352,00** 1

ACCESSOIRES



- Élément de chauffe**
pour chafing dish
230 V - 350 W
160x110x115 mm
003191 **61,50** 1



- Résistance électrique**
sans thermostat
000855 **49,90** 1
- Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



- Gel de chauffe**
Seau de 4 kg
980702 **21,10** 4



- Gel de chauffe**
éthanol
Boîte de 225g
042701 **1,15** 24



- Alcool gélifié éthanol**
Flacon 1 L
042702 **6,25** 12



À partir de **8,80^{HT}**
106839

PLATS MÉLAMINE

Cloche Frida

106832	ø 30x22 cm	35,60	1
106833	ø 36x27 cm	65,85	1

Cloche en polycarbonate résistant aux chocs. Compatibles avec les plats Frida Lock.



À partir de **17,60^{HT}**
106864



Plat Frida Lock*

	Noir	Blanc	
ø 22,5x2,5 cm	106864	-	17,60 1
ø 31,5x2,5 cm	106866	106865	27,10 1
ø 38x2,5 cm	-	106867	40,60 1

Plat en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois et patins anti dérapants.

Saladier Frida Lock*

	Noir	Blanc	
1 L - ø 21,5x8,5 cm	106858	106857	30,20 1
1,6 L - ø 25x11 cm	106860	106859	37,90 1
2,6 L - ø 28,5x14 cm	106862	106861	41,40 1

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.



À partir de **23,10^{HT}**
106835



Saladier Frida

	Noir	Blanc	
1,8 L - ø 21,5x7,5 cm	106835	106834	23,10 1
4,7 L - ø 30x9,5 cm	106837	106836	38,00 1

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.



À partir de **8,80^{HT}**
106838

Support Frida Lock*

	Noir	Blanc	
ø16,5x8 cm	106839	106838	8,80 1
ø16,5x12 cm	106841	106840	15,10 1

Support présentoir en mélamine avec patins anti dérapants pour plat et saladier Frida Lock.



*Système Frida Lock : mécanisme rotatif permettant de fixer/enlever un plat ou un saladier sur un support présentoir.

PLATEAUX

7,95^{HT}
890168



1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 45x35 cm
890168 7,95 1

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
890169 33,55 1

3 Plateau antidérapant
Noir - Rond ø 40,5 cm
890167 7,65 1

7,65^{HT}
890167



33,55^{HT}
890169



32,70^{HT}
889912



62,30^{HT}
500168

Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 62,30 1
Bois d'acacia



Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm
889912 Noir 32,70 1
Plateau en mélamine.



Plateau de service
Inox - ø 40 cm
051016 11,30 1



Plateau de service
041034 Sans anse 45x31 cm 17,75 1
041033 Avec anses 45x31 cm 33,70 1



Plateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm

17,15^{HT}
093887

LA RENCONTRE ENTRE
DESIGN & CONTRAINTES
PROFESSIONNELLES



PLATEX
17,1520

Forme moderne, poignées intégrées et discrètes, pas d'angles vifs, ce plateau a une forme douce, élégante et originale. Surface mélaminée mat et grainée, pour un toucher sensation bois poncé. Destiné à la restauration, il est idéal pour le café, le snacking et même pour les enfants ! Les utilisations sont nombreuses. Garantie lave-vaisselle.

LA VAISSELLE

LES INDIVIDUELS



10,60^{HT}
862052

Plat individuel*

	Ardoise	Ecu	Noir
carré 13x13x4,5 cm - 66cl	862052	862053	900827
rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl	862050	862051	900826

Plat en email vitrifié, antiadhésif, ultra-résistant, compatible au lave-vaisselle. Résistant -20 +250°C. * Dimensions intérieures



NEW

À partir de
6,60^{HT}
047200



Subtile - Poh-Key

047200	Noir - Assiette creuse ø13,5 cm	6,60	6
047201	Bleu - Assiette creuse ø13,5 cm	6,60	6
047202	Rouge - Assiette creuse ø13,5 cm	6,60	6
047203	Noir - Assiette creuse ø19 cm	9,50	6
047204	Bleu - Assiette creuse ø19 cm	9,50	6
047205	Rouge - Assiette creuse ø19 cm	9,50	6



3,20^{HT}
064117

Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm 3,20 12

idéal POUR PRÉSENTER VOS ACCOMPAGNEMENTS



3,85^{HT}
063296

TOP QUALITÉ

Bol incliné
18x18x8,4 cm
063296 3,85 4



2,20^{HT}
063297

Soupière 45 cl - tête de lion - porcelaine

063297 13x11,8x7,3 cm 2,20 4



4,20^{HT}
044476

Cassolette
70 cl - ø 20x15,5 cm
044476 4,20 6
Porcelaine noire
couverture blanc.



Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310	Rond 25 cl - ø 10 cm	14,40	1
912312	Rond 90 cl - ø 14 cm	23,90	1
912311	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm	17,70	1

MAGMA

11,10^{HT}
911356



14,90^{HT}
911381



Plat magma - fonte d'acier brute

911356	Rond ø 12 cm - avec plateau bois	11,10	1
911357	Rond ø 15 cm - avec plateau bois	14,95	1
911358	Oval 15x10 cm - avec plateau bois	11,20	1
911359	Oval 17x12 cm - avec plateau bois	16,45	1
911381	Oval 21,7x15 cm - sans plateau bois	14,90	1

Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Très léger. Non compatible lave-vaisselle, bien sécher après lavage.



16,20^{HT}
990165



Faitout ovale
25 cl - 17,5x12,5 cm
990165 16,20 1

Faitout rond
20 cl - ø 12x3 cm
990166 11,95 1

Finition intérieure et extérieure émaillée. Émail très résistant et d'une grande durabilité. Idéal pour présenter des ragoûts, du riz, des pâtes, cuire à feu doux ou même enfourner. Base en bois pour servir sans se brûler et agrémenter la présentation.

LA SALLE

LES ACCESSOIRES DE TABLE



11,60^{HT}
986468



de Buyer
Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé
986468 **11,60 1**
Mécanisme en acier
taillé.



16,90^{HT}
862045

Bistrorama - 10 cm
862045 Moulin à poivre
Ardoise **16,90 1**
862046 Moulin à sel
Ivoire **16,90 1**
Moulin en bois laqué. Mécanisme
garanti à vie.



14,10^{HT}
862036



Moulin Bistro - 10 cm
862041 Sel - naturel **14,10 1**
862036 Poivre - chocolat **14,10 1**
Mécanisme garanti à vie.



À partir de
16,50^{HT}
986466



de Buyer
Moulin Java foncé - 14 cm
986466 Sel **16,50 1**
986464 Poivre **16,50 1**
Mécanisme en acier taillé.
Moulin à poivre Java - 21 cm
986462 Foncé **20,85 1**
986463 Naturel **19,85 1**
Mécanisme en acier taillé.

NEW

32,25^{HT}
905470



Ménagère Urban
Sel et poivre
905470 8,5x12x24 cm **32,25 1**

29,00^{HT}
900824



Maestro 11 cm
1 900824 Moulin **29,00 1**
2 900825 Set de 3 fioles **8,70 1**
Mécanisme breveté u>Select.
Fioles fournies vides. Mécanisme
garanti à vie.

22,45^{HT}
862040



Combi moulin
Pontarlier - 15 cm
Combi sel & poivre
862040 **22,45 1**
Mécanisme garanti à vie.

21,30^{HT}
900820



Moulin acrylique Nancy
1 900812 Sel sec - 12 cm **19,70 1**
900811 Poivre - 12 cm **19,70 1**
2 862034 Sel humide - 18 cm **25,30 1**
900820 Poivre - 18 cm **21,30 1**
Mécanisme garanti à vie.



17,45^{HT}
861105



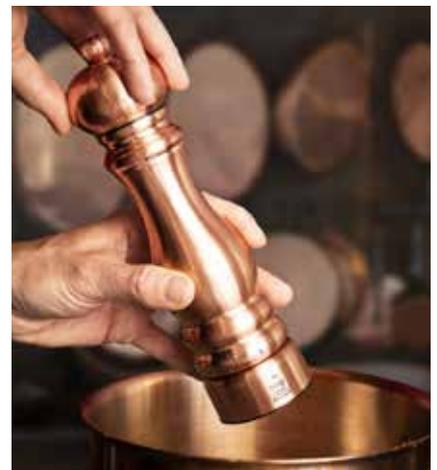
**MÉCANISME GARANTI
SANS LIMITATION DE DURÉE !**

Moulin bois Paris
1 861105 Sel - Naturel 12 cm **17,45 1**
2 861108 Poivre - Chocolat 12 cm **17,45 1**
3 861118 Poivre - Chocolat 40 cm **42,30 1**
Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.

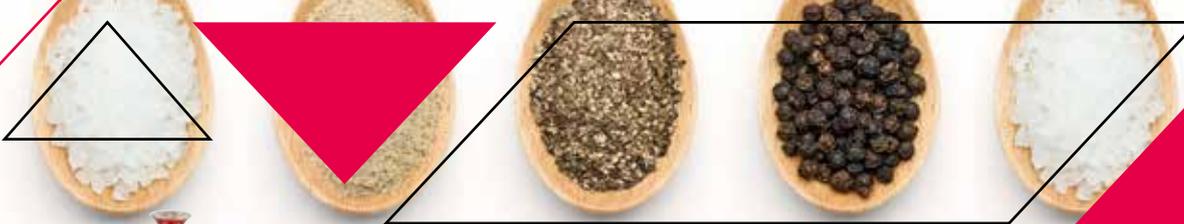
25,40^{HT}
862047



Line - 12 cm
862047 Moulin à poivre carbone **25,40 1**
862048 Moulin à sel aluminium **25,40 1**
Mécanisme garanti à vie.



Paris cuivre - 22 cm
862049 Moulin à poivre - cuivre **50,50 1**
Mécanisme garanti à vie.



Moulin le Creuset - 22 cm
905611 Sel - rouge **29,90 1**
905612 Poivre - rouge **29,90 1**
905613 Sel - noir **29,90 1**
905614 Poivre - noir **29,90 1**
 Mécanisme céramique.



9,35^{HT}
018532
Moulin acrylique - 15,5 cm
018532 Poivre **9,35 1**
018533 Sel **7,80 1**



20-30^{HT}
630344
Moulin Oslo - 14 cm
862039 Sel **20,30 1**
630344 Poivre **20,30 1**



4,50^{HT}
631220
COUP DE CŒUR
JUSQU'À ÉPUISEMENT

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

Officina 1825
631220 Salière **4,50 12**
631221 Poivrière **4,50 12**



9,40^{HT}
630124
Ensemble Salière + poivrière
630124 ø6x10 cm **9,40 1**
 Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Prix de l'ensemble.



1,02^{HT}
046500
Eiffel Tower
046500 Salière **1,02 12**
046499 Poivrière **1,05 12**
 Transparent, bouchon chromé, ø 4,5x11 cm.
Ensemble Eiffel Tower
 Salière + poivrière
409937 **3,00 1**
 Transparent, bouchon chromé, ø 4,5x11 cm. Prix de l'ensemble.



1,50^{HT}
046501
Salière/poivrière carré - 4x4x9,5 cm
046501 **1,50 12**



1,48^{HT}
046388
Salière damier
 ø 4,5x 8,3 cm
046388 **1,48 36**
 Bouchon bakélite noir



0,90^{HT}
050004
Cube - 1,8x1,8x4,8 cm
050004 Poivrière **0,90 12**
050005 Salière **0,90 12**



0,69^{HT}
050120
Brasilia - 8,5x8x1,2 cm
 Salière + poivrière + plateau
050120 **0,69 12**

PRIX IMBATTABLE À SAISIR

MÉNAGÈRES, FROMAGÈRES



8,50^{HT}
890401
Ménagère
 Sel, poivre et moutarde
890401 **8,50 1**



5,80^{HT}
890400
Ménagère
 Sel et poivre
890400 **5,80 1**



À partir de **3,50^{HT}**
087140
Saupoudreuse
 Avec doseur ø16,5x7,5 cm
087138 **3,70 4**
Bouchon platinox ø13,5x7,5 cm
087140 **3,50 4**



8,95^{HT}
514535
Sucrier inox
 170 cl - ø5x15 cm
514535 **8,95 1**



NEW
18,80^{HT}
905473
Service à parmesan
 11x15x7 cm - 0,18 L
905473 **18,80 1**
 Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.



À partir de **4,50^{HT}**
041639
Saucière
041639 15 cl **4,50 1**
041640 25 cl **6,20 1**



18,70^{HT}
630120
Caddy de table - tonneau
1 **630121** ø 11,5x14 cm **18,70 1**
2 **630120** ø 17,5x8,5 cm **18,70 1**



5,70^{HT}
519957
Vinaigrier Optima
 25 cl - 7,5x5 cm
519957 **5,70 12**



5,70^{HT}
030171
Huilier Optima
 25 cl - 7,5x5 cm
030171 **5,70 6**



7,36^{HT}
033123
Huilier 40 cl
 avec couvercle
 ø 7,4x15,6 cm
033123 **7,36 12**



CORBEILLES



Corbeille ovale cannelée inox
040999 Lg 26 cm **4,70 1**
040998 Lg 31 cm **5,88 1**

À partir de **4,70^{HT}**
040999



Corbeille à pain inox ronde
054107 ø 18 cm **4,00 1**
054108 ø 20 cm **4,60 1**

4,60^{HT}
054108



Corbeille à pain "Paperbag"
ø 17x11 cm - papier kraft enduit
630155 Naturel **6,45 1**
Finition froissée.

À partir de **6,45^{HT}**
630155



À partir de **4,50^{HT}**
050015

Corbeille ronde tressée
050015 ø 19x9 cm **4,50 1**
Non poreuse, imputrescible,
insensible aux odeurs et aux
graisses.



Corbeille ovale tressée
050019 24x17x8 cm **4,65 1**
Fils en polypropylène ø3,5 mm.

À partir de **4,65^{HT}**
050019



À partir de **7,60^{HT}**
514552



Corbeille à pain noire
514550 Ronde ø 20 cm **9,95 1**
514551 Ovale 28x16 cm **9,95 1**
514552 Ronde ø 16 cm **7,60 1**
Corbeille empilable en polypropylène.
Passes au lave-vaisselle.



À partir de **3,50^{HT}**
050024

Corbeille à pain noire
050021 Ronde ø 25 cm **4,00 1**
050022 Ovale 23x15 cm **3,10 1**
050024 Ronde ø 20 cm **3,50 1**



À partir de **3,15^{HT}**
050011

Corbeille tressée
050012 Ovale - Lg 23 cm **2,80 1**
050011 Ronde - ø 21,5 cm **3,15 1**
050013 Banneton - Lg 38 cm **3,95 1**



À partir de **12,00^{HT}**
901580

Corbeille Svart
Ovale 15x20x8 cm
901580 **12,00 1**



16,00^{HT}
901581

Corbeille en métal noir
Ovale 19x24x8 cm
901581 **16,00 1**

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION



16,95^{HT}
004116



Panière à pain ronde
ø 15 cm
004116 Acier blanc / acier **16,95 1**
004117 Camel vanille / camel **16,95 1**
100% PVC, lavable facilement.



12,80^{HT}
004118



Panière à pain cornet
ø 10x13 cm
004119 Acier blanc / acier **12,80 1**
004118 Camel vanille / camel **12,80 1**
100% PVC, lavable facilement.

CHEVALETS

NEW

4,65^{HT}
016219

Cube bois naturel
Casa réservé
5,5x5,5 cm
016219 **4,65 1**
Prix unitaire, vendu par
paquet de 10. En bois de pin.



9,85^{HT}
014495

Mini chevalet de table
8,5 x 5 cm
014495 **9,85 1**
Set de 5 mini chevalets



33,25^{HT}
014950

Chevalet de table
014950 30x50 cm **33,25 1**
Chevalet en bois dur couleur
wengé avec poignée arrondie.
Peut être utilisée en extérieur.



Chevalet bois **Securit**

	Format A4	Format A5
Noir	014435 19,60	014436 15,85 1
Naturel	014784 18,95	014785 15,20 1
Acajou	014470 18,95	014306 15,60 1
Teck	014244 18,95	014243 15,20 1

Chevalets en bois dur avec ardoise amovible pour faciliter l'écriture et le nettoyage. A utiliser avec les feutres-craies Securit[®] (non inclus). Peut être utilisé en extérieur.

NEW

PRIX BAISSÉ



Chevalet de table Funny
014857 Color **1,05 1**
016220 White **1,05 1**
Prix unitaire, vendu par paquet de 10.

NEW

1,35^{HT}
016221

Mini chevalet Rustik
016221 7x5 cm **1,35 1**
Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

15,70^{HT}
004114

Set de table écran
33x43 cm
004114 acier blanc / acier **15,70 1**
004115 camel vanille / camel **15,70 1**
Set rigide réversible en osier avec surpiqûre.

FRANCE

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

13,15^{HT}
004110

Set de table acier blanc / camel vanille / camel
30x40 cm 004110 **13,15 1**
33x43 cm 004112 **14,15 1**
Set rigide réversible en osier avec surpiqûre.

FRANCE

**EFFET SIMILI CUIR
POUR UNE TABLE TENDANCE**

Set de table simili cuir
45x36 cm
001556 Brun **6,65 1**
001557 Noir **6,65 1**

6,65^{HT}
001556

Set de table vnyil tissé 45x30 cm

1	914210 Lanta	3,25 6
2	914211 Kotao	3,25 6
3	914212 Sumba	3,25 6
4	914213 Biak	3,25 6
5	914214 Gilli	3,25 6
6	914215 Rinca	3,25 6
7	018530 Marron/noir	3,75 6
8	018531 Lignes marron	3,75 6

Bords roulés. Fabrication 75% PVC + 25% polyester : facile à nettoyer !

10,70^{HT}
004120

Pochette à couverts
10x24 cm
004121 acier blanc / acier **10,70 1**
004120 camel vanille / camel **10,70 1**

FRANCE

LAMPES DE TABLE

62,00^{HT}
159047

Lampe Sister
159047 **62,00 4**

Prix du carton de 4.
Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED.

DUNI

85,00^{HT}
159039

Lampe Easy
159039 **85,00 4**

Prix du carton de 4.
Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED.

DUNI

147,00^{HT}
630185

Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
630185 70x40 mm **147,00 1**

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.

Chic et intemporelle, la finesse de Féline s'adapte partout. Sans fil, sa batterie haute capacité permet de tenir jusqu'à 2 services et se recharge rapidement sur la servante. Utilisation intérieure ou extérieure.

Securit

Lampe Féline LED - ø 11x38 cm
014955 Noire **55,95 6**
014956 Blanche **55,95 6**
Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique (sebranche en USB sur la servante).

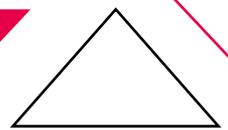
Servante de chargement électronique
014957 **1325,00 1**
Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.

1325,00^{HT}
014957

42,75^{HT}
014952

Lampe de table avec ardoise
014952 28x15x15 cm **42,75 1**

Lampe sans fil, à LED, résistante à l'eau, lumière blanche chaleureuse à deux niveaux. Batterie rechargeable avec une autonomie jusqu'à 20h. Inclus 3 étiquettes ardoises et 1 câble USB. Usage intérieur ou extérieur.



PORTE-MENUS

14,50^{HT}
014363

Securif

Tendance - Noir
014363 Menu - A4 **14,50 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,50 1**

7,10^{HT}
014400

Securif

Protège menu Basique A4 - 8 vues
014401 Noir **7,10 1**
014400 Bordeaux **7,10 1**
014511 Carte des vins noir **7,10 1**

Longue durée de vie grâce aux protections sur les coins. Un double insert amovible. Simili cuir, facile d'entretien. 2 intercalaires doubles inclus. Ajout d'intercalaires supplémentaires impossible dans ces 3 références.

19,30^{HT}
014380

Securif

Intercalaire double transparent
Pour format A4
014380 **19,30 1**

Lot de 10. Pour protège menu Rio et Tendance.

14,05^{HT}
630259

Lacor

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm **14,05 1**

Fabriqué en cuir Telflex. Thermoscellage couleur noir. Personnalisation nous consulter.
Intercallaires
630256 Format A4 **7,55 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

20,95^{HT}
630258

Lacor

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES

Porte-menu Pablo
630258 Format A4 **20,95 1**

Personnalisation nous consulter
Intercallaires
630257 25x32 cm **8,00 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

9,15^{HT}
014480

Securif

Carte Rio
014480 Menu - Noir **9,15 1**
014482 Menu - Vert **9,15 1**
014487 Carte des vins - Noir **9,15 1**

Traité contre les UV, les rayures et les tâches pour faciliter leur entretien. Possibilité d'insérer jusqu'à 10 inserts Securif grâce à un élastique résistant au centre des cartes. Livré avec double insert pouvant contenir 4 feuilles A4. Intercallaires supplémentaires : 014380.

9,75^{HT}
014562

Securif

Porte menu Clipboard
014562 A4 - 23x33 cm **9,75 1**

Protège menu à pince. Surface en bois, pince en inox.

ENCAISSEMENT / CENDRIERS

À partir de **0,95^{HT}**
151108

PRIX BAISSÉ

Carnet de commande Autocopiant
151104 Dupli - Grand modèle **1,40 50**
151114 Tripli - Grand modèle **1,75 50**
151108 Dupli - Petit modèle **0,95 50**
151118 Tripli - Petit modèle **1,45 50**

Prix unitaire, carton de 50.

12,40^{HT}
048547

Pique fiche sur socle marbre
048547 **12,40 1**

6,25^{HT}
014563

Porte-addition
014563 28x11,7x3 cm **6,25 1**

Porte-addition avec pince en acier inoxydable.

16,90^{HT}
630430

Porte addition - Tendance
630430 18,3x11x4 cm **16,90 1**

Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.

4,05^{HT}
901509

Porte addition à pince
15x11 cm - inox 18/10
901509 **4,05 1**

À partir de **0,48^{HT}**
151120

Bobine carte bancaire
151120 57x40x12 mm **0,48 50**

Bobine addition
151121 80x80x12 mm **2,08 50**

Prix de la bobine, carton de 50.

3,05^{HT}
630325

MADE IN FRANCE

PLASTOREX

Assiette carrée mélamine
630325 13,5x13,5 cm **3,05 10**

Prix unitaire, vendu par 10.

6,95^{HT}
912225

Sonnette de réception
ø8,5x6 cm - 110g
912225 **6,95 1**

1,15^{HT}
914093

Ramasse miettes Aluminium
914093 **1,15 1**

Longueur 11 cm

9,55^{HT}
087129

Ramasse miettes Inox - 3 rouleaux
087129 16,5x9,5x4 cm **9,55 1**

2,00^{HT}
988356

Cendrier inox - ø 9,5 cm
988356 **2,00 24**

3 encoches.
Prix unitaire, vendu par 24.

1,38^{HT}
033399

1ER PRIX

Cendrier Play verre
ø 10,6x3,5 cm
033399 **1,38 18**

Prix unitaire, vendu par 18.

3,50^{HT}
630101

Cendrier inox
ø 9,5x3,5 cm
630101 **3,50 1**

Anti-vent.

NEW

2,50^{HT}
538550

Mini cendrier ø 10 cm - bakelite
538550 **2,50 24**

Prix unitaire, vendu par 24.

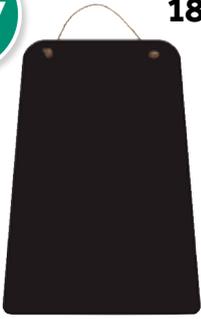
LA SIGNALÉTIQUE

LES ARDOISES & PORTE-MENUS



NEW

18,55^{HT}
016212



Ardoise murale Brunch

016212 Ardoise 70x50 cm **18,55 1**
Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.

NEW

30,90^{HT}
016213



Ardoise Monaco

016213 Ardoise - 70x50 cm **30,90 1**
Fournie avec un feutre blanc effaçable à sec avec un chiffon doux. Socles vendus par paquet de 3.



65,90^{HT}
014300

Ardoise longue - 100x56 cm

014300 Wenge **65,90 1**
014457 Teck **65,90 1**

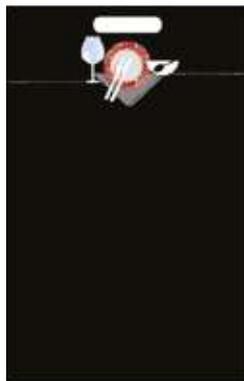
Facile à accrocher horizontalement ou verticalement. Résistantes aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 2 crochets fournis pour accrocher les ardoises, à l'aide d'une cordelette (non inclus). À utiliser avec les feutres-craies Securit® (non inclus).



Ardoise murale rectangulaire Woody

014462 30 x 40 cm - Noir **17,75 1**
014464 60 x 80 cm - Noir **28,05 1**
014469 60 x 80 cm - Teck **28,05 1**

Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !



26,40^{HT}
630153



Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm **26,40 1**

PVC expansé noir 5 mm. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.



22,90^{HT}
630154



Tarif des consommations

630154 44x66 cm **22,90 1**

PS 2 mm. Livré avec un fil nylon pour suspension. À utiliser avec un feutre effaçable à l'alcool.

NETTOYAGE



2,80^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante
014880 **2,80 1**

Pour enlever facilement les traces de feutres craies et rénover vos ardoises.



11,40^{HT}
014432

Spray nettoyant

014432 Pulv. 0,75 L **11,40 1**

Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports: ardoises murales, chevalets de table, panneaux troitros.



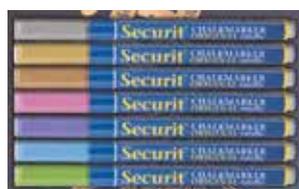
Feutre-craie blanc

014934 *Medium 2-6 mm **2,95 1**

014941 Large 7-15 mm **6,40 1**

*Lot de 2.

À partir de
2,95^{HT}
014934



Feutre craie métalliques

014477 Small 1-2 mm **13,20 1**

Résiste aux pluies fines. Convient sur les ardoises, le verre, miroir, métal, plastique et toutes surfaces non poreuses.

FEUTRES



À partir de
13,95^{HT}
014567

Feutre-craie blanc - Waterproof

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **13,95 1**

014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,70 1**

014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **27,90 1**

Feutre-craie assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,30 1**

014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **27,90 1**

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune
Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et s'utilisent sur toutes surfaces non-poreuses. À nettoyer avec le spray nettoyant.

WATERPROOF !

NEW



À partir de
5,55^{HT}
016215

Feutre craie illumicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm **5,55 1**

016216 Argent - pointe biseautée **5,55 1**

016217 Or - pointe biseautée **5,55 1**

Paquet de 2.



Porte-menus 4A4 Black Star
014890 144x50 cm - A4 **517,00 1**

Présentoir Black Star tout-en-un (présentoir + pied + base) Technologie LED. Résistant à pluie, vent, chaleur, rouille, UV. Verre de sécurité. Jusqu'à 25 000 heures d'utilisation LED. Inclus serrures, 2 clefs, adaptateur 5 m. Utilisation intérieur/extérieur. Peut être branché sur le secteur ou utilisé avec 1 batterie Securit (non incluse). Livré en 1 colis.



Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages **759,00 1**

Intérieur/extérieur. Porte-menus en inox brossé à affichage LED basse consommation. Possibilité de l'accrocher au mur ou de le poser sur pied (vendu séparément). Matière antrouille. 5 programmes, 16 couleurs, livré avec une télécommande (2 batteries en option non-incluses). Peut être branché sur le secteur et utilisé avec 2 batteries Securit (non incluses)



Batterie lithium
014357 **108,00 1**

Batterie compatible avec tous les présentoirs lumineux. Technologie avancée Lithium Ion, 2 h de rechargement seulement, 8 à 12h d'autonomie. Utilisation de 2 batteries pour les porte-menus 6 pages A4.



PANNEAU TROTTOIR

NEW **195,00^{HT}**
016218

Stop trottoir
016218 60x150x90 cm **195,00 1**

Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.

70,50^{HT}
014433



Panneau de trottoir Securit
014433 85x54,5x44 cm **70,50 1**

Cadre solide en bois résineux laqué, avec triple couche de vernis de protection. Surface d'écriture non poreuse, résistante aux rayures, intempéries et facile à nettoyer.



Chevalet de trottoir Cargo
59x95 cm
016211 **99,50 1**

Chevalet de trottoir 2 faces « Cargo » en alu / PVC (Dibond) 3 mm. Chainette centrale de maintien. Écriture à la craie ou au feutre craie. Nettoyage avec une éponge humide.



À partir de **120,00^{HT}**
014893

Ensemble pied porte menu
Pied + socle - 125 cm
1 014893 **120,00 1**
2 014960 **120,00 1**



Panneau Trottoir - 70x125 cm
014572 Noir **126,00 1**
014520 Teck **117,00 1**
014521 Acajou **117,00 1**

Fabrique en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg.



À partir de **138,00^{HT}**
630431

FORTE RÉSISTANCE AU VENT

Panneau de trottoir
72,2x131x72 cm
630431 **138,00 1**

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable.

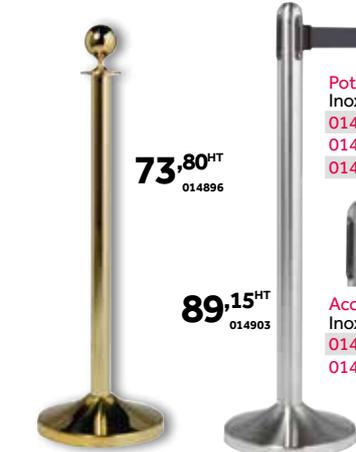
POTEAUX D'ACCUEIL



Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir
014897

Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **32,95 1**
Chromé 014393 014392 014897 **27,30 1**

Cordons pour poteaux d'accueil disponibles avec des embouts chromés ou or, 1,5 m de long. Usage extérieur ou intérieur, résistant à toutes les conditions météorologiques.



73,80^{HT}
014896

89,15^{HT}
014903

Poteaux d'accueil à bandes rétractables
Inox - Lg 210 x Ht 120 cm
014903 Bande rétractable grise **89,15 1**
014904 Bande rétractable rouge **89,15 1**
014902 Bande rétractable noire **89,15 1**

Accroche murale
Inox - Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge **57,80 1**
014397 Bande rétractable grise **57,80 1**

Poteaux d'accueil classiques
014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **73,80 1**
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **115,00 1**
014415 Accroche murale laiton brillant (or) **11,60 1**
014416 Accroche murale chromé **11,60 1**

Grande stabilité grâce à un socle de 12 kg. Usage intérieur ou extérieur.

27,30^{HT}
014897



Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908 **66,90 1**

66,60^{HT}
014909

Porte affiche
Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables
014909 **66,60 1**



43,60^{HT}
988252

Poteau séparateur
Acier inoxydable
Lg 200 x Ht 91 cm
988252 socle ø 35 cm **43,60 1**

PRIX ATTRACTIFS

L'USAGE UNIQUE

LA VAISSELLE



VAISSELLE JETABLE

À partir de **34,50^{HT}**
948726



Assiette en carton Carton
948725 ø18 cm **49,40** 1000
948726 ø23 cm **34,50** 500

Assiette blanche ronde anti-gras. Prix au carton.

PRIX EN BAISSE
~~81,00^{HT}~~ **72,50^{HT}**
948701 948701



Assiette en fibre de canne Carton
948701 ø17,5 cm **72,50** 1000
948702 ø23 cm **60,90** 500

Assiette blanche ronde. Prix au carton.

À partir de **60,90^{HT}**
948702



Assiette Pearl DUNI Carton
630194 1390 ml - ø 25x4,2 cm **189,50** 350
630195 3 compartiments 590/370/238 ml - ø 25x4,2 cm **174,30** 300
630196 Couvercle pour assiette ø 25 cm **174,30** 240

À partir de **174,30^{HT}**
630195



À partir de **2,40^{HT}**
949219

Pot à dessert Sachet / Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm **3,50** 50/1000
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm **2,40** 50/1000
949220 Couvercle plat ø9,26 cm **4,05** 100/1000

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de **2,28^{HT}**
949222



PRIX BAISSE

Pot à soupe Sachet / Carton
949222 355 ml - ø 9,1x8,5 cm **2,28** 25/500
949216 Couvercle ø 9,3 cm **3,11** 25/500
949223 473 ml - ø 9,9x9,9 cm **2,56** 25/500
949217 Couvercle ø 10 cm **3,35** 25/500
949224 780 ml - ø 11,75x10,5 cm **2,78** 25/500
949225 Couvercle ø 11,9 cm **2,21** 25/500

Pot à soupe recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **1,05^{HT}**
153163

Coupe à dessert Sachet / Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm **2,35** 25/600
153163 Couvercle plat ø9,5 cm **1,05** 25/600
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm **1,42** 25/600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal. Prix au sachet, vendu par carton.



PRIX BAISSE

Pot à pâtes Sachet / Carton
153140 Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **5,00** 50/500
948620 Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **6,04** 50/500
949252 Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **5,85** 50/500
949253 Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **7,10** 50/500

Boîte recyclable en carton. Prix au sachet, vendu par carton.

UN DESIGN ORIGINAL UNE GRANDE FACILITÉ D'UTILISATION



PRIX EN BAISSE
~~10,35^{HT}~~ **9,85^{HT}**
159092 159092



Octabagasse DUNI BioPak Sachet / Carton
159092 Boîte 400 ml - 15,2x15,2x3,8 cm **9,85** 50/300
159173 Couvercle pour boîte 400 ml **11,20** 50/300
159093 Boîte 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm **14,65** 50/300
159174 Couvercle pour boîte 650 ml **15,20** 50/300
630515 Boîte 900 ml - 18,3x18,3x6 cm **15,25** 50/200
159094 Boîte 1000 ml - 22,4x22,4x4,2 cm **20,90** 50/400
159175 Couvercle pour boîte 1000 ml **18,00** 50/200

Gamme en bagasse, micro-oncable, résistante jusqu'à 100 °C. Couvercle en rPET transparent. Elles sont simples à utiliser pour le personnel et le client : combo gagnant ! Le système de fermeture des couvercles est très fiable, il évite ainsi que les aliments ne se renversent. Personnalisation possible : nous consulter. Prix au sachet, vendu par carton.

MODÈLE DROIT OU ÉVASÉ S'ADAPTE À TOUS VOS PLATS



À partir de **12,25^{HT}**
158801

PRIX BAISSE

Bagasse Sachet / Carton
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm **10,85** 40/480
630527 Couvercle PET transparent pour bol 600 ml **8,75** 40/360
158801 Bol droit 900 ml - 19,4x19,4x5,3 cm **12,25** 40/160
630528 Bol droit 1200 ml - 19,4x19,4x6,5 cm **14,25** 40/160
158800 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm **10,90** 40/320
630525 Bol évasé 1000 ml - 19,4x19,4x6 cm **13,25** 40/320
158802 Couvercle PET transparent pour bol 800,900,1000 et 1200 ml **9,90** 40/160

Gamme en bagasse, micro-oncable, résistante jusqu'à 100 °C. Conçu pour l'économie circulaire, la bagasse est 100% compostable en milieu industriel. Les couvercles sont 100% rPET et résistent jusqu'à 70°C.



À partir de **4,65^{HT}**
949251



PRIX EN BAISSE
~~8,00^{HT}~~ **7,25^{HT}**
949247 949247

Produits chauds ou froids

Boîte à salade Sachet / Carton
949247 500 ml - ø15x5 cm **7,25** 50/300
949248 780 ml - ø15x6,1 cm **7,15** 50/300
949251 Couvercle ø15 cm **4,65** 50/300
949249 1100 ml - ø16,6x6,5 cm **8,15** 50/300
949244 Couvercle ø16,6 cm **5,10** 50/300
949250 1250 ml - ø17,6x7 cm **10,50** 50/300
949245 Couvercle ø17,6 cm **6,75** 50/300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de **14,00^{HT}**
153131



PRIX BAISSE

-40 / +70°C

Bol à salade charnière Sachet/carton
153127 250 g - ø 12x7 cm **5,35** 50/700
153128 370 g - ø 13,5x8 cm **6,95** 50/400
153129 500 g - ø 15,5x8 cm **9,85** 50/300
153130 750 g - ø 17,3x9 cm **10,85** 50/300
153131 1 kg - ø 18,7x10,3 cm **14,00** 50/200

Boîte en APET. Prix au sachet, vendu par carton.

VAISSELLE RÉUTILISABLE

PRIX EN BAISSE
~~19,40^{HT}~~ **17,00^{HT}**
153083 153083



À partir de **9,50^{HT}**
153082

Assiette réutilisable Sachet / Carton
Noir Taupe
ø18,5 cm 153082 153081 **9,50** 20/100
ø24 cm 153083 153084 **17,00** 20/100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



6,00^{HT}
153085

Bol réutilisable Sachet / Carton
Noir Taupe
400 ml - ø14 cm 153085 153086 **6,00** 20/720

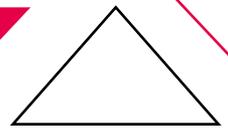
Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



À partir de **8,35^{HT}**
153091

Bol à soupe réutilisable Sachet / Carton
153087 Bol 750 ml - ø15x7,2 cm **14,10** 20/320
153090 Couvercle bol 750 ml **6,60** 20/320
153088 Bol 1000 ml - ø18x7,2 cm **19,35** 20/320
153089 Bol 1300 ml - ø18x8,7 cm **24,20** 20/320
153091 Couvercle bol 1000/1300 ml **8,35** 20/320

Bol noir et couvercle transparent en PP, 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR VOS PLATS CHAUDS !



PRIX EN BAISSE
60,80^{HT} 58,30^{HT}
146100 146100

Panier repas Vision +

Code	Volume	Dimensions	Prix	Quantité
146102	500 ml	11,6x11,6x3,95 mm	104,90	200
146101	750 ml	12,5x18x3 cm	75,20	150
146100	850 ml	16,8x12,2x4 cm	58,30	100

Une formule premium dotée d'un couvercle plastique haute rigidité et d'un support carton avec fond pelliculé étanche. Le couvercle transparent offre une parfaite visibilité du produit et permet donc de valoriser vos plats. Apté au passage four sans couvercle (+220°/30 min), réchauffage au micro-ondes et même au congélateur. Prix au carton.



À partir de **5,90^{HT}** 949246

Code	Dimensions	Prix	Quantité
949246	9,5x9,5x4 cm	5,90	25/250
153154	14x14x5 cm	12,10	50/500
153155	16x16x5 cm	18,60	60/480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **7,15^{HT}** 949254

PRIX EN BAISSE

Code	Dimensions	Prix	Quantité
949254	780 ml - 13x11x6,5 cm	7,15	50/450
949255	1500 ml - 21,5x15,7x5 cm	11,73	50/200

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **3,84^{HT}** 152987

PRIX EN BAISSE

Code	Dimensions	Prix	Quantité
152987	22,8x12,4x7,8 cm	3,84	50/250

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



137,75^{HT} 909424

Code	Dimensions	Prix	Quantité
909424	15,3x12,1x6,4 cm	137,75	300

Boîte en carton noir avec fenêtre. Prix au carton.



À partir de **14,50^{HT}** 949199

Code	Dimensions	Prix	Quantité
949199	10x10x7 cm	14,50	100/600
153152	12x11,6x7 cm	16,70	100/600
949200	23,7x13,5x7,5 mm	20,20	100/300

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **14,55^{HT}** 909430

PRIX EN BAISSE

Code	Dimensions	Prix	Quantité
909430	17,6x16,8x7,8 cm	14,55	50/300

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W). Prix au sachet, vendu par carton.



NEW

Emballage à burger Times
909437 28x34 cm **29,90 1**
En papier ingrainable. 35 g/m². Carton de 1000.



À partir de **13,55^{HT}** 909431

Sachet à burger Feel Green®

Code	Dimensions	Prix	Quantité
909431	12+7x18 cm	13,55	500
050025	14+7x22 cm	18,25	500

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingrainable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®. Prix au carton.



À partir de **4,55^{HT}** 153077

Code	Dimensions	Prix	Quantité
153077	200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm	4,55	50/1000
153078	300 ml - 10x7x4,5 cm	5,40	50/1000
153079	350 ml - 12x7x4 cm	4,45	50/1000
153080	750 ml - 15x9x5,5 cm	8,60	50/500

Barquette en carton blanc. Prix au sachet, vendu par carton.



PRIX EN BAISSE

Code	Dimensions	Prix	Quantité
153074	200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm	14,50	250/1000
153075	300 ml - 15,2x11x4,1 cm	17,50	250/1000
153076	750 ml - 20,5x14x4,3 cm	30,00	250/500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



24,85^{HT} 909433

Sachet ouvert 2 côtés
Motifs «Times» 17x18 cm
909433 **24,85 4**
Prix au sachet de 1000, vendu par 4. Papier PEFC ingrainable. 34g/m². Apté au contact alimentaire. Beige naturel.



PRIX EN BAISSE

Papier à burger

Code	Dimensions	Prix	Quantité
146103	33x40 cm	31,50	758

Papier à burger ingrainable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton.



PRIX EN BAISSE

À partir de **29,80^{HT}** 949259

Code	Dimensions	Prix	Quantité
949258	180 ml - 12,6x9,5x3,8 cm	44,80	1000
949259	390 ml - 16,8x12,7x4,5 cm	29,80	500
949226	690 ml - 22,5x14,7x5,1 cm	42,90	500

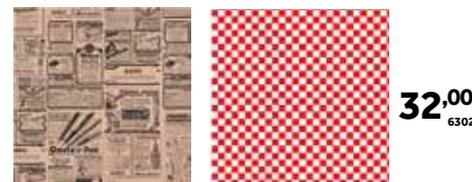
Boîte recyclable en kraft brun.



95,70^{HT} 909425

Cône pour friture
250 g - 16x27 cm
909425 **95,70 1200**

Cornet en carton noir. Prix au carton.



32,00^{HT} 630236

Papier alimentaire

Code	Motif	Prix	Quantité
630239	Motif Times	36,95	1000
630236	Motif carreaux rouge/blanc	32,00	1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation... Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingrainable. Prix au carton.



PRIX EN BAISSE

Pot wrap

Code	Dimensions	Prix	Quantité
153141	ø8,4x12 cm	3,45	50/1000

Pot en carton recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **6,10^{HT}** 153153

PRIX EN BAISSE

Code	Dimensions	Prix	Quantité
153153	Medium - 9x13,2x13 cm	6,10	100/1000
949201	Large - 8,7x13,3x17 cm	8,21	100/1000

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



2,15^{HT} 949197

Pot à sauce

Code	Dimensions	Prix	Quantité
949197	6 cl - ø6,2x2,9 cm	2,15	50/2000
949190	Couvercle ø6,2 cm	3,40	100/2000

Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable. Prix au sachet, vendu par carton.

Pot à sauce à charnière

Code	Dimensions	Prix	Quantité
948721	3 cl - ø5x2,6 cm	38,50	1000
948722	6 cl - ø6,2x2,6 cm	53,50	1000
948723	10 cl - ø cm	33,50	1000
948724	12 cl - ø cm	39,90	1000

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP. Prix au carton.

MOUSSELINE



Mousseline
30x40 cm
632164 51,20 1
Prix au carton
Kraft brun 35 g.
Carton de 10 kg.

À partir de
51,20^{HT}
632164



À partir de
22,00^{HT}
153400

Boîte à pizza L'Originale

153400	26x26x3,5 cm	22,00	1
153401	29x29x3,5 cm	25,00	1
153402	31x31x3,5 cm	26,10	1
153403	33x33x3,5 cm	27,60	1
153404	40x40x3,5 cm	38,90	1

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apte au contact alimentaire. Prix au carton de 100 boîtes.



À partir de
38,50^{HT}
153148

PRIX BAISSÉ

Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

1	153148	26x14x32 cm	38,50	250
2	153149	26x20x28 cm	33,50	250

Prix au carton.



40,50^{HT}
949257

PRIX BAISSÉ

Sac cabas

Carton
949257 32x22x24 cm **40,50 250**
Sac cabas poignées plates extérieures en kraft brun neutre. Recyclable et compostable. Prix au carton.



29,00^{HT}
150960

Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 29,00 1
Prix au carton de 500

COUVERTS



À partir de
2,45^{HT}
630091

PRIX BAISSÉ

Couverts bois

630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	3,15	100/1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	3,10	100/1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	3,10	100/1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	2,45	100/1000

Couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.

PRIX BAISSÉ



À partir de
30,80^{HT}
949204

Kit couverts bois

949204	3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	30,80	250
949191	4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	35,50	250
949203	6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	41,50	250

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

FINE COUCHE DE CIRE NATURELLE QUI ÉVITE LA SENSATION DE BOIS EN BOUCHE



130,00^{HT}
159165

Couverts bois ciré

159165 Kit 3 en 1 **130,00 400**
Couvert en bois certifié FSC® avec une fine couche de cire naturelle biosourcée. Sensation de douceur, il n'accroche pas. 100% bois de bûleau. Le kit 3 en 1 comprend la fourchette, le couteau et une serviette. Prix au carton.

ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE



1,05^{HT}
048455

Kit couvert 3 en 1

048455 **1,05 1**
Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Carton de 200 kits.



32,90^{HT}
002084

Kit couverts 3 pièces Leaves

002084 Fourchette, couteau, cuillère et serviette **32,90 50**
Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0 Épaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

Sac croissant

146110	12+5x21 cm - format 102	12,05	1000
146111	14+7x21 cm - format 103	14,40	1000
146112	14+7x26 cm - format 104	16,75	1000
146113	18+7x28 cm - format 105	21,50	1000
146114	18+7x35 cm - format 106	26,30	1000

Sac à croissant «Les petits gourmets» en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apte au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton.

À partir de
12,05^{HT}
146110

PRIX EN BAISSÉ
À partir de
21,90^{HT}
153158 **19,50^{HT}**
153158



Sac sandwich

153158	Blanc - 12+3 x 30 cm	19,50	1000
153159	Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	27,00	1000

Sac en papier kraft. Prix au carton.

PRIX EN BAISSÉ
2,50^{HT}
948600 **2,25^{HT}**
948600



Gobelet Coffee chic

948600	10/12 cl - ø6x6 cm	2,25	100/2000
948601	17,5 cl - ø7x8 cm	3,45	100/2000
948602	24 cl - ø8x9 cm	2,50	50/1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic". Prix au sachet, vendu par carton.

Sachet / Carton

PRIX BAISSÉ



À partir de
2,35^{HT}
949212

Gobelet

949212	10/12 cl - ø6x6 cm	2,35	100/2000
949213	17,5 cl - ø7x8 cm	3,25	100/2000
949214	24 cl - ø8x9 cm	3,06	50/1000
949215	30/35 cl - ø8x11,7 cm	3,35	50/1000
949206	45/48 cl - ø9x13,5 cm	7,82	100/1000

Gobelet en carton recyclable, brun. Prix au sachet, vendu par carton.

3,95^{HT}
153073

Gobelet

30/35 cl - ø7,8x12,3 cm
Sachet / Carton
153073 3,95 50/1250
Gobelet cristal en PET
100% recyclable.



Spatule

153168 14 cm **27,30 10000**
Spatule en bois, compostable et recyclable. Prix au carton de 10x1000, vendu par carton.



Paille en papier

948727	ø7x15 cm - Cocktail noir	4,65	250/7000
948728	ø6x20 cm - noir	4,48	250/7000
948729	ø6x20 cm - kraft	4,48	250/7000
948730	ø6x20 cm - blanc	4,48	250/7000

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par sachet.
948731 ø6x20 cm - blanc individuelle **3,00 150/4500**
Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

SPECIAL SMOOTHIE

Paille en papier - smoothie

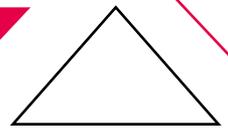
948732 ø8x20 cm - noir **3,50 150/3150**
Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

SPECIAL BUBBLE TEA

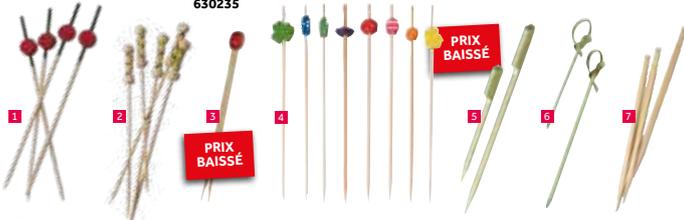


Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc
948733 **9,90 200/1400**
Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
2,85^{HT}
630235



Brochettes/pique bambou

Sachet

1	630232	Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,70	100
2	630233	Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,70	100
3	630234	Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,05	100
4	630235	Pique décoré assortis - 12 cm	2,85	100
5	948631	Pique plat 15 cm	3,65	250
6	948632	Pique noeud 10,5 cm	4,05	250
7	108191	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	4,15	1000*

Prix au sachet. *Prix au carton.

Mini couverts

Sachet

Jusqu'à épuisement

948980 Fourchette **0,80** 50

Couverts en plastique transparent pour mise en bouche. Prix au sachet.



Boîte pâtissière

Unité par carton

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

Prix au carton.



Plancha box

146104 45,5x19x5 cm **1,80** 20

Prix unitaire.

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.



Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

1	153121	Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	2,75	30/900
2	948976	Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	1,85	50/2000
3	948970	Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	4,40	50/1000
4	948974	Cuillère chinoise - Lg 12 cm	7,75	50/300
5	948972	Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	4,40	50/1000
6	948973	Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	6,80	50/1000
7	948986	Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	2,75	24/864
8	153122	Bizo - 6,5 cl - ø 4 x 5,8-8,4 cm	2,25	12/324

Prix au sachet, vendu par carton.

58,00^{HT}
153151

Plateau injecté cristal prestige noir

Carton

153151 Grand modèle - 35x27,5x2 cm **58,00** 1

Prix au carton de 18 plateaux.



À partir de
5,25^{HT}
948998

Plateaux

Or

Argent

Sachet / Carton

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

Prix au sachet, vendu par sachet.



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.

MOULE ALUMINIUM

Pour la vente à emporter!



13,80^{HT}
153169

Combo - barquette operculable + couvercle
Barquette 68,5 cl
20,1x10,9x4,9 cm

153169 **13,80** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton.

22,70^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

153166 **22,70** 100/500

Prix au sachet.



Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **3,70** 100/2400

948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **20,50** 100/600

Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
4,60^{HT}
948933 **PRIX BAISSÉ**

Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm

948933 **4,60** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
25,20^{HT}
948840



Plat gastronomique

Carton

948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	25,20	100
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	37,20	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	28,80	100

Prix au carton.

À partir de
3,58^{HT}
948906 **PRIX BAISSÉ**



Godet - Ht 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm **3,58** 100/1000

948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **3,85** 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton.



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

À partir de **11,20^{HT}**
945000



Réutilisable
Eco-responsable

Recyclable

PRIX EN BAISSÉ
16,90^{HT} **14,50^{HT}**
945001 945001

Boîte Cartybox avec couvercle		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

Prix au carton.
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.



PRIX EN BAISSÉ
À partir de **4,30^{HT}**
3,99^{HT}
948805 948805



-40 / +70°C

Boîte charnière ergo box		Sachet/carton
948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,99 50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	4,46 50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	5,10 50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,50 50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	7,61 50/400

Boîte en APET. Prix au sachet, vendu par carton.



PRIX BAISSÉ
À partir de **6,13^{HT}**
948815

-20 / +110°C

Barquette multi-fonctions charnière		Sachet/carton
948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	6,13 50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	6,90 50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	7,24 50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	10,10 50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	11,38 50/400

Boîte micro-ondable en PP. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **9,49^{HT}**
948800

-5 / +80°C

Barquette charcutière		Sachet/carton
948800	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	9,49 500/5000
948801	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	14,82 500/3000
948802	375 g - 13,8x9x4,6 cm	9,39 250/2500
948803	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	13,15 250/1500
948804	750 g - 17,5x11,7x6 cm	19,95 250/1500
948795	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	28,00 250/1000

Boîte en PS. Prix au sachet, vendu par carton.



PRIX BAISSÉ

-20 / +110°C

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

Boîte en PP pour préparations chaudes. Prix au sachet, vendu par carton.

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



ALUMINIUM & FILM



À partir de **109,00^{HT}**
914925

Distributeur mural



Distributeur sur table

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).

À partir de **7,10^{HT}**
914927



Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film
914928 Larg. 45 cm **9,00 1**
914927 Larg. 30 cm **7,10 1**
Prix unitaire.



83,70^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3

150753 55,8x19,4x16,5 cm **83,70 1**
Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.

À partir de **23,80^{HT}**
150705



Rouleau aluminium
Très épais - 15 µ 29,5 cm x 200 m
150705 **23,80 3**
Prix unitaire.



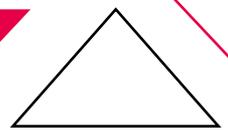
Rouleau aluminium - 11 µ
150601 Rouleau aluminium 33 cm x 200 m **17,40 3**
150603 Rouleau aluminium 45 cm x 200 m **22,90 3**
150703 En boîte distributrice 33 cm x 200 m **17,90 6**
150704 En boîte distributrice 45 cm x 200 m **22,70 6**
Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

À partir de **6,95^{HT}**
150701

PRIX EN BAISSÉ
10,90^{HT} **10,45^{HT}**
150752 150752



Rouleau film étirable
150701 Rouleau 30 cm x 300 m **6,95 4**
150702 Rouleau 45 cm x 300 m **8,80 4**
150751 Boîte distrib. 30 cm x 300 m **7,40 6**
150752 Boîte distrib. 45 cm x 300 m **10,45 6**
Prix unitaire, vendu par carton uniquement.



- Blanc
- Noir
- Crème
- Ivoire
- Champagne
- Jaune
- Papaye
- Mandarine
- Orange
- Miel
- Grège
- Cappucino
- Noisette
- Café
- Cacao
- Bordeaux
- Rouge
- Fuchsia
- Aubergine
- Lavande
- Caraïbes
- Vert sapin
- Vert foncé
- Anis
- Kiwi
- Gris béton
- Granite
- Gris

le nappage
ART DE LA TABLE

Flashez le QRCode & découvrez le catalogue complet

TISSU

Serviette bande satinée
50x50 cm

631193 1,75 200
Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé.
Bande satinée de 5 cm, 2 ourlets, 2 lisières.

1,75^{HT}
631193

DUNI

Flashez le QRCode & découvrez le catalogue complet

AIRLAID

À partir de **4,40^{HT}**
153210

PRIX BAISSÉ

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes Airlaid - 40x40 cm

153210 Blanc	4,40	50/400
153219 Champagne	6,00	50/400
153216 Grège	6,00	50/400
153215 Cacao	6,30	50/400
153213 Noir	6,30	50/400
153221 Anthracite	6,00	50/400
153223 Vert sapin	6,30	50/400
153218 Kiwi	6,00	50/400
153211 Jaune	6,30	50/400
153214 Mandarine	6,30	50/400
153217 Fuchsia	6,30	50/400
153220 Rouge	6,30	50/400
153222 Bordeaux	6,30	50/400
153212 Aubergine	6,30	50/400

Prix au sachet, vendu par carton
Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile.

DUNISOFT®

À partir de **6,00^{HT}**
158906

TOP QUALITÉ

DUNI

Serviettes 40x40 cm

158906 Blanc	6,00	60/360
158911 Crème	7,65	60/360
158915 Bordeaux	7,85	60/360
158916 Terre	7,85	60/360
158917 Kiwi	7,85	60/360
158918 Noisette	7,85	60/360
158919 Granite	7,85	60/360
158914 Miel	7,85	60/360
158912 Noir	7,85	60/360
158913 Rouge	7,85	60/360

Prix au sachet, vendu par carton
Serviette épaisse à l'effet buvard.

SAMBA® POINTE À POINTE

À partir de **1,56^{HT}**
400001

PRIX EN BAISSE
~~2,15^{HT}~~ **2,00^{HT}**
400011 400011

Serviettes ouate Samba - 38x38 cm
2 épaisseurs - point à point

400001 Blanc	1,56	50/1200
400003 Ivoire	1,92	50/1200
400013 Orange	2,00	50/1200
400011 Noir	2,00	50/1200
400006 Rouge	2,00	50/1200
400007 Vert anis	2,00	50/1200

Prix au sachet, vendu par carton

PRIX EN BAISSE
~~2,15^{HT}~~ **2,00^{HT}**
400011 400011

Serviettes ouate Samba - 38x38 cm
2 épaisseurs - point à point

400005 Bordeaux	2,00	50/1200
400012 Papaye	2,00	50/1200
400017 Aubergine	2,00	50/1200
400009 Gris béton	2,00	50/1200
400016 Lavande	2,00	50/1200
400018 Fushia	2,00	50/1200
400004 Caraïbes	2,00	50/1200

Prix au sachet, vendu par carton

OUATE MICRO-GAUFRÉ

PRIX EN BAISSE
~~4,30^{HT}~~ **3,80^{HT}**
153238 153238

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes ouate - 38x38 cm

153253 Blanc	2,35	100/2400
153238 Champagne	3,80	100/2400
153239 Grège	3,80	100/2400
153240 Cacao	4,20	100/2400
153241 Noir	4,20	100/2400
153242 Anthracite	4,20	100/2400
153243 Kiwi	4,20	100/2400
153244 Jaune	4,20	100/2400
153245 Rouge	4,20	100/2400
153246 Bordeaux	4,20	100/2400
153247 Parme	3,80	100/2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes ouate - 38x38 cm

153253 Blanc	2,35	100/2400
153238 Champagne	3,80	100/2400
153239 Grège	3,80	100/2400
153240 Cacao	4,20	100/2400
153241 Noir	4,20	100/2400
153242 Anthracite	4,20	100/2400
153243 Kiwi	4,20	100/2400
153244 Jaune	4,20	100/2400
153245 Rouge	4,20	100/2400
153246 Bordeaux	4,20	100/2400
153247 Parme	3,80	100/2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

OUATE LISSE

À partir de **2,50^{HT}**
158898

PRIX BAISSÉ

DUNI

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	2,50	125/1250
158899 Crème	3,40	125/1250
158901 Café	3,70	125/1250
158902 Kiwi	3,70	125/1250
158904 Noir	3,70	125/1250
158905 Rouge	3,70	125/1250
159104 Gris	3,70	125/1250

Prix au sachet, vendu par carton

OUATE LISSE

1,90^{HT}
153289

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

153289 blanc	1,90	100/2000
--------------	------	----------

Prix au sachet, vendu par carton

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

153289 blanc	1,90	100/2000
--------------	------	----------

Prix au sachet, vendu par carton

DUNI

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	2,50	125/1250
158899 Crème	3,40	125/1250
158901 Café	3,70	125/1250
158902 Kiwi	3,70	125/1250
158904 Noir	3,70	125/1250
158905 Rouge	3,70	125/1250
159104 Gris	3,70	125/1250

Prix au sachet, vendu par carton

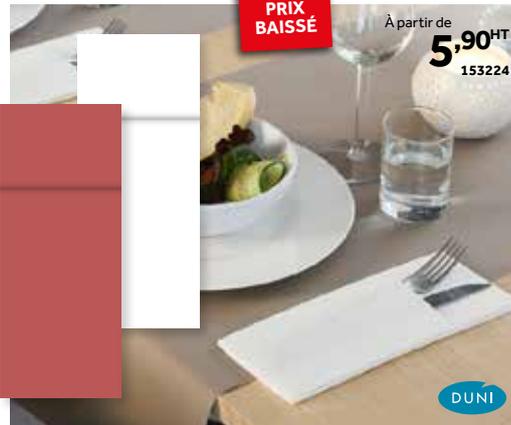
POCHETTE À COUVERTS AIRLAID



Serviettes étui à couverts Airaid

153224 Blanc	5,90	50/400
153225 Champagne	9,80	50/400
153229 Cacao	10,30	50/400
153230 Noir	10,30	50/400
153228 Anthracite	10,30	50/400
153226 Rouge	10,30	50/400
153227 Bordeaux	10,30	50/400

Serviette étui 40x40 cm avec découpe. Prix au sachet, vendu par carton.



Duniletto Slim - 40x33 cm

158920 Blanc	10,50	65/260
158921 Bordeaux	12,25	65/260
158933 Kiwi	12,25	65/260
158935 Granite	12,25	65/260
158936 Marron	12,25	65/260

Prix au sachet

Sacchetto Dunisoft Slim

70x230 mm - serviette blanche	159100	Kiwi	61,55	240
	159101	Noir	61,55	240

Prix au carton
Vendu par carton.



À partir de **61,55^{HT}**
159100

DUNI

SERVIETTES



Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm
512585 **8,50** 1

Spécial Cocktail

Double point



Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,70	100/2400
909421 Blanche	1,25	100/2400

Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100

PRIX BAISSÉ À partir de **3,90^{HT}**
151510

Serviette

30x30 cm - blanche - 17 g/m²

151510 1 pli	3,90	500/5000
151516 2 plis	1,57	100/3000

Prix au sachet, vendu par carton
Pure pâte de cellulose vierge.



Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254	155,00	1
--------	--------	---

Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.



Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266	98,50	1
--------	-------	---

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

NAPPES ET SETS DE TABLE



TANGO®

À partir de **30,00^{HT}**
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 30,00 1	914192 57,00 1
Ivoire	340150 40,50 1	914191 75,00 1
Bordeaux	340160 45,00 1	914198 78,10 1
Bleumarine	340164 45,00 1	-
Gris béton	340166 45,00 1	-
Rouge	340163 45,00 1	914199 78,10 1
Noir	340171 45,00 1	340174 78,00 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

909316 Anis	33,50	250
909319 Aubergine	33,50	250
909317 Bordeaux	33,50	250
159108 Noir	33,25	250

Prix au carton de 250



SYMPHONIE®

À partir de **22,60^{HT}**
914109

PRIX BAISSÉ

Nappe papier Symphonie

Extra blanc gaufrage "grain de café"

914185 60x60 cm	31,00	500
914110 70x70 cm	41,00	500
914111 70x110 cm	62,00	500
914113 80x120 cm	38,20	250

Prix au carton

Set de table papier Symphonie

30x40 cm		
914109 Extra blanc	22,60	1000
914125 Rouge	33,00	1000
909313 Kraft lisse	33,00	1000
914119 Gris	33,00	1000

Prix au carton



PRIX BAISSÉ

14,60^{HT}
909422

Set de table en papier

Beige naturel «Times»	909422	31x43 cm	14,60	500/2000
-----------------------	--------	----------	-------	----------

Prix au sachet, vendu par carton.

- Blanc
- Noir
- Champagne
- Kraft
- Marron
- Cacao
- Bordeaux
- Rouge
- Aubergine
- Bleu marine
- Kiwi
- Anthracite
- Gris béton
- Granite
- Gris

VAISSELLE EN VERRE TREMPÉ



Un service en salle sécurisé : lorsqu'un choc ou une succession de chocs réussissent à percer la carapace extérieure du verre trempé, celui-ci se casse en morceaux de verres peu tranchants.



Un verre trempé peut être jusqu'à 5 fois plus résistant qu'un article n'ayant pas subi de traitements spéciaux.



Les produits trempés résistent à des écarts de température de 135°C. Ils passent ainsi du four ou de la salamandre à l'eau froide sans risque de casse.



RESTAURANT

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

EXTRA RESISTANT POLY-TREMPÉ GLASS

ARCOROC



Assiette Sans filet Filet bordeaux

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,10	065221	3,75	24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,10	065228	3,75	24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	2,90	065226	3,45	24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,25	065227	2,70	24

Coupelle, bol, saladier Sans filet Filet bordeaux

Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	1,85	-	-	36
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,25	-	-	24
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,30	-	-	24
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	-	046397	3,45	36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	1,85	903037	2,55	36

Tasse et soucoupe Sans filet

Tasse café 8 cl	065260	1,28	48
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,05	48
Tasse thé 13 cl	065261	1,56	48
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,20	48
Tasse déjeuner 25 cl	065263	1,88	36
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,50	36

RESTAURANT BRUSH

PRIX LE PLUS BAS



ARCOROC

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,68 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,25 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,25 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	903130	3,60 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	903131	3,10 6

Grande aile inclinée, bonne prise en main. Maintien des aliments au centre de l'assiette. Encombrement minimal sur plateau, conservation de la chaleur. Epaisseur, solidité. Résistance aux chocs mécaniques et aux variations thermiques jusqu'à 130°C. Fabriqué dans un matériau non poreux, tout risque de prolifération microbienne est ainsi écarté.

NOVA AQUITANIA



COUP DE CŒUR

	ARCOROC	
631080	Assiette plate ø 22,5 cm	1,28 24
631081	Assiette plate ø 15,5 cm	1,18 24
046323	Assiette creuse ø 22 cm	1,28 24
046321	Bol 50 cl	1,26 36
046317	Coupelle ø 13 cm	1,20 36

Nouvelle gamme ultra légère adaptée aux collectivités qui cherchent à réduire les risques de TMS (trouble musculosquelettiques). Adaptée à l'usage intensif, résistante aux chocs. Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire.

STAIRO



S'empile avec la feston !



HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



	ARCOROC	
903670	Assiette plate - ø 25 cm	1,10 24
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	1,05 24
903672	Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,05 24
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	1,00 24
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,64 36

FESTON



L'ORIGINAL

Aile festonnée



HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



	ARCOROC	
001021	Assiette plate - ø 25 cm	1,25 36
010383	Assiette plate - ø 23 cm	1,14 36
030715	Assiette creuse - ø 21 cm	1,14 36
030716	Assiette dessert - ø 19 cm	1,12 36

Verre trempé, résistant aux chocs. Passage au lave-vaisselle.

VAISSELLE EN PORCELAINE

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

À partir de
1,76^{HT}
064601



LA GAMME ADAPTÉE AU SERVICE SUR PLATEAU

Oslo Blanc

064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	3,50	12
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	3,20	12
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	3,20	12
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	2,60	12
064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,95	12
064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,76	12
064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	3,38	12
064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	4,02	12
064603	Tasse à café 9 cl	2,03	12
064604	Sous-tasse ø12,3 cm	2,04	12
064605	Tasse à thé 15 cl	2,36	12
064607	Tasse déjeuner 28 cl	3,35	12
064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø13,6 cm	2,74	12



UNISSET

Porcelaine Hôtelière



DURÉE DE VIE PLUS LONGUE !
UN BOURRELET SUR SON AILE.

5,60^{HT}
066012



Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	6,50	10
066012	Plate ronde ø 24 cm	5,60	10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	5,40	10
066011	Plate ronde ø 19 cm	4,10	10
066010	Plate ronde ø 16 cm	3,90	10

Tasse

066021	Café 10 cl	2,65	10
066017	Thé 16 cl	3,95	10
066019	Déjeuner 28 cl	4,95	10

Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	3,00	10
066018	Thé ø 15 cm	3,20	10
066020	Déjeuner ø 16 cm	3,80	10

SMART

Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocs

NEW

À partir de
1,38^{HT}
044303



Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,36	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,87	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,38	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,79	6



À partir de
1,72^{HT}
064120

**PRIX
BAISSÉ**

Ravier

064120 20cl - 11x11cm **1,72 12**
064121 25cl - 15x9,3cm **1,86 12**



L'ORIGINAL SARREGUEMINES



À partir de
1,70^{HT}
064072

Compotier

064072 15 cl - ø 12 cm **1,70 12**
064073 22,5 cl - ø 13,3 cm **1,96 12**
064074 37 cl - ø 15,5 cm **2,35 12**



3,20^{HT}
064117

Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **3,20 12**



À partir de
3,38^{HT}
064609

Bol Oslo

064609 40cl 13,8x13 cm **3,38 6**
064610 60cl 16x15,3 cm **4,02 6**



2,55^{HT}
044604

Bol Arcole blanc - 40cl
044604 ø 13 cm **2,55 6**



À partir de
1,25^{HT}
064076

Couppelle

064076 8 cl - ø 10,2 cm **1,25 12**
064077 16 cl - ø 13 cm **1,85 12**



À partir de
4,10^{HT}
043325



Saladier carré

043325 14,7x14,7x7,7 cm **4,10 4**
043326 17,3x17,3x8,3 cm **4,50 4**
043327 20x20x8,5 cm **6,40 3**
043328 25,4x25,4x8,6 cm **8,30 3**



1,50^{HT}
064116

Ramequin

064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **1,50 12**
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **1,90 12**
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,99 12**



À partir de
0,62^{HT}
030007

Couppelle Lys

037011 3,5 cl - ø 6 cm **0,61 36**
030007 7,5 cl - ø 7,5 cm **0,62 96**
030008 12 cl - ø 9 cm **0,63 72**
030009 20 cl - ø 10,5 cm **0,70 72**
030010 31 cl - ø 12 cm **0,80 72**
030023 50 cl - ø 14 cm **1,18 48**
Saladier Lys
030024 90 cl - ø 17 cm **1,56 24**
030025 1,55 L - ø 20 cm **1,98 24**
030026 2,4 L - ø 23 cm **2,88 12**
030027 3,4 L - ø 26 cm **4,40 12**
Saladier carré Lys
037036 15 cl - 9x9 cm **0,90 72**
037037 30 cl - 11x11 cm **0,92 72**
037038 61 cl - 14x14 cm **1,65 24**
037039 1,15L - 17x17 cm **1,88 24**



À partir de
0,82^{HT}
030021

Ramequin

030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm **0,82 96**
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm **1,15 96**



Bol - porcelaine de couleur

043264 Bol pied droit ø 13 cm **0,45 6**

Vert	Gris foncé	Gris
Bleu vert	Bleu	Ocre

Colis panaché : 1 couleur de chaque



**PRIX
BAISSÉ** **1,32^{HT}**
030001

Bol parisien

030001 51 cl - ø 13,5x6,5 cm **1,32 72**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



Assiette Lys

037043 ø 14,5 cm **0,65 72**



Ravier

030029 14,8x9,4x4 cm **1,65 36**

LES COUVERTS



À partir de
0,26^{HT}
045497

Vieux Paris

045495 fourchette de table **0,60 12**
045498 Couteau de table **1,60 12**
045496 Cuillère de table **0,60 12**
045497 Cuillère à café **0,26 12**
Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition standard.



À partir de
0,14^{HT}
989257

Eco

989255 Fourchette de table **0,30 12**
989258 Couteau de table **0,45 12**
989256 Cuillère de table **0,30 12**
989257 Cuillère à café **0,14 12**
Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de
0,40^{HT}
050953

Zoé

050951 Fourchette de table **0,55 12**
050950 Couteau de table monobloc **0,65 12**
050952 Cuillère de table **0,55 12**
050953 Cuillère à café **0,40 12**
Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de
0,11^{HT}
051003

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Valmy

051000 Fourchette de table **0,26 12**
051004 Couteau de table **0,40 12**
051001 Cuillère de table **0,26 12**
051003 Cuillère à café **0,11 12**
041815 Fourchette à dessert **0,27 12**
041810 Couteau à dessert **0,48 12**
041816 Cuillère à dessert **0,27 12**
Inox 18/0 - Ep 1,5 mm

Alida

001330 Fourchette de table **0,74 12**
001332 Couteau à steak **1,11 12**
001331 Cuillère de table **0,74 12**
001333 Cuillère à café **0,50 12**
Inox 18/0 - Ep 2,2 mm

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



À partir de
5,90^{HT}
085009

Couteaux à steak

041634 Reflex - Lg 12 cm - lame microdentée **0,45 24**

Couteaux de table

053055 Manche polypropylène 2 rivets **0,75 12**
053068 Manche polypropylène 2 rivets **0,50 36**

Ramasse-couverts

085009 Gris GN 1/1 sans couvercle **5,90 1**
085011 Bleu GN 1/1 sans couvercle **8,95 1**
085017 Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm **6,05 1**
Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts GN1/1 **107,00 1**

À partir de **2,59^{HT}**
049457

empilable

VERRE TREMPÉ

Colosseo
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,59 24**
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **2,76 24**

À partir de **1,90^{HT}**
033639

empilable

Stack Copa
033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,90 12**
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **2,10 12**

À partir de **0,63^{HT}**
030016

empilable

Lola
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm **0,63 72**
032017 20 cl - ø 7,4 x 7,6 cm **0,76 72**

À partir de **0,68^{HT}**
030063

empilable

Picardie
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm **0,77 144**
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm **0,68 72**
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm **0,78 72**

À partir de **1,07^{HT}**
033646

empilable

Gobelet Stack
033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm **1,07 12**
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm **1,12 12**
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm **1,19 12**

À partir de **0,75^{HT}**
033008

PRIX BAISSÉ

empilable

Norvège
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,75 72**
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm **0,85 72**

PRIX EN BAISSE

~~0,90^{HT}~~ **0,79^{HT}**
988621 988621

empilable

Forum
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm **0,79 72**
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm **0,95 72**

1,01^{HT}
031661

empilable

Log
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm **1,01 72**
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm **1,05 72**

0,68^{HT}
033100

PRIX BAISSÉ

Habana
033100 17 cl - ø 7x7,5 cm **0,68 12**
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm **0,84 72**

À partir de **0,69^{HT}**
030011

PRIX BAISSÉ

Empilable
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,69 72**
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm **0,86 72**

À partir de **0,60^{HT}**
030015

empilable

Gigogne
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm **0,60 72**
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm **0,69 72**
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm **0,86 72**

0,60^{HT}
031142

empilable

Oxygen
031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm **1,01 72**

À partir de **1,22^{HT}**
033642

empilable

Rocky Stack
033642 30 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,40 12**

NEW

1,95^{HT}
905204

empilable

Barshine
905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm **1,95 6**

COUPES À GLACES

1,88^{HT}
030704

LA ROCHÈRE

Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm **1,88 6**

1,88^{HT}
030700

LA ROCHÈRE

Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm **1,88 6**

2,40^{HT}
030702

LA ROCHÈRE

Tahiti
23 cl - Ht 8 cm **2,40 6**

1,10^{HT}
037052

empilable

Ondine
24 cl - ø 110 mm **1,10 12**

1,38^{HT}
030723

LA ROCHÈRE

Coupe cafet
25 cl - ø 12,5x6 cm **1,38 12**

CARAFES

À partir de **11,60^{HT}**
041035

Pot empilable

041035 1 L **11,60 1**
041036 1,5 L **13,80 1**
041037 2 L **16,20 1**

À partir de **1,68^{HT}**
030805

PRIX BAISSÉ

1^{ER} PRIX

ARCOROC

Carafon à vin
030805 25 cl **1,68 12**
030806 50 cl **1,98 12**
030807 1 L **2,93 6**

À partir de **2,36^{HT}**
031000

ARCOROC

Broc Arc
031000 50 cl **2,36 12**
031002 1 L **3,30 6**
031004 1,3 L **4,27 6**

À partir de **2,40^{HT}**
030801

ARCOROC

Carafe carré
030801 50 cl **2,40 12**
030802 1 L **4,10 6**

LA COLLECTIVITÉ

LA VAISSELLE SPÉCIALISÉE



POIGNÉE ERGONOMIQUE



Couteaux copolyester 21 cm

942110 Cassis **1,70 12**
942111 Bleu **1,70 12**

Couteau securit ergonomique et design, très bonne coupe sans risque de blessures.



1,15^{HT}
150191



Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190 Couteau de table **1,15 12**
150192 Fourchette **1,15 12**
150191 Cuillère **1,15 12**



13,70^{HT}
150188

INOX
18/10

Couverts Ourson
Coffret 4 pièces ép. 2,5 mm
150188 **13,70 1**

Couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert



Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm

905461 **3,40 12**
Sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.



7,90^{HT}
086091

INCASSABLE



PRIX EN BAISSE
~~1,98^{HT}~~ **1,78^{HT}**
086810 086810



PLASTOREX

COPOLYESTER

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge Grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,90 086818	-	-	-	-	7,90 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	7,90 086091	086092	086093	086094	086117	7,90 6
Couvercle seul pour pichet 1L	086095	-	1,95 086096	086097	086098	086099	086114	1,95 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,65 086101	086102	086103	-	086810 1,78	24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,06 086106	086107	086108	-	086811	2,13 24

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



3,90^{HT}
085905

1,55^{HT}
085903



PLASTOREX

POLYPROPYLÈNE

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,95 086816	-	-	-	4,95 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	3,90 085905	085906	085907	085908	3,90 6
Couvercle seul pour pichet 1L	085914	085925	1,75 085910	085911	085912	085913	1,75 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,15 090070	090071	090072	090073	6,15 6
Couvercle seul pour pichet 1,5L	090078	086814	2,20 090074	090075	090076	090077	2,20 6
Gobelet 15 cl	-	-	085900	085901	085902	085903	1,55 12

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.



À partir de **1,65^{HT}**
086100

INCASSABLE

Parfaitement empilables !



PLASTOREX

	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl - ø 6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	2,10 50
20 cl - ø 6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	2,25 50

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Verres empilables, surface grainée anti-rayures.

DIMINUE LA MOBILISATION CERVICALE DOULOUREUSE ET LIMITÉE DANS L'ARTHROSE ET LA MALADIE DE PARKINSON.



À partir de **4,90^{HT}**
083000



Pichet copolyester
083000 95 cl **4,90 1**
083001 1,4 L **6,40 1**
083002 1,75 L **7,20 1**



6,15^{HT}
066464

Évite le renversement



Support antidérapant bleu
066464 Hauteur 4 cm **6,15 10**

Support pour yaourt, compote, verre, etc... Assure la stabilité lors de la consommation, évite le glissement sur la table ou le renversement.



3,10^{HT}
066465

Gobelet à découpe nasale bleu
066465 16 cl - ø 7,2x10 cm **3,10 25**
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



RÉGITHERMIE

Garantie le maintien de la nourriture à une température optimale, sans ventilation, pendant plusieurs dizaines de minutes. Résistance hautes températures & chocs. Fond plat régithermie.

	Assiette plate ronde Heat System - opal	ARCOROC		
903283	Assiette semi creuse ø 25 cm	4,20 12		
903281	Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,08 12		
903280	Assiette carrée 20x20 cm	1,90 24		
903282	Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	1,95 24		1,95 ^{HT} 903282



	6,20^{HT} 903291	0% porosité	
	6,60^{HT} 903290	0% porosité	

	7,40^{HT} 083739	Résistant aux chocs	7,95^{HT} 083735
--	------------------------------------	----------------------------	------------------------------------

Assiette plate ronde Heat System ARCOROC

1	903291	2 compartiments - ø 23 cm	6,20 24
2	903290	Sans compartiment - ø 23 cm	6,60 24

Maintien en température pour liaisons chaudes 3 fois plus résistant que la porcelaine. 0 porosité 0 bactérie. Assiette légère.

	12,45^{HT} 083742	Résiste jusqu'à 150° C	7,95 1 083735 ø 25,4x6,5 cm
	7,40 1 083739 ø 23,8x4,5 cm		7,40 1

Cloche ronde copolyester ronde

Cloche polyamide - Teintée vert

VAISSELLE ANTIDÉRAPANTE

	12,95^{HT} 066400	TOP QUALITÉ	MADE IN FRANCE
--	-------------------------------------	--------------------	-----------------------

	10,05^{HT} 960211	0% BPA	MADE IN FRANCE	MADE IN FRANCE	10,05 6 960211 ø 23,5 cm
--	-------------------------------------	---------------	-----------------------	-----------------------	------------------------------------

Cloche transparente

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400, 066402 et 066404) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).

	Assiette creuse ronde - ø23,5x4 cm	12,95 12
--	---	-----------------

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Assiette super antidérapant, ne glisse pas sur la table. Angles de blocage pour les couverts. Très grande stabilité grâce à ses 4 pieds. Pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde.

	Design		Hygiène		Maintien en température
--	---------------	--	----------------	--	--------------------------------

Permet de visualiser facilement la nourriture.

Grâce à sa poignée, les doigts n'entrent pas en contact avec l'espace alimentaire.

Crochets de positionnement qui permettent à la cloche d'épouser au plus près la surface de l'assiette pour un maintien de la chaleur optimal.

SA GRANDE LÉGÈRETÉ PERMET UNE MANIPULATION FACILE.



À partir de
4,10^{HT}
066531



**PRIX
BAISSÉ**



Assiette 1/2 creuse	Bleu	Jaune	Vert	
ø 23 cm	066528	066466	066474	6,20 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	4,10 30

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Passe au lave-vaisselle.



À partir de
3,40^{HT}
905074



Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,70 25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,55 25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,50 48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,85 48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,60 48
6	905074	Compotier rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	3,40 48

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures.



**Bol à oreilles
granité copolyester**



À partir de
8,50^{HT}
083705

Granité - polypropylène	Transparent	
Saladier ø 20 cm 2 L	083705	8,50 1
Saladier ø 23 cm 3,5 L	083707	8,95 1
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	12,55 1
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	15,40 1

* bol à oreilles en copolyester.

5,45^{HT}
630321

**PRIX
BAISSÉ**



3,05^{HT}
630325



PLASTOREX

Vaisselle blanche - mélamine

630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	7,50 10
630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	5,45 10
630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	5,05 10
630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	4,55 10
630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	3,05 10
630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	3,15 10

À partir de
6,05^{HT}
519391

**IDÉAL
COLLECTIVITÉ**



**COUP
DE CŒUR**

**AVEC SON TRÈS BEL ASPECT DE
SURFACE BRILLANT**

Vaisselle inox

1	519393	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	6,10 6
2	519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	6,05 6
3	519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	7,50 6
4	519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	4,60 6
5	519390	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	3,80 6
6	150330	Couvercle pour plateau 4 compartiments	4,25 1

Cette gamme est conforme au contact alimentaire et assure une hygiène parfaite! Bords arrondis pour un design doux. L'inox vous permet d'éviter le transfert de particules dans les aliments. Passe au lave-vaisselle. Non compatible micro-onde.

4,25^{HT}
150330

PRIX EN BAISSE
~~7,80~~ **6,10^{HT}**
519393 519393

THERMODYNAMIQUE

Système breveté qui permet de ralentir la perte de calories (chaud) et de frigories (froid).



29,90^{HT}
905132

**PRIX
BAISSÉ**



Vaisselle thermodynamique

	Bleu	Cassis	
Assiette creuse ronde	066460	066461	38,90 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	905132	29,90 6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Ce système permet de ralentir la perte de calories (chaud) et des frigories (froid) grâce à la fermeture totale du couvercle.. Idéal pour le service en chambre (potages, cafés, chocolats, mixés). Base antidérapante pour une stabilité optimale. Empilable avec ou sans couvercle. Passage au lave-vaisselle et au micro-ondes (sans couvercle). Température jusqu'à 80°C.

LA COLLECTIVITÉ

LES PLATEAUX



PLATEAUX



Pour toutes les références



Fast food - 46x36 cm	PLATEX
890457 Gris	5,30 40
890458 Bleu marine	5,30 40
890459 Rouge	5,30 40
890460 Vert	5,30 40
890461 Chocolat	5,30 40
890462 Ivoire	5,30 40
890463 Noir	5,30 40

Carton de 40 plateaux.



Fast food - 26x36 cm	PLATEX
890464 Gris	3,25 45
890465 Bleu ciel	3,25 45
890466 Rouge	3,25 45
890467 Anis	3,25 45
890468 Marron	3,25 45
890469 Noir	3,25 45
890470 Sable	3,25 45

Carton de 45 plateaux.

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition grainée sur le fond, bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle



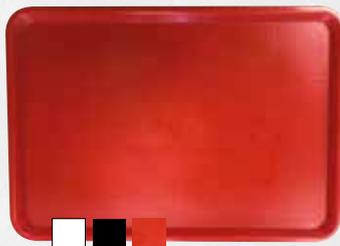
6,80^{HT}
980810

Plateau Le Texan - 46x36 cm

Polyester et fibre de verre

980810 Gris moucheté **6,80 20**

Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossages de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garanti lave-vaisselle.



11,00^{HT}
632026

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

Polypropylène chargé. Incassable. Finition grainée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.



8,10^{HT}
083835

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté

083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	6,55 20
083835 GN1/1 - 53x32 cm	8,10 20

Plateau ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossages (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.



19,60^{HT}
093888

ÉVOLUTION NATURELLE DU DESIGN DU LÉGENDAIRE PLATEAU PROFIL

Plateau Profil 2 - chêne clair
093888 46x36 cm



19,60 20

Développé pour les collectivités ayant un usage intensif de leurs plateaux. Ultra résistant à l'utilisation et attrayant. Particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent offrir sur un même plateau plus de surface utile et design moderne. Surface grainée et soyeuse au toucher sensation bois. Dessous parfaitement plat, anti encrassement.



PLATS & COUVERTS DE SERVICE INOX



À partir de **9,50^{HT}**
018559

• Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
• Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
• Portions constantes et précises
• Propriétés antimicrobiennes

entièrement naturelles
• La conception monobloc est facile à nettoyer
• L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser



Spoodle - Acier inoxydable	PLATEX
018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml	9,50 1
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml	9,50 1
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml	9,85 1
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml	10,85 1
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml	11,35 1

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



Corbeille ovale cannelée inox
040999 Lg 26 cm **4,70 1**
040998 Lg 31 cm **5,88 1**



À partir de **13,40^{HT}**
085800

OFFRE
EXCEPTIONNELLE

SPÉCIAL BOISSONS CHAUDES

Pichet isotherme	
085800 Blanc	13,40 6
085801 Taupe	13,40 6



À partir de **19,50^{HT}**
042422

Pichet isotherme	
042422 1,2 L	19,50 1
042423 2 L	29,80 1

Ampoule polyuréthane.



À partir de **21,00^{HT}**
042406

Pichet inox isotherme à pompe	
042406 2,5 L	21,00 1
988358 3 L	31,70 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.



À partir de **10,25^{HT}**
988052

Pichet inox isotherme	
988052 1 L	10,25 1
988351 1,5 L	11,50 1
988301 2 L	12,90 1

Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.

PRIX EN BAISSÉ
~~8,99^{HT}~~ **7,99^{HT}**
002070 002070



1 Légumier UNI	
002070 ø 20 cm - 1,55 L	7,99 1
002071 ø 22 cm - 2,18 L	8,90 1
002072 ø 24 - 2,65 L	10,50 1

2 Soupière UNI	
002073 ø 22 cm - 3,25 L	12,68 1
002074 ø 24 cm - 4 L	14,30 1



3 Plat rond UNI	
002075 ø 30 cm	9,50 1
4 Plat à poisson UNI	
002077 34x22 cm	5,75 1
002078 38x25 cm	7,57 1
002079 41x27 cm	8,35 1



6 Plat à gratin oval	
002080 25x15,5 cm	8,20 1
002081 30,5x18,5 cm	9,50 1
002082 38x23,5 cm	11,95 1
7 Couverts de service inox	
24,7 cm	
041824 Fourchette	2,40 1
041825 Cuillère	2,40 1

27,60^{HT}
988216



53,00^{HT}
988217

PRIX
LE PLUS
BAS

143,00^{HT}
988215

Chariot de service gris foncé	
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	143,00 1
988217 Corbeille à déchets	53,00 1
988216 Boite à couverts	27,60 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

ACCESSOIRES

Caps
982188 Noir **8,00** 10
982187 Blanc **8,00** 10
 Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.

Calot Atlanta - Blanc
909584 Lot de 2 **12,20** 1
 Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.

Athènes Blanc
982186 **8,35** 1
 Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

Tablier Nell 45
45x100 cm
981758 Melon **20,10** 1
981756 Noir **20,10** 1
 65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.

Veste homme Shade - olive
982300 T0 **29,90** 1
982301 T1 **29,90** 1
982302 T2 **29,90** 1
982303 T3 **29,90** 1
982304 T4 **29,90** 1
982305 T5 **29,90** 1
 Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

Tablier Dan88
981979 Noir **1**
981981 Gris **1**
982312 Olive **1**
 65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, oeillet fantaisie, fente de marche.
Prix : 23,00

Tablier Prague
630402 TU **23,60** 1
 Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm.

Tablier Songe Denim
630401 **23,60** 1
 Tablier 3 poches plaquées : 1 centrale et 2 côtés. Fente de marche. Ceinture tissu 100 cm. Largeur 98 cm, hauteur 59 cm.

Tablier bavette Loti
980968 Noir **16,60** 1
903370 Pistache **16,30** 1
980974 Melon **16,60** 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. Existe en prune, bordeaux, beige, chocolat, blanc et anthracite

Tablier chef
980958 Blanc **6,40** 1
 Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.

Tabliervalet + poche
904405 Blanc **9,25** 1
904404 Noir **9,80** 1
904403 Bordeaux **9,80** 1
 Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

Tablier Valet
630184 Bleu **10,15** 1
 Avec poche et bavette

LES VÊTEMENTS POUR FEMMES



NEW



29,90^{HT}
982306

Veste femme Shade

982306 T00	29,90	1
982307 T0	29,90	1
982308 T1	29,90	1
982309 T2	29,90	1
982310 T3	29,90	1
982311 T4	29,90	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.



27,60^{HT}
981960

Veste femme Bama - noire

981960 T00	27,60	1
981961 T0	27,60	1
981962 T1	27,60	1
981963 T2	27,60	1
981964 T3	27,60	1
981965 T4	27,60	1
981966 T5	27,60	1
981967 T6	27,60	1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés. Existe en manches courtes.

24,70^{HT}
982161



Veste femme Busi Manches courtes

982161 T00	24,70	1
982154 T0	24,70	1
982155 T1	24,70	1
982156 T2	24,70	1
982157 T3	24,70	1
982158 T4	24,70	1
982159 T5	24,70	1
982160 T6	24,70	1

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.

27,70^{HT}
630359



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5		
Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	27,70	1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70	1
Pistache	630352	630353	630354	630355	630356	630357	27,70	1
Framboise	982122	982123	982124	982125	982126	982127	27,70	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

8,50^{HT}
004839



- Adapté à tous types de linge (sauf laine et soie)
- Prêt à l'emploi
- Permet un détachage ciblé
- Polyvalent : utilisation immédiate ou avant lavage



Solipro

Genie Professionnel
004839 Spray 500 ml **8,50 12**

Détachant textiles. 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...



53,20^{HT}
006701

- Spéciale restauration
- Sans phosphate
- Résultat impeccable

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **53,20 1**

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

27,90^{HT}
631170



COUPE SLIM

Pantalon femme Adélie

631170 T 0	27,90	1
631171 T 1	27,90	1
631182 T 2	27,90	1
631172 T 3	27,90	1
631183 T 4	27,90	1
631173 T 5	27,90	1
631184 T 6	27,90	1

Pantalon femme coupe slim, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Bragette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

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/mixte (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

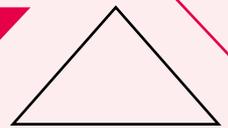
Homme/mixte (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

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	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
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	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
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.



24,90^{HT}
981414

NEW



29,90^{HT}
982070

**COUP
DE
CŒUR**

Veste homme Shade - denim

982070 T 0	29,90 1
982071 T 1	29,90 1
982072 T 2	29,90 1
982073 T 3	29,90 1
982074 T 4	29,90 1
982075 T 5	29,90 1

Veste homme Shade - olive

982300 T 0	29,90 1
982301 T 1	29,90 1
982302 T 2	29,90 1
982303 T 3	29,90 1
982304 T 4	29,90 1
982305 T 5	29,90 1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

Veste homme Blake

Manches courtes		Manches longues	
981414 T0	24,90 1	981423 T0	26,50 1
981415 T1	24,90 1	981424 T1	26,50 1
981416 T2	24,90 1	981425 T2	26,50 1
981417 T3	24,90 1	981426 T3	26,50 1
981418 T4	24,90 1	981427 T4	26,50 1
981419 T5	24,90 1	981428 T5	26,50 1
981420 T6	24,90 1	981429 T6	26,50 1

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes ou longues, noires. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.



Nero



27,45^{HT}
905380

Veste Nero

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45 1
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,45 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,45 1
Pistache MC	909277	909278	909279	909280	909281	909282	909283	27,45 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	27,45 1

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.

**LE MONTAGE DES MANCHES PERMET
UNE PLUS GRANDE LIBERTÉ DE
MOUVEMENT.**



Appollo

*Eric Hubert
Les Serriers du Bistrot*



33,45^{HT}
631165

Veste mixte Appollo

631162 T 0	33,45 1
631163 T 1	33,45 1
631164 T 2	33,45 1
631165 T 3	33,45 1
631166 T 4	33,45 1
631167 T 5	33,45 1
631168 T 6	33,45 1

Veste manches courtes noire avec liserés couleur ficelle. Col officier, boutons pression cachés, manches raglan et liseré contrasté devant & dos. Biais contrasté sur le devant. Poche stylo plaquée sur manche. Existe en noir liseré rouge ou noir liseré fuchsia.



27,90^{HT}
982189

Sur-veste Ulisse

982189 S	27,90 1
982190 M	27,90 1
982191 L	27,90 1
982192 XL	27,90 1
982226 XXL	27,90 1
982193 XXXL	27,90 1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.



46,80^{HT}
982162

Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T 0	46,80 1
982163 T 1	46,80 1
982164 T 2	46,80 1
982165 T 3	46,80 1
982166 T 4	46,80 1
982167 T 5	46,80 1
982168 T 6	46,80 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir&blanc et pointillés noir&blanc.



Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	26,50 1
981433 T 36	26,50 1
981432 T 38	26,50 1
981434 T 40	26,50 1
981435 T 42	26,50 1
981436 T 44	26,50 1
981437 T 46	26,50 1
981438 T 48	26,50 1
981439 T 50	26,50 1
981440 T 52	26,50 1
981441 T 54	26,50 1
630312 T 56	26,50 1
630313 T 58	26,50 1
630314 T 60	26,50 1
630311 T 62	26,50 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italienne, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.

LES VÊTEMENTS

MIXTES



37.5°

49,25^{HT}
982241

COUP DE CŒUR

PERMET DE MAINTENIR VOTRE CORPS À UNE TEMPÉRATURE IDÉALE POUR UN CONFORT DE TRAVAIL OPTIMAL



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 professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



Sa légèreté et son look vont vous séduire ! L'intérieur du col est en éponge ce qui procure une bonne absorption de l'humidité et confort. La maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide afin de préserver le bien-être.

TISSU NID D'ABEILLE : LE TISSAGE EST ENTièrement RESPIRANT ET VOUS GARANTI LÉGÈRETÉ ET FRAÎCHEUR

Siaka - MC

909537 T 0	52,25 1
909538 T 1	52,25 1
909539 T 2	52,25 1
909540 T 3	52,25 1
909541 T 4	52,25 1
909542 T 5	52,25 1
909543 T 6	52,25 1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.



52,25^{HT}
909537



Veste mixte Benak

982241 T 0	49,25 1
982242 T 1	49,25 1
982243 T 2	49,25 1
982244 T 3	49,25 1
982245 T 4	49,25 1
982246 T 5	49,25 1
982247 T 6	49,25 1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.



Coupe slim

51,50^{HT}
630387



15,00^{HT}
908976

Pantalon Goyave

908976 T 0	15,00 1
908977 T 1	15,00 1
908978 T 2	15,00 1
908979 T 3	15,00 1
982227 T 4	15,00 1
908981 T 5	15,00 1
908982 T 6	15,00 1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.



Coupe droite

53,20^{HT}
904390

Pantalon Arenal

Noir	Gris chiné
T 0	904565 53,70 904390 53,20 1
T 1	904566 53,70 904391 53,20 1
T 2	904567 53,70 904392 53,20 1
T 3	904568 53,70 904393 53,20 1
T 4	904569 53,70 904394 53,20 1
T 5	904633 53,70 904395 53,20 1
T 6	904635 53,70 904396 53,20 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.



Pantalon mixte Archet

630387 T 0	51,50 1
630388 T 1	51,50 1
630389 T 2	51,50 1
630390 T 3	51,50 1
630391 T 4	51,50 1
630392 T 5	51,50 1
630393 T 6	51,50 1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.

29,95^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	29,95 1
904129 T 40	29,95 1
904130 T 42	29,95 1
904131 T 44	29,95 1
904132 T 46	29,95 1
904133 T 48	29,95 1
904134 T 50	29,95 1

Pantalon mixte noir en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

Noir	Blanc
T 0	909500 23,25 982194 21,50 1
T 1	909501 23,25 982195 21,50 1
T 2	909502 23,25 982196 21,50 1
T 3	909503 23,25 982197 21,50 1
T 4	909504 23,25 982198 21,50 1
T 5	909505 23,25 982199 21,50 1
T 6	909506 23,25 982200 21,50 1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.



11,10^{HT}
907300



Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm
907300 **11,10 1**

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ



PRIX EN BAISSÉ
~~20,30^{HT}~~ **16,90^{HT}**
907350 907350



Tablier de plonge Delta
Polyuréthane 900x1150 mm
907350 **16,90 1**

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ



PRIX BAISSÉ

26,50^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 **26,50 1**

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ



19,95^{HT}
904662

Blouse Orion

904662	T 0	19,95	1
982228	T 1	20,20	1
982222	T 2	20,30	1
982223	T 3	20,30	1
982224	T 4	20,30	1
982225	T 5	20,30	1
982230	T 6	20,20	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

MOUFLES & GANTS



5,35^{HT}
912233

Mouffette anti-chaaleur
Silicone
912233 **5,35 1**
Protection jusqu'à 180°C maxi



15,40^{HT}
631046

Moufle anti-chaaleur
Silicone
631046 **15,40 1**
Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



4,50^{HT}
912232

Moufle anti-chaaleur
Textile + aluminium
912232 360 mm **4,50 1**
Protection jusqu'à 200°C max



14,80^{HT}
911188

Gant anti-chaaleur
Ambidextre
911188 **14,80 1**
Protection jusqu'à 250°C max



19,00^{HT}
911183

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



2,85^{HT}
760050

Maniques
760050 18x18 cm **2,85 1**
Set de 2 maniques carrées en silicone.



3,33^{HT}
760052

Moufle de cuisine
760052 **3,33 1**
Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.



3,33^{HT}
760106

Moufle de cuisine
760106 **3,33 1**
Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.

CHAUSSURES

Sabots de sécurité la paire

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

Prix : 36,45

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.



36,45^{HT}
903725

EMBOUT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES



31,20^{HT}
903700

PRIX LE PLUS BAS



Mocassins de sécurité la paire

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

Prix : 31,20



49,90^{HT}
903841

Chaussure Leo Noir

T 36	903841
T 37	903842
T 38	903843
T 39	903844
T 40	903845
T 41	903846
T 42	903847
T 43	903848
T 44	903849
T 45	903850
T 46	903851

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.

49,90

SAC & TORCHONS



1,45^{HT}
904449

Torchon de cuisine
904449 500x770 mm **1,45 1**
100 % coton blanchi, lot de 12. Prix du lot.

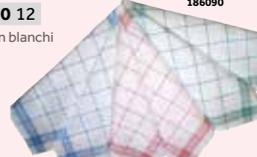


3,40^{HT}
186088



3,45^{HT}
630279

Essuie-verres
630279 50x70 cm **3,45 10**
80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.



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.



3,05^{HT}
185036

Litem de serveurur
600x770 mm
185036 **3,05 1**

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.



14,40^{HT}
186350

Sac à linge
neutre 100 L - 730x810 mm
186350 **14,40 1**
100% polyester.

LA CUISSON

LES CASSEROLES & POÊLES



À partir de **97,50^{HT}**
585435

Sauteuse
585435 ø 24 cm **97,50 1**
585421 ø 28 cm **105,00 1**

Sauteuse en aluminium avec deux anses rivetées en fonte d'innox, et couvercle en verre bombé cerclé inox. Revêtement anti-adhérent Excelliss[®]+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction. Passe au lave-vaisselle.



Ultra légère!



À partir de **26,25^{HT}**
632626

Sauteuse
632626 ø 24 cm **26,25 1**
632627 ø 28 cm **31,35 1**

Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.

Tous feux



À partir de **44,25^{HT}**
632642

Mijoteuse haute
632642 ø 32 cm **44,25 1**
632624 ø 36 cm **55,45 1**

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.

Tous feux



À partir de **68,30^{HT}**
585400



Tous feux

Casserole Castel'Pro

585404 ø 24 cm **107,00 1**
585402 ø 20 cm **91,40 1**
585401 ø 18 cm **84,40 1**
585400 ø 16 cm **68,30 1**



Couvercle Castel'Pro

585420 ø 28 cm **33,50 1**
585419 ø 24 cm **28,40 1**
585418 ø 22 cm **28,45 1**
585417 ø 20 cm **26,45 1**
585416 ø 18 cm **25,45 1**
585415 ø 16 cm **23,45 1**

Casserole avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Couvercle avec large poignée ergonomique. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.



Tous feux

À partir de **12,74^{HT}**
585106

PRIX ACCORD FABRICANT
PRIX LE PLUS BAS
TOP QUALITÉ

PRIX EN BAISSE
~~25,00^{HT}~~ **22,00^{HT}**
585114 585114

Casserole inox - sans couvercle
585106 ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L **12,74 1**
585108 ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L **13,40 1**
585110 ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L **15,70 1**
585112 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **18,50 1**
585114 ø 24 x 11 cm - 5 L **22,00 1**
585116 ø 28 x 13 cm - 8 L **30,50 1**
anse face queue

PRIX EN BAISSE
~~91,70^{HT}~~ **81,00^{HT}**
097100 097100

Lot de 5 casseroles inox
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm
097100 81,00 1

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



PRIX EN BAISSE
~~44,00^{HT}~~ **37,95^{HT}**
585060 585060



Braising 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**

Vendu sans couvercle



À partir de **55,35^{HT}**
585092

Tous feux

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**

Vendu sans couvercle



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**



Cuit vapeur - Inox
ø 32 x 12,5 cm
085080 **39,20 1**



Tous feux

Sauteuse conique inox
585302 ø 16x6,5 cm **18,55 1**
585303 ø 20x7 cm **23,80 1**
580304 ø 24x8 cm **28,85 1**



Tous feux

Sauteuse inox - sans couvercle
585300 ø 24 x 7,5 cm - 3,3 L **29,55 1**
585301 ø 28 x 8 cm - 5 L **38,00 1**



Cocotte à pression
22 L - ø 34x23 cm
915089 **122,00 1**

Fabriquée en aluminium pur. Soupape de sécurité. Poignées bakélite anti-brûlures, pont robuste et résistant.



À partir de
47,70^{HT}
585422

Poêle
585423 ø 32 cm **96,70 1**
585424 ø 28 cm **82,80 1**
585425 ø 24 cm **67,75 1**
585422 ø 20 cm **47,70 1**



Poêle en aluminium avec poignée fixe en inox rivetée. Revêtement anti-adhérent Excelliss® sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

Couvercle Castel'Pro

585420 ø 28 cm **33,50 1**
585419 ø 24 cm **28,40 1**
585418 ø 22 cm **28,45 1**
585417 ø 20 cm **26,45 1**
585416 ø 18 cm **25,45 1**
585415 ø 16 cm **23,45 1**

Poêle sautoir Castel'Pro

585414 ø 28 cm **94,25 1**
585413 ø 24 cm **87,30 1**
585412 ø 22 cm **84,35 1**
585411 ø 20 cm **80,25 1**
585410 ø 18 cm **73,70 1**
585409 ø 16 cm **69,65 1**

Poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Couvercle avec large poignée ergonomique. Corps en multipl 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.



À partir de
69,65^{HT}
585409



Pour toutes les références, sauf indication contraire



23,60^{HT}
632643

Poêle wok
632643 ø 30 cm **23,60 1**
Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.



Poêle wok anti-adhérente
ø 30 cm x 6 cm
911291 **28,40 1**
Non compatible induction.



114,00^{HT}
097253

Poêle Wok Trimétal
ø 36 cm - 5,5 L
097253 **114,00 1**
Fond plat.



166,00^{HT}
585436

Wok Castel'Pro
585436 ø 32 cm - 1,6 L **166,00 1**
Ultraply - avec contre-anse. Poignée ergonomique athermique. Corps thermomodificateur 5 couches pour une diffusion uniforme de la chaleur.



Poêle ronde anti-adhésive
911310 ø 20 x 4 cm **10,05 1**
911311 ø 24 x 4,5 cm **12,80 1**
911312 ø 28 x 4,5 cm **15,95 1**
911313 ø 32 x 5 cm **20,75 1**
911314 ø 36 x 5,5 cm **24,45 1**
Non compatible induction.

À partir de
10,05^{HT}
911310



À partir de
17,45^{HT}
912280

Poêle Tricapa Plus
Revêtement écologique
912280 ø 20 x 4 cm **17,45 1**
912281 ø 24 x 5 cm **26,85 1**
912282 ø 28 x 5 cm **28,10 1**
912283 ø 32 x 5 cm **34,80 1**
912284 ø 36 x 6 cm **44,70 1**

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.



PRIX EN BAISSE
~~32,85^{HT}~~ **29,65^{HT}**
585202 585202

Poêle inox - sans couvercle
585200 ø 20 x 4 cm sans anse **20,80 1**
585201 ø 24 x 5 cm sans anse **22,35 1**
585202 ø 28 x 5 cm sans anse **29,65 1**
585203 ø 32 x 5 cm anse face queue **38,20 1**
585204 ø 36 x 6 cm anse face queue **46,75 1**

PRIX EN BAISSE
~~69,00^{HT}~~ **63,30^{HT}**
511322 511322



Poêle inox revêtement anti-adhérent
511318 ø 20 x 4 cm sans anse **26,00 1**
511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**
511320 ø 28 x 5 cm sans anse **43,90 1**
511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **51,00 1**
511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **63,30 1**
097309 ø 40 x 6,5 cm anse face queue **81,50 1**
Revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle



À partir de
48,70^{HT}
082616

Poêle ovale anti-adhésive
082616 36x26x4,3 cm **48,70 1**
082618 40x28x4,5 cm **58,60 1**
Non compatible induction.



18,45^{HT}
912410

Poêle à blinis
912410 ø 12x2,1 cm **18,45 1**
Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



17,30^{HT}
086662

Poêle à crêpes choc aluminium
086662 ø 26 cm **17,30 1**
Non compatible induction. Anti-adhésif.



19,00^{HT}
632628

Crêpière
632628 ø 28 cm **19,00 1**
Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.

32,75^{HT}
089057

Poêle à crêpes antiadhésive
089057 ø 26 cm **32,75 1**
Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.

de Buyer

CUISSON AU FOUR

LES INDIVIDUELS



CÉRAMIQUE CULINAIRE

PRIX BAISSÉ

PRIX EN BAISSE
13,10^{HT} **10,60^{HT}**
862052 862052



Plat individuel	Ardoise	Ecru	Noir
carré 13x13x4,5 cm - 66cl	862052	862053	900827
rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl	862050	862051	900826

Plat en émaille vitrifié pour un nettoyage facile. Antiadhésif, ultra-résistant, compatible lave-vaisselle. Résistant -20 + 250°C. Dimensions intérieures.

À partir de **33,65^{HT}**
912295



Cocotte ronde - Fonte d'aluminium noir
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **33,65 1**
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **43,05 1**
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **55,10 1**
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **71,30 1**
Avec 2 poignées silicone amovibles!

À partir de **54,60^{HT}**
912300



Cocotte ovale - Fonte d'aluminium noir
912300 26x20 cm - 3,5 L **54,60 1**
912301 31x25 cm - 6,3 L **72,40 1**
Avec 2 poignées silicone amovibles!



PRIX BAISSÉ

À partir de **13,50^{HT}**
002050

Plat à gratin
002049 30x21 cm **12,70 1**
002050 37,7x25,5 cm **13,50 1**
Dimensions intérieures.



À partir de **35,25^{HT}**
911285

Plaque à rôtir - inox 18/10 anses tombantes
911285 35x26x7,8 cm **35,25 1**
911286 40x28x8,5 cm **48,85 1**
911287 45x32x9 cm **58,42 1**

TOP QUALITÉ

RÉSISTENT À L'ÉPREUVE DU TEMPS !

RÉSISTANTS AUX CHOCS THERMIQUES

Congélateur
jusqu'à **-40°C**

Four
jusqu'à **+300°C**



16,80^{HT}
037065

Cocotte Ovenchef
037065 5,2 L - 35x22x11 cm **16,80 6**
Avec couvercle.

VERRE BOROSILICATE

Plat à four Ovenchef
037064 2,4 L - 29x23x7 cm **11,87 6**
037062 3 L - 35x23x7 cm **13,80 6**
037063 4 L - 39x25x7 cm **13,90 6**
Non compatible induction.



Griller vos steaks comme un pro !

25,25^{HT}
632614



Plancha fonte double
lisse et rainurée - 42x23 cm
632614 **25,25 1**
Utilisation au four et sur le gaz.

STÉRILISATION ET DÉSINFECTION

À partir de **260,00^{HT}**
590100



Armoire de stérilisation automatisée
961263 Support aimant **340,00 1**

Finition inox AISI 304. Lampe UV 1x15 W. Alimentation 230/240 V tri. Dimensions 49,5x14,5x59,3 cm. Minuterie automatique à cycle de 120 minutes, contrôlable visuellement par un témoin lumineux rouge ou vert. Indice IPX4.



Armoire de stérilisation manuelle
Armoire moyenne - 49,5x14,5x59,3 cm
590100 **260,00 1**

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle de désinfection 120 minutes. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux. Nettoyage facile. L'armoire haute est spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. Alimentation 220 V mono.

NEW

1260,00^{HT}
981262



Pour 20 couteaux

Tiroir de stérilisation automatique encastrable
50x61,5x19,2 cm - Inox
981262 **1260,00 1**

La désinfection se déclenche automatiquement dès la fermeture de la porte. Avec le rayonnement UV-C germicide de la lampe, stérilisez vos couteaux en 2h.

NEW



Lampe UVA **88,00^{HT}**
5W - 220-240 V
981263 **88,00 1**
Culot E27 à visser. Économie d'énergie : 75%.



Barre aimantée
091726 50 cm tout inox **32,05 1**



Barre aimantée Abs
091724 38x5x1,2 cm **8,30 1**
091730 50x5x1,2 cm **12,90 1**
Fixation par vis et chevilles.

AFFÛTAGE & PROTECTION

121,00^{HT}
098010



Affûteuse électrique
22x19x7 cm - 40 W
098010 **121,00 1**

Disque d'aiguisage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguisage et affilage à effectuer alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.

195,00^{HT}
958040



Affûteuse électrique
15,5x14,5x9,5 cm
958040 **195,00 1**

Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

Fonctionne sans eau

66,55^{HT}
098071



Aigiseur Redsteel
098071 Avec socle inox **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.

19,15^{HT}
280601



Affûteur manuel
Aigiseur à main pour lames lisses et crantées
280601 **19,15 1**

NEW

74,90^{HT}
096665



Affûteur manuel professionnel ABS **ARCOS**
096665 **74,90 1**

Aigiseur manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.

22,75^{HT}
091735



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

À partir de **7,15^{HT}**
096702



Fusil à aiguiser professionnel

1	098014 Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	35,90 1
2	630048 Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	23,95 1
3	630049 Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	13,10 1
4	096702 Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	7,15 1
5	098001 Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	30,35 1
6	098008 Mèche ronde diamant Lg 23 cm	16,90 1



Affûteur manuel
096014 Lames en céramique et carbure **13,40 1**
2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.



À partir de **12,15^{HT}**
630261

Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	12,15 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	12,95 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	12,95 1

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



74,75^{HT}
083923

Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921	XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)	74,75 1
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche)	74,75 1
083923	M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	74,75 1
083924	L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	74,75 1

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

RIVIERA



À partir de
14,95^{HT}
096690



Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,35	1
1	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,15	1
1	096691	Couteau de cuisine 15 cm	22,90	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,35	1
3	096698	Couteau santoku 18 cm	29,65	1
4	096690	Couteau office 10 cm	14,95	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

PLUTON



À partir de
9,25^{HT}
090991

Pluton

	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
1	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
	090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
2	090992	Santoku 18 cm	17,50	1
3	090994	Couteau tranchelard 20 cm	16,35	1
4	090997	Couteau filet de sole 18 cm	14,35	1
5	090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

UNIVERSAL



À partir de
12,45^{HT}
096265

Universal

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	20,70	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	23,40	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	22,70	1
3	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,05	1
4	096265	Filet de sole - 17 cm	12,45	1
5	096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,30	1
6	096105	Désosseur - 13 cm	13,85	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

ORYX



À partir de
9,40^{HT}
097008

Oryx

	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	18,50	1
	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	15,85	1
2	097007	Couteau à découper - 22 cm	15,50	1
3	097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
4	097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
5	097008	Couteau office - 9 cm	9,40	1

SÉRIE 2900



À partir de
9,50^{HT}
630146

Spécial pour les aliments non allergènes



Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	14,00	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,00	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,55	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	13,95	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,90	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	9,90	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	9,50	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	9,90	1
	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	9,90	1
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,50	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

COLOUR PROF



À partir de
6,00^{HT}
096609

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	16,30	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,60	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,60	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	12,90	1
3	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,60	1
	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
6	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	10,20	1
7	096651	Couteau à saigner 15 cm	10,00	1
8	096626	Désosseur 15 cm	9,90	1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	9,90	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	6,00	1
	096330	Couteau office - 10 cm	6,90	1

- 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.

NEW

24,90^{HT}
096481



Trousse à couteaux vide
096481 8 emplacements **24,90 1**

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

TROUSSE À COUTEAUX

GAMME MAÎTRE AVEC LAME EN ACIER NITRUM POUR UNE COUPE PARFAITE ET DURABLE. MANCHE EN POLYPROPYLENE AVEC 3 RIVETS INOX. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE.

Trousse à couteaux **ARCOS** **86,60^{HT}**
096397 7 couteaux + 1 fusil à aiguiser **86,60 1** 096397

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.



OPERA

COUPE EXCEPTIONNELLE



Santoku Opera
Lame alvéolée Silk Edge 18 cm
096508 **36,40 1**

Couteau rocking santoku alvéolé avec fil de lame «Silk Edge». Ce nouveau procédé Arcos permet d'obtenir un angle total de coupe, exceptionnellement fin de 24°, sans nuire à la durée du tranchant. Entièrement forgé dans un acier haut de gamme à l'azote, ce couteau premium dispose de performances de coupe exceptionnelles.

COUTEAUX OFFICE

Lames lisses

- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| 1 | 090544 | Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm | 7,30 1 |
| | 090545 | Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm | 9,90 1 |
| 2 | 096081 | Manche polypropylène vert - 8,5 cm | 1,75 1 |
| | 096085 | Manche polypropylène noir - 8,5 cm | 1,75 1 |
| 3 | 094210 | Manche polypropylène 10 cm - noir | 0,85 12 |
| 4 | 096083 | Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm | 1,80 1 |
| 5 | 094109 | Surmoulé manche ABS 8 cm - noir | 0,85 12 |
| 6 | 913851 | Manche polypropylène orange - 10 cm | 2,00 1 |
| 7 | 913852 | Manche polypropylène turquoise - 10 cm | 2,00 1 |

À partir de **0,85^{HT}**
094109



NEW

COUTEAUX À PAIN

4,20^{HT}
094319
Couteau à pain
094319 18 cm **4,20 1**

10,00^{HT}
096292
Couteau à pain
096292 20 cm **10,00 1**
Pour les aliments sans gluten
ESPAGNE

15,05^{HT}
905454
Couteau à pain
905454 25 cm **15,05 1**
ESPAGNE

19,45^{HT}
096024
Couteau à pain Oryx
096024 20 cm **19,45 1**

139,00^{HT}
631154

Coupe pain
525x135x155 mm
631154 **139,00 1**

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.



PROTECTION SÉCURITÉ



Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm
912126 **106,00 1**



Coupe pain
Lame inox 52x27 cm
096286 **114,90 1**

DÉCOUPE

25,80^{HT}
096495
Lame ép. 4 mm
Couperet inox
520 g - 18 cm
096495 **25,80 1**
Pleine soie. 3 Rivets acier inox.

43,90^{HT}
097999



Villette - Scie de boucher
097999 Scie 45 cm **43,90 1**
097998 Lame de rechange acier - 5x2,5 cm **9,70 1**

40,30^{HT}
630046
FISCHER
Trancheur poisson microdenté
630046 35 cm - manche bi-matière noir/bleu **40,30 1**



19,00^{HT}
096434
PRIX BAISSÉ

Couteau poisson microdenté
096434 36 cm - manche polypropylène bleu **19,00 1**
ESPAGNE

LA COUPELLERIE

LES PLANCHES & OUTILS



PLANCHES



ÉPAISSEUR
2 CM !

PRIX EN BAISSE
À partir de
~~27,95^{HT}~~
085308 **24,90^{HT}**
085308

PEHD 500



PRIX EN
BAISSE



► Couleur violette
pour les aliments
sans gluten



38,30^{HT}
950106

Planche à découper
950106 400x300x3 mm **38,30 1**
Lot de 6 planches en PEHD avec support.
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.

Planche polyéthylène
ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm

085300	Blanche	19,00	1
085302	Bleue	19,00	1
085303	Verte	19,00	1
085304	Jaune	19,00	1
085305	Rouge	19,00	1
085306	Marron	19,00	1
085307	Noire	19,00	1



Planche 60x40x2 cm		Planche 45x30x1,25 cm	
085308	Blanche	24,90	1
085309	Verte	24,90	1
085310	Bleue	24,90	1
085311	Jaune	24,90	1
085312	Rouge	24,90	1
085313	Violette	24,90	1
085314	Blanche	9,40	1
085315	Bleue	9,40	1
085316	Verte	9,40	1
085317	Jaune	9,40	1
085318	Rouge	9,40	1
085319	Marron	9,40	1

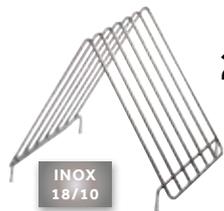
Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90	1
085320	40x30x2 cm	12,50	1



25,75^{HT}
096396

Planche à rigole **ARCOS**
096396 37,7x27,7 cm **25,75 1**
Papier compressé. Facile à nettoyer,
passe au lave-vaisselle. N'abîme pas
le fil du couteau. Résistante jusqu'à
176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



25,65^{HT}
984010

Range planches inox
Triangulaire
984010 **25,65 1**
Peut aussi servir à ranger des
couvertures



Planche sans rigole - noire
096501 33x23 cm **15,85 1**
096502 38x28 cm **20,50 1**
Planche en fibre de papier compressé.
Passe au lave-vaisselle.



26,25^{HT}
889920

Planche à pain bamboo
889920 43x30x2 cm **26,25 1**
Ne passe pas au lave-vaisselle.



59,80^{HT}
889921

Planche à découper bamboo
889921 53x32,5x4 cm **59,80 1**
Planche à découper réversible.
Une face pour les viandes et une face pour
les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne
passe pas au lave-vaisselle.

OUTILS DE PRÉPARATION



Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,25	1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,10	1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,10	1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80	1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	4,95	1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,60	1
8	096439	Moule à pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,25	1
9	096499	Moule à pomme Simple - ø2,5 cm	4,15	1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm	0,73	1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,10	1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,25	1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,65	1
14	912235	Épluche tomates	7,65	1
15	912236	Épluche tomates castor	7,85	1



À partir de
6,75^{HT}
095300

► Lame pivotante

095300 Éplucheur **6,75 1**
095297 Couteau à julienne **8,70 1**
Étrier acier inox ép. 1,8 mm



8,05^{HT}
912240

16



33,55^{HT}
280616

17



1,45^{HT}
912041

18



1,90^{HT}
096637

► Évite l'oxydation de la salade

16	912240	Vide avocat	8,05	1
17	280616	Rasoir à truffes	33,55	1
18	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,45	1
19	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,90	1

CISEAUX



9,95^{HT}
041710

1



2,65^{HT}
096705

2



5,85^{HT}
914470

3



7,95^{HT}
096613

4

► Ciseaux à poisson



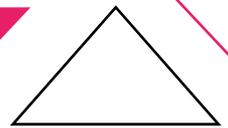
34,90^{HT}
096023

6

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95	1
2	096705	Tous usages - rouge 20 cm	2,65	1
3	914470	Herbes - 5 lames - rouge	5,85	1
4	096613	Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,95	1
5	630045	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,00	1
6	096023	Ciseaux à poisson inox - 24 cm	34,90	1

Permet d'émiscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.



6 Zeste d'agrumes, gingembre, noix de muscade, ail

1 Fromage à pâte dure comme le parmesan

2 Fromage à pâte dure râpé finement, chocolat, raifort, ...

3 Crudités râpées, finement, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix

4 Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle

5 Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc....

RÂPEZ SANS EFFORT GRÂCE AU TRANCHANT DES LAMES ULTRA-AFFÛTÉES. LES ALIMENTS SONT COUPÉS PRÉCISÉMENT, SANS ÊTRE DÉCHIQUETÉS NI ÉCRASÉS. LES ARÔMES NATURELS ET LES SAVEURS SONT LIBÉRÉS.

Râpes Microplane		
1 010509 Râpe Étoile		24,90 1
2 010506 Râpe Grain fin		24,90 1
3 010504 Râpe Gros grain		24,90 1
4 010508 Râpe très gros grain		24,90 1
5 010505 Râpe double tranchant		24,90 1
6 010500 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - noir		18,00 1

À partir de 4,65^{HT}
089305

Lyre chromée

089305 Fil fixe 17 cm	4,65 1
089306 Fil fixe 21 cm	5,30 1

À partir de 8,25^{HT}
089310

Lyre inox

089310 Lyre pour fil amovible 17 cm	8,25 1
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm	10,40 1
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10	4,95 1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10	5,55 1

6,05^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm

280680 **6,05 1**

8,95^{HT}
280649

Râpe fine
6,5x33 cm

280649 **8,95 1**

Surface de coupe 65x135 mm.

2 fonctions

12,90^{HT}
085037

ABS

1

INOX

2

INOX

3

9,85^{HT}
085035

4

12,95^{HT}
156092

6

Coupe-oeufs

1 085055 Rondelles / quartiers	12,95 1
2 085037 6 sections - inox	12,90 1
3 085035 Rondelles - inox	9,85 1

Ouvre-boîte

4 983919 Papillon - 16 cm	1,65 1
5 912110 Titan - 9x6x8,5 cm	28,00 1
6 156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm le lot de 10	12,95 1

Penderie murale inox

097059 8 crochets	24,00 1
910384 12 crochets	26,50 1

Barre porte-fiche à ressort - inox

044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm	23,15 1
044442 Barre 13 pinces - 100 cm	32,65 1

Barre porte-fiches

044450 Longueur 61 cm	4,40 1
044452 Longueur 92 cm	5,50 1

À partir de 5,25^{HT}
097980

FISCHER

Esse de boucher inox - lot de 10

097980 8 cm	5,25 1
097982 12 cm	7,15 1
097983 16 cm	9,20 1

20,60^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5

630002 **20,60 1**

64,90^{HT}
097950

Dérouleur bobine ficelle
097950 **64,90 1**

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

46,50^{HT}
085028

Bobine ficelle 1 kg
085028 Lin blanchi **46,50 1**

FUMOIR

Fumoir pour aliments

113486 Fumoir « Instant »	53,50 1
113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm	30,95 1
911256 Sciure de bois - parfum orange - 100 g	5,85 1

Idéal pour présenter et apporte une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

COUP DE CŒUR

53,50^{HT}
113486

30,95^{HT}
113485

POUR FUMER TOUS TYPES D'ALIMENTS (VIANDES, POISSONS, FROMAGES, ETC.) CONFÈRE AUX PLATS UN ARÔME UNIQUE

APPAREILS DE COUPE

NEW



Coupe frites
Ouvert : 29,2x87,6x58,4 cm
018564 Section 9,5 mm **240,00 1**

240,00^{HT}
018564

268,00^{HT}
914920



**COUPEAU INOX
POUSSOIR
RILSAN
SOCLE EPOXY**

Pour les pros

Coupe frites
Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm
914920 Frite 10x10 mm **268,00 1**
083906 Frite 8x8 mm **260,00 1**

Très facile d'utilisation et sans effort grâce à la coupe en un seul geste. Couteaux démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Poussoir en rilsan incassable n'émaillant pas les couteaux.

NEW



Machine à pâtes IMPERIA
987102 21x18,5x17,5 cm **69,00 1**
Accessoire spaghetti 2 mm
987103 **27,00 1**
Accessoire ravioli 2 empreintes
987104 15x14x10 cm **52,00 1**
Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

69,00^{HT}
987102

NEW



Coupe oignon
49x34,9x49 cm
018565 6,4 mm **475,00 1**

475,00^{HT}
018565

LARGE SÉLECTION, CHOISISSEZ VOTRE MANDOLINE



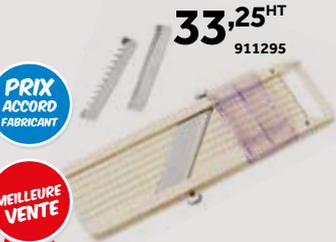
Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique abs - 34,5x14,5 cm
911298 **24,90 1**

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

33,25^{HT}
911295

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE



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

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

99,00^{HT}
280109



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

Livrée avec 4 effileurs (2, 4, 7 et 10 mm), lames acier inox trempé double biseau, coupe progressive, affûtage spécialisé à Thiers. Pousoir 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).



de BUYER
Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 **29,00 1**

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

MALETTE OFFERTE



Mandoline inox
Lame tournante incorporée
911297 **72,10 1**

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

78,90^{HT}
911304



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

LA SEULE À FAIRE DES CUBES...



Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm **112,00 1**

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

PRIX EN BAISSÉ

37,00^{HT} **29,00^{HT}**
089055 089055

**COUPE FRITES
12X12 MM
VIDE ET COUPE
POMME
QUARTIERS
PRESSE-FRUIITS**

machine 3 en 1 !

136,00^{HT}
018534



Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 **136,00 1**

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

177,00^{HT}
089410



Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches ép. 5,5 mm
089410 43,2x20,2x21 cm **177,00 1**

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

154,00^{HT}
083946



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

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

165,00^{HT}
083950



Mini coupe-tomates inox
10 tranches ép. 5,5 mm
083950 30x14x18 cm **165,00 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.

ENTONNOIRS À PISTON



37,10^{HT}
086230

RANGE
DOUILLE
INCORPORÉ **TOP QUALITÉ**

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15xHt15,5 cm Inox
et matière plastique
086230 **37,10 1**

62,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 cm
086221 **62,00 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. Entonnoirs
livrés avec support.



111,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm
avec 2 douilles
631006 **111,00 1**
Buse ø15 mm

76,00^{HT}
086209

ÉTANCHE !

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19xHt18 cm
Complet avec support
086209 **76,00 1**
3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



MOULIN À LÉGUMES



NEW

258,00^{HT}
911583

Moulin à légumes
Inox - 42x40x32 cm
911583 **258,00 1**
Vendu avec une grille
Ø 3 mm. Environ 5 kg/
min.



107,00^{HT}
083938

Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 **107,00 1**
Environ 1,5 kg/min.

ESSOREUSE, PASSOIRE



À partir de
85,00^{HT}
070306

Dynamic
Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø27,5x34 cm
070306 **85,00 1**
Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33x42 cm
070302 **115,00 1**
Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43x50 cm
070300 **135,00 1**
Base antidérapante.
Plastique alimentaire



56,00^{HT}
070305

Essoreuse manuelle
5 L - 24 cm
070305 **56,00 1**



21,25^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 **21,25 1**



2,30^{HT}
905463

Entonnoir
905463 ø 12 cm **2,30 1**
905464 ø 14 cm **2,80 1**



Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm **4,65 1**
631187 11 L - ø 38x17,2 cm **8,95 1**
Grande résistance aux températures élevées.
Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm **50,00 1**
005841 ø 40x26 cm **57,20 1**



49,00^{HT}
086128

Passoire inox conique
à queue - ø 28 x 13 cm
086128 **49,00 1**



13,60^{HT}
096030

Passoire Stop gliss®
096030 ø 14 cm **13,60 1**
096029 ø 20 cm **16,20 1**

ÉPLUCHAGE DES FRUITS



À partir de
9,90^{HT}
632616

**PÈLE, VIDE ET TRANCHE
EN UNE SEULE
OPÉRATION. KALI :
FIXATION SERRE-JOINT.**



LE PRO



Renforcé

L'ORIGINAL



8,40^{HT}
911335

1 911302 Pèle pommes fixation serre joint 18,80 1
2 911180 Pèle pommes Kali - Modèle Pro 210,00 1
3 632616 Pèle pommes à ventouse 9,90 1
4 911301 Pèle pommes renforcé à ventouse 18,30 1
5 911335 Vide ananas inox 8,40 1

Pèle pommes finition laqué bordeaux.

USTENSILES

9,20^{HT}
912210

PRIX EN BAISSÉ
~~17,46^{HT}~~ **14,00^{HT}**
912028 912028

À partir de **12,00^{HT}**
912031

Sur cercle

Araignée renforcée carrée
780802 18x18 cm **91,40** 1
780801 26x26 cm **114,00** 1

À partir de **91,40^{HT}**
780802

À partir de **8,75^{HT}**
089804

À partir de **3,65^{HT}**
912000

VÉRITABLE MONOBLOC

5,75^{HT}
912016

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

Spatule à réduire
Lg 37,5 cm

1 912210 Pleine **9,20** 1
2 912211 Percée **9,20** 1
Longueur totale 50 cm

3 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	14,00	1
912030 ø 20 cm	19,30	1

4 Araignée à friture inox renforcée

912031 ø 14 cm	12,00	1
912035 ø 16 cm	14,00	1
912033 ø 18 cm	15,00	1

5 Araignée à friture renforcée

097055 ø 22 cm	104,80	1
097053 ø 26 cm	114,00	1

6 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	12,90	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

Louche inox

912000 5 cl - ø 6 x 28 cm	3,65	1
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm	5,05	1
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm	6,40	1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm	8,05	1
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm	10,90	1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm	14,60	1
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm	18,55	1
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm	26,25	1

À partir de **7,90^{HT}**
095284

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11**

Forgé

12

Stop gliss® **DEGLON**

1- 095288	Pelle pleine 26 cm	10,30	1
2- 095290	Pelle à grilles 26 cm	10,30	1
3- 095284	Pelle à grilles souple 26 cm	7,90	1
4- 095298	Cuillère perforée 28 cm	11,40	1
5- 095294	Cuillère pleine 28 cm	12,60	1
6- 095276	Fourchette 2 dents 27 cm	9,30	1
7- 041711	Presse purée ø 16 cm	15,60	1
8- 095296	Pelle à plancha - 14 cm	12,75	1
9- 095301	Pelle à plancha - 16 cm	19,50	1
10- 095295	Pelle à poisson 20,6 cm	22,50	1
12- 096028	Cuillère à spaghetti	11,35	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.

1 **2** **3**

MANCHE SURMOULÉ POLYPROPYLENE NOIR, SPATULE INOX.

1 **Spatule étroite plate**
096990 Lg 13 cm **3,15** 1
096991 Lg 20 cm **3,65** 1
096992 Lg 25 cm **3,95** 1
096993 Lg 30 cm **3,50** 1
096994 Lg 35 cm **3,85** 1

2 **Spatule étroite coudée**
096995 Lg 20 cm **5,75** 1
096996 Lg 25 cm **6,05** 1
096997 Lg 30 cm **6,85** 1

3 **Spatulette pâtisserie**
280612 Longueur 10x1,8 cm **3,40** 1

18,00^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm
INOX 18/10
089054 **18,00** 1

Pelle à frites
914921 Droitier **15,40** 1
914930 Ambidextre **17,50** 1

17,50^{HT}
914930

Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 **3,90** 1

3,15^{HT}
097122

Spatule triangulaire Biseauté (10x11,5 cm)
097122 **3,15** 1

6,40^{HT}
095285

Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm **6,40** 1

6,90^{HT}
091736

Spatule large coudée
091736 **6,90** 1
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.

6 **7** **8**

Spatule large coudée

6 097123 Biseauté (7x13,5 cm)	4,60	1
7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm)	4,05	1
8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm)	4,05	1

Manche surmoulé polypropylène noir.

NEW



COLLECTION BUFFET

Couverts de service - Inox 18/10

1	543515	Louche ø6x24,5 cm - 70 ml	8,20	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50	1
3	990227	Louche à sauce - 5x7,5 cm Lg 23,5 cm - 35 ml	8,20	1
4	990228	Pelle perforée 6,5x11 cm Lg 31,5 cm	8,20	1
5	990229	Pelle à salade 6x8,5 cm Lg 28 cm	7,75	1
6	990230	Fourchette 4,5x9 cm Lg 28,5 cm	6,60	1



À partir de **6,30^{HT}**
001566

Couvert en PLA

001568 **3,50 6**
Composition naturelle : 70-80% PLA & 20-30% talc. 0% de mélamine et de formaldéhyde. Finition mate élégante, gris foncé.



3 CRANS DE BLOCAGE ANTI-GLISSE !



Cuillère de service copolyester - 32 cm
920000 Noire perforée **4,25 1**
066808 Noire pleine **4,05 1**



Cuillère inox - Lg 31,5 cm
041636 Perforée **4,90 1**
041635 Pleine **4,90 1**



Louches de service inox
041814 Simple 18 cl **3,20 1**
914000 Monobloc 10 cl - 31 cm **5,35 1**



Couverts de service inox 24,7 cm
041824 Fourchette **2,40 1**
041825 Cuillère **2,40 1**



À partir de **4,95^{HT}**
914036

Pince couleur - 24 cm

914036 Noir **4,95 1**
914037 Jaune **4,95 1**
914038 Rouge **4,95 1**
914039 Vert **4,95 1**
914040 Bleu **4,95 1**

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !



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**
911424 Nylon - 30 cm **5,25 1**
911422 Nylon - 40 cm **6,65 1**



Spatule de cuisson Lg 7 cm
905460 **6,10 1**
Matériau composite.



Spatule de cuisson 8,5x11,5x33 cm
096850 **2,30 1**
Nylon noir.

Jusqu'à 250°C



Pince à spaghetti - 20 cm
041646 Inox **2,95 1**



Louche à spaghetti - 29 cm
087127 Nylon **2,00 1**



Pince de service Noire 25,5 cm
914019 **4,75 1**



Pince de service Nuova 643636 Inox **12,60 1**
Pince perforée inox 18/10. Passe au lave-vaisselle.



Pince à gâteau Inox 18/10
087125 **7,20 1**



Pince à gâteau 049812 Inox **11,20 1**



Pince à salade 049813 Inox **11,20 1**

Manche composite



Pelle à tarte - 28 cm Avec crochet
044448 **5,90 1**



Pelle à tarte 041819 Inox **3,70 1**

DRESSAGE



Pince à dresser

914020 Coudée - 20 cm **8,30 1**
914021 Droite - 30 cm **9,45 1**



Pince à dresser coudée
096020 16 cm **5,85 1**
096021 22 cm **8,90 1**



Pince à dresser droite
096018 16 cm **5,85 1**
096019 22 cm **8,90 1**



11,50^{HT}
912147

Plateau à dresser

912147 26x19x2 cm **11,50 1**
Enrobez ou égouttez, grillez ou refroidissez.



NEW

SPÉCIAL PIZZA

NEW MANCHE DE 60 CM

POUR LES PROS

POUR LES PROS

Grille aluminium

086956	ø 20 cm	4,75	1
086924	ø 30 cm	6,75	1
086925	ø 33 cm	7,20	1
086927	ø 40 cm	8,75	1
086958	40x60 cm	22,00	1

Manche démontable

Support mural 2 pelles Aluminium anodisé

086947 21,00 1

Ratelier pour grilles jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux 30x30x65,5 cm

086928 74,50 1

Pelle à pizza

1	086955	Petite pelle ø 20 cm pour bois renforcée inox - manche 1,5 m	58,85	1
2	086942	Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m	78,75	1
3	086161	Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m	37,30	1
4	987000	Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m	36,80	1
5	086900	Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 1,5 m	112,00	1
6	087050	Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 60 cm	87,00	1
7	086954	Pelle carrée 33x33 cm - aluminium anodisé - pleine - manche 1,5 m	71,30	1
8	086953	Pelle rectangulaire 23x40 cm - aluminium anodisé - perforée - manche 60 cm	93,70	1
9	086951	Pelle carrée 33x33 cm - aluminium - perforée manche démontable 1,5 m	110,00	1

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm 4,60 1

Roulette à pizza Inox 24 cm - ø 10 cm

096448 10,30 1

Roulette à pizza crantée de pré-coupage

086959 35,70 1

Spatule à pizza inox 16,5x17,5x5 cm

097124 8,00 1

Spatule flexible 10 cm - plastique

630242 8,70 1

Spatule inox 9,5 cm

630243 12,80 1

Brosse pour four et grill poils en acier inox

630241 21,65 1

Brosse pour four

086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m 63,00 1

Brosse rotative

NEW

Louche à pizza 14,8 cl

050999 8,90 1

Louche à pizza ø7x27 cm

911389 4,05 1

Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm 16,10 1

Permet de presser vos steaks.

Aplatisseur à viande inox 1 kg - ø 8,5 cm

097984 22,35 1

Pince à hamburger Inox 18/10

914499 8,15 1

Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm 20,00 1

Vide marmite 2 L ø 20 x Lg 42,5 cm

910385 34,90 1

Fourchette 2 dents Mitre ronde forgée

096108 18 cm 16,30 1

LES OUTILS GÉANTS

44,25^{HT} 989910

51,00^{HT} 097066

63,00^{HT} 097035

74,00^{HT} 097041

TOP QUALITÉ

INOX 18/10

Les grands outils

1	097041	Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm	74,00	1
2	097035	Fouet renforcé 50 cm	63,00	1
3	097066	Spatule polyéthylène 74 cm	51,00	1
4	989910	Fouet tout inox 100 cm	44,25	1
5	097040	Spatule géante inox 120 cm	48,00	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

USTENSILES



Mouvette - hêtre

631047 25 cm	1,25 1
631048 30 cm	1,20 1
631049 35 cm	1,45 1
631050 40 cm	1,90 1



Spatule biais - hêtre

631051 30 cm	1,25 1
631052 35 cm	1,55 1
631053 40 cm	1,80 1

NEW

À partir de **4,25^{HT}**
018554

Mouvette nylon

018554 Crème 21,6 cm	4,25 1
018555 Bleu 30,5 cm	4,25 1
018556 Rouge 30,5 cm	4,25 1
018557 Jaune 30,5 cm	4,25 1
018558 Crème 38,1 cm	5,90 1

Anti-microbien (technologie AGIO).



À partir de **3,10^{HT}**
097057

Jusqu'à 180° C

Spatule silicone

097057 25 cm	3,10 1
097058 36 cm	5,05 1



À partir de **3,95^{HT}**
113488

Jusqu'à 230° C

Spatule silicone

113488 25 cm	3,95 1
113487 35 cm	6,20 1



À partir de **4,55^{HT}**
911170

Maryse polypropylène

905462 45 cm	6,20 1
911172 34 cm	5,50 1
911170 24 cm	4,55 1



TOP QUALITÉ

Monobloc pour une 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 **8,95^{HT}**
082249

6 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

7 Fouet Fibreglass

912205 Lg 25 cm	5,90 1
912204 Lg 30 cm	7,45 1
912203 Lg 35 cm	8,15 1
912202 Lg 40 cm	9,05 1

8 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



0,75^{HT}
086534

Polypropylène

Raclette rigide

086534 Blanc - 12x9 cm **0,75 1**
Idéale pour récupérer les préparations adhérentes, couper vos pâtes, remplir les poches à douille, ...



1,15^{HT}
086536

Raclette renforcée

086536 Blanc - 12x9,5 cm **1,15 1**
En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.



9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie

+80/+200°C
909965 **9,50 1**
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.



3,95^{HT}
089406

Thermomètre à sucre

089406 200°C max **3,95 1**
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

TRAVAIL DE LA PÂTE



Composite

Silicone

Corne pâtissière

097048 15x9 cm	6,39 1
280781 14,7x9,5 cm	1,40 1

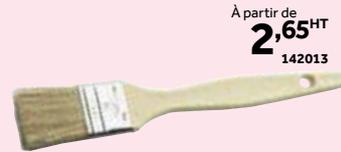
Hautes températures



12,75^{HT}
280090

Brosse droite Hollandaise

Tête soie blanche
280090 32 cm **12,75 1**
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



À partir de **2,65^{HT}**
142013

Pinceau pâtisserie

142013 22,5x3 cm	2,65 1
142014 23x3,5 cm	3,60 1
142015 23,5x4 cm	3,75 1

Virole inox. Manche polypropylène.



À partir de **6,95^{HT}**
142008

Pinceau silicone - manche inox

142008 22x3 cm	6,95 1
142009 23x3,5 cm	7,90 1

NEW

5,50^{HT}
087051

Coupe pâte en inox
11x11,5 cm

087051 Carré souple	5,50 1
---------------------	--------



Coupe pâte en inox

097990 Carré rigide	3,05 1
097993 Carré souple	3,05 1
097992 Arrondi rigide	2,95 1
097991 Arrondi souple	3,05 1



3,50^{HT}
086806

Pelle à farine copolyester

086806 170 g - 6x8x25 cm	3,50 1
086807 900 g - 9x12x28 cm	6,50 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm	8,90 1



11,55^{HT}
986417

Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boîte de 1 kg

986417 **11,55 1**



5,85^{HT}
280096

24,40^{HT}
911142

Rouleau pâtisserie

280096 Hêtre - 41 cm	5,85 1
911142 Polyéthylène 50 cm	24,40 1



INOX
18/10

7,95^{HT}
280789

Rouleau pique vite

280789 Plastique - 12 cm **7,95 1**
280788 Pointe métal - 13 cm **20,45 1**
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



23,60^{HT}
630422

Diviseur à pâte

24x5,2x5,2 cm
630422 **23,60 1**
Extensible. 5 lames.

CHINOIS & TAMIS



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.



INOX
18/10

13,85^{HT}
912092

Chinois tout inox

912092 ø 18 cm **13,85 1**

912097 ø 20 cm **15,10 1**

912095 ø 24 cm **16,25 1**



28,60^{HT}
912091

Passoire conique inox

912087 ø 16 cm **12,75 1**



Passe bouillon inox

912084 ø 14 cm **10,45 1**

912083 ø 16 cm **12,75 1**

912085 ø 18 cm **15,10 1**

912089 ø 20 cm **17,40 1**



À partir de
13,85^{HT}
986470

INOX
18/10

Tamis à farine Inox

986470 ø21x6 cm **13,85 1**

986471 ø30x7 cm **18,50 1**

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



8,55^{HT}
911132

STOP
AUX GRUMEAUX

Tamis inox à hélice

911132 ø 12 cm **8,55 1**

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

BASSINES



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**



INOX
18/10

À partir de
10,00^{HT}
911118

REBORDS COURBÉS !

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**



INOX
18/10

À partir de
21,40^{HT}
911122

Bassine cul de poule inox

911122 ø 22 cm - 2,7 L **21,40 1**

911124 ø 26 cm - 4 L **26,25 1**

911126 ø 32 cm - 9,5 L **27,40 1**

911128 ø 36 cm - 12 L **40,50 1**



51,40^{HT}
086165

Seau inox

12 L - ø 31 cm

086165 **51,40 1**



araven

Bol polypropylène

631288 2,5 L - ø 235x110 mm **4,20 1**

631289 4,5 L - ø 280x140 mm **5,60 1**

631290 7 L - ø 325x160 mm **9,70 1**

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



7,50^{HT}
086166

Pichet gradué Inox

086166 1 L **7,50 1**

086169 2 L **11,25 1**



3,80^{HT}
030308

Verre mesureur en verre

030308 56cl **3,80 1**



À partir de
3,20^{HT}
990200

Pot mesureur

990200 1L - ø 12x17 cm **3,20 1**

990201 2L - ø 15x20,8 cm **5,60 1**

990202 5L - ø 20x27,5 cm **10,75 1**

Avec becanti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, Let ccm (centimètre cube).

SPÉCIAL CHOCOLAT



76,40^{HT}
988253

Aérographe avec compresseur

20 W - 220-240 V - 115x135x60 mm

988253 **76,40 1**

Idéal pour la décoration de pâtisseries, chocolats... permet d'obtenir des détails uniques. Le kit comprend : compresseur, aérographe, tuyau connecteur. 0 à 2 bars, débit de 0 à 10 L / min. Aiguille de sortie 0,3 mm.



11,30^{HT}
632142

Feuille guitare 600x400 mm

632142 Polyéthylène 55 µ **11,30 1**

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.



À partir de
9,15^{HT}
086530

Fourchette à tremper

086530 3 dents **9,15 1**

086531 4 dents **9,90 1**

POUR MESURER LA CONCENTRATION
EN SUCRE & CHOCOLAT !

Réfractomètre

909998 **59,00 1**

Étendue : 45<82 % Brix - Résolution : 0,2 % Brix - Exactitude +/- 0,2 Brix
Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.



CUISSON & DÉMOULAGE

MEILLEURE
VENTE



À partir de
26,20^{HT}
630419

Feuilles de cuisson

630419 Gastro GN1/1 **26,20 1**

630418 Pâtissier - 600x400 mm **29,15 1**

Paquet de 500

Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.

À partir de
8,00^{HT}
911650



SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE
AVEC UNE ÉPONGE

Tapis de cuisson silicone

000151 GN 1/1 **11,50 1**

280092 58x38 cm **15,90 1**

911650 38x28 cm **8,00 1**

DÉMOULAGE FACILE !

SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES

Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage

Agent de démoulage et de graissage des moules - Aérosol de 600 ml

907524 **7,40 1**



16,75^{HT}
911487

Plaque à baguettes

38x32 cm

911487 **16,75 1**



PRIX BAISSÉ

82,00^{HT}
086796

MADE IN FRANCE

de BUYER
Coffret le tube pro
Tube pro + 4 recharges + 12 douilles
086796 **82,00 1**

Recharge 0,75 L
086795 **9,70 1**

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait!

PRIX BAISSÉ

de BUYER

Douilles GEO*
U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **8,50 1**

Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.



TOP QUALITÉ

POUR PRODUITS FROIDS

Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85 1**
Collis de 100.
Poche jetable polyéthylène 85 µ.



TOP QUALITÉ

Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **18,00 1**
Vendu à l'unité



12,00^{HT}
150980

PRIX BAISSÉ

Utilisation froid et chaud

Poche pâtisseries Elite
150980 30x54 cm **12,00 1**
Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



14,25^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acryliques
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **14,25 1**



14,60^{HT}
089404

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **14,60 1**

16,90^{HT}
911604



1 Assortiment de douilles copolyester
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**

2 Assortiment de douilles copolyester
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**



5,30^{HT}
089407

Set de peignes de décoration
1 089407 7 peignes **5,30 1**



1,35^{HT}
889910

Corne pâtisseries
2 889910 15x10,6 cm **1,35 1**



Saupoudreuse - ø7x10 cm
3 280773 Tamis **2,75 1**
4 280774 Grosses piqures **5,95 1**
Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10
5 280772 Piqures fines **5,05 1**



28,50^{HT}
158533

IDÉAL CRÈME BRÛLÉE

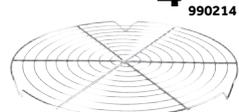
Chalumeau gaz
158533 **28,50 1**
Cartouche gaz
158534 **3,90 1**



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 ø4 à 12 cm x 4,2 cm **18,45 1**
280062 Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **22,55 1**



Rouleau fromage fer blanc
086532 **6,75 1**
Pour garnir préparations ou faire des rouleaux en pâtes, tuiles,...



Grille pâtisseries
990214 ø 28 cm **4,35 1**
990215 ø 32 cm **4,45 1**
990216 ø 36 cm **6,90 1**
En acier chromé.



28,10^{HT}
089403

Guéridon patissier
Mélamine blanche ø 32 cm
089403 **28,10 1**



Ruban PVC pâtisseries 100 µ
632140 100m x 4,5 cm **9,70 1**
632141 100m x 6 cm **12,65 1**
Ruban incolore



Flacon doseur sauce
911623 25 cl - Transparent **1,10 1**
914056 25 cl - Rouge **0,99 1**
914057 25 cl - Jaune **0,99 1**
911625 40 cl - Transparent **1,25 1**
914059 40 cl - Rouge **1,20 1**
914060 40 cl - Jaune **1,20 1**
911627 70 cl - Transparent **1,45 1**
914062 70 cl - Rouge **1,30 1**
914063 70 cl - Jaune **1,30 1**
Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



Flacon doseur
À partir de **2,70^{HT}**
631297
araven
631188 35 cl - ø 60x203 mm - transp. **2,75 1**
631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,70 1**
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,70 1**
631269 50 cl - ø 60x261 mm - transp. **3,20 1**
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,20 1**
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,20 1**
631284 75 cl - ø 75x251 mm - transp. **3,65 1**
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **3,65 1**
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **3,65 1**
Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.



Flacon triple buse
55 cl - ø65x220 mm
990212 **6,95 1**
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



Flacon doseur
2,25^{HT}
631294
araven
631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,25 1**
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,90 1**
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,25 1**
Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



Flacon pour liquide
1L - ø 75x270 mm
631285 **3,35 1**
araven



Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl **9,90 1**
044455 Pour doseur 70 cl **12,10 1**



Moule à canelé Bordelais
Aluminium revêtu anti-adhérent **3,15 6**

Moule à baba/dariole
911026 ø 6 x Ht 6 cm **3,75 1**



PRIX BAISSÉ

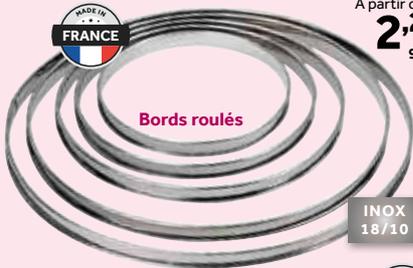
Moule à manqué Rond

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	11,50 1
911656 ø 24 x 4,2 cm	12,20 1
911657 ø 26 x 4,5 cm	13,90 1
911658 ø 28 x 4,5 cm	15,95 1



Plaques 600x400 mm silicone

1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	65,35 1
2 912183 Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	65,35 1
3 912184 Florentine 25 ml - ø60x11 mm - 40 empreintes	65,35 1
4 912185 Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes	65,35 1
5 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	65,35 1
6 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	65,35 1



À partir de **2,25^{HT}**

Cercle à tarte

911483 ø 10x2 cm	2,25 1
280348 ø 24x2 cm	3,35 1
280352 ø 28x2 cm	3,85 1
911492 ø 32x2 cm	5,15 1
280520 ø 10x2,7 cm	3,15 1
280521 ø 24x2,7 cm	4,99 1
280522 ø 28x2,7 cm	5,30 1
280523 ø 32x2,7 cm	5,85 1



Cercle à mousse

911481 ø 7,5 x 4 cm	2,80 1
911066 ø 8 x 4,5 cm	3,05 1
910487 ø 10 x 4,5 cm	3,80 1
910488 ø 12 x 4,5 cm	4,20 1
910489 ø 14 x 4,5 cm	4,40 1
910490 ø 16 x 4,5 cm	5,30 1
910491 ø 18 x 4,5 cm	5,40 1
911070 ø 20 x 4,5 cm	5,65 1

Cercle à vacherin lisse

097161 ø 24x6 cm	8,15 1
097160 ø 28x6 cm	9,80 1



Cercle inox extensible
ø 18 à 36 cm
523719 hauteur 4,5 cm **16,00 1**

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.



Cadre inox extensible

089056 Mini 16x16x5 cm	21,60 1
Maxi 30x30x5 cm	

Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.



Cadre à opéra

082750 33x33x3,5 cm	18,40 1
910422 49x29x4,5 cm	22,25 1
082756 57x9x4,5 cm	22,15 1
082752 50,9x30,7x4,5 cm	25,45 1
082754 56,5x36,5x4,5 cm	29,50 1



Caisse à génoise
40x30x3,5 cm
911003 Inox **28,20 1**



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. Anti-adhésif.



Caisse à génoise Rectangulaire

911651 30x20x3,5 cm	20,80 1
911652 40x30x3,5 cm	27,10 1
911653 61x41x5 cm	38,35 1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.



Moule à tarte cannelée fond mobile
911017 35x11x2,5 cm **10,40 1**

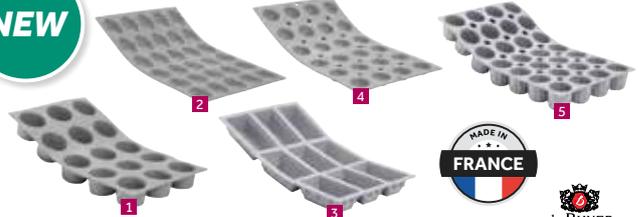
Moule anti-adhésif.



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

NEW



Elastomoule

1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes	26,50 1
2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes	26,50 1
3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes	26,50 1
4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes*	26,50 1
5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	26,50 1

Elastomoule. Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70 °C à +300 °C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. *Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.



Plaques à financier anti-adhérente
910420 6 empreintes **12,50 3**

Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm



Plaques à madeleine anti-adhérente
950107 6 empreintes **13,35 1**
911339 12 empreintes **12,50 3**

Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm



Moule à brioche
Fond plat 22 cm
911430 **10,10 6**



Plaques à muffins anti-adhérente
950108 12 empreintes **17,10 1**



Moule à pâté croûte pliable - inox

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

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Perforé, il est multi-usage : pâté 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.



Moule à cake
28x10x7,5 cm
911432 **11,70 1**

Anti-adhérent



Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile

631037 ø 28 x 2,8 cm	12,70 1
631038 ø 32 x 2,8 cm	15,70 1



Moule à cake
33x10,5x8 cm
910405 **19,80 1**

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

LA PRÉPARATION

LES BALANCES & LES OUVRE-BOÎTES

OUVRE-BOÎTES INOX

28,00^{HT}
912110

Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 **28,00 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**

À partir de **449,00^{HT}**
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm

063920 OBSXP55 (plaque à visser)	449,00 1
063921 OBSXV55 (plaque serre-joint)	459,00 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de ce couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.

À partir de **106,00^{HT}**
083949

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**

1360,00^{HT}

962115
Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm
962115 **1360,00 1**

083957 Kit de rechange **55,00 1**
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.

MINUTEURS AVEC ALARME

11,50^{HT}
896003

Minuteur électronique
99 min/99 sec
896003 **11,50 1**

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

22,50^{HT}
911307

Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24 h
Compte à rebours environ 100 h
130x90x25 mm
911307 **22,50 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

Mini Timer Barista
99M-59S - 70x53 mm
909976 **5,10 1**

Digits Géants. Rétroéclairage. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.



BALANCES *

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	42,40 1
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm 258x325x180 mm 980759	47,00 1



46,00^{HT}
949354

PRIX BAISSÉ

Balance de préparation*
290x250x100 mm
949354 5,2 kg/1 g **46,00 1**
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

45,85^{HT}
980705

Peu encombrante

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g **45,85 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.

PRIX EXCEPTIONNEL **199,00^{HT}**
980745

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

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

▶ Plateau : 390x290 mm

15,90^{HT}
896304

Balance électronique digitale
205x140x15 mm
896304 5 kg / 1 g - blanche **15,90 1**
Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation.

- 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

PRIX BAISSÉ

▶ Plateau : 190x242 mm

À partir de **225,00^{HT}**
949324

Balance de préparation*
256x280x121 mm
949324 6 kg - Précision 1 g **225,00 1**
949325 15 kg - Précision 2 g **225,00 1**

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm
949326 6 kg - Précision 1 g **275,00 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.

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 **420,00 1**

À partir de **370,00^{HT}**
949310



Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis 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).

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS

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).

LA PRÉPARATION LES THERMOMÈTRES



INFRAROUGE :
Mesure de -55 à +250°C
Précision ±1,1°C de -33 à 0°C
±1°C de 0 à +65°C
±1,5% de +65 à +250°C.

SONDE :
Mesure de -55 à +330°C
Précision ±0,5°C de -5 à +65°C
±1% de -55 à -5°C
et de +65 à +330°C

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



1 909968 Thermomètre digital sonde robuste IP65 - Sonde inox perçante longueur 125 mm - ø 5 mm - Résolution 0,1° Étendue de -50 à +200°C Précision ± 1°C (-20/+120°C) sinon ± 2°C - Piles incluses **17,60 1**

2 909970 Thermomètre digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20/+150°C) sinon ± 2°C - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - ø 3,6 mm - Câble 150 cm - Piles incluses **19,60 1**

Thermomètres étanches de précision

3 909990 Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible - Livré avec capuchon de protection et piles - 66x50x25 mm **44,00 1**

4 909991 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Livré avec piles - 106x58x19 mm **46,00 1**

5 910011 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable 103 x ø 3 mm - Gamme : -50,0 à 300°C Précision : ± 0,4°C (-50,0 à -30,0°C) ; ± 0,2°C (-30 à 170°C) ± 0,4°C (170 à 199,9°C) ; ± 1,0°C ± 1 digit (200 à 300°C) Livré avec piles - 165x45x24 mm **32,50 1**

6 519072 Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm ø 3,5 mm Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile **15,85 1**

7 910031 Thermomètre étanche IP67 - Sonde inox 100 mm Gamme -40 à 230°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -10 à 100°C) sinon ± 2°C - Livré avec pile **11,50 1**

THERMOMÈTRES INFRAROUGE



PRIX LE PLUS BAS

49,00^{HT} 911306

CONÇU POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C
153x101x43 mm
911306 **49,00 1**

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

Thermomètre infrarouges à sonde rotative
Étendue -20/+280°C - Résolution : 0,1
Précision +/- 2°C Sonde inox rotative
70 mm -40/+200°C - Précision +/- 0,5°C
909980 **49,00 1**

3 voyants à leds <4°C/4+60°C/>60°C. Rétro-éclairage. Pointeur lumineux. Maintien des données. 2 piles AAA.



NEW

8 Thermomètre Digital
Précision ± 0,5°C (-20/+100°C) sinon ± 1,5°C
Résolution 0,1° - Étendue de -20 à +200°C - Piles incluses 631011 **30,65 1**

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Sonde inox perçante 125 mm ø 3,5 mm. Pointe effilée ø 2,5 mm.

Thermomètres digital

9 910041 Thermomètre digital sonde perçante Inox IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-10/+120°C) - Longueur sonde 55 mm - ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile LR44 **8,90 1**

10 910042 Thermomètre digital sonde perçante Inox 304 usage général - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (de -20/+100°C) sinon ± 1 à 2°C au-delà Longueur sonde 55 mm ø 3,5 mm Fonctionne avec 1 pile CR2032 **21,40 1**

11 910034 Thermomètre digital sonde perçante Inox V-TEMP2 - IP67 - EN13485 De -40 à +230°C résolution 0,1° - précision ± 0,4°C (-10/+50°C), ± 0,5°C (-20/+0°C et 50 à 70°), ± 2°C au-delà Fonctionne avec 3 piles AAA **29,90 1**

THERMOMÈTRES DE CUISSON



NEW

Thermomètre
Thermomètre immersion cuisson sous vide - IP X7 Circulateur inox - réglage temps et température - Résolution 0,1° - 0 à +95°C Précision ± 0,5°C - Timer et alarme - 220V - 1300W
910040 **129,00 1**

135,00^{HT} 909984

Garantie 2 ans

Boîtier étanche, compact et ergonomique

Thermomètre
Type K sans sonde - Étendue de -50 à +1350°C - Précision ± 0,5°C 150x80x36 mm
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.

74,10^{HT} 909997

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

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

NEW

Thermomètre Digital sonde perçante
Mesures IN de -5 à +50°C, mesures OUT de -50 à 70°C - résolution 0,1° - Précision ± 0,5°C (de -4/+6°C), ± 1°C (de +7/+70°C et ± 1,5 à 3°C au-delà - IP67 - Longueur câble 100 cm Aimant au dos de la partie principale et ventouse sur la sonde - Fonctionne avec 1 pile CR2032
910043 **34,90 1**

6,60^{HT} 910021

Thermomètre Digital
Étendue -20/+50°C - Résolution 0,1° - Précision +/- 1°C
910021 **6,60 1**

Bouton (ON/OFF) et (°C/°F) au dos du thermomètre. Étanche IP65. Dos aimanté. Crochet. 1 pile LR54.

31,50^{HT} 909979

Thermomètre digital avec alarme
Étendue -50/+70°C - résolution : 0,1° - précision +/- 0,5°C
909979 **31,50 1**

Alarme programmable sonore. Aimant. Câble 100 cm. 1 pile AAA.

12,45^{HT} 910030

Thermomètre électronique avec alarme
Étendue -50/+70°C - résolution : 0,1° - précision +/- 1°C (de 0 à 50°C) sinon ± 2°C
910030 **12,45 1**

Alarme programmable. Sonde filaire déportée 195cm. 1 pile LR44.

1,65^{HT} 084012

Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C
Précision ± 1°C - 150x20 mm
084012 **1,65 1**

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

27,00^{HT} 909960

Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C
Précision ± 1°C résolution 0,1°
Double sonde
909960 **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.

72,80^{HT} 910010

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C - Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors - 93x39x31 mm
910010 **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.

THERMOMÈTRES POUR FOUR

NEW

Thermomètre Digital pour four
Précision ± 1°C (0/+150°C) sinon ± 3°C
Résolution 1°
Étendue de 0 à 300°C
910044 **39,90 1**

36,00^{HT} 909962

Thermomètre Digital pour four
Précision ± 1°C (0/+150°C) sinon ± 3°C - Résolution 1°
Étendue de 0 à 300°C
909962 **36,00 1**

36,00 1

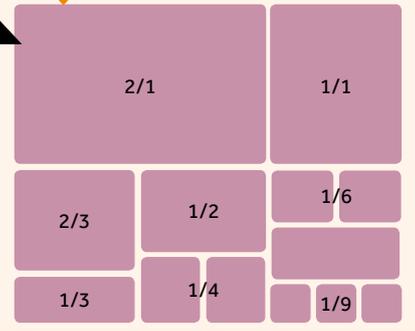
Compatible induction et sonde inox étanche. Fonctions minuteur - maxi/mini alarme programmable. Horloge écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm ø 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi. Piles incluses.

14,80^{HT} 909972

Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm et câble - Résolution 1° sonde perçante - Longueur 180 mm - ø 4 mm - Câble inox 100 cm - Étendue de -50° à +300°C
909972 **14,80 1**

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

RAPPEL DES DIMENSIONS



BACS INOX

Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

PRIX BAISSÉ

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle	Couvercle en silicone	
GN 2/1 650x530 mm	065800 18,70	065801 22,50	065802 23,20	065803 27,80	065804 35,20	065805 41,50	065844 23,30	- -	1
GN 1/1 532x325 mm	065806 8,30	065807 9,20	065808 10,30	065809 11,90	065810 17,00	065811 21,90	065845 8,45	065861 35,50	1
GN 2/3 353x325 mm	- -	- -	065812 8,65	065813 10,85	065814 14,45	065815 19,95	065847 6,90	- -	1
GN 1/2 325x265 mm	065816 6,48	065817 6,90	065818 7,10	065819 8,95	065820 11,95	065821 16,10	065846 4,65	065862 17,10	1
GN 1/3 325x176 mm	065822 3,40	065823 4,25	065824 4,45	065825 6,50	065826 8,95	065827 10,95	065848 3,85	065863 11,90	1
GN 1/4 265x162 mm	065828 4,25	065829 4,55	065830 4,95	065831 6,55	065832 8,00	065833 9,15	065849 3,40	- -	1
GN 1/6 176x162 mm	- -	- -	065834 3,55	065835 4,65	065836 7,20	065837 8,45	065850 2,30	- -	1
GN 1/9 176x108 mm	- -	- -	065838 2,30	065839 5,55	065840 7,90	- -	065851 1,65	- -	1
GN 2/4 530x162 mm	- -	- -	065841 9,90	065842 12,50	065843 18,50	- -	065852 6,90	- -	1

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



À partir de **2,30^{HT}**
065838

ANTI TMS

À partir de **1,80^{HT}**
988108

PRIX EN BAISSE
Bac gastronorme plein inox GN 1/3 100mm
12,90^{HT} **12,25^{HT}**
977208 977209

PRIX EN BAISSE
Bac gastronorme plein inox GN 1/3 100mm
11,10^{HT} **9,95^{HT}**
988067 988067

À partir de **2,55^{HT}**
988107

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

PRIX BAISSÉ

ANTI TMS

Bac gastronorme plein inox 18/0 - ép.7/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 20,80	- -	- -	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	- -	- -	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 9,80	097129 10,90	988079 11,50	977208 12,25	988077 14,15	988209 18,90	988075 26,00	988207 9,40	000612 39,50	988230 29,00	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	- -	988220 16,30	- -	988083 16,60	988206 21,70	- -	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 7,95	988087 9,95	988204 13,30	988085 17,90	988089 5,15	000614 29,50	988232 21,00	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,95	988091 12,15	988095 4,30	000615 24,50	988233 15,50	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 5,50	988098 7,30	988097 8,95	988096 10,15	988100 3,80	000616 25,40	988234 13,90	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 3,95	988103 5,20	988102 8,00	- -	988105 2,55	- -	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,55	988106 6,15	- -	- -	988108 1,80	- -	- -	1

Fabriqués 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.

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de **21,00^{HT}**
083446



TOP QUALITÉ

ANTI TMS

Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

Couvercle étanche silicone

Rieber

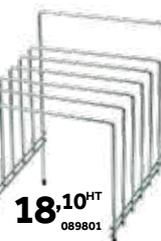
	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	
GN 1/1 532x325 mm	083450 41,00	083451 36,00	083452 35,00	083524 105,00	1
GN 1/2 325x265 mm	083453 25,00	083420 23,00	083454 22,00	083526 65,00	1
GN 1/3 325x176 mm	084142 21,00	083456 21,50	084318 19,50	083528 52,00	1
GN 1/6 176x162 mm	- -	083446 21,00	083458 14,50	083457 47,00	1

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.

ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !

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



18,10^{HT}
089801

8,05^{HT}
033162

Pince bac gastro Inox

033162 **8,05** 1

Pince inox soudée à ressort pour bac gastronorme, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.

25,65^{HT}
984010

TOP QUALITÉ

INOX 18/10

Range planches inox Triangulaire - 33x26x27 cm
984010 **25,65** 1
Peut aussi servir à ranger des couvercles

À partir de **2,75^{HT}**
084372



Guide de division

084372 Longueur 325 mm **2,75** 1
084374 Longueur 530 mm **4,10** 1

BACS POLYPROPYLÈNE



À partir de **1,90^{HT}**
000687

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



PRIX BAISSÉ

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS



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



Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658	11,20 000657	13,95 000656	17,90 000655	22,20 000682	9,90 - - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663	6,50 000662	8,25 000661	10,50 000664	12,50 000683	4,85 000666 3,85 1
GN 1/3 325x176 mm	000669	4,90 000668	6,25 000667	7,90 - -	000684	3,40 000671 3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674	4,65 000673	5,15 000672	6,50 - -	000685	3,00 - - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678	2,95 000677	3,65 000676	4,40 - -	000686	2,50 - - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681	2,65 000680	2,90 - -	- -	000687	1,90 - - 1

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.**

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631	6,30 000630	7,80 000641	8,85 000636	11,20 000650 5,10 1
GN 1/2 325x265 mm	000632	3,50 000642	4,30 000643	4,90 000637	5,90 000651 2,95 1
GN 1/3 325x176 mm	000633	2,80 000644	3,40 000645	4,40 000638	5,20 000652 2,25 1
GN 1/4 265x162 mm	000634	2,50 000646	3,05 000647	3,90 - -	000653 1,75 1
GN 1/6 176x162 mm	000635	1,80 000648	2,15 000649	2,90 - -	000654 1,15 1

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.**

BOÎTES HERMÉTIQUES

PRIX BAISSÉ

Bac hermétique gastronomique

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454	21,50 631448	22,75 631450	25,55 631452 29,45 1
GN 1/2 325x265 mm	631440	14,25 631442	16,45 631444	19,90 631446 22,20 1
GN 1/3 325x176 mm	631434	8,55 631436	11,95 631438	13,35 - - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428	6,80 631430	7,99 631432	8,85 - - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422	5,95 631424	6,85 631426	7,20 - - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416	4,57 631418	5,38 631420	5,75 - - 1
GN 2/3 354x325 mm	-	-	- 631412	24,85 631414 26,05



À partir de **4,57^{HT}**
631416

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



100% ÉTANCHE!



PRIX EN BAISSE
Bac hermétique gastronomique GN 1/1 Ht 200mm
32,25^{HT} 631452 **29,45^{HT}** 631452

NEW

Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 390x210x235 mm	7,85 1
633101 4 L - 390x210x350 mm	10,75 1
633102 6 L - 480x250x375 mm	15,30 1
633103 8 L - 480x250x415 mm	17,35 1
633104 12 L - 580x325x415 mm	24,85 1
633105 18 L - 580x325x535 mm	30,65 1
633106 22 L - 580x325x615 mm	37,30 1

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. 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. 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.

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente



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.

ACCESSOIRES UNIVERSELS

Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan



À partir de **5,15^{HT}**
631496

Couvercle souple 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

Couvercle souple qui s'adapte sur la plupart des bacs gastronomiques. Rend entièrement étanche le bac. Utilisation de -40 à +200°C.

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. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

ÉTIQUETAGE



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.



9,15^{HT}
906209

Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
70x45 mm 906209 **9,15 1**
Boîte de 500 étiquettes

8,80^{HT}
906218

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



93,00^{HT}
906225

Étiquetteuse 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**

15,80^{HT}
906095

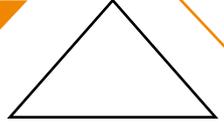
Notes Post-it® de traçabilité
906095 100x40 mm **15,80 1**
Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

15,35^{HT}
906210

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours
70x45 mm 906210 **15,35 1**
Boîte de 250 étiquettes

LE STOCKAGE

LES CAISSES & LES BACS



Boîte hermétique

631353 Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	5,20	1
631350 Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	8,50	1
631351 Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	16,10	1
631352 Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	14,50	1

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

PRIX BAISSÉ



À partir de **15,00^{HT}**
631293

Distributeur de sauce

631293 Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm	15,00	1
631292 Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	74,00	1



10,40^{HT}
631305



Boîte transparente ColorClip

631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	20,75	1
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	18,95	1
631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	10,40	1

Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



À partir de **103,00^{HT}**
631286

Bac à ingrédients 80 L
655x435x560 mm
631286 **103,00** 1

Bac à ingrédient 100 L
705x465x580 mm
631287 **119,00** 1

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



54,00^{HT}
981131

Manne à pain 120 L
Compact 640x450x555 mm
981131 **54,00** 1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



Manne à pain - 66,5x46 cm

001550 150 L - Ht 715 mm	68,80	1
981186 180 L - Ht 850 mm	74,95	1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



15,30^{HT}
281004

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

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



199,00^{HT}
981098

Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients
Avec couvercle et roulettes
981098 **199,00** 1

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



40,10^{HT}
981187

Container 75 L
ø 54x485 mm
981187 **40,10** 1

Couvercle plat
ø 61 mm
981188 **17,10** 1

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



Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L	25 L	35 L	55 L
Rouge	400x300x235 mm	600x400x190 mm	600x400x230 mm	600x400x356 mm
Bleu	-	-	981060	981063
Vert	981044	25,75	-	-
Blanc	981046	25,75	981056	38,90
Jaune	-	-	981058	38,90

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



64,15^{HT}
632507

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.



8,80^{HT}
191001

Caillebotis nid d'abeille blanc PEHD - 500x500x22 mm
191001 **8,80** 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.



89,00^{HT}
981094

Timon universel Pour socle rouleur
981094 **89,00** 1



Franchissement de seuil

Socle rouleur

981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	54,45	1
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	55,50	1
981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm	45,40	1

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



58,00^{HT}
974050

Conteneur multi-usages blanc

1 974050 Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	58,00	1
2 974051 Couvercle blanc ø 505x32 mm	16,50	1
3 974052 Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	91,00	1

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



210,00^{HT}
981185

Bac à ingrédients 100 L
725x410x675 mm
981185 **210,00** 1

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



13,10^{HT}
632159

Couvercle pour bac à ingrédient
632159 Pour bacs 40 et 80 L **13,10** 1

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



Bac à ingrédients 40 L
583x398x442 mm
632156 **23,00** 1

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.



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 maintenance. 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.

Pour toutes les références



À partir de
4,20^{HT}
281008

Disponible
en couleurs HACCP



À partir de
1,75^{HT}
981024



À partir de
6,15^{HT}
981021



À partir de
10,40^{HT}
981090



Bac plat blanc
281008 3 L - 347x230x70 mm **4,20 1**
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,50 1**
281012 8 L - 485x335x75 mm **8,35 1**
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,90 1**

Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **3,70 1**
981122 5 L - 290x445 mm **4,40 1**
981123 8 L - 340x490 mm **5,00 1**

Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm **1,75 1**
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,60 1**
981028 8 L - 270x420 mm **3,45 1**
981025 10 L - 320x470 mm **4,80 1**
Certification contact alimentaire.

Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**
981000 15 L - Ht 215 mm **8,00 1**
981021 Couvrcl blanc pour bac 15 L **6,15 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **12,00 1**
981004 35 L - Ht 217 mm **14,20 1**
981006 55 L - Ht 315 mm **19,00 1**
981023 Couvrcl blanc pour bacs 25/35/55 L **8,15 1**
Certification contact alimentaire.

Caisse à pàton pleine blanche
600x400 mm
981090 9 L - Ht 55 mm **10,40 1**
981091 14 L - Ht 80 mm **10,70 1**
981166 15 L - Ht 90 mm **8,80 1**

Certification contact alimentaire. PEHD.

Couvercle pour caisse à pàton
981160 600x400x25 mm **8,60 1**
Certification contact alimentaire.

Gilac



À partir de
12,45^{HT}
630054

Bac plat avec couvercle et grille

630054 3 L - 350x240x80 mm - Vert **12,85 1**
630055 5 L - 445x290x85 mm - Rouge **17,40 1**
630056 8 L - 491x337x90 mm - Bleu **21,50 1**

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



9,90^{HT}
981240

Bac à pàtons GN 1/1

12 L - 530x325x90 mm
981240 **9,90 1**
Certification contact alimentaire.



10,80^{HT}
981216

-20 à +90°C

PRIX BAISSÉ

Bac à pàton plein translucide
981216 15 L - 600x400x90 mm **10,80 1**
Bac en PP. Certification contact alimentaire.



12,75^{HT}
981008

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15 L - Ht 90 mm **12,75 1**

Certification contact alimentaire.

Très résistante
en utilisation intensive



À partir de
16,70^{HT}
981070

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 25 L - Ht 135 mm **16,70 1**

981072 40 L - Ht 200 mm **21,05 1**

981073 60 L - Ht300 mm **26,00 1**

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.



À partir de
24,75^{HT}
981190

Caisse agricole ajourée - bordeaux

981190 45 L - 550x360x290 mm **24,75 1**

Certification contact alimentaire.



18,80^{HT}
981183

Caisse ajourée

600x400 mm - 37 L - Ht 197 mm

981183 Blanche **18,80 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

Disponible en PEHD recyclé.



PRIX EN BAISSÉ
21,20^{HT} **18,15^{HT}**
150311 150311

À partir de
9,90^{HT}
150310

Caisse pleine

150312 64 L - 600x400x320 mm **22,40 1**

150310 20 L - 400x300x220 mm **9,90 1**

150311 45 L - 600x400x220 mm **18,15 1**

Caisse ajourée

150313 22 L - 600x400x120 mm **12,25 1**

150314 64 L - 600x400x320 mm **22,50 1**

Couvercle pour caisse

150315 400x300mm **3,30 1**

150316 600x400mm **5,80 1**

Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement



17,00^{HT}
981217

Caisse finement ajourée

981217 18 L - 600x400x100 mm **17,00 1**

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire. Fond et parois ajourés. Renforts latéraux. Compatible avec les socles 4 et 6 roues. Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.



SPÉCIAL BOULANGERIE

Gilac

Bac à diviseuse rond
14 L - ø 450x175 mm
632162 **11,20 1**
Certification contact alimentaire.



À partir de
10,50^{HT}
281015

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015 10 L - Ht 80 mm **10,50 1**

281016 20 L - Ht 140 mm **13,15 1**

281017 Couvrcl pour bac 10 et 20 L **6,80 1**

Certification contact alimentaire.



11,20^{HT}
632162



12,90^{HT}
632155



8,30^{HT}
981155

Couvercle
ø 480 mm
632155 **12,90 1**

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm
981155 **8,30 1**
Certification contact alimentaire.



42,85^{HT}
981213

Fût 50 L PEHD + couvercle

981213 ø 393x540 mm **42,85 1**

Certification contact alimentaire.

Contact alimentaire



11,60^{HT}
632152

14,50^{HT}
632153

Bac à diviseuse rectangulaire
632152 13 L - 600x400x82 mm **11,60 1**
632153 Couvrcl - 600x400 mm **14,50 1**
Certification contact alimentaire.

Gilac



306,00^{HT}
632158

Patière 220 L

930x670x511 mm **306,00 1**

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.



À partir de
24,30^{HT}
150317

Bloc 2 tiroirs modulaire

150317 395x402x140 mm **24,30 3**

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.



3 bandes blanches de marquage
Fermeture pression "Zip-Lock"

67,40^{HT}
150949

Sac de prélèvement

150949 160x220 mm **67,40 1**

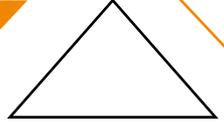
Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns - Neutre. Carton de 2000.

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur) **40,45 1**

981081 Lot de 1000 sachets - 160x220 mm **105,00 1**

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Existe en lot de 7. Certification contact alimentaire.



CONTENEURS ISOTHERMES

298,00^{HT}
942254



Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L
Extérieur 460x640x380 mm
Intérieur 365x545x245 mm

942254 **298,00 1**

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.

270,00^{HT}
883041

- GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable



298,00^{HT}
883042



7 GN 1/1



282,00^{HT}
883043



- 8 GN 1/1
- Pas de 40 mm



• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041 AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	270,00 1
6	883042 AF7 - 63 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	298,00 1
7	883043 AF8 - 68 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	282,00 1
8	631016 AF12 - 90 L - Gris/bleu - Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	450,00 1
9	980860 AF150 - 148 L - Gris/bleu - Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	635,00 1

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

CONTENEURS CHAUFFANTS

À partir de

927,00^{HT}
942262



2

1

Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

1 942262 Extérieur 440x695x480 mm Intérieur 325x540x360 mm **927,00 1**

2 942272 Extérieur 440x720x650 mm Intérieur 330x533x515 mm **1072,00 1**

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible!
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat

296,00^{HT}
990192



270,00^{HT}
975172



Chariot

3 975172 pour AF7 et AF8 **270,00 1**

4 990192 Chariot pour AF12 **296,00 1**

450,00^{HT}
631016



- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide



635,00^{HT}
980860



- Pour bacs Europe 600x400 mm
- 600x400mm



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

CAMBRO

Conteneur isotherme UPCHT8002 - 265 W
Ext. 520x690x1372 mm
Compartment 330x545x485 mm
633018 Bleu ardoise **2495,00 1**

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

NEW



GN 1/1

GN 2/1

10430,00^{HT}
946067

CAMBRO

Conteneur isotherme GN 1/1
Ext. 559x864x1702 mm - module chaud 510 W - module froid 327 W - 230 V mono
946067 10 bacs GN 1/1 **10430,00 1**

Conteneur isotherme GN 2/1
Ext. 762x965x1727 mm - module chaud 510 W - module froid 327 W - 230 V mono
946068 20 bacs GN 1/1 ou 10 bacs GN 2/1 **12019,00 1**

Conteneur en polyéthylène, robuste et fiable. Compartiment chaud en haut et froid en bas. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Module de chauffe de 21 à 85° et module froid de 0 à 5°C.

PLAQUES EUTECTIQUES

À partir de

40,00^{HT}
980864



Plaque eutectique GN 1/1

- | | | |
|---|-----------------|---------|
| 1 | 980865 Surgelée | 40,00 1 |
| 2 | 980864 Fraîche | 40,00 1 |
| 3 | 890262 Chaude | 59,00 1 |

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

À partir de

31,00^{HT}
980867



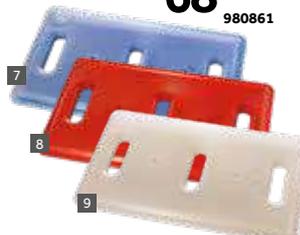
Plaque eutectique GN 1/2

- | | | |
|---|-----------------|---------|
| 4 | 980868 Surgelée | 38,00 1 |
| 5 | 980867 Fraîche | 31,00 1 |
| 6 | 980866 Chaude | 50,00 1 |



À partir de

68,00^{HT}
980861



Plaque eutectique GN 1/1

- | | | |
|---|----------------------|---------|
| 7 | 980861 Surgelée | 68,00 1 |
| 8 | 980863 Chaude | 88,00 1 |
| 9 | 975173 Super fraîche | 65,00 1 |

PRIX BAISSÉ



Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm
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.

PRIX EN BAISSE
GN 1/1
325x530x30 mm
633010 Rouge **81,00^{HT} 75,00^{HT}**

Plaque chaude GN 1/1
325x530x30 mm
633010 Rouge **75,00 1**

Passer au bain-marie.

TRANSPORT DE REPAS



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

- | | | | | |
|---|--------|---|--------|---|
| 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

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement par le haut

CAMBRO

- | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|
| 3 | 633005 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm
400x600x316 mm | 46,00 | 1 |
| | 633006 | Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x257 mm | 43,00 | 1 |
| 4 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 49,00 | 1 |

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

- | | | | | |
|---|--------|--|--------|---|
| 5 | 633004 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm
440x640x625 mm | 249,00 | 1 |
| | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 280,00 | 1 |

- 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



PRIX BAISSÉ

280,00^{HT}
633008

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.



1399,00^{HT}
633002

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

4 GN 1/1 - Profondeur 100 mm - 220V - 670x460x630 mm

CAMBRO

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.

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

190,00^{HT}
942251



Conteneur isotherme EY13 sans robinet

- | | | | |
|--------|---------------------------------|---------------|---|
| 942251 | Conteneur EY13 - 13,75 L | 190,00 | 1 |
| 942252 | Bleu - Extérieur 430x240x375 mm | 46,00 | 1 |
| | Récepteur intérieur | 46,00 | 1 |

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.

230,00^{HT}
883034



Conteneur Gris/bleu

- | | | | |
|--------|--------------------------|---------------|---|
| 883034 | Conteneur QC5 - 4,3 L | 230,00 | 1 |
| | Extérieur 245x350x395 mm | | |
| 883036 | Conteneur QC10 - 10 L | 260,00 | 1 |
| | Extérieur 430x240x430 mm | | |
| 883313 | Conteneur QC20 - 19 L | 270,00 | 1 |
| | Extérieur 295x465x460 mm | | |

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

Socle rouleur

CAMBRO

- | | | | |
|--------|-------------------------------|---------------|---|
| 946066 | Pour UPC300
490x265x650 mm | 337,00 | 1 |
| 633003 | Pour UPC400
700x530x230 mm | 405,00 | 1 |

337,00^{HT}
946066

405,00^{HT}
633003

Socle rouleur en polyéthylène haute densité à double paroi monobloc sans soudure, extrêmement résistant à la rouille et à la corrosion. Idéal pour transporter facilement des conteneurs.



72,00^{HT}
633011

Socle rouleur pour Cam GoBox

- | | | | |
|--------|--|--------------|---|
| 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus | 72,00 | 1 |
| 633012 | Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus | 99,00 | 1 |

Extrêmement résistant

SACS DE TRANSPORTS

À partir de
59,00^{HT}
633072



148,00^{HT}
633070



99,00^{HT}
633071



Sac à pizza

- | | | | |
|--------|---|--------------|---|
| 633072 | Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm | 59,00 | 1 |
| 633073 | Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm | 47,00 | 1 |
| 633074 | Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm | 65,00 | 1 |

CAMBRO

Sac à dos de livraison

- | | | | |
|--------|-----------------|---------------|---|
| 633070 | 38,1x35,5x43 cm | 148,00 | 1 |
|--------|-----------------|---------------|---|

CAMBRO

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

Sac de livraison

- | | | | |
|--------|--|--------------|---|
| 633071 | Grand format pliable pour format GN1/1 | 99,00 | 1 |
|--------|--|--------------|---|

CAMBRO

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS

900 mm

205,00^{HT}
944500

PRIX BAISSÉ

100 KG
charge utile

MADE IN FRANCE

245,00^{HT}
944501

PRIX BAISSÉ

150 KG
charge utile

1000 mm

50 KG
charge utile par plateau

320,00^{HT}
944509

PRIX ACCORD FABRICANT

284,00^{HT}
944508

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot 2 plateaux
2 plateaux 800x530 mm - Espacés de 560 mm
895x625x960 mm (hors tout)
944500 **205,00 1**
Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau.
4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot 3 plateaux
3 plateaux 800x530 mm - Espacés de 260 mm
895x625x960 mm (hors tout)
944501 **245,00 1**
Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau.
4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **284,00 1**
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **320,00 1**

CHARIOTS DE SERVICE

27,60^{HT}
988216

143,00^{HT}
988215

PRIX LE PLUS BAS

53,00^{HT}
988217

LIVRAISON EN KIT

Chariot de service gris foncé
3 plateaux espacés
988215 de 250 mm **143,00 1**
1032x495x950 mm
988217 Corbeille à déchets **53,00 1**
988216 Boîte à couverts **27,60 1**

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES

117,00^{HT}
944560

152,00^{HT}
944561

PRIX LE PLUS BAS

100 KG
charge utile

150 KG
charge utile

LIVRAISON EN KIT

Chariot démontable - 550x800x945 mm
944560 2 plateaux espacés de 570 mm **117,00 1**
944561 3 plateaux espacés de 270 mm **152,00 1**
Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

CHARIOT GASTRO MOBILE

Cuvier GN
Pour 2x GN 1/1 ou
1x GN 2/1 - 740x625x850 mm
944502 **299,00 1**

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

299,00^{HT}
944502

• Encastrable

TOURNUS EQUIPEMENT

MADE IN FRANCE

CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

À partir de
315,00^{HT}
944540

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide

159,00^{HT}
802432

2 grilles de séparations anti-chute

Chariot porte-assiettes inox
944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **315,00 1**
944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **440,00 1**
1 802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **159,00 1**

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **70,00 1**
944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **80,00 1**

TOURNUS EQUIPEMENT

MADE IN FRANCE

TRANSPORT CHAUD

PRIX EN BAISSE
1150,00^{HT}
944512 **1084,00^{HT}**
944512

PRIX BAISSÉ

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles

Chariot chauffant à niveau constant
2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono
960x485x900 mm
944512 **1084,00 1**

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

TOURNUS EQUIPEMENT

MADE IN FRANCE

PRIX EN BAISSÉ
~~61,00^{HT}~~ À partir de **49,00^{HT}**
 988270 988270

Extra résistant



Chariot

988270	Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	49,00 1
988271	Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	59,00 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

69,00^{HT}
988272

PRIX BAISSÉ

Chariot
Jusqu'à 150 kg - 710x420x830 mm
988272 **69,00 1**

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



89,00^{HT}
988274

Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau
740x470 mm - 760x480x910 mm
988274 **89,00 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



180,00^{HT}
944550



Chariot à guidon pour casiers
Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm
(dimensions hors tout)

944550 **180,00 1**

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.



729,00^{HT}
944510

PRIX BAISSÉ

**POUR 6 PANIERS
VERRES 115 MM
OU 10 PANIERS
VERRES 75 MM**

Chariot à niveau constant

944511	Pour casiers 817x545x930 mm	700,00 1
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm	729,00 1

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de
689,00^{HT}
000153



Chariot à vaisselle / plateaux

000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm	689,00 1
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm	839,00 1

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.

À partir de
1215,00^{HT}
942017

INOX
18/10



Chariot de séchage / stockage

942017	2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1000x585x1800 mm 4 niveaux GN 1/1	1215,00 1
942016	1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN 1/1	1225,00 1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

CASIERS DE LAVAGE



15,80^{HT}
990161



74,00^{HT}
113490

PRIX BAISSÉ



3,20^{HT}
990160



14,20^{HT}
898169



À partir de
16,90^{HT}
187174



15,00^{HT}
998164

PRIX BAISSÉ



14,90^{HT}
990162

9,10^{HT}
987176

Casier de lavage

1	990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm	3,20 1
2	998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm	15,00 1
3	990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm	15,80 1
4	990221 Casier universel - 350x350x120 mm	17,40 1
5	990220 Casier universel - 400x400x110 mm	18,75 1
6	187174 Casier universel - 500x500x100 mm	16,90 1
7	990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm	14,90 1
8	898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm	14,20 1
9	898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm	14,65 1

Casier à verres

8	987175 Casier à verres - 500x500x100 mm	21,90 1
9	987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm pour 36 verres maxi ø 75 mm	9,10 1
10	987181 Casier à verres - 500x500x100 mm	23,30 1
11	987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm pour 49 verres maxi ø 64 mm	9,30 1
12	987200 Casier à verres - 500x500x100 mm	24,40 1
13	987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm	9,95 1
14	Socle à roulettes pour casier	
15	113490 550x570x200 mm	74,00 1

ÉCHELLES SOUDÉES

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



POSSIBILITÉ FINANCEMENT



399,00^{HT}
632123

400x600

SPECIAL BOULANGERIE

Échelle 17 niveaux pour bacs rectangulaires
632123 495x741x1785 mm (hors tout) **399,00 1**
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ϕ 125 mm dont 2 à freins.

ÉCHELLES DÉMONTABLES

4 Échelle gastronomique 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**

5 Échelle gastronomique démontable, inox, à 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**



À partir de **250,00^{HT}**
816722

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

Construction acier inox.
Livré 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

PRIX ACCORD FABRICANT

LIVRAISON EN KIT

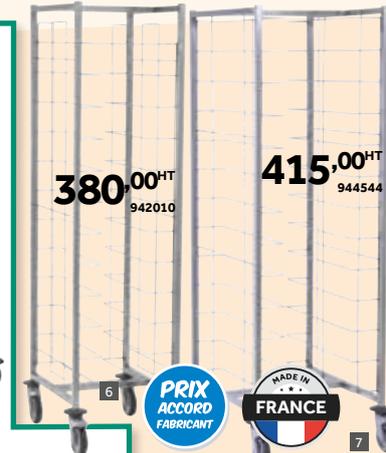


NEW



Housse pour échelle

633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **150,00 1**
633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **170,00 1**



380,00^{HT}
942010

415,00^{HT}
944544

PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE

CHARIOTS CAFÉTERIA

Chariot soudé - Inox

6 942010 Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm
Entrée par largeur 320/370 mm
longueur maxi 530 mm
515x630x1790 mm **380,00 1**

7 942011 Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur
maxi 530 mm 930x630x1790 mm **471,00 1**

7 944544 Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur maxi
480 mm - 620x790x1790 mm **415,00 1**

Housses de protection jetables

960054 200 housses GN 2/1 (pour
dérouleur réf. 960058) -
740x355x355 (= 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**

Polyéthylène haute densité, translucide,
Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 μ .
Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ÉCHELLES ENCASTRABLES

À partir de **390,00^{HT}**
942060

Échelle gastronomique encastrable,
soudée, inox et à glissières.
Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

942060 GN 1/1 655x455x1785 mm **390,00 1**

942061 GN 2/1 775x655x1785 mm **435,00 1**

PRIX ACCORD FABRICANT

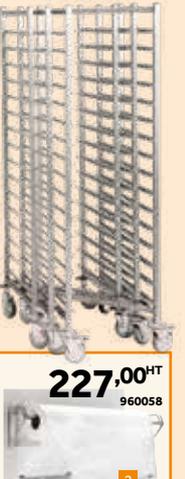
MADE IN EUROPE

À partir de **390,00^{HT}**
942060

1 Dérouleur mural **99,90^{HT}**
960053

1 960053 Polyéthylène 890x140 mm **99,90 1**

2 960058 Inox 235x1010x190 mm **227,00 1**



227,00^{HT}
960058

GRILLES & PLAQUES

À partir de **6,30^{HT}**
086202

Grilles inox

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

2 traverses - 13 fils ϕ 6 mm **15,00 10**

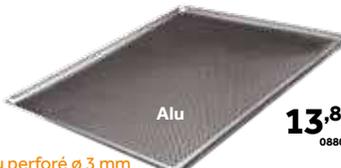
632150 430x325 mm - GN 2/3 **15,00 10**

Grilles renforcées inox

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

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

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



Alu **13,80^{HT}**
088036

Plaque alu perforé ϕ 3 mm
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10
600x400 m

088036 **13,80 1**
Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.

NEW



Acier

PRIX EN BAISSÉ
11,40^{HT}
082588 **8,90^{HT}**
082588

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm
082588 **8,90 1**

Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche 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
600x400 mm - Bords pincés - Bleue
088038 **10,80 1**

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant 1/2 à 1 heure.

À partir de **18,70^{HT}**
086198



Inox

Plaque 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.



Alu
Anti-adhérente

À partir de **12,80^{HT}**
086680

Plaque tôle pleine aluminium

086670 530x325 mm - GN 1/1
Bords pincés **15,40 1**

086671 600x400 mm
Bords pincés **19,00 1**

086680 400x300 mm - Plaque
pâtisserie 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



Acier

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**

LE MOBILIER INOX

LES TABLES & LES PLONGES



Pour toutes les références



EMBALLAGE RENFORCÉ

EN STOCK

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



À partir de **243,00^{HT}**
818303



À partir de **226,00^{HT}**
818300

PRIX LE PLUS BAS

LIVRÉE DÉMONTÉE

93,00^{HT}
818059

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

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300 1000x700x850/900 mm	226,00 1
818001 1200x700x850/900 mm	245,00 1
000155 1400x700x850/900 mm	280,00 1
000156 1600x700x850/900 mm	295,00 1
818301 1800x700x850/900 mm	315,00 1
818302 2000x700x850/900 mm	335,00 1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303 1000x700x850/900 mm	243,00 1
000157 1200x700x850/900 mm	275,00 1
000158 1400x700x850/900 mm	305,00 1
000159 1600x700x850/900 mm	325,00 1
818304 1800x700x850/900 mm	344,00 1
818305 2000x700x850/900 mm	370,00 1

Pieds carrés - 40x40 mm.

LIVRAISON EN KIT



TABLES PROFONDEUR 600



À partir de **245,00^{HT}**
818331

PROFONDEUR 600 MM

INOX AISI304



LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331 800x600 mm	245,00 1
818079 1000x600 mm	259,00 1
818080 1200x600 mm	289,00 1
818081 1400x600 mm	309,00 1
818082 1600x600 mm	340,00 1

Table adossée avec étagère

818330 800x600 mm	265,00 1
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 PROFONDEUR 700



PRIX BAISSÉ

À partir de **289,00^{HT}**
818328

INOX AISI304



Table adossée avec étagère

818328 800x700x850/900 mm	289,00 1
818027 1000x700x850/900 mm	340,00 1
818028 1200x700x850/900 mm	390,00 1
818029 1400x700x850/900 mm	410,00 1
818030 1600x700x850/900 mm	450,00 1
818031 1800x700x850/900 mm	490,00 1
818032 2000x700x850/900 mm	548,00 1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds Ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de **269,00^{HT}**
818329

INOX AISI304



Table centrale - Avec étagère

818329 800x700x850/900 mm	269,00 1
818021 1000x700x850/900 mm	320,00 1
818022 1200x700x850/900 mm	346,00 1
818023 1400x700x850/900 mm	400,00 1
818024 1600x700x850/900 mm	420,00 1
818025 1800x700x850/900 mm	460,00 1
818026 2000x700x850/900 mm	494,00 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

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

TABLES PROFONDEUR 700



LIVRAISON EN KIT

INOX AISI304

À partir de **474,00^{HT}**
830033

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. Piètement en tubes inox Ø38mm.

- 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

À partir de **545,00^{HT}**
830027

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 arrière 100x20mm avec base rayonnée. Piètement en tubes inox Ø38mm. Piétements arrière décalés de 60 mm.

ÉPAISSEUR 15/10

ÉPAISSEUR 15/10

PLONGES

PIEDS CARRÉS

INOX AISI304



À partir de
369,00^{HT}
818306

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ

Plonge adossée sans étagère
Bac gauche



818306	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	369,00 1
818308	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1
818310	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	525,00 1
818312	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	599,00 1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm Bac 500x500mm	369,00 1
818309	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1
818311	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	525,00 1
818313	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	599,00 1

Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.



À partir de
499,00^{HT}
818011

Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	531,00 1
--------	--------------------------------------	----------

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	499,00 1
--------	---------------------------------------	----------

818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	511,00 1
--------	---------------------------------------	----------

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	499,00 1
--------	---------------------------------------	----------

818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	511,00 1
--------	---------------------------------------	----------



À partir de
640,00^{HT}
818015

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	640,00 1
--------	---	----------

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	640,00 1
--------	---	----------

818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	700,00 1
--------	---	----------

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	700,00 1
--------	---	----------

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	658,00 1
--------	---	----------

818020	1400x700x850/900 mm - 2 Bacs 600x600 mm	678,00 1
--------	---	----------

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de
560,00^{HT}
818060

1 bac (droite) avec égouttoir (gauche) avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	560,00 1
--------	-----------------------------	----------

818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	609,00 1
--------	-----------------------------	----------

818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	730,00 1
--------	------------------------------	----------

1 bac (gauche) avec égouttoir (droite) avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	560,00 1
--------	-----------------------------	----------

818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	609,00 1
--------	-----------------------------	----------

818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm.	730,00 1
--------	---	----------

TABLES DE CHEF ADOSSÉES



À partir de
575,00^{HT}
818004

Table de chef adossée avec étagère
1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	575,00 1
--------	---------------------	----------

818005	1400x700x850/900 mm	610,00 1
--------	---------------------	----------

818006	1600x700x850/900 mm	645,00 1
--------	---------------------	----------

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	575,00 1
--------	---------------------	----------

818008	1400x700x850/900 mm	610,00 1
--------	---------------------	----------

818009	1600x700x850/900 mm	645,00 1
--------	---------------------	----------

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

DORA METAL

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI304

À partir de
925,00^{HT}
830017



ÉPAISSEUR 15/10

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossieret arrière de 100 x 20 mm fermé aux extrémités. Bacs insonorisés, et caches bacs inox hauteur 410 mm sur 3 faces. Piètement inox ø 38 mm soudé sur caches bacs. Piètements arrières 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
--------	---	-----------

NEW

Bac à graisses
650 x 480 x 360 mm
Volume du réservoir 42 l
981913

ACO

965,00 1

Bac à graissew100% inox, pour les cuisines de restauration commerciale. Compact, il est idéal pour une installation sous évier. Empêche l'accumulation des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction des canalisations et les mauvaises odeurs. Raccordement et mise en route simples.

- Protège les canalisations
- Faible encombrement



CHARIOT SOUS-TABLE

- Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs

225,00^{HT}
941138

FERMOD



Chariot sous-table 1 niveau
777x460x580 mm

941138

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.



225,00 1

Pour toutes les références*

MEUBLES CHAUFFANTS

EN STOCK
INOX AISI304
EMBALLAGE RENFORCÉ
MADE IN FRANCE
EUROPE

• Porte coulissante doublée



À partir de **948,00^{HT}**
818320
818321 1400x700x850/900 mm **979,00 1**
818322 1600x700x850/900 mm **1050,00 1**
818323 1800x700x850/900 mm **1090,00 1**

MEUBLES BAS



À partir de **740,00^{HT}**
818051
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**
818326 2000x700x850/900 mm **910,00 1**

Profondeur 600

818327 2000x600x850/900 mm **865,00 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.



PRIX EN BAISSÉ
528,00^{HT} **480,00^{HT}**
818048 818048

ARMOIRES SUSPENDUES

Armoire murale suspendue
818045 1000x400x660 mm **400,00 1**
818046 1200x400x660 mm **420,00 1**
818047 1400x400x660 mm **450,00 1**
818048 1600x400x660 mm **480,00 1**
818049 1800x400x660 mm **510,00 1**
818050 2000x400x660 mm **590,00 1**

À partir de **1045,00^{HT}**
818041



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.



Meuble bas neutre adossé
818055 1200x700x850/900 mm **760,00 1**
818056 1400x700x850/900 mm **820,00 1**
818057 1600x700x850/900 mm **899,00 1**
818058 1800x700x850/900 mm **990,00 1**
818324 2000x700x850/900 mm **955,00 1**

Profondeur 600

818325 2000x600x850/900 mm **905,00 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. Décalage arrière de 60 mm.

POUR L'ENTRETIEN



Layette inox
153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10
Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



Nettoyant inox
006175 Pulvérisateur 750ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail.

ÉTAGÈRES



À partir de **79,00^{HT}**
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703 1000x300 mm **79,00 1**
816705 1400x300 mm **95,00 1**
816710 1000x400 mm **99,00 1**
816712 1400x400 mm **115,00 1**
Inox, dossieret arrière hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.



À partir de **80,00^{HT}**
818208

Étagère murale avec crémaillère

INOX AISI430
818208 1000x300x80 mm **80,00 1**
818210 1400x300x80 mm **121,00 1**
818214 1000x400x80 mm **118,00 1**
818216 1400x400x80 mm **134,00 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 (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. 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

ACCESSOIRES

À partir de **107,00^{HT}**
818075

PRIX ACCORD FABRICANT



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**
818073 1800x700 mm **156,00 1**

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 2000x700 mm **167,00 1**

À partir de **14,20^{HT}**
000177



Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **14,20 1**
000178 Double plonge **17,30 1**

85,00^{HT}
818033



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

91,00^{HT}
818066



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

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT



À partir de
705,00^{HT}
818036

- Armoire portes battantes**
- | | | | | |
|---|--------|----------------------------------|----------------|---|
| 1 | 818036 | 500x600x2200 mm | 705,00 | 1 |
| | 000165 | Étagère pour armoire 500x600 mm | 66,00 | 1 |
| 2 | 818037 | 1000x600x2200 mm | 1137,00 | 1 |
| | 000166 | Étagère pour armoire 1000x600 mm | 80,00 | 1 |
- Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.



À partir de
634,00^{HT}
818034

- Armoire portes battantes**
- | | | | | |
|---|--------|------------------|----------------|---|
| 3 | 818034 | 600x500x2050 mm | 634,00 | 1 |
| 4 | 818035 | 1000x500x2050 mm | 1535,00 | 1 |
- Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.



À partir de
1410,00^{HT}
818038

- Armoire portes coulissantes**
- | | | | | |
|--|--------|------------------|----------------|---|
| | 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.

ROBINETTERIE



MADE IN FRANCE
PRIX ACCORD FABRICANT

Distributeur de savon en option

PRIX EN BAISSÉ
185,00^{HT} **179,00^{HT}**
802430 802430

- Lave mains à commande féminale**
- | | | | |
|--------|--|---------------|---|
| 802430 | Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 mm | 179,00 | 1 |
| 802431 | Distributeur de savon 50 cl | 22,00 | 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.

- Lave main à commande féminale**
- | | | | |
|--------|--|---------------|---|
| 000008 | Cuve 330x230x130 mm Extérieur 400x335x565 mm | 167,00 | 1 |
|--------|--|---------------|---|
- Acier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 lg 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 féminale temporisée 15' à 20'.



PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

167,00^{HT}
000008



71,00^{HT}
998167

- Robinet**
Mélangeur monotrou monocommande 1/4 de tour
998167 **71,00** 1
Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F, trou de montage ø 32 mm.



220,00^{HT}
998117

- Douchette vaisselle avec mitigeur**
Mélangeur monotrou à levier unique long
998117 **220,00** 1



242,00^{HT}
998166

- Groupe douchette avec robinet monotrou, manettes et long bec**
998166 **242,00** 1
Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques, bec ø 18x25 mm, débit 17L/min, Hauteur 1200 mm - 1/4 de tour.



PRIX BAISSÉ

247,00^{HT}
998115

- Mélangeur monotrou
- Tête céramique 1/2" 90°C avec robinet orientable

- Douchette avec robinet 1/4 de tour mélangeur monotrou**
998115 **247,00** 1



349,00^{HT}
998114

- 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 1/4 de tour
- Gros débit

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



PRIX BAISSÉ

59,00^{HT}
998116

- Robinet 1/4 de tour**
Mélangeur monotrou
998116 **59,00** 1

POUR L'ENTRETIEN



1 2

Savon mains bactéricide*

- | | | | | |
|---|--------|-----------|--------------|---|
| 1 | 006922 | Bidon 5 L | 10,90 | 4 |
|---|--------|-----------|--------------|---|
- Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

Savon mains bactéricide*

- | | | | | |
|---|--------|-----------|--------------|---|
| 2 | 006107 | Bidon 5 L | 10,95 | 3 |
|---|--------|-----------|--------------|---|
- Savon bactéricide désinfectant pour les mains. EN 1276.

Mousse désinfectante ES4

- | | | | | |
|---|--------|------------------|--------------|---|
| 3 | 602339 | Recharge 1200 ml | 31,00 | 2 |
|---|--------|------------------|--------------|---|
- Mousse lavante désinfectante très douce pour les mains, non parfumée. Élimine 99% des germes. Distributeur : nous consulter



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

TOURNUS EQUIPEMENT



LIVRAISON EN KIT

TABLES CENTRALES

À partir de **350,00^{HT}**
525600



RIGIDITÉ ! Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge

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

Sans étagère		Avec étagère	
Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600 350,00	525700 450,00	1
1200x700x900 mm	525601 376,00	525701 467,00	1
1400x700x900 mm	525602 405,00	525702 496,00	1
1600x700x900 mm	525603 439,00	525703 525,00	1
1800x700x900 mm	525604 460,00	525704 545,00	1
2000x700x900 mm	525605 497,00	525705 575,00	1
Avec étagère		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525620 389,00	525712 525,00	1
1200x700x900 mm	525621 413,00	525713 545,00	1
1400x700x900 mm	525622 455,00	525714 587,00	1
1600x700x900 mm	525623 490,00	525715 623,00	1
1800x700x900 mm	525624 525,00	525716 656,00	1
2000x700x900 mm	525625 556,00	525717 689,00	1

TABLES ADOSSÉES

À partir de **373,00^{HT}**
525610



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

Sans étagère		Avec étagère	
Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525610 373,00	525706 487,00	1
1200x700x900 mm	525611 397,00	525707 492,00	1
1400x700x900 mm	525612 417,00	525708 510,00	1
1600x700x900 mm	525613 458,00	525709 558,00	1
1800x700x900 mm	525614 489,00	525710 585,00	1
2000x700x900 mm	525615 530,00	525711 609,00	1
Avec étagère		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525630 415,00	525718 558,00	1
1200x700x900 mm	525631 432,00	525719 570,00	1
1400x700x900 mm	525632 459,00	525720 600,00	1
1600x700x900 mm	525633 509,00	525721 655,00	1
1800x700x900 mm	525634 560,00	525722 695,00	1
2000x700x900 mm	525635 610,00	525723 735,00	1

TABLES DU CHEF ADOSSÉES

À partir de **600,00^{HT}**
525640



Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère	
525640 1200x700x900 mm	600,00 1
525641 1400x700x900 mm	620,00 1
525642 1600x700x900 mm	655,00 1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère	
525643 1200x700x900 mm	649,00 1
525644 1400x700x900 mm	680,00 1
525645 1600x700x900 mm	725,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère	
525646 1200x700x900 mm	600,00 1
525647 1400x700x900 mm	620,00 1
525648 1600x700x900 mm	655,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère	
525649 1200x700x900 mm	649,00 1
525650 1400x700x900 mm	680,00 1
525651 1600x700x900 mm	725,00 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet	
525683 2 bacs - 1 égoûttoir à droite 1900x700x900 mm	915,00 1

Bac et égoûttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

PLONGES ADOSSÉES



Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

Avec emplacement pour la vaisselle

À partir de **559,00^{HT}**
525671

1 bac 500x500 mm 1 égoûttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère	559,00 1
525673 Avec étagère	599,00 1

2 bacs 400x500 mm 1 égoûttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet

525670 Sans étagère	759,00 1
525672 Avec étagère	820,00 1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égoûttoir insonorisés.

À partir de **895,00^{HT}**
525500



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

525500 Bac - Raccordable à droite	895,00 1
525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	975,00 1
525501 Bac - Raccordable à gauche	895,00 1
525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	975,00 1
Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm	
525504 Bac - Raccordable à droite	995,00 1
525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1079,00 1
525505 Bac - Raccordable à gauche	995,00 1
525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1079,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. 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-dérappants. Pérage robinetterie ø 33 mm.

TABLES RACCORDABLES



À partir de **475,00^{HT}**
525508

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche

525508 600x600x840 mm	475,00 1
525509 1100x600x840 mm	515,00 1
525510 1600x600x840 mm	545,00 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

ARMOIRES

960,00^{HT}
816751



À partir de **1575,00^{HT}**
816752

Armoire produits d'entretien demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe

1 816751 500x600x1800 mm **960,00** 1

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

2 Armoire haute à portes coulissantes

816752 1000x600x1800 mm **1575,00** 1

816753 1200x600x1800 mm **1720,00** 1

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée. Fermeture à clé en option.

MEUBLES

À partir de **1245,00^{HT}**
816754



Meuble neutre à portes coulissantes

Sans roulettes	
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
1290,00^{HT}



• Compact et silencieux !
• Outils inox 100% résistant.
• Écran plein de protection sans bisphénol A.



Travaux intensifs



BE5 - cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 **1290,00 1**

BE8 - cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **1699,00 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.



PRIX EN BAISSÉ

740,00^{HT} **699,00^{HT}**

971314 971314



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



PRIX BAISSÉ



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 **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.

950,00^{HT}

689269

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
valeur 50 €



Batteur-mélangeur RM5 *robot à coupe*

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**

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...



3970,00^{HT}

970819

2145,00^{HT}

970816

PRIX LE PLUS BAS



BE-20



BE-30



BE-10

5280,00^{HT}



XBM20

Collectivités, boulangeries, pâtisseries



MBE40



XBE10

2619,00^{HT}

971317

Nouvelle génération conforme à la norme UNI EN 454:2015

3559,00^{HT}

970817

BE-10 Production de 3 kg - 550 W - 230 V mono - 410x523x688 mm
970816 Cuve 10 L **2145,00 1**

BE-20 Production de 6 kg - 900 W - 230 V mono - 520x733x1152 mm
970817 Cuve 20 L **3559,00 1**

BE-30 Production de 9 kg - 1,1 kW - 230 V mono - 528x764x1152 mm
970819 Cuve 30 L **3970,00 1**

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.



XBE10

971317 Cuve 10L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2619,00 1**

XBM20 971318 Cuve 20L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **5280,00 1**

MBE40 971963 Cuve 40L - Prod. de 9 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **7799,00 1**

Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique.

XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve.

MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

ÉPLUCHEUSES

1475,00^{HT}

970950



• Sans prise accessoires
• Cylindre orientable
• Cylindre et plateau abrasif
• Corps aluminium
• Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

Éplucheuse PP6 Sammic
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri
395x700x433 mm

970950 **1475,00 1**

Socle PP6 - 411x700x945 mm

970951 **268,00 1**

Filtre et dispositif anti-mousse P

970952 **365,00 1**

1925,00^{HT}

971226



Éplucheuse T5E DITO SAMIA

Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W
230 V mono - 424x390x590 mm
971226 **1925,00 1**

Table support inox

420x420x505 mm

970680 **305,00 1**

Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !



Sammic



Éplucheuse PI-10

Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230/400 V tri

433x635x625 mm

950320 **1999,00 1**

Socle inox soudé avec filtre anti-mousse

970811 **595,00 1**

2890,00^{HT}

688020



Éplucheuse T10E

Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min

Plateau abrasif - 370 W

400 V tri - 440x690x680 mm

688020 **2890,00 1**

Table filtre avec tablette

494x762x724 mm

971283 **725,00 1**

ESSOREUSE

2234,00^{HT}

970510



Essoreuse EL40

Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier

32 L - 370 W - 230 V mono

460x540x800 mm

970510 **2234,00 1**



DITO SAMIA

LA PRÉPARATION

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



SPÉCIAL ÉMULSIONS



Micromix
robot coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 **190,00** 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

MOINS DE 1 L



Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 **40,00** 1

PETITES PRÉPARATIONS

479,00^{HT}
689273



Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/mn en mixer
350 à 1560 tr/mn en fouet
290 W - 230 V mono
Tube 240 mm
689273 **479,00** 1

Tout en inox. Support mural inclus.

PETITES PRÉPARATIONS

286,00^{HT}
689249



OFFERT
Mini pot 3 L
Valeur 71 €

Mini MP 190 VV
Petites préparations
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 **286,00** 1

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

JUSQU'À 4 L

229,00^{HT}
970601



Dynamix 160
Pied blender
Capacité de 3000 à 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.

JUSQU'À 4 L

249,00^{HT}
970603



Dynamix nomad
sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc
Tube 160 mm
970603 **249,00** 1

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.

229,00^{HT}
970838



Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet
185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L **229,00** 1

Pied démontable, fouet extractible.

OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix
Bol de préparation
1L avec couvercle
970608

JUSQU'À 4 L

Pack mini mixer MX050
Bloc moteur + tube 160 mm
970605 **149,00** 1

Couteau 2 lames. 3000 à 13000 tr/mn. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet. 220 W.

JUSQU'À 8 L

Pack mini mixer MX090
Bloc moteur + tube 190 mm
970606 **185,00** 1

Couteau 4 lames. 13000 tr/mn Livré sans fouet - 250 W.

JUSQU'À 25 L

275,00^{HT}
970765



Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 **275,00** 1

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

JUSQU'À 40 L

395,00^{HT}
970600



Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 **395,00** 1

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étançhèité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.



JUSQU'À 45 L
599,00^{HT}
689274

CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/mn en mixer
500 à 1800 tr/mn en fouet
autorégulée - 310 W
230 V mono - Tube 250 mm
689274 **599,00** 1

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

JUSQU'À 100 L

525,00^{HT}
950317



MP 450 Ultra
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.

JUSQU'À 100 L / 170 L

659,00^{HT}
971312

Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **585,00** 1

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **659,00** 1

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !

585,00^{HT}
971311

Support marmite
pour Bermixer
971294 **180,00** 1

USAGE INTENSIF

665,00^{HT}
980932



MP 350 Combi Ultra
1500 à 9000 tr/mn en mixer
250 à 1500 tr/mn en fouet
autorégulée - 440 W - 230 V mono
Tube 350 mm
980932 **665,00** 1

Tout en inox. Support mural inclus.

LES MIXERS COMBI JUSQU'À 25 L

465,00^{HT}
963118



OFFERT
45€
Bol inox
970543
Capacité 3 L

Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 **465,00** 1

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 30 L

440,00^{HT}
954071



OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 91€

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.

JUSQU'À 100 L

OFFERT : Crochet de maintien fourni

BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono
Pack n°1 : Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 **489,00** 1

Pack n°2 : Bloc moteur tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 **655,00** 1

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles
970619 Pied presse purée **380,00** 1
970747 Pied blender **305,00** 1

À partir de **489,00**^{HT}
970630



COUPE-LÉGUMES

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers



1090,00^{HT}
970516



Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm

970516 **1090,00 1**

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.



2670,00^{HT}
689270



robot coupe

CL 52 - 2V + poussoir Exactitude inclus
375 tr/min - 750 tr/min - 900 W
Triphasé 400 V - Goulotte pleine lune
4,4 L - Goulotte cylindrique ø 58 mm
et ø 39 mm

689270 **2670,00 1**

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraicheur

689271 **1135,00 1**
Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

1235,00^{HT}
631328



SPÉCIAL BRASSERIES



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

1420,00^{HT}
970410



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



Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €*

CL50 Ultra robot coupe
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

PRIX EN BAISSÉ
1455,00^{HT}
631330

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle



Livré sans disque



TRS
Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W
230 V mono - 252x500x515 mm
631330 **1399,00 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 - Ép. 6 mm **122,00 1**
989646 Grille frite 6x6 mm **162,00 1**
989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm **122,00 1**
989599 Grille macédoine 10x10 mm **175,00 1**

COMBINÉS

880,00^{HT}
970441



- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...



OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates
Valeur 60 €

robot coupe

R201 XL + éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L
550 W - 230 V mono
220x280x495 mm

970441 **880,00 1**
Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



Pour toutes les références

1240,00^{HT}
970515



OFFERT
3 disques de coupe

- 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 **1240,00 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

robot coupe

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 par l'achat du R401 + pack 4 disques.

2399,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1
Couper, hacher et émulsionner

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²



Combiné TRK45 vitesse variable
Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm

631331 **2399,00 1**

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



PRIX BAISSÉ

Livré sans disque

CUTTER

1089,00^{HT}
970517



- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm
970517 **1089,00 1**

Cuve en copolyester transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.



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

1345,00^{HT}
970412

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse



OFFERT
Couteau cranté spécial pâtisserie
Valeur 109 €

robot coupe

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.



2015,00^{HT}
631332

SPÉCIAL MIXÉS



Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 k W - 230 V mono
631332 252x485x505 mm **2015,00 1**
Livré avec un rotor couteau micro-denté.

TRANCHEUR À PAIN

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



2280,00^{HT}
971274

Trancheur à pain CPX
116 à 233 tranches/mn
Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W
230 V mono - 472x418x857 mm
971274 **2280,00 1**

Table mobile
Avec gastro GN 1/1
971275 **699,00 1**

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

2290,00^{HT}
950315

Trancheur à pain TP180
350 W - 230 V mono 335x385x920 mm
950315 **2290,00 1**

Soacle mobile
Inox - pour TP180
950316 **577,00 1**

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.



À partir de
1510,00^{HT}
954140

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs



robot coupe

Kitchen Blender

Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min
954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW - 215x470x450 mm **1510,00 1**
954141 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW - 215x470x500 mm **1785,00 1**
Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire pour une meilleure préhension. Technologie X-Flow exclusive : couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Nervures de cuve spécialement étudiées (favorisent la circulation des ingrédients). Couvercle équipé de parois guide-flux (ramènent la préparation vers les lames). Couvercle étanche, anti-éclaboussures.



BLIXER



Pour toutes les références

1685,00^{HT}
689076



LE NOUVEL
ÉQUILIBRE
ALIMENTAIRE

2650,00^{HT}
689268

robot coupe

robot coupe

Blixer 3
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 3,7 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
750 W - 230 V - 242x304x444 mm
689076 **1685,00 1**

Blixer 5 V.V.
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono
265x340x830 mm
689268 **2650,00 1**

OFFERT
Couteau denté
Valeur 105 €

OFFERT
Couteau denté
Valeur 185 €

ROBOT COOK

2580,00^{HT}
689247

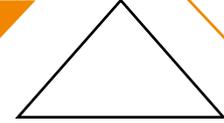


- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

robot coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse
Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm
689247 **2580,00 1**



SACS SOUS-VIDE



À partir de
3,00^{HT}
630459

Sacs sous-vide gauffrés

630456 150x250 mm	8,80	1000
630457 200x300 mm	14,50	1000
630458 300x400 mm	29,80	500

Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux

630459 20-6000 mm	3,00	2/50
630460 30-6000 mm	4,50	2/50

Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 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.

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 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

Prix au 100.

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.

PRIX EN BAISSÉ

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.

Feuille PEHD transparent liassé

600x800 mm - 10 µ	4,60	100/1000
-------------------	------	----------

Prix au sachet.

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.

MACHINE SOUS-VIDE

82,00^{HT}
948250

1^{ER} PRIX

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **82,00 1**
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **24,95 1**
Rouleaux lisses 220mmx5m / 280mmx5m
948252 2 rouleaux **11,45 1**

Machine sous-vide NV400
Soudure maxi sachet 280 mm
Aspiration 22L/min - pompe à deux pistons
Arrêt automatique si surchauffe
240 W - 230 V mono - 385x235x95 mm
948350 **189,00 1**
Livré avec 1 rouleau de sachets 200x1500 mm.
1 rouleau de sachets 280x1500 mm. 1 cutter à sachet. 3 sachets 200x280 mm, 3 sachets 280x360 mm. 1 tuyau pour mise sous vide.

189,00^{HT}
948350

420,00^{HT}
948400

MADE IN ITALY

1440,00^{HT}
948402

MADE IN ITALY

1975,00^{HT}
948401

MADE IN ITALY
RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA CLOCHE!

Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min - Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm - 0,45 kW
230 V mono - 420x280x170 mm - Poids 9 kg
948400 **420,00 1**
Machine sous vide à l'aspiration extérieure, avec 3 programmes (1 programme manuel + 2 programmes automatiques) et 9 niveaux de soudure. Machine conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets gauffrés de tout produit dur/solide.

Machine sous-vide Universal
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8m³/h - 0,35 kW
Chambre 310x350x120 mm
0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm
948402 **1440,00 1**
Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.

Machine sous-vide Unica
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm - Pompe de 16 m³/h - 1,05 kW
Chambre 410x450x220 mm 230 V mono
510x560x450 mm - Poids 55 kg
948401 **1975,00 1**
Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec 1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

À partir de 440,00^{HT}
000189

PRIX LE PLUS BAS

MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 0,38 kW
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 **440,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 0,45 kW
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 **739,00 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gauffrés.

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.

ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure 320 mm - Chambre 325x385 ht min 120 / max 200 mm
465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 **1995,00 1**

2610,00^{HT}
000186

ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de soudure 405 mm
Chambre 410x450xhauteur min 150 / max 220 mm
560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 **2610,00 1**

ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

Une marque du groupe



- Machine robuste, rapide et simple d'utilisation
- Tout inox avec couvercle transparent
- 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. 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). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.



1559,00^{HT}
630251

Mini Alizée
Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm
Chambre 280x310x85 mm
Cycle 25-60 sec - 0,3 kW
230 V mono - Poids 51 kg
334x450x305 mm
630251 **1559,00 1**

Option : couvercle bombé avec dimension 280x310x130 mm.

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

2665,00^{HT}
630250



2988,00^{HT}
630248

Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm - Cycle 15-35 s
0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm
630248 **2988,00 1**

Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables.



3525,00^{HT}
630249

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

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Option : deux barres de soudure avant + arrière.

ACCESSOIRES

557,00^{HT}
000765



Meuble standard inox
pour machine sous vide de table 570x480x670 mm
000765 **557,00 1**



Spray désinfectant sans rinçage*
006681 Spray **6,00 6**

Spray désinfectant sur des surfaces et matériaux lisses. Élimine jusqu'à 99,999 % des microbes les plus nocifs. Non parfumé EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 1275, EN 14348.



Nouvelle platine intuitive et moderne

▶ DÉCOUVREZ LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



À partir de **2500,00^{HT}**
000730



- 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

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.

THERMOPLONGEUR

POUR LA CUSSION DE POUCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

- Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs gastro profondeur 200 mm



340,00^{HT}
911303

Thermoplongeur basse température
Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono
911303 **340,00 1**

NEW

985,00^{HT}
975119



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

- 1 970960 Poignée Inox **1473,00 1**
- 2 975119 Poignée polyamide renforcée **985,00 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

1473,00^{HT}
970960



Sammic

NEW



714,00^{HT}
948021



Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm
- barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono
948021 **714,00 1**

Pour 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. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

THERMOSCELLEUSE

Changement de format simple et extrêmement rapide

908,00^{HT}
948025



Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono - 200x470x500 mm
948025 **908,00 1**

NEW

650,00^{HT}

630406

Trancheur à courroie Micra Pro 220
Capacité coupe 240x160 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 220 mm - 230 V mono

630406 500x420x365 **650,00 1**

Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.



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.

1130,00^{HT}

949262



Trancheur à courroie économique TAG300

Capacité coupe 280x205 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 300 mm
230V mono - 610x490x450 mm

949262 **1130,00 1**

Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.



À partir de
1650,00^{HT}

949263

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 **1650,00 1**

949294 lame extractible **2350,00 1**
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.

Lame extractible



2300,00^{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 **2300,00 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. Type de coupe : gros jambon blanc, jambon cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

- Le plus robuste des trancheurs par gravité
- Étanchéité importante autour de la poulie



À partir de
2950,00^{HT}

000195

Trancheur à pignon TGP 350
Capacité coupe 320x265 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm.
Lame ø 350 mm - 230 V mono
600x445x470 mm

000195 Standard **2950,00 1**

000196 Super **3225,00 1**

949295 lame extractible ø 350 mm **3690,00 1**

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.
Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.

Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...

Photo modèle standard

65,00^{HT}

909915



Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300

909915 **65,00 1**



590,00^{HT}

949267

Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 265x170 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 250 mm - 230 V mono
550x440x370 mm

949267 **590,00 1**

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE



910,00^{HT}

949268

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS - 230 V mono
620x490x450 mm

949268 **910,00 1**

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

HACHOIRS

197,00^{HT}

948360



Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm

948360 **197,00 1**

Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm).

392,00^{HT}

948253



Hachoir électrique tout inox

Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm

948253 **392,00 1**

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

940,00^{HT}

689257



MADE IN FRANCE

Hachoir 12-12
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/mn
600 W - 230 V mono
689257 260x350x240 mm **940,00 1**

Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm **689379 32,50 1**

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm **689381 34,00 1**

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital
- Option monophasé

À partir de
3175,00^{HT}

949408

FROID

TOUT INOX

MADE IN FRANCE



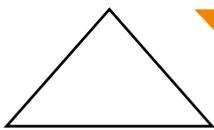
Hachoir réfrigéré ZIRCON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm

949408 Sans reconstituteur **3175,00 1**

949409 Avec reconstituteur **3690,00 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. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

Dadaux
TECHNOLOGIES



LE SNACKING



RÉCHAUFFER ET MAINTENIR AU CHAUD

LES MICRO-ONDES



Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm

523030 **199,00 1**

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson.

PRIX EN BAISSÉ
~~230,00^{HT}~~ **199,00^{HT}**
523030 523030

Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW
230 V mono
Int. 336x349x225 mm
517x412x297 mm

631019 **460,00 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.



460,00^{HT}
631019

589,00^{HT}
523035



PLATEAU TOURNANT

Four micro-ondes 24 L
Inox - 1 kW - 230 V mono
Intérieur 350x320x210 mm - 540x400x315 mm

523035 **589,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Plateau tournant diamètre 30cm. Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt. Durée du cycle : 1 minute, à puissance maximale + possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 15 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. Éclairage intérieur - Déroulement du temps + sonnerie en fin de cycle.



Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 **159,00 1**

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

159,00^{HT}
524890



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 **100,00 1**

100,00^{HT}
816750



1085,00^{HT}
523037

Four micro-ondes 26 L
Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono
Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm

523037 **1085,00 1**

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

MATÉRIEL À POSER



PRIX EN BAISSÉ
~~145,90^{HT}~~ **129,90^{HT}**
980812 980812

Bain-marie à poser - 24 L
Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet **129,90 1**
2 980816 Sans robinet **125,00 1**

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

125,00^{HT}
980816



1085,00^{HT}
885241

Cuiseur à pâtes
8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

885241 **1085,00 1**

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.

CHAUFFE ASSIETTES

559,00^{HT}
980821

Température réglable jusqu'à 85°C

Pour 60 assiettes ø 320 mm
1 porte - 1 étagère ajustable
750 W - 230 V mono
450x450x850 mm

980820 **369,00 1**

Pour 120 assiettes ø 320 mm
2 portes - 1 étagère ajustable
1,2 kW - 230 V mono
450x750x850 mm

980821 **559,00 1**

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.



PRIX BAISSÉ

369,00^{HT}
980820



À partir de
84,60^{HT}
009232

Lampe chauffante

009232 Sablé **84,60 1**

009234 Chromé **97,00 1**

009233 Cuivré **96,90 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.

Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support
800W - 230V mono - 930x155x336 mm

885255 **479,00 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes, ... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.

PRIX EN BAISSÉ

~~518,00^{HT}~~ **479,00^{HT}**
885255 885255



• Évite la formation de trace ou de voile et donne l'éclat à la vaisselle



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **18,20 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, ...

TOASTERS

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches



217,00^{HT}
855301

179,00^{HT}
885300

PRIX LE PLUS BAS

Toaster

885300 1 niveau - 1,7 kW - 230 V mono - 440x245x285 mm **179,00 1**
855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **217,00 1**
Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température.



235,00^{HT}
631342

Toaster TRS 20.4
1 niveau - 2 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 382x247,5x63 mm)
525x305x325 mm

631342 **235,00 1**

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

Toaster TRD 30.4

2 niveaux - 3 kW - 230 V mono
(zone de cuisson x 2 : 382x247,5x63 mm)
525x305x405 mm

631341 **299,00 1**

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.



525,00^{HT}
631340

EUROPE

GRANDE CAPACITÉ

Toaster MTS 2.11

2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono
(zone de cuisson x 2 : 540x338x69 mm)
685x396x452 mm

631340 **525,00 1**

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

SALAMANDRES



EUROPE

PRIX EN BAISSE
~~388,00^{HT}~~ **340,00^{HT}**
950361 950361

Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm

950361 **340,00 1**

Capacité (pack de 1 L) x 3.
Température de 0 à 90 °C.



EUROPE

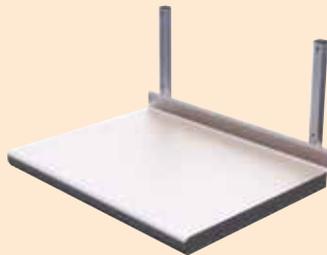
450,00^{HT}
950362

Salamandre SEF 650 L

1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 650x350x215 mm)
800x400x455 mm

950362 **450,00 1**

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



395,00^{HT}
631268

Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm
631268 **395,00 1**

TOURNUS EQUIPEMENT



1^{ER} PRIX

PRIX LE PLUS BAS

Salamandre électrique Plafond mobile - 4kW
230 V mono - 600x450x500 mm
884901 **599,00 1**

PRIX EN BAISSE
~~638,00^{HT}~~ **599,00^{HT}**
884901 884901

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.



1898,00^{HT}
793582

- Plafond mobile
- Ouvert sur 3 côtés pour un refroidissement rapide et une plus grande facilité d'utilisation
- 2 éléments chauffant indépendants blindés incoloy et basculants
- Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Salamandre électrique Plafond mobile - 3 côtés
4 kW - 230 V mono
600x549x510 mm
793582

1898,00 1

Acier inoxydable AISI 304. Ouvert sur 3 côtés. 2 éléments chauffants incoloy peuvent être inclinés pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile. Évacuation des fumées et chaleur par des bouches d'aération situées sur la face supérieure. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. 4 pieds en caoutchouc.

ZANUSSI PROFESSIONAL



PRIX BAISSÉ

2699,00^{HT}
950329

Salamandre SH30 GIORIK
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 570x581x519 mm
950329 **2699,00 1**

Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie.

LE SNACKING

LES GRILLS PANINI & FOURS



GRILL PANINI

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

PRIX LE PLUS BAS

219,00^{HT}
885008



Grill panini rainuré simple
2,2 kW - 230 V mono - 410x300x210 mm
885008 **219,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

▶ 48 panini/heure



375,00^{HT}
631370



Grill panini simple*
48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm
430x385x220 mm
631370 **375,00 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-juis, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plaque à snacker
- Jusqu'à 5 panini en même temps



717,00^{HT}
631371

▶ 130 panini/heure ou 415 hamburgers/heure



Grill panini extra-large*
130 panini à l'heure - 3,6 kW
230 V mono - Surface utile 360x360 mm
380x600x320 mm
631371 **717,00 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-juis et grattoir pour faciliter l'entretien.

314,00^{HT}
631364



Chauffe saucisses
3 plots - 0,65 kW - 230 V mono
440x300x400 mm
631364 **314,00 1**

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre Ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.

***USAGE INTENSIF :** Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

864,00^{HT}
885277



PRIX BAISSÉ

Grill panini rainuré - grand modèle
3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm
395x432x302 mm
885277 **864,00 1**

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oûtes en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

▶ 192 hamburgers ou steaks/heure

572,00^{HT}
631369



Grill panini Majestic*
192 hamburgers ou steaks à l'heure
2x2 kW - 380 V tri - Surface utile
535x240 mm - 600x385x220 mm
631369 **572,00 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-juis, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

PRIX LE PLUS BAS

365,00^{HT}
885009



Grill panini rainuré double
3,6 kW - 230 V mono - 570x300x210 mm
885009 **365,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

FOUR SNACKING



LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

5890,00^{HT}
632934

Four combiné
3,3 kW - 230 V mono - 460x675x660 mm
632934 **5890,00 1**

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280 °C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon.

NEW

3749,00^{HT}
975209



Pop four électrique GN 2/3 Noir
1 GN 2/3 - 230 V mono - 510x431x637 mm
975209 **3749,00 1**

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection. Contrôle par écran tactique 7". 12 recettes préenregistrées et personnalisables. Température jusqu'à 230°C. Port USB pour importation et exportation de recettes et contrôle HACCP. Réservoir d'eau de 3L.

PRIX EN BAISSÉ
~~305,00^{HT}~~ **259,00^{HT}**
885305 885305



PLANCHAS

Grillade lisse

885305	1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm	259,00 1
885306	2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm	459,00 1

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

Plancha semi pro - 2 résistances - Electrique
 surface utile 590x390 mm - 4,1 kW
 610x435x190 mm

950502 **590,00 1**

Plancha semi pro - 2 brûleurs - Gaz
 surface utile 590x390 mm - 8,2 kW
 610x435x190 mm

950501 **500,00 1**

Plancha semi pro 3 brûleurs - Gaz
 surface utile 890x390 mm - 12,7 kW
 910x435x190 mm

950500 **640,00 1**

Plaque en acier bleui de 6 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec thermocouple de sécurité. Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec commutateur marche/arrêt.

500,00^{HT}
950501



Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz
 surface utile 595x430 mm - 8,2 kW
 600x440x180 mm

950503

699,00 1

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. Allumage par train d'étincelles.

Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz
 surface utile 595x430 mm - 8,2 kW
 600x440x180 mm

950505

1150,00 1

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets thermostatiques. Allumage par train d'étincelles.

Grattoir

Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire - Lame acier trempé 150 mm

981235

48,00 1

981236 Lot de 5 lames de rechange

19,55 1



114,00^{HT}
097253

• **Filtre de protection des graisses lavable et démontable**

265,00^{HT}
975837



Wok à induction à poser
 3,5 kW - 230 V mono
 340x445x115 mm

975837

265,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

Poêle Trimétal

Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L
 097253 **114,00 1**



226,00^{HT}
975835



Table à induction à poser
 3,5 kW - 230 V mono
 340x445x115 mm

975835

226,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

VITROCÉRAMIQUE

• **Poignées anti-chaleur**
 • **Pieds anti-dérapants**



133,50^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température
 230 W - 230 V mono
 620x365x45 mm

910393

133,50 1

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.



799,00^{HT}
950504

Plancha lisse - 2 résistances - Electrique
 surface utile 595x430 mm - 4 kW - 600x440x180 mm

950504

799,00 1

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Thermostats avec commutateur marche/arrêt. Résistances blindées en acier inoxydable.



• **Pour nettoyage à chaud**
 • **Prêt à l'emploi**
 • **Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute**

Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **7,60 6**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.



pH > 13

Poignée tampon Hi-Pro

914316 Noire

2,65 1

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

• **Plus épais, avec mousse synthétique**



INDUCTION

ADVENTYS



Pour toutes les références

- Plus grand inducteur du marché 28cm
- Utilisation intensive 24h/24 7j/7
- Meilleure induction pour professionnels
- Contrôle de la température au degré près = parfait pour pâtisserie
- Grand format pour grande casserole

1450,00^{HT}
950513



Plaque de cuisson induction mono foyer posable BR IC 3600

Puissance 3,6 kW - Inducteur ø 280 mm
 230 V mono - 392x526x96 mm

950513

1450,00 1

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

512,00^{HT}
950510

PRIX BAISSÉ

PRIX BAISSÉ

887,00^{HT}
950512



Plaque de cuisson induction double foyer posable GLN2 3500 F

Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance
 Température réglable de 30 à 250 °C
 Minuterie jusqu'à 99 minutes - 230 V mono
 590x385x112 mm

950512

887,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.



Plaque de cuisson induction double foyer posable GLN2 3500 F

Puissance 3,5 kW - 27 niveaux de puissance
 Température réglable de 30 à 250 °C - 230 V mono
 310x665x112 mm

950511

887,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.

PRIX EN BAISSÉ
~~986,00^{HT}~~ **887,00^{HT}**
950511 950511

LE SNACKING

LES FRITEUSES



149,00^{HT}
970911

PRIX LE PLUS BAS

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3kW
230 V mono - 310x410x285 mm
970911 **149,00 1**
Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.



320,00^{HT}
970914

Spécial frites surgelées

Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L
1 robinet vidange - 3 kW
5 kW - 230 V mono
340x520x365 mm
970914 **320,00 1**

PRIX EN BAISSE
~~241,00^{HT}~~ **219,00^{HT}**
970913 970913



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L
1 robinet vidange - 3 kW
220 V mono - 280x460x325 mm
970913 **219,00 1**

Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190°C. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable.



399,00^{HT}
970905

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L
2 robinets vidange - 2x3 kW
2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905 **399,00 1**

PRIX BAISSÉ



399,00^{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 **399,00 1**

PRIX BAISSÉ



PRIX EN BAISSE
~~490,00^{HT}~~ **460,00^{HT}**
631337 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 **460,00 1**



949,00^{HT}
631336

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 **949,00 1**

TRIPHASÉ



550,00^{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 **550,00 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.

PRIX BAISSÉ



PRIX EN BAISSE
~~380,00^{HT}~~ **339,00^{HT}**
950333 950333



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono
265x475x375 mm
950333 **339,00 1**

339,00 1



ACCESSOIRES



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.



NEW

Testeur d'huile de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests
910035 **27,50 1**

PRIX EN BAISSE
~~390,00^{HT}~~ **290,00^{HT}**
909978 909978

Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C
30x48x25 mm
909978 **290,00 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, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.



229,00^{HT}
950334

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334 **229,00 1**

PRIX BAISSÉ

PRIX EN BAISSE
~~219,00^{HT}~~ **179,00^{HT}**
971955 971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm
971955 **179,00 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.



POUDRE décapante pour friteuse
006480 Seau de 10L **78,50 1**
Détergent pour le nettoyage des friteuses. Il décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses et donne de la brillance aux parois.



pH 12 à 13

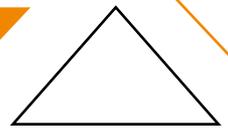
Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,80 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



LE SNACKING

RÉCHAUD & SNACKING SUCRÉ



- Gaz naturel / propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



59,00^{HT}

Réchaud tripode fonte - Gaz Propane

1 feu - 8,2 ou 9,2 kW

880068 420x330x205 mm 59,00 1

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane), 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel).



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.



Gaz naturel / propane

633,00^{HT}

880069



Réchaud traiteur inox - Gaz

2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 690x510x196 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 butane/propane 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.



Réchaud acceptant
plusieurs tailles de
poêle.

97,40^{HT}

912080

Réchaud à paëlla

Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud 97,40 1

912078 Support ajustable 32,75 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.



249,00^{HT}

631334

Réchaud 1 plaque inox
1 plaque ø 220 mm
2 kW - 230V mono
377x395x175 mm
631334 249,00 1

PRIX
BAISSÉ



399,00^{HT}

631335



Réchaud 2 plaques inox

2 plaques ø 220 mm - 4 kW - 230V mono

745x395x175 mm

631335 399,00 1

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

PRIX EN BAISSE
325,00^{HT} 299,00^{HT}

631339

631339



Réchaud 1 feu

1 feu - Acier inox - 6 kW

Conso : G20 : 0,64 m³/h

G30/31 : 494/394 g/h

385x385x205 mm

631339 299,00 1

499,00^{HT}

631338



Réchaud 2 feux

2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28 m³/h

G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm

631338 499,00 1

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

PRIX
BAISSÉ

499,00^{HT}

885286



Stock limité

Crêpière 2 plaques ø 400 mm

Haut rendement - 6 kW - 230 V mono

860x485x240 mm

885286 499,00 1

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm



172,00^{HT}

990211

Chauffe sauce

990211 305x250x230 mm

172,00 1

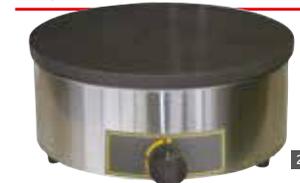
Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse

990212 55 cl - ø65x220 mm

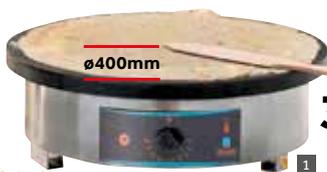
6,95 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



390,00^{HT}

885288



350,00^{HT}

885287

Crêpière

Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm

14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono - ø 400x160 mm

1 885287 Électrique 350,00 1

2 885288 Gaz 390,00 1

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.



213,00^{HT}

000152



Gaufrier électrique

Cuisson 1 à 2 minutes

230 V mono - 260x440x260 mm

000152 213,00 1

1000 W. Température 50° à 300°C.

Minuteur jusqu'à 5 min.

630,00^{HT}

885290

Gaufrier liégeois

Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW

230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm

305x440x230 mm

885290 630,00 1

GAUFRES FRAÎCHES
ET SURGELÉES

ACCESSOIRES

2,12^{HT}

986504



1,95^{HT}

986503



Raclette à crêpe - Hêtre

1 986503 Raclette à crêpes 1,95 1

2 986504 Retourne-crêpe Longueur 40 cm 2,12 1

LE SNACKING LE BAR



BLENDER

260,00^{HT}
989372



- Bol + couteau + réducteur de vitesses
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 **260,00 1**

Bol copolylester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.

PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !



305,00^{HT}
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE
Bol 1,25 L - 2 vitesses
12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371 **305,00 1**

Soacle peint en fonte aluminium. Bol en copolylester sans bisphénol A, gradué.

À partir de
919,00^{HT}
689353



NEW



1 Blender 37 - Bol copolylester 2 L
689353 **919,00 1**

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 **1095,00 1**

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 **1060,00 1**

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 18000 tr/min. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick pousoir avec poignée
689378 **35,00 1**

950,00^{HT}
689382



- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono - 197x233x393 mm
689382 **950,00 1**

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

1277,00^{HT}
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 **1277,00 1**

Bol copolylester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

1165,00^{HT}
689339

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L
Production 100 L/h - 1 vitesse
3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm
689339 **1165,00 1**

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.



EXTRACTEURS DE JUS



Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 **296,00 1**

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.

296,00^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer



robot à 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



LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSAGE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE

3730,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W - 220/240 V mono
412x236x642 mm
681381 **3730,00 1**

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large Ø 79,5 mm. Pousoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



PRESSE FRUITS

313,00^{HT}
689344



PRIX LE PLUS BAS

Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 **313,00 1**

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolylester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.

39,20^{HT}
980815



Presse fruits
90 W - 230 V mono
Ø 210x260 mm
980815 **39,20 1**

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

709,00^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles



Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 l/h
689351 240x490x400 mm **709,00 1**

Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

BROYEUR À GLACE

877,00^{HT}
689345

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres



Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s - Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V mono 236x353x474 mm
689345 **877,00 1**

Base en ABS. 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.



PRIX EN BAISSÉ
~~495,00^{HT}~~ **409,00^{HT}**
 970850 970850

- Plaque de maintien en température
- Signal sonore en fin de production

Machine à café M line
 2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
 2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm
 970850 **409,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.

ANIMO

Machine à café Excelso
 Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 2,2 kW - 230 V mono 190x370x433 mm
 970851 **320,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

320,00^{HT}
 970851

ANIMO



408,00^{HT}
 970853

ANIMO

Thermos inox 2 litres
 18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
 230 V mono - 190x370x477 mm
 970853 **408,00 1**
 Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

PERCOLATEURS



À partir de
99,00^{HT}
 989303



- 6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm
 800 W - 230 V mono - ø 280x Ht 480 mm
 989303 **99,00 1**
- 12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm
 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 550 mm
 989304 **136,00 1**
- 15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm
 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 600 mm
 989305 **150,00 1**

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de
179,00^{HT}
 884206

ANIMO

- 3 L - Hauteur sous robinet 110 mm
 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm
 884206 **179,00 1**
- 6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm
 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 480 mm
 884208 **199,00 1**
- 12 L - Hauteur sous robinet 140 mm
 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm
 884210 **215,00 1**
- 15 L - Chauffe 15 L / 65 mn
 Hauteur sous robinet 140 mm
 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm
 884212 **255,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

CHAUFFE-EAU

À partir de
650,00^{HT}
 970869



ANIMO

- WKT-D 5n HA - 5 litres**
 3200W - 220/240 V mono
 237x406mm
 970869 **650,00 1**
- WKT-D 10n HA - 10 litres**
 3200W - 220/240 V mono
 307x427mm
 884086 **765,00 1**
- WKT-D 20n HA - 20 litres**
 3200W - 220/240 V mono
 355x515mm
 884088 **879,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

LAITIÈRES BAIN-MARIE

À partir de
690,00^{HT}
 884022



ANIMO

- 5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
 3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm
 884022 **690,00 1**
- 10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
 3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm
 884024 **1040,00 1**
- 20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
 3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm
 884025 **1459,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

CHAUFFE-BRIQUES

À partir de
499,00^{HT}
 950360



PRIX BAISSÉ

Chauffe-briques 3x1L
 Thermostat 90°C
 1,1 kW - 230 V mono
 275x150x250 mm
 950360 **499,00 1**
 Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90°C.



465,00^{HT}
 884026

PRIX BAISSÉ

3 briques 1L
 1,1 kW - 230 V mono
 270x150x240 mm
 884026 **465,00 1**
 Livré avec une pince à brique

Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

850,00^{HT}
 884027



6 briques 1L
 1,1 kW - 230 V mono
 315x340x240 mm
 884027 **850,00 1**
 Livré avec 2 pinces à brique

ANIMO

ACCESSOIRES 25,00^{HT}
 884213



ANIMO

Filtres à café
 Lot de 1000 filtres
 90x250 mm
 884213 **25,00 1**



59,00^{HT}
 884030

ANIMO

Détartrant
 48 sachets de 50 g
 884030 **59,00 1**

BOULLOIRE

35,25^{HT}
 910397

Corps inox

 1,7 L - 2,4 kW - 230 V mono
 910397 **35,25 1**



Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.



3899,00^{HT}
884215

- Machine café grains et boissons chaudes
- 125 tasses / jour (recommandation)
- Ecran tactile 7"
- 18 à 24 sélections
- Touche eau chaude
- Déversement boisson 25/30s

Machine à café grains et boissons chaudes

884215 1,1 L - 1,8 kW - 220-240 V
380x515x600 mm **3899,00 1**

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative (Procon) 10 Bars. Chauffe-eau isolé, sécurité contre la chauffe sans eau. Température réglable. Carrosserie en inox 18/9. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Pieds réglables. Contenance du bac à grains 1 200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Contenance chauffe-eau : 1,1 litre. Capacité horaire : 120 tasses (120ml). Plateau réglable : 60-115 mm. 50-60Hz. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Bac collecteur de mouture : 7 l (env. 130 tasses). Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Détergent pour machines à expresso
4 sachets de 400 g

884032 **19,00 1**

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire. Nettoie en profondeur et rapidement.

ANIMO

ANIMO
Nettoyant dépôt de lait
Flacon de 1 L

887031 **17,00 1**

Des tâches de lait peuvent être facilement enlevées avec le détachant spécial pour le lait. Pour machine Optime12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.



TABLE DE PRÉPARATION COCKTAIL

2089,00^{HT}
522782

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

Table de préparation de cocktail

Dimensions cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles - 1200x745x850/900 mm
522782 **2089,00 1**

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.

FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

Kit PURITY C500

Première installation
1010984 - C500
630159 **258,00 1**



Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.



1277,00^{HT}
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N° 62

Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 **1277,00 1**

Bol copolymère sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TIN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

1199,00^{HT}
970863

Chocolatière

Machine instantanée pour chocolat en poudre environ 800 g de chocolat soit 45 tasses
1,22 L - 3,28 kW - 230 V - 50/60 Hz
248x501x569 mm
970863 **1199,00 1**

ANIMO

Sortie eau chaude séparée. Bouton stop. Programme de nettoyage intégré (accès par l'écran tactile). Compteur d'utilisation. Vitesse (RPM) réglable du moteur du mélangeur. Contrôle et réglage de la température de l'eau en sortie. Revêtement noir poudré. Connexion USB et cartes SD. Temps de préparation, tasse (120 ml) : 5 à 12 secondes. Capacité par heure : 360 tasses (120 ml) / 40 litres d'eau chaude. Plateau pour tasses réglable : 100-155 mm. Hauteur sous tirage max : 118 mm / TS 235 mm. Capacité de chauffe-eau : 2,7 L



2799,00^{HT}
970864



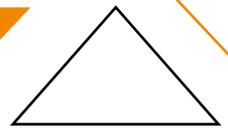
- Jusqu'à 3 bacs à produits solubles (lyophilisés)
- Mode d'économie d'énergie intelligent
- Chauffe-eau isolé en acier inoxydable avec protection contre le fonctionnement à vide
- Température réglable
- Classe énergétique A+

Optivend 32 TS

Machine instantanée à café soluble et boissons chaudes (chocolat et lait) - environ 1300 g de café soluble soit 640 tasses - 5 L - 3,28 kW - 230 V
50/60 Hz - 248x501x569 mm
970864 **2799,00 1**

ANIMO

Sortie eau chaude séparée. Bouton stop. Programme de nettoyage intégré (accès par l'écran tactile). Compteur d'utilisation. Vitesse (RPM) réglable du moteur du mélangeur. Contrôle et réglage de la température de l'eau en sortie. Revêtement noir poudré. Connexion USB et cartes SD. Temps de préparation, tasse (120 ml) : 5 à 12 secondes. Capacité par heure : 360 tasses (120 ml) / 40 litres d'eau chaude. Plateau pour tasses réglable : 100-155 mm. Hauteur sous tirage max : 118 mm / TS 235 mm. Capacité de chauffe-eau : 2,7 L



BUFFETS CHAUDS



PRIX EN BAISSE
1599,00^{HT} 1499,00^{HT}
524058 524058

Buffet chaud +30°C/+90°C
SB-H-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x 1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135
524058 **1499,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie et chauffage à sec. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.



1745,00^{HT}
524020



Buffet chaud + 72 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,6 kW - 230 V mono 1410x700x1325 mm
524020 **1745,00 1**

Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre.



2475,00^{HT}
631375



Buffet chaud +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
3,4 kW - 220 V mono - 1495x855x1405 mm
631375 **2475,00 1**

Salad'bar chauffant mural en bois avec miroir. Maintien au chaud (+20/+90°C) de vos plats préparés et plats en sauce grâce au système de bain-marie. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis).

Stock Limité

BUFFET FROID



PRIX BAISSÉ

1670,00^{HT}
524057

Buffet froid 0°C/+10°C
SB-C-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
507 W - 220 V mono
155x90x85/135
524057 **1670,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Gaz R134a. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer.

BUFFET MIXTE



1680,00^{HT}
631376

Buffet mixte
+2 à +10°C et +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2,25 kW - 230 V mono
1495x855x1405 mm
631376 **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.

Stock Limité

MATÉRIEL À POSER



199,00^{HT}
003189

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
510x540x480 mm
003189 **199,00 1**

Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



98,35^{HT}
063290

Maintien à bonne température par bain-marie
Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

RÉCLAMEZ L'ORIGINAL

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø 400 x 260 mm
063290 **98,35 1**



129,00^{HT}
988300

Cueilleur à riz - 4,2 L
1600 W - 230 V mono
ø 420x290 mm
988300 **129,00 1**

Inox. Cuve amovible anti-adhérente (facile à nettoyer). Témoin lumineux pour cuisson. Témoin de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

PRIX LE PLUS BAS



59,80^{HT}
000850

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool - 625x353x345 mm
000850 **59,80 2**

Inox. Cadre support avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.

PRIX LE PLUS BAS

46,90^{HT}
910390



Grille pain
Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm
910390 **46,90 1**
Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.

PRIX BAISSÉ

À partir de
799,00^{HT}
524298



Gaz R290

FROID VENTILÉ

Vitrines à poser - Froid ventilé +2 à 8°C
220 V mono - 262 W
524298 120 L - 700x560x680 mm **799,00 1**
524299 160 L - 900x560x680 mm **899,00 1**
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Thermostat numérique Carel. Éclairage intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant.



229,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool 670x460x440 mm
000851 **229,00 1**
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essayage et de nettoyage.



352,00^{HT}
003188

Chafing dish électrique GN 1/1
13,5 L - Inox 18/8
60/900 W - 220/240 V mono
680x480x420 mm
003188 **352,00 1**

165,00^{HT}
632921



Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm
632921 **165,00 1**

LE FROID

ARMOIRES ET COFFRES



LIEBHERR



Classe climatique 5



Pour les versions négatives



Pour les versions positives

PRIX EN BAISSE
~~1970,00^{HT}~~ **1870,00^{HT}**
 975301 975301

À partir de **1510,00^{HT}**
 975300

PRIX BAISSÉ



Possibilité de garantir 2 ans pièces
 Pour toutes les références

- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire

Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1
 571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm
975301 Carrosserie acier inox 1870,00 1

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1
 571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm
975300 Carrosserie acier époxy blanc 1510,00 1

Armoire NÉGATIVE -26° à +9°C
 472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm
975302 Carrosserie acier inox 1999,00 1

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique Easy Touch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

1220,00^{HT}
 975693

Armoire positive +2° à +9°C
 544 L - 150 W - 230 V mono
975693 747x769x1684 mm 1220,00 1



Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 cm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.



Positive

Négative



2299,00^{HT}
 630038

PRIX BAISSÉ

Combiné
 Réfrigérateur ventilé 254 L
 Congélateur statique 107 L
 361 L - Acier inox - Régulation électronique - 122726 GCV4060
 260W - 230V mono
 600x615x2000 mm
630038 2299,00 1

Dégivrage, partie réfrigérateur automatique. Dégivrage, partie congélateur manuel. Réfrigérateur avec 3 grilles aciers plastifiées 478x425mm et congélateur avec 3 paniers. Poignées barres en acier inox.



Ouverture de porte 90°



Armoire réfrigérée Table Top
 Froid ventilé +1 à +15°C - 134 L - 1 porte pleine
 - 100 W - 230 V mono 600x615x830 mm
975501 999,00 1

Carrosserie en époxy blanc. Isolation 55 mm. Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarme porte et température. Cuve Easyclean en ABS thermoformé. Porte réversible avec serrure. Arrêt du ventilateur à l'ouverture. Grille en acier plastifié charge max. 45 kg.



À partir de **1099,00^{HT}**
 975211



Classe climatique 5



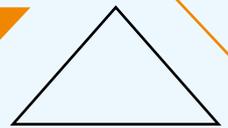
PRIX EN BAISSE
~~1596,00^{HT}~~ **1520,00^{HT}**
 975510 975510

Conservateur à crème glacées / surgelés
 Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C
975509 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) 1299,00 1
 1465x680x825 mm
975510 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) 1520,00 1
 1885x680x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Conservateur à crème glacées / surgelés
 Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
 Classe climatique 5 (+40°C)
 975211 220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L 1099,00 1
 150 W - 835x661x825 mm
 975212 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 1160,00 1
 150 W - 1045x661x825 mm
975213 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 1260,00 1
 200 W - 1255x661x825 mm

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 glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



PRIX EN BAISSÉ

~~979,00^{HT}~~ **850,00^{HT}**
947342 947342

Armoire à boisson positive +1° à +8°C
Volume brut 122 L - Volume net 105 L -
150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche **699,00 1**
947342 Inox **850,00 1**

Éclairage LED, Froid ventilé, Dégivrage automatique, Étagères amovibles en acier plastifié, Porte pleine réversible à fermeture automatique, serrure incluse. Réfrigérant R600a.



ARMOIRES 400 L INOX

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4



Pour les versions négatives



Pour les versions positives



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 268 L - Volume net 268 L - 1
porte pleine 6 clayettes - 320 W 230 V mono
620x675x1860 mm

947337 **1099,00 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. Isolation 60 mm.



GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

ARMOIRES 400 L BLANCHE

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D



Pour les versions négatives



Pour les versions positives



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 **899,00 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 **1029,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



965,00^{HT}
947336

386 L

899,00^{HT}
947334

386 L

ARMOIRES GN 2/1 INOX

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 **1230,00 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.



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1
947358 **15,00 1**



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 **1099,00 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 (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.



1099,00^{HT}
947324

567 L GN 2/1

PRIX BAISSÉ

1230,00^{HT}
947326

567 L GN 2/1

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

PRIX BAISSÉ



Pour les versions négatives



Pour les versions positives

LE FROID

LES ARMOIRES GN 2/1



ARMOIRES GN 2/1 INOX

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C

650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 **1320,00** 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 45 mm - 230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 **1550,00** 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 **1890,00** 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 45 mm - 230 V mono - 1403x807x2050 mm

524113 **2260,00** 1

Paire de glissières extérieures

524114 **30,00** 1

Paire de 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.

1320,00^{HT}
524110

1890,00^{HT}
524112

1400 L
GN 2/1

650 L
GN 2/1

PRIX
LE PLUS
BAS

MADE IN
EUROPE

PRIX
LE PLUS
BAS



• Isolation 60 mm
• GN 2/1

À partir de
1990,00^{HT}
584286



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives

• Isolation 60 mm
• GN 2/1

À partir de
1399,00^{HT}
584285

Armoire GN 2/1 froide ventilée positive 0 à +8°C

670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono
730x800x2065 mm

584285 **1399,00** 1

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C

670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono
730x800x2065 mm

584287 **1590,00** 1

Glissières

524305 gauche **18,50** 1

524306 droite **18,50** 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 cathodique. 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 par porte + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.

1300 L
GN 2/1

• Isolation 60 mm
• GN 2/1

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive 0 à +8°C

1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono
1314x800x2065 mm

584286 **1990,00** 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C

1300 L - 2 portes pleines - 800 W - 220 V mono
1314x800x2065 mm

585282 **2215,00** 1

670 L
GN 2/1



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives

R404A PFP 350	R134a PFP 140	R407A PFP 210	R407F PFP 200	R290 PFP 13	R600 PFP 20	R1234yf PFP 1
2020 INTERDICTION installations neuves		2022 INTERDICTION installations neuves				
2030 INTERDICTION maintenance & entretien		2030 INTERDICTION maintenance & entretien				

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.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5



À partir de
1750,00^{HT}
524034



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

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1 porte pleine - 654 L
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 **2177,00 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.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

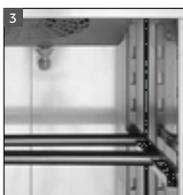
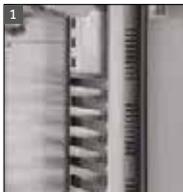


1965,00^{HT}
524033



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**
Eclairage en fonctionnement.

- 1 Paire de glissières
524004 **42,00 1**
Kit pâtisserie pour grilles
600x400 mm
524019 **155,00 1**
- 2 Grille plastifiée GN 2/1
524007 **20,80 1**
- 3 Portique à viande
524045 **42,00 1**



À partir de
2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5



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

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W
230 V mono - 1440x868x2100 mm
630204 **2958,00 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.

ARMOIRES GN 2/1 EMBOUTIES



À partir de
2790,00^{HT}
820042

1300 L
GN 2/1

GROUPE
MONOBLOC

GLISSIÈRES
EMBOUTIES



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,19 kW
230 V mono

820040 654x830x2000 mm **1950,00 1**

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW
230 V mono

820042 1344x830x2000 mm **2790,00 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 **2300,00 1**

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW
230 V mono

820043 1344x830x2000 mm **3670,00 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. Classe climatique 5.



540 L
GN 2/1

GROUPE
MONOBLOC

PRIX EN BAISSÉ
A partir de
2005,00^{HT} **1950,00^{HT}**
820040 820040

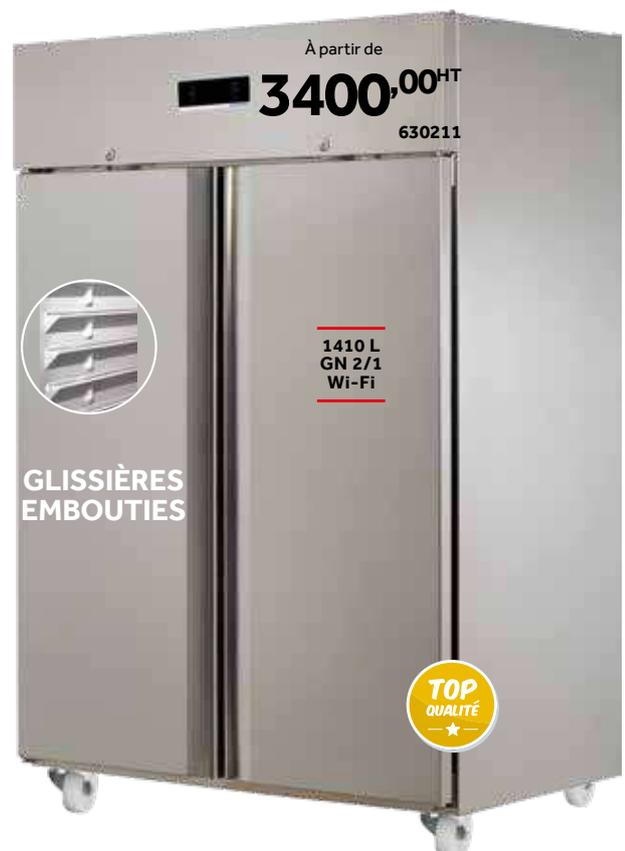
Glissières pour armoires 2 portes		Support carcasses à viandes	
820020 Droite	15,00 1	820018 GN600	25,00 1
820021 Gauche	15,00 1	820019 GN1200	35,00 1



PRIX EN BAISSÉ
A partir de
2780,00^{HT} **2350,00^{HT}**
630207 630207



610 L
GN 2/1
Wi-Fi



À partir de
3400,00^{HT}
630211

1410 L
GN 2/1
Wi-Fi

GLISSIÈRES
EMBOUTIES



- 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

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

630207 690x840x2100 mm **2350,00 1**

900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

630211 1380x840x2100 mm **3400,00 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 **2690,00 1**

830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

630210 1380x840x2100 mm **3990,00 1**



À partir de
3119,00^{HT}
980580

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



EVOLOGI
Armures | Modules | Az | Cylindres | Accessoires & Compléments

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 0,291 kW - 230 V mono	
980580 720x825x2070 mm	3119,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 0,85 kW - 230 V mono	
980581 1440x825x2070 mm	4229,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 0,473 kW - 230 V mono	
980582 720x825x2090 mm	3450,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 0,833 kW - 230 V mono	
980583 1440x825x2090 mm	4900,00 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.



GLISSIÈRES EMBOUTIES

THERMOMÈTRES CONNECTÉS

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

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.



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.



RETROUVEZ NOS THERMOMÈTRES PAGE 93

PRIX EN BAISSÉ
3499,00^{HT} **3350,00^{HT}**
630040 630040



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES EASYCLEAN



JUSQU'À 26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE RÉLEVABLE

LIEBHERR

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 GGPV6570 **3350,00 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 GGPV1470 **5290,00 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 **4090,00 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 **5990,00 1**

PRIX BAISSÉ

PRIX BAISSÉ



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 levan 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)

LE FROID SPÉCIAL PIZZERIA



GAMME 600x400 / 600x800

À partir de
1339,00^{HT}
962030

- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



CLASSE 5

Table réfrigérée pâtisseries
Froid ventilé +2 à +8 °C
2 portes pleines - 340 W - 1510x800x850 mm
962030 Plan de travail Inox **1339,00 1**

3 portes pleines - 365 W - 2020x800x860 mm
962020 Plan de travail Inox **1545,00 1**
962021 Plan de travail Granit **1689,00 1**

Table réfrigérée 600x400 mm. Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes. Ressort de rappel de porte. Alimentation 230 V mono. Gaz R290.

- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono
740x840x2010 mm / 600x400 mm
962024 **1265,00 1**
737 L - 2 portes pleines - 550 W - 230 V mono
740x990x2010 mm / 600x800 mm
962022 **1389,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22°C

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono
740x840x2010 mm / 600x400 mm
962025 **1510,00 1**
737 L - 2 portes pleines - 1250 W - 230 V mono
740x990x2010 mm / 600x800 mm
962023 **1525,00 1**

Groupe tropicalisé monobloc, classe climatique 5. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Serrure, froid ventilé, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique, angles intérieurs arrondis, joints de porte clipsés, sur roulettes et thermostat digital. Capacité : maximum 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrés avec 7 paires de glissières espacées de 105mm.

À partir de
1265,00^{HT}
962024

600x400

600x800



CLASSE 5



SALADETTE POUR MEUBLE À PIZZA

À partir de
615,00^{HT}
524213



Vitrine saladette +2 à +8 °C
180 W - 220 V mono

524213 6 bacs GN1/3 - 1505x395x465 mm **615,00 1**
524284 9 bacs GN1/3 - 2005x395x465 mm **735,00 1**
524289 8 bacs GN 1/4 - 1805x335x465 mm **699,00 1**
524288 7 bacs GN 1/4 - 1505x335x465 mm **645,00 1**

Température +2 °C à +8 °C. R600a. Contrôleur numérique Carel. Dégivrage automatique. Profondeur maxi des bacs 150 mm. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz. Bacs non fournis.

MEUBLE À PIZZA

À partir de
1699,00^{HT}
524216



PRIX
BAISSÉ

600x400



DESSUS GRANIT AVEC DOSSERET

Meuble pizza avec tiroirs -2 à +8 °C

Tiroirs neutres 70 mm - 250 W - 220 V mono
524216 1 porte - 380 L **1699,00 1**
1510x800x825 mm
524212 2 portes - 480 L **1899,00 1**
2010x800x825 mm

Grille 600x400

524303 **16,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Roulettes de série avec freins en façade. Dégivrage automatique. Dotation de 7 glissières. R600a.



600x400

À partir de
1550,00^{HT}
524210

Meuble à pizza -2 à +8 °C

524210 2 portes pleines - 480 L **1550,00 1**
250 W - 1510x800x825 mm
524214 3 portes pleines - 580 L **1799,00 1**
400 W - 2010x800x825 mm

Modèle 2 portes R600a. Modèle 3 portes R290.

SALADETTE POUR MEUBLE COMPACT 524211

NEW



690,00^{HT}
524308

Présentoir à ingrédients réfrigéré +2°C / +8°C
Capacité 6 bacs GN1/4 - 180 W - 220 V 50 Hz
524308 1405x335x465 mm **690,00 1**
Dégivrage automatique. Gaz réfrigérant R600a

Meuble pizza compact +2 à +8 °C

3 portes pleines - 380 L - 220 W - 220 V mono
524211 1365x700x885 mm **1399,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentins moulés dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble. Dégivrage automatique.



PRIX EN BAISSÉ

1489,00^{HT} **1399,00^{HT}**
524211 524211

SALADETTE & TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Ambiance de fonctionnement 30 °C
- Grilles de fonds de série
- Sur roulettes

770,00^{HT}
524291



TABLE SUPER COMPACT
IDÉALE POUR
LES PETITS ESPACES

Table réfrigérée dessus inox froid ventilé +2 à +8°C
300 L - 2 portes - Inox - 220 W
230 V mono - 900x700x895 mm
524291 **770,00 1**

Intérieur et extérieur en inox (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Filtre de protection sur condenseur de série. Dégivrage automatique. Angles intérieurs arrondis. Fermeture de porte par rappel automatique et maintien en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques démontables sans outils. Dotation de série 1+1 grille fond. Charge par grille 18 kg maxi.

1130,00^{HT}
524290



PRIX EN BAISSE
865,00^{HT} **799,00^{HT}**
524283 524283

- Saladette froid ventilé positive +2 à +8°C
2 portes pleines - 300 L - 310 W - 220 V mono
- 1 **524283 900x700x1055 mm 799,00 1**
- 3 portes pleines - 380 L - 310 W - 220 V
- 2 **524290 1365x700x900 mm 1130,00 1**

Intérieur et extérieur en inox (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Filtre de protection sur condenseur de série. Dégivrage automatique. Angles intérieurs arrondis. Fermeture de porte par rappel automatique et maintien en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques démontables sans outils. Bacs non fournis.

1690,00^{HT}
524048



Tablette
de découpe
polyéthylène

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
EUROPE

Saladette froid ventilé +2 à +8°C - BS77
BS77 - 266 L - 2 portes - Inox - Pour 3 bacs
GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis) - 837 W
230 V mono - 1080x700x905 mm
524048 **1690,00 1**

Fabrication inox. Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation : 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a. Bacs non fournis.

À partir de
2085,00^{HT}
524046



az
R290

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C

524046	270 L - 2 portes - 449 W 1342x700x1019 mm	2085,00 1
524047	421 L - 3 portes - 449 W 1792x700x1019 mm	2409,00 1

Inox AISI 304 18/8-10. Rappel automatique des portes à 90°. Pieds en acier inoxydable de hauteur réglable. Température ambiante +32°C. Dimensions extérieures GN 1/1. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. Thermostat intégré. Joints de porte amovibles. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.

NEW

3036,00^{HT}
524022



az
R290

POUR MATÉRIEL
À POSER

Soubassement réfrigéré - froid ventilé +0 à +10°C
230 V mono

524021 6 tiroirs GN1/1 - 334 W - 1790x700x645/705 mm **2486,00 1**

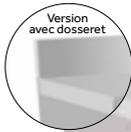
524022 8 tiroirs GN1/1 - 447 W - 2242x700x645/705 mm **3036,00 1**

Inox AISI 304. Conçu avec une hauteur ergonomique pour l'installation d'équipements de cuisson. Protection de l'évaporateur contre la corrosion. Isolation mousse de polyuréthane 50 mm sans CFC ni HCFC). Dégivrage automatique avec ré-évaporation de l'eau de dégivrage. Tiroirs robustes capacité de charge 26 kg. Thermostat électronique. Classe climatique 4.

2486,00^{HT}
524021

À partir de

1199,00^{HT}
524276



PRIX BAISSÉ

GN 1/1

•Ambiance de fonctionnement 40 °C

Table réfrigérée dessus inox froid ventilé +2 à +8°C

230 V mono	
524276 R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 1360x700x840 mm	1199,00 1
524279 R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 1795x700x840 mm	1360,00 1
524282 R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 2230x700x740 mm	1680,00 1

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret froid ventilé +2 à +8°C

230 V mono	
524278 R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 1360x700x840 mm	1299,00 1
524280 R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 1795x700x840 mm	1430,00 1
524277 R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 2230x700x740 mm	1670,00 1

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

Intérieur et extérieur inox, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Evaporateur traité cathodique. Dégivrage automatique. Angles intérieurs arrondis. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques démontables sans outils. Dotation de 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm. Maxi 8 niveaux / portes. Pas de 60 mm



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

523909 PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1635,00 1
523911 PNRP999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1880,00 1
523913 PNRP9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm	2160,00 1

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523910 PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1720,00 1
523912 PNRP999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1978,00 1
523914 PNRP9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm	2272,00 1

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Gaz R290..

3235,00^{HT}
523908



GN 1/1

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé



Table Gastronomique GN 1/1 - Dessus Inox - Froid ventilé 0 à +10°C

523906 PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	2175,00 1
523907 PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	2690,00 1
523908 PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	3235,00 1

Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC, densité 42 ± 2 kg/m³). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser. Gaz R290.

dossieret 100 mm



- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

1880,00^{HT}
523911



GN 1/1

Version avec dossieret 100 mm



À partir de
1635,00^{HT}
523909

GN 1/1

2690,00^{HT}
523907



GN 1/1

Paire de glissières GN 1/1
524026 **20,00 1**

Grille GN 1/1
524025 **20,00 1**

Roulette avec frein
524024 **29,00 1**

Roulette sans frein
524027 **24,00 1**

Table Gastronomique GN 1/1 - Dessus Inox avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523903 PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	2035,00 1
523904 PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	2740,00 1
523905 PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	3295,00 1

LE FROID

FONTAINE À EAU & CAVE À VIN

FONTAINES À EAU

CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION



À partir de **330,00^{HT}**
522920

- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre

Fontaine à eau River - Non réfrigérée
2 sorties col de cygne + rince bouche
Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu
230 V mono - 340x325x960 mm
522920 Tôle peinte gris métal **330,00 1**

1 sortie col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C
Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono
340x325x960 mm
523094 Tôle peinte gris métal **656,00 1**
523095 Inox 18/10 **699,00 1**

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C

CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10
2 becs hauteur 311 mm - Production Réfrigérée +3 à +10°C

522945 NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu : 40L/h - 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm **1529,00 1**

524350 Avec application Copper **1690,00 1**

524358 NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu : 50 L/h - 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm **1625,00 1**

524359 Avec application Copper **1759,00 1**

522946 NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono 480x405x1480 mm **1639,00 1**

524351 Avec application Copper **1790,00 1**



Fontaine à eau EDA 45
339x336x1260 mm
Hauteur sous bec 200 mm
523333 45L/H **839,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides (1 col de cygne 1 rince bouche). Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie acier prélaqué gris métallisé anthracite.



À partir de **1569,00^{HT}**
523325

Refroidisseur sur sol WINTACT3 80
421x342x1412 mm -
Hauteur sous bec 285 mm
523334 80L/H **2793,00 1**

Adapté aux environnements Hospitalier & EHPAD. Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Désinfection de l'eau en entrée par UVC technologie LED. Commande par écran tactile. Présodage. Auto-diagnostic. Carrosserie Inox 304L avec accès porte par l'avant.

FILTRATION D'EAU

69,00^{HT}
977322



SPÉCIAL FONTAINE

Kit PURITY C1000AC première installation
977322 1019211 C1000AC **69,00 1**

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.

1 Refroidisseur sur sol RS
421x342x1412 mm
Hauteur sous bec : 270 mm
523325 RS 60 : 60 L/h **1569,00 1**
523327 RS 80 : 80 L/h **1706,00 1**
523340 RS 80 + pédale **1788,00 1**
523326 RS 120 : 120 L/h **2055,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox 304L. Commande à boutons (sauf pour le modèle à pédales).

2 Refroidisseur sur comptoir RC 60
508x495x730 mm
Hauteur sous bec : 358 mm
523332 60L/h **1559,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox 304L.

Fontaine à eau Totem
402x410x1600 mm
Hauteur sous bec : 385 mm
975135 80L/H **2999,00 1**

Commande infrarouge double cellule. Interface claire (anneau lumineux). Bac égouttures 5L sécurisé. Carrosserie acier postlaqués. Conçue pour des environnements accueillant du public. Banc de glace à détente directe. 1 sortie froide. Sans évacuation. Filtré.

- Design épuré et adapté au grand public
- Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite
- Disponible en version non réfrigérée

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE À LA LOI AGECE

CAVES À VIN

NEW

1475,00^{HT}
947340

1745,00^{HT}
947343

2490,00^{HT}
947355

NEW

275,00^{HT}
962144

1089,00^{HT}
947339

2155,00^{HT}
947357

1390,00^{HT}
947356

PRIX BAISSÉ



Cave à vin +5 à +18°C
18 bouteilles - 85 W
345x450x770 mm

962144 **275,00 1**

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.



Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1089,00 1**
947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1475,00 1**
947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880mm **1745,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
230 V mono

947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm **1390,00 1**
947357 125 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm **2155,00 1**
947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm **2490,00 1**

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

LE FROID

LES ARRIÈRES DE BAR



1490,00^{HT}
980564



1890,00^{HT}
980569



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

2650,00^{HT}
980570



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C **GAMKO**

230 V mono		
980564	151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm	1490,00 1
980569	225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm	1890,00 1
980570	366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm	2650,00 1

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Eclairage LED avec variateur.



À partir de
2050,00^{HT}
980557



**PRIX
BAISSÉ**

Arrière de bar Eco-line portes pleines
Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557	333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm	2050,00 1
980558	505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm	2540,00 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

GAMKO



2930,00^{HT}
980560

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

	Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono	
980559	325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm	2440,00 1
980560	505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm	2930,00 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.



679,00^{HT}
524310



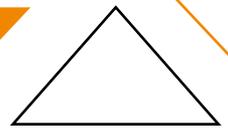
Arrière de bar
Température +2 à +10°C
250 W - 230 V mono

524310	223 L - 2 portes - 920x535x930 mm	679,00 1
524311	335 L - 3 portes - 1350x535x930 mm	869,00 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 32,5 mm. Thermostat électronique. Groupe logé. Dégivrage et évaporation automatiques. Évaporateur ventilé. Eclairage intérieur. Fermeture à clé. Livré avec 2 clayettes ajustables par porte..



869,00^{HT}
524311



VITRINE CONVERTIBLE

**PRÉSENTEZ
VOS GLACES EN ÉTÉ &
VOS PÂTISSERIES EN HIVER**

Vitrine à glace ALBA (convertible en pâtisserie*)
1050x930x1200 mm - 230 V mono

524680 **7300,00 1**

Coque en polyuréthane 40 kg/m³ et acier inox AISI 304, verre trempé avec ouverture à compas vers le bas, vitres façade et latérales chauffées, éclairage à led latéral et supérieur, fermeture arrière avec portes coulissantes ou par store (option), groupe incorporé (externe sur demande), unité de commande électronique, dégivrage par inversion de cycle. Classe 4 (30-55% H.R.). Température de fonctionnement -12 °C / -18 °C. 10 bacs. Gaz R452A. Froid ventilé avec dégivrage par inversion de cycle. Coloris au choix au moment de la commande. Toutes les couleurs RAL sont disponibles (en mate ou brillante). *Option : fonction All Season.

7300,00^{HT}
524680



En option : La fonction All Season permet d'utiliser la vitrine à glaces Alba à tout moment de l'année, en passant de la fonction glaces (température négative -12 °C / -18 °C) à la fonction pâtisserie ou snack (température positive +4 °C / +8 °C).

Exemple illustration (modèle présenté : modèle double)



Étagères embouties

1399,00^{HT}
632852

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

PRIX
BAISSÉ

PRIX EN BAISSE
720,00^{HT} **699,00^{HT}**
632851 632851



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.



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.

2027,00^{HT}
980601

- 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
980600 **1915,00 1**
980601 **2027,00 1**

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

4599,00^{HT}
630491



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491 **4599,00 1**

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. 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. Leds par étagères en option payante.



À partir de
1836,00^{HT}
054360

Étagère verre en option

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



Vitrine service arrière -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 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.



PRIX
BAISSÉ

1499,00^{HT}
524296

Vitrines droites - Froid ventilé +2 à 8 °C
400 L - 220 V mono - 550 W - 1500x660x1200 mm
524296 Arrière noir **1499,00 1**
524297 Arrière blanc **1595,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Extérieur acier laqué noir ou blanc. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Roulettes de série avec freins en façade. Éclairage intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant. Dégivrage automatique. Étagères en verre avec éclairage LED.



LE FROID

LES MACHINES À GLAÇONS



2058,00^{HT}
522922



- Dimensions standard pour un encastrément profond de 60 cm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm
522922 **2058,00** 1

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

FILTRE

ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL MACHINE À GLAÇONS



429,00^{HT}
950332

Kit PURITY C1100
Première installation
950332 1017200 - C1100 **429,00** 1

Des glaçons translucides. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

266,00^{HT}
975950



Machine à glaçons Kitchen Line 12
Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950 **266,00** 1

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Coque et couvercle en plastique ABS pour une hygiène optimale et une haute résistance. Compresseur de réfrigération haute qualité sans CFC. Fluide réfrigérant R134A. Glaçons pleins.

GLAÇONS CREUX



1747,00^{HT}
523293



1666,00^{HT}
523292



1295,00^{HT}
523291



**PRIX
BAISSÉ**

Machine à glaçons creux avec cabine incorporée

Glaçon 21 g - production 23 kg/24h
523291 Stockage 7 kg - 340x545x690 mm **1295,00** 1
Glaçon de 21 g - production 30 kg/24h
523292 Stockage 10 kg - 400x545x690 mm **1666,00** 1
Glaçon 21 g - production 36 kg/24h
523293 Stockage 12 kg - 450x545x690 mm **1747,00** 1
523294 Kit 4 pieds pour GPC 23/30/36 **101,00** 1

Carrosserie en acier inoxydable. Accès à la cabine de stockage par porte abattement. Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée. Filtre à air de condenseur en façade. Cycle de nettoyage. Panneau tactile avec alarmes sonores et lumineuses à variation de couleur de blanc à rouge. Régulation électronique simple et fiable. Système à palettes avec évaporateur à doigts pour un fonctionnement parfait de la machine malgré une eau dure, riche en calcaire et en impuretés. Vidange surélevée à 128 mm du bas de la machine. Rapport HACCP via USB. Analyse prédictive de dysfonctionnement.

SIMAG

Machine à glaçon refroidissement air

Glaçons creux sucette 21 g
SDE18A - Production 18 kg/24 h
Stockage 4 kg - 334x457x552 mm

523065 **1078,00** 1

SDE24A - Production 24 kg/24 h
Stockage 6 kg - 334x457x599 mm

523066 **1255,00** 1

SDE34A - Production 32 kg/24 h
Stockage 12 kg - 377x555x637 mm

523068 **1699,00** 1

Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334



Forme des glaçons

1078,00^{HT}
523065



1255,00^{HT}
523066



1699,00^{HT}
523068



GLAÇONS PLEINS

1801,00^{HT}
523289



2100,00^{HT}
523290



**PRIX
BAISSÉ**

GLAÇONS EN GRAINS

POUR SEAUX À GLACE,
PLATEAUX DE FRUITS
DE MER, UTILISATION
EN BOULANGERIE

3833,00^{HT}
630228



PRIX EN BAISSE
1330,00^{HT} 1279,00^{HT}
523288 523288

Machine à glaçon refroidissement à air

Glaçons cubes pleins
SCN25A - Glaçon 27g - Production 19 kg/24 h
523288 Stockage 6 kg - 334x455x599 mm **1279,00** 1
SCN35A - Glaçon 27g - Production 34 kg/24 h
523289 Stockage 17 kg - 485x575x721 mm* **1801,00** 1
SCN45A - Glaçon 27g - Production 42 kg/24 h
523290 Stockage 20 kg - 485x575x816 mm* **2100,00** 1

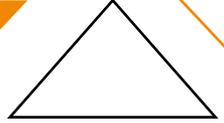
* hauteur sans les pieds

Refroidissement à Air (A). Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334



Machine à glace en Grains
70 kg avec cabine incorporée - Capacité de stockage 25 kg de glace - Glace en grains - 230 V - 70 kg/24h - 340 W - R134a - 529x626x880 mm - H : 791 mm sans les pieds
630228 **3833,00** 1
Régulation électronique. Carrosserie acier inoxydable - Scotch brite. Refroidissement à air ou à eau. Transmission directe. Accès aisé aux composants. Faible consommation d'eau et d'énergie. Dimensions réduites. Production en continu.



5599,00^{HT}
950342

4540,00^{HT}
630414

- 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

2310,00^{HT}
942335



PRIX BAISSÉ

PRIX BAISSÉ

PRIX EN BAISSÉ
~~2210,00^{HT}~~ **2150,00^{HT}**
841300 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 **2150,00 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 **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 cathodiquement. 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.

- 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

10 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 37mm
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 par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

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
950342 **5599,00 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. Prévoit une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.

- 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

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.



3990,00^{HT}
980561

4555,00^{HT}
980562

PRIX EN BAISSÉ
~~7560,00^{HT}~~ **6475,00^{HT}**
980563 980563

Cellule de refroidissement ED15-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

Cellule de refroidissement ED25-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

1 980561 **3990,00 1**
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

2 980562 **4555,00 1**
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

3 980563 **6475,00 1**
Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

CHAMBRE FROIDE ET TABLE LAMINAIRE



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

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

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.

À partir de
3563,00^{HT}
524638

- Système de serrage "Fasteners" à double crochetage et système de centrage "Fast-fit"
- Panneaux d'angles revêtus en tôle plastifiée non toxique avec isolation polyuréthane

EPTA FOOD DEFENCE
NOUVEAU SYSTÈME ANTIBACTÉRIEN
AVEC PANNEAUX REVÊTUS EN TÔLE PLASTIFIÉE



Chambre froide positive

Sans sol - épaisseur 60 mm

524638 Modèle KLC3BP - 1430x1830x2030 mm*	3563,00	1
524640 Rayonnage 4 niveaux pour KLC3BP - 2,56 m ²	609,00	1
524639 Groupe monobloc pour KLC3BP	2330,00	1
524635 Modèle KLC5C - 1830x2630x2015 mm*	4399,00	1
524637 Rayonnage 4 niveaux pour KLC5C - 5,82 m ²	1266,00	1
524636 Groupe monobloc pour KLC5C	2475,00	1

Chambre froide négative

Avec sol - épaisseur 100 mm

524632 Modèle KLC3BN - 1430x1830x2030 mm*	5345,00	1
524633 Rayonnage 4 niveaux pour KLC3BN - 2,56 m ²	609,00	1
524630 Modèle KLC4B - 1430x2230x2030 mm*	5670,00	1
524631 Rayonnage 4 niveaux pour KLC4B - 3,17 m ²	690,00	1
524634 Groupe monobloc pour KLC3BN et KLC4B	2800,00	1

*Dimensions intérieures

Chambre froide avec panneaux crochetables. Sol de type P250, épaisseur 100 mm avec chevrons d'aération (40x70 mm) tous les 40 cm. Version négative : Porte type PN7 épaisseur 100 mm, pivotante isotherme avec passage libre 700x1900 mm. Version positive : Porte type PP7 épaisseur 60 mm, pivotante isotherme avec passage libre 700x1900 mm. Rayonnages charge maximum par niveau 120 kg. Structure Durallinox anodisé équipée de clayettes amovibles en polymères. Température d'utilisation -40/+60°C. Groupe à cheval monobloc réfrigéré R290 220 V mono / 50 Hz. Version négative : application -18 à -20°C, puissance frigorifique 907 W. Version positive (pour KLC3BP) : application -2 à +8°C, puissance frigorifique 1192 W. Version positive (pour KLC5C) : application -2 à +8°C, puissance frigorifique 1543 W.

RAYONNAGES



À partir de
260,00^{HT}
941132

200 kg*



À partir de
280,00^{HT}
941135

120 kg*



À partir de
299,00^{HT}
941100

**Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg***

modèle mobile avec roues

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C



À partir de
245,00^{HT}
633013

PRIX BAISSÉ

- 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

4 Rayonnage Basics Plus Series **CAMBRO**
4 niveaux, clayettes ajourées
633013 460x915x1830 mm **245,00** 1
633015 460x1220x1830 mm **281,00** 1

5 Unité supplémentaire pour rayonnage Basics Plus Series
4 niveaux, clayettes ajourées
633014 460x870x1830 mm **219,00** 1
633016 460x1175x1830 mm **239,00** 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
219,00^{HT}
633014

**190 kg*/étagère
800 kg/unité complète**



- 1 Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux**
941132 957x460x1800 mm **260,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **299,00** 1
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- 2 Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux**
941135 949x460x1685 mm **280,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **280,00** 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- 3 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
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

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.



- Rideau à lanières interchangeable 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.

PÉTRINS TÊTE FIXE

À partir de
1120,00^{HT}
632914



Photo commande
vitesse variable
(633060)

Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1120,00 1**
632913 1 vitesse - 0,75 kW - 400 V tri **1120,00 1**
633060 vitesse variable **1647,00 1**
0,75 kW - 230 V mono

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
632916 1,1 kW - 230 V mono **1295,00 1**
632915 1,1 kW - 400 V tri **1295,00 1**
Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

1415,00^{HT}
632929



• Pour un usage professionnel
• Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
• Ultra silencieux

3570,00^{HT}
632930

BOULEUSE À SPIRALE

3515,00^{HT}
632947



Bouleuse à spirale pour pizza
Paton mini 30g - maxi 800g
Vis en teflon - 230 V mono
436x738x838 mm

632947 **3515,00 1**

PÉTRINS TÊTE RELEVABLE



Platine pour pétrin à 2 vitesses

À partir de
1805,00^{HT}
632931

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



2 vitesses



LARGE GAMME
DISPONIBLE
NOUS CONSULTER

1 Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1415,00 1**
Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

2 Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **3570,00 1**
Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono
632917 **1520,00 1**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri
632931 **1805,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **1972,00 1**

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **2137,00 1**

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

FAÇONNEUSES

805,00^{HT}
632918



• Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
• Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
• Convient aux petites et moyennes productions

Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x350 mm
632918 **805,00 1**

1180,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm
632919 **1180,00 1**

1395,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm
632920 **1395,00 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

DIVISEUSE BOULEUSE

12290,00^{HT}
632946

• Couteau en inox AISI 304
• 10 programmes
• Fourmi avec 3 plateaux en polyéthylène
• Apte au contact alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique
Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g - 0,75 kW - 400 V tri
653x653x1465 mm

632946 **12290,00 1**
Autres divisions possibles, nous consulter.

RÂPE

• Socle en fonte d'aluminium
• Peinture anti-microbienne
• Tiror en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
• Levier articulé ergonomique et robuste

705,00^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiror 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono
250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **705,00 1**
689380 Disque à parmesan **42,50 1**

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...



PRIX EN BAISSÉ
~~1400,00^{HT}~~ **1300,00^{HT}**
 630028 630028

- Portes frontales contrebalancées
- Chambre de cuisson avec réglage thermostatique indépendant de la puissance de la voûte et du plan de cuisson
- Température de cuisson max 450°C

950,00^{HT}
 630029



Four à pizza LPEK4-M
 Puissance max 4,5 kW - Int. 720x720x140 mm - Ext. 955x805x325 mm
630029 Pour 4 ø 35 cm - 400 V tri 950,00 1
Four à pizza LPEK44-M
 Puissance max 9 kW - Int. 720x720x140+140 mm - Ext. 955x805x595 mm
630028 Pour 4+4 pizza ø 35 cm - 400 V tri 1300,00 1

Support pour four
 630044 Pour four LPEK4-M et LPEK44-M **247,00 1**

Chambres de cuisson éclairées de l'intérieur par des lampes halogènes à résistance et capacité élevées. Porte avec fenêtre en verre trempé. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes performances. Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction des fours à haute température.

955,00^{HT}
 957070

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

1480,00^{HT}
 957080

Four électrique
 Chambre 700x700x150 mm
 957070 5,6 kW - Pour 4 pizza **955,00 1**
 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm
 957080 11,2 kW - Pour 8 pizza **1480,00 1**
 2 chambre - Ext. 990x920x680 mm

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires
 957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) **495,00 1**
 957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) **495,00 1**

PRIX EN BAISSÉ
~~4745,00^{HT}~~ **4159,00^{HT}**
 975698 975698

- Commande électromécanique
- Montée en température à 350° en 40 mn

Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas
 Int. 2x(720x720x140) mm
 Ext. 988x1082x760 mm
975698 12 kW 4159,00 1

Support pour four
 000170 Support 988x947x900 mm **477,00 1**

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

PRIX EN BAISSÉ
~~10575,00^{HT}~~ **9990,00^{HT}**
 966135 966135

- Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- 30% de consommation en moins, 20% plus rapide



Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole. Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage. Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.



Four à pizza électrique à sole - 1 chambre
 966135 9 kW - 400 V tri - 1365x1443x710 mm **9990,00 1**
 966136 Support sur roulettes sans glissières - Hauteur 950 mm **1090,00 1**

Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves. Isolation par laine de roche haute densité. Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide. Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts. Poignée de porte toute largeur. Éclairage intérieur orienté et protégé. Système d'évacuation des buées (Oura). Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.

NEW

9949,00^{HT}
 975224

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

Four électrique à convoyeur compact
 Ext. 1234x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
 Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø330 mm) : 25 - 400V Tri + N
 975224 6,9 kW **9949,00 1**

Support fermé sur roulettes
 975225 Support 600x740x600 mm + roulettes 150 mm **900,00 1**



À partir de **900,00^{HT}**
 975225

Boîte à pizza L'Originale
 À partir de **22,00^{HT}**
 153400 26x26x3,5 cm **22,00 1**
 153401 29x29x3,5 cm **25,00 1**
 153402 31x31x3,5 cm **26,10 1**
 153403 33x33x3,5 cm **27,60 1**
 153404 40x40x3,5 cm **38,90 1**

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apté au contact alimentaire.



À partir de **29,90^{HT}**
 380062
Poche à pizza
 Moyenne - 457x438x196 mm
 4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm
 380062 **29,90 1**
 Large - 546x501x196 mm
 4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm
 380063 **36,00 1**
 Pizza & sandwich - 381x305x305 mm
 15 sandwich longueur 30 cm
 380064 **45,00 1**



NOMBREUX ACCESSOIRES DISPONIBLES : NOUS CONSULTER

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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



12910,00^{HT}
998933

VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

- 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

* Sonde à cœur, Ora

OFFERT

7 vitesses de ventilation

4439,00^{HT}
998926



OPTIONS INCLUSES*

Four 623 i Injection
6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm
998926 Ferrage à droite **4439,00 1**



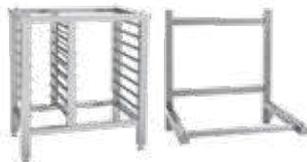
PRIX EN BAISSÉ
~~5080,00^{HT}~~ **4290,00^{HT}**
998063 998063

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**

6+1 GN 1/1
Ferrage à droite

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.

OPTIONS INCLUSES*



Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm
998003 **669,00 1**
Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm
998002 **259,00 1**

Grille GN 2/3

- 1 999035 Hauteur 2 mm **48,00 1**
- 2 999036 Hauteur 40 mm **53,00 1**



PRIX EN BAISSÉ
~~6859,00^{HT}~~ **6420,00^{HT}**
998065 998065

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **6420,00 1**
998066 Ferrage à gauche **6999,00 1**

SÉCIELEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



OPTIONS INCLUSES*

20 GN 1/1

Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **12910,00 1**

NEW

VISION+ ORANGE PLUS

RETIGO COMBIONLINE

GARANTIE 2 ANS

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

Four 0611 i+ chaudière
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
999037 Ferrage à droite **5990,00 1**
999038 Ferrage à gauche **6715,00 1**

Four 1011 i+ chaudière
10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
999039 Ferrage à droite **8209,00 1**
999040 Ferrage à gauche **8535,00 1**



5990,00^{HT}
999037

Version chaudière

8209,00^{HT}
999039

OPTIONS INCLUSES*

Ferrage à droite

Ferrage à droite

VISION BLUE

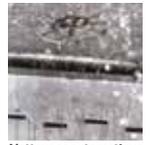
RETIGO COMBIONLINE

- 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
- Autoclima 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, fumeur, stérilisations



GARANTIE 2 ANS



- Four mixte B611i Injection**
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
1 998068 6990,00 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 B2011i 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 SUR
VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS

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

www.combionline.com

ACCESSOIRES

840,00^{HT}
630424

1

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

2 Hotte à condensation
998961 Pour four GN2/3 **2690,00 1**
998960 Pour four 6/10 niveaux **3780,00 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.

	GN1/1		600x400 (avec kit pâtisserie)	
Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm	998938	900,00	632074	886,00 1
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm	998012	659,00	998109	830,00 1

PRIX BAISSÉ **49,00^{HT}**
998100

Kit de vidange
Haute température
998100 **49,00 1**

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF Ig 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.

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

FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de **365,00^{HT}**
950347

SPÉCIAL FOUR

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.

FOURS À CONVECTION

1190,00^{HT}
951033



PRIX EN BAISSE
935,00^{HT} 951034 **690,00^{HT}** 951034



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm Extérieur : 557x585x568 mm

951034 **690,00 1**
Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm Four électrique avec humidificateur manuel

951033 **1190,00 1**
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

FONCTION HUMIDIFICATION

1490,00^{HT}
951030



Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW 220-240 V mono - 724x730x597 mm

951030 **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.

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur



2320,00^{HT}
880074

Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW 230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm 880074 750x725x600 mm **2320,00 1**

Support SF706CT
951067 750x650x900 mm **530,00 1**

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

AMBASSADE



Échelle 8 niveaux en option

FOUR MIXTE

- 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



PRIX EN BAISSE
3870,00^{HT} 966616 **2875,00^{HT}** 966616



Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm
966616 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm **2875,00 1**
966612 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm **3779,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 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	595,00 1
951049 Support pour four 10 niveaux	595,00 1
966615 Range plaque pour support 10 niveaux	250,00 1
966614 Range plaque pour support 5 niveaux	370,00 1



2130,00^{HT}
820003

2120,00^{HT}
820004

Armoire de transfert chaud
Température 30 à 85°
1,5 kW - 230 V mono - 570x879x1469 mm

1	820003 15 niveaux GN 1/1	2130,00 1
	1,5 kW - 230 V mono - 775x999x1114 mm	2120,00 1
	1,5 kW - 230 V mono - 775x999x1469 mm	2120,00 1
2	820005 15 niveaux GN 2/1	2260,00 1
	3 kW - 230 V mono - 775x999x1824 mm	2260,00 1
	820006 20 niveaux GN 2/1	2560,00 1

Fabrication en acier Inox AISI 304. Glissières embouties. Pas de 71 mm. Isolation laine de roche haute-densité, épaisseur 25/50 mm. Air forcé. Régulation électronique à affichage digital. Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant. Porte avec poignée encastree et système de verrou à clé ergonomique. 2 poignées latérales de préhension, barre de poussée à l'arrière. 4 roues dont 2 avec freins.

FLEXIBLE GAZ



Kit raccordement bouteille gaz
998118 1 m **18,00 1**

Flexible gaz EPGC

PRIX EN BAISSE
89,00^{HT} 998120 **65,00^{HT}** 998120

998119 1 m	55,00 1
998120 1,5 m	65,00 1
998121 2 m	75,00 1

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

ARMOIRES DE TRANSFERT

EUROPE



- Fond et glissières emboutis adaptables pour les bacs GN 2/1
- Tout inox
- Mousse polyuréthane 70 mm
- Porte pleine à ouverture 270 °C



2050,00^{HT}
820000

11 GN 2/1

- Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min



11 + 11 GN 2/1

PRIX EN BAISSE
3150,00^{HT} 820002 **2990,00^{HT}** 820002

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001 5 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 827x910x1132 mm	1750,00 1
2	820000 11 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 827x910x1816 mm	2050,00 1
3	820002 11 + 11 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 1517x910x1816 mm	2990,00 1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

MAINTIEN & REMISE EN TEMPÉRATURE



À partir de
3438,00^{HT}
944612

Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification - Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C

1	944612	10 niveaux GN 1/1	3438,00 1
		1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm	
2	944610	20 niveaux GN 1/1	3609,00 1
		1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm	
	944613	10 niveaux GN 2/1	3999,00 1
		2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm	
	944611	20 niveaux GN 2/1	4250,00 1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.

- **Facilité de chargement** : porte à ouverture à 270°
- **Compact** : faible encombrement
- **Hygiène** : fond largement rayonné et glissières embouties
- **Espace entre les glissières** : 71 mm
- **Montée en température** +20 à +85 °C en 20 minutes



Économie d'énergie :
ne nécessite pas de préchauffage



2769,00^{HT}
950345

3889,00^{HT}
967200



À partir de
2099,00^{HT}
820045

- **Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304**, anti basculement, au pas de 71 mm
- **2 poignées latérales de préhension**, en 1 barre de poussée à l'arrière
- **Ouverture des portes jusqu'à 300°**
- **Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique**
- **Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine**
- **Utilisation possible à air sec ou avec humidification**

Armoire de transfert chaud 70/85 °C

Pas de 65 mm - 1,5 kW - 230 V mono
570x879x1114 mm

820045	10 niveaux - GN 1/1	2099,00 1
820046	20 niveaux - GN 1/1	2409,00 1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Système de vaporisation à 5 niveaux. Porte avec poignée encastrée et système de verrou ergonomique. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Réservoir d'eau 2 litres. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues doté 2 avec freins, facilitant le déplacement.

Four de remise et maintien en température

CFE705RT

5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm	
15 à 60 rations - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri	
950345	750x700x730 mm 2769,00 1
967170	Support 550,00 1

Programme frite inclus.

ÉTUVE

- **Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs**
- **Température réglable de 50 à 210 °C**



Espace niveau
78 mm

Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm	
30 à 120 rations	
Programme frite inclus	
9 kW - 400 V tri	
967200	750x750x1770 mm 3889,00 1

Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz.

À partir de
2740,00^{HT}
967002

Étuve électrique

AMBASSADE

CTFE708CTE - 8 niveaux GN 1/1	
230 V mono - 900x650x950 mm	
967002	2740,00 1
CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1	
230 V mono - 900x650x1100 mm	
967001	2899,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm **3450,00** 1



Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9 kW - 400 V tri

967303 665x815x1638 mm **4190,00** 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8 °C à +65 °C.

Ouverture à 240°



Glissières embouties



3450,00^{HT}
967301

4190,00^{HT}
967303

GN 1/1

GN 1/1



3930,00^{HT}
967003

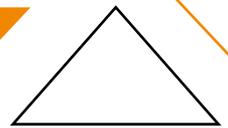
- **Commande et régulation électromécanique**
- **Oura d'évacuation**
- **Avec dossier**

AMBASSADE

Four de remise en température
5 niveaux GN 1/1 - 7,5 kW - 800x700x1000 mm
967003 **3930,00** 1

Capacité 15 à 60 repas. Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable. Sélecteur rotatif de mode de chauffe : remise en température et cuisson à convection forcée. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints pour la remise et le maintien en température. Thermostat de sécurité. Piètement tubulaire en acier inoxydable hauteur 150 mm.





Navati

Total Food Service Solutions

L'ESSENTIEL DE LA CUISSON ASIATIQUE

3144,00^{HT}
980227



Wok Gaz série 750

Wok Range à Gaz - série 750
1 brûleur gaz - 33 kW - ø 280 mm
700x750x1050 mm
980227

3144,00 1

Brûleur puissant renforcé d'un brûleur atmosphérique efficace. Panneau supérieur incliné permettant l'écoulement de l'eau vers la rigole de vidange à l'arrière de l'appareil. Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage. Robinet gaz unique. Thermostat de sécurité. Pieds en acier inox réglables (25 mm).

4529,00^{HT}
980228



Wok Induction

Wok Induction
1 zone ø 300 mm - 400V 5 kW
700x750x750/1050 mm
980228

4529,00 1

Construction acier Inox 430. Dessus renforcé et incliné. Dossieret 300 mm avec robinet pivotant d'eau froide. Manette avec réglage de la puissance 9 niveaux et fonction minuteur. Rigole d'évacuation à l'arrière du wok avec filtre amovible. Pieds réglables en hauteur (25 mm).

4645,00^{HT}
980230



Cuisneur à nouilles électrique

Cuisneur à nouilles électrique
6 paniers - 400V 13,8 kW
400x750x850 mm
980230

4645,00 1

Construction en acier inoxydable AISI 304. 6 paniers à nouilles avec support Résistances à haut rendement. 2 zones de chauffe indépendantes. Boutons 3 positions avec voyant lumineux de fonctionnement. Equipé de 2 robinets. Pieds réglables en hauteur (25 mm).

2650,00^{HT}
980229



Wok Gaz série 600

Wok Gaz - série 600
2 brûleurs gaz - 15 kW - ø 280 mm
900x600x953 mm
980229

2650,00 1

Fourni avec composants G20 et G30/31. Double fonction : wok et anneau de cuisson à récipient. Dossieret 100 mm. Support en fonte de ø 280 mm et couronne wok en acier inoxydable. Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré.

- Adapté à tous types de récipient
- Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Nettoyage et démontage aisés de l'appareil sans outils

2 en 1
s'utilise aussi en cuisneur vapeur



2865,00^{HT}
880114

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.



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces



Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **4,95 6**

006903 Bidon 5 L **13,90 4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

Rouleau abrasif 14 cm

007145 Noir **4,40 1**

Vendu à l'unité, carton de 6.

PROPOSEZ UN REPAS CHALEUREUX AUTOUR D'UN BRASÉRO

2790,00^{HT}
793586

Braséro traditionnel
1430x520x610 mm - Hauteur de cuisson
900 mm - plaque de cuisson ø 1030 mm
793586 **2790,00 1**

Structure extérieure en aluminium, thermolaquée 3 mm. Cuve extérieure en aluminium, thermolaquée 3 mm et intérieur inox 3 mm. Plancher bois pour plan de travail, avec meuble range-bois et étagère pour ustensiles et condiments. 3 couleurs : noir, gris anthracite et rouge (autres coloris sur demande). En option : 4 roulettes dont 2 freinées. Offert : grille à positionner au centre de la plaque de cuisson du braséro et stop-food. Autres configurations possibles, nous consulter.



• A poser sur table
• Transportable

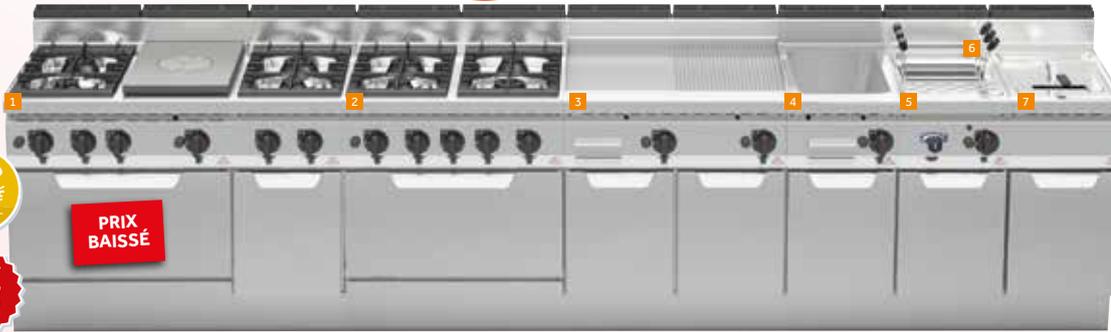
332,00^{HT}
793589



Le petit grill braséro de table
ø39,5x17,5 mm - Plaque cuisson : ø 38 cm

793589 **332,00 1**

Foyer inox paroi extérieure en aluminium thermolaquée. Plaque de cuisson en acier 4 mm, surface de cuisson 9,7 dm², 2 poignées inox, 1 cheminée d'allumage inox. Noir (autres coloris sur demande).



Gamme composée de 75 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimensions pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.



TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

PRIX BAISSÉ

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093025 **1235,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert
800x700x900 mm
093030 **1689,00 1**

2 Fourneau 4 feux sur four - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Four 600x400 mm (7,8 kW)
800x700x900 mm
093031 **2705,00 1**

1 Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 **3900,00 1**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur. 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.

1235,00^{HT}
093025



PRIX BAISSÉ

BAIN-MARIE

Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono
400x700x900 mm
093027 **1265,00 1**

4 Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

2250,00^{HT}
093014

3 Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm
093014 **2250,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



CUISEUR À PÂTES

5 Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
6 Placard fermé GN 1/1 - 10 kW - 400x700x900 mm
093309 Cuiseur à pâtes **2155,00 1**
093330 Panier GN 1/3 **84,00 1**

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

2155,00^{HT}
093309



PRIX EN BAISSÉ
~~2145,00^{HT}~~ **1950,00^{HT}**
093026 093026

FRITEUSE

7 Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé
400x700x900 mm
093026 **1950,00 1**

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.

PLAQUE À SNACKER

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
793306 **1807,00 1**

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093010 **1540,00 1**

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093011 **1430,00 1**

PRIX EN BAISSÉ
~~1585,00^{HT}~~ **1430,00^{HT}**
093011 093011



1769,00^{HT}
093302

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093302 **1769,00 1**

Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093303 **2219,00 1**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
800x700x900 mm
093000 **2960,00 1**

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.



2960,00^{HT}
093000

LES ACCESSOIRES



PRIX BAISSÉ

Option porte
Porte 400 mm
093001 1 porte **124,00 1**
093002 2 portes **269,00 1**

Élément jonction inox
993346 Pour meuble **45,00 1**
993347 Pour fry top **56,00 1**

EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.



2730,00^{HT}
793539

200 mm

Possibilité
d'assemblage
2, 3 ou 4
friteuses E200

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique
autoportante Evo 600
9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
50/60 Hz - 200x600x930 mm
793539 **2730,00 1**

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

LES GAZ

FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE



1130,00^{HT}
000173

1685,00^{HT}
000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1130,00 1**
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1685,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central
3,8 kW. Température max. 500°C

LES ÉLECTRIQUES

PLANCHAS

NEW



2100,00^{HT}
793594

Plancha électrique 400 mm
Surface de cuisson
330x540 mm - 4,2 kW
400 V tri - 400x700x250 mm
793594 **2100,00 1**

Plancha électrique 800 mm
Surface de cuisson
730x540 mm - 8,4 kW
400 V tri - 800x700x250 mm
793595 **2900,00 1**



2900,00^{HT}
793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF
sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
800x700x850 mm
793501 **4030,00 1**

Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz
GN 2/1 - monobloc - 28 kW
800x700x850 mm
793500 **3430,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



4030,00^{HT}
793501

3430,00^{HT}
793500

GRILLADES PLEINES

À partir de

2530,00^{HT}
631320

- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossieret anti-éclaboussures 3 côtés

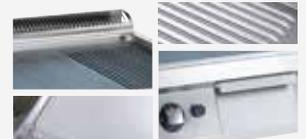


Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome 7 kW - 400x700x250 mm **2530,00 1**

793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome 7 kW - 800x700x250 mm **3215,00 1**

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



FRITEUSE



2627,00^{HT}
000175



Friteuses monoblocs
15 L - Électrique - 10 kW -
400 V tri - 400x700x850 mm
000175 **2627,00 1**

Éléments chauffants externes. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

FRITEUSE



2767,00^{HT}
793505

- Cuve en V, avec zone froide
- Utilisation de l'huile prolongée
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Robinet de vidange sous la cuve avec collecteur

Friteuses monoblocs

15 L - Gaz - 14 kW -
400x700x850 mm
793505 **2767,00 1**

Éléments chauffants externes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

NEW

PLANCHA



2900,00^{HT}
793593

Plancha gaz 800 mm
Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson
- 730x540 mm - 800x700x250 mm
793593 **2900,00 1**

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL



LES GAZ

4 FEUX VIFS : 4 x 10 kW



2565,00^{HT}
630438

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :
• La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
• Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
• Supports casserole inox

Fourneau 4 feux - Gaz

4 630438 800x900x250 mm 2565,00 1

GRILLADES PLEINES GAZ



2760,00^{HT}
631322

- Surface de cuisson en acier doux chromé de 15 mm d'épaisseur
- Réglage de la température de 90° à 280°C
- Large trou de vidange avec évacuation des graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 L situé en façade
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire
- Dossiers de protection inox amovibles
- Allumage piézo avec vanne thermostatique

Grillades pleines gaz - 10 kW

3 631322 400x900x250 mm 2760,00 1

PLAQUE COUP DE FEU



Plaque en fonte avec brûleur central 10,5 kW

2385,00^{HT}
630439

- Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 30 mm
- Puissance de chauffe maximale de 500°C (centre) diminuant jusqu'à 200°C (extrémités)

Plaque coup de feu gaz - 10,5 kW

5 630439 800x900x250 mm 2385,00 1

PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments

845,00^{HT}
631323

Plan neutre 800 mm
800x900x250 mm

2 631323 845,00 1



LES ÉLECTRIQUES

FOUR COMPACT

6280,00^{HT}
630059

- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 90°C à 185°C
- Robinet de vidange avec collecteur sous la cuve
- 1 panier + 1 porte latérale droite / Filtre intégré

1 Four électrique compact Eazy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe - 11 réglages d'humidité - 6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono

630059 519x803x770 mm 6280,00 1

793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm 265,00 1

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Ora contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.



SOUBASSEMENT



5990,00^{HT}
793583

6 Soubassement réfrigéré -2 à +10°C
6 tiroirs - 1600x830x600 mm

793583 5990,00 1

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

ACCESSOIRES

Soubassements

- 7 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm 430,00 1
- 793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm 550,00 1

Soubassements / portes

- 8 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm 667,00 1
- 9 793514 Porte 400x40x440 mm 145,00 1
- 793515 Support central 50x50x240 mm 65,00 1

À partir de
430,00^{HT}
793512



En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

NEW

FOURNEAUX - SÉRIE 900

CUISSON TRAITEUR

PRIX EN BAISSÉ
~~4570,00^{HT}~~ 4390,00^{HT}
 980330 980330



4390,00^{HT}
 980331



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard
 2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm

1 980330 4390,00 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. Piètement 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

2 980331 4390,00 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.

TOP QUALITÉ

TOP QUALITÉ



Pour toutes les références

NEW

ROSINOX GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.

ROYAL CHEF 800

2530,00^{HT}
 794016

Fourneau 2 feux nus - gaz sur placard fermé - 7 + 4,5 kW 400x800x1020 mm

794016 2530,00 1
 Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.



SIGNATURE 900

2915,00^{HT}
 794017

Fourneau 2 feux nus - gaz sur placard fermé - 10 + 7 kW 400x900x1020 mm

794017 2915,00 1

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.



7635,00^{HT}
 794018

100% DE ZONE DE CHAUFFE UTILE 200° EN 2 MN

Plaque Optima - électrique sur placard fermé - 18,9 kW 800x900x1020 mm

794018 7635,00 1
 Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, réglés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température.



Fonction de la cuve : friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite, cuisson à coeur, plaque à snacker

10250,00^{HT}
 794014

Pan cook - électrique sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L 9 kW - 400x800x1015 mm

794014 10250,00 1

Appareil multifonction simple cuve avec soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. Régulation de fond de cuve multi-points. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.



Fonction de la cuve : friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite, cuisson à coeur, plaque à snacker

Plaque Optima - électrique sur placard fermé - 18,9 kW 800x900x1020 mm

794002 8289,00 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, réglés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température. Potentiomètre de commande.

8289,00^{HT}
 794002

25 à 30 kg de frites par heure

4865,00^{HT}
 794019

Friteuse haute performance - électrique sur placard fermé - 18 L - 13,5 kW 400x900x1100 mm

794019 4865,00 1

Placard GN1/1. 1 panier capacité 1,5 kg de frites. Couvercle amovible avec poignée et panier. Éléments de chauffe blindés, thermostat de sécurité et thermostat électronique à commandes sensibles. Fonction dégivrage. Bac récupérateur d'huile non inclus. Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section.



Pan cook - électrique sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L 9 kW - 400x900x1015 mm

794015 10515,00 1

Soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. 1 sonde à coeur avec régulation électronique 3 points par cuve. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

10515,00^{HT}
 794015



LA LAVERIE

LES LAVE-VERRES



1175,00^{HT}
130805

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

Lave-verres LSP1
30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW - Surchauffeur 2,4 kW - Electro-pompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - Sans Adoucisseur
Doseur produit rinçage intégré
410x490x640 mm
130805

1175,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Lave-verres
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Puissance totale 2,7 kW - Pompe 0,2 kW - Cuve 2 kW - Surchauffeur 2,5 kW - Doseur produit rinçage intégré - 436x495x670 mm
793483

1165,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi. Commande mécanique. Compatible panier 380x380 mm.

1399,00^{HT}
130800

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Lave-verres DSP1
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Électropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseur produit lavage et rinçage intégré - 410x490x640 mm
130800 Sans Adoucisseur

1399,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

À partir de
1985,00^{HT}
975700

- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

Hauteur de passage 308 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres

Lave-verres compact G404
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/120" - Cuve 10 L - Puissance totale 2,1 kW - Pompe 0,18 kW - Surchauffeur 1,9 kW
Doseur produit rinçage intégré - 436x534x700 mm

1985,00 1

Sans adoucisseur, sans pompe de rinçage

975701 Avec adoucisseur et pompe de rinçage 2145,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi. Bras de lavage en polypropylène. Commande électronique avec affichage numérique.



PRIX EN BAISSÉ
À partir de
1050,00^{HT} 130880 995,00^{HT} 130880

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

Lave-verres
30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur, sans doseur produit 565x475x765 mm

130880 Panier 35x35 cm 995,00 1
130881 Panier 40x40 cm 1120,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique.

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres
- 1 casier pour soucoupes

À partir de
1452,00^{HT}
793481

Lave-verres
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Puissance totale 2,7 kW - Pompe 0,2 kW - Cuve 2 kW - Surchauffeur 2,5 kW - Doseur produit rinçage intégré - 456x495x700 mm

793481 Sans pompe de vidange 1452,00 1
1 cycle de rinçage eau froide 10 secondes
793482 Avec pompe de vidange 1589,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi. Commande mécanique.

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

1570,00^{HT}
130801

Lave-verres DSP2
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés - 460x505x680 mm
130801 Sans adoucisseur, sans pompe de vidange 1570,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

Lave-verres
30 casiers/h - 3 cycles 120/300/120" - Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,3 kW - Cuve 0,8 kW - Surchauffeur 3 kW - Doseur de rinçage intégré - 460x565x715 mm

793484 Avec adoucisseur et doseur de détergent, sans pompe de vidange 1770,00 1

793480 Avec adoucisseur, pompe de vidange et doseur de détergent 1929,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Porte double paroi. Commande électronique avec affichage numérique

À partir de
1770,00^{HT}
793484

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

• Paniers 400x400 mm

TOP QUALITÉ

MADE IN EUROPE

230 V 50 Hz

Lavage et rinçage dans le même produit

Sallosphère shine
006001 Cartouches de 355 g 19,85 6
Prix unitaire, vendu par 6.

Conçue pour verres, tasses, soucoupes, couverts. Eau douce à moyennement dure. Puissant et dégraissant.



Lave-verre
Bidon 5 L 006459 22,00 4

Lave-verres toutes eaux (dure ou douce) sans chlore. Supprime toutes les traces de boissons séchées et de rouge à lèvres. Laisse la verrerie éclatante.

LAVE-VAISSELLE

PRIX BAISSÉ



230 V
50 Hz



Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre

Lave-vaisselle
35 paniers/h - 5 programmes de lavage Cycle de lavage 120° - 5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm
130882 **1393,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Commande électronique.

PRIX EN BAISSE
~~1465,00^{HT}~~ **1393,00^{HT}**
130882 130882

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

Lave-vaisselle
30 paniers/h - 2 cycles de lavage 120 et 180° + 1 cycle auto-nettoyage - Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 5,35 kW - Doseur de rinçage - 600x610x820 mm

793523 Sans pompe de vidange	1885,00 1
793487 Avec pompe de vidange	2058,00 1
793485 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2214,00 1

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Commande électronique avec affichage digital.



Hauteur de passage 320 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de **2505,00^{HT}**
130826

Socle acier
600x650x450 mm pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 **304,00 1**

Lave-vaisselle 050F
30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm

130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur	2505,00 1
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange	2799,00 1
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur	2705,00 1
130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange* *sur commande	2995,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

GRANDE CAPACITÉ, JUSQU'À 60 CASIERS/H
LE PARTENAIRE LE PLUS FIABLE POUR LES BISTROTS ET SNACK-BARS.
CONVIENT TRÈS BIEN À DES EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL.

Hauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Lave-vaisselle F504
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/150 secondes - Cuve 25 L
Surchauffeur 5,6 kW - doseur de produit rinçage - 576x604x820 mm
975702 F504-10B - standard **2415,00 1**
975703 F504S-10B - Avec adoucisseur **2645,00 1**
975704 F504-12B Avec pompe de vidange - Doseur de détergent **3255,00 1**
975705 F504S-12B - Avec adoucisseur, pompe de vidange, doseur de détergent **3485,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.

1909,00^{HT}
130806

400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

PRIX LE PLUS BAS



Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

• 1 cycle de lavage
• Remplissage automatique de la cuve

Lave-vaisselle SL4
30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **1909,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

Lave-vaisselle
40 paniers/h - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - 2 cycles 120/180° - Surchauffeur atmosphérique 5,8 L - doseur de rinçage - 5,35 kW
4600x610x820 mm
793606 Avec adoucisseur **2195,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Commande électronique.

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz



À partir de **2335,00^{HT}**
130803

Lave-vaisselle DSP4
30 paniers/h - Cycle de lavage 120°
Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur **2335,00 1**
Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **2550,00 1**
* sur commande

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

• Moyen et gros débit
• Vaisselles difficiles à salissures importantes

• Évite la formation de trace ou de voile et donne l'éclat à la vaisselle

• 200 lavages minimum



1 Liquide lavage machine
006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **17,20 4**
006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **13,00 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.

2 Liquide lavage machine
006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **17,20 4**
006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **13,00 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

3 Liquide rinçage machine Pour eau dure
006106 Bidon 5 L **5,55 3**

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.

4 Pour eau douce et moyennement dure
006000 Cartouche 355 g **19,85 6**

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Lavage et rinçage dans le même produit

LAVEUSE À CAPOT

Hauteur de passage 380 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres

**PRIX
BAISSÉ**

• Faible consommation
en énergie, eau et
détergent

• Paniers 500x500 mm

PRIX EN BAISSE
~~2095,00^{HT}~~ **1990,00^{HT}**
130883 130883

Lave-vaisselle à capot
69 casiers/h
5 programmes de lavage
52/102/132/152/192"
Cuve 19 L - Puissance 9,7 kW -
700x785x1480/1960 mm
130883 **1990,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Affichage des températures et erreurs sur écran digital.



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers

2590,00^{HT}
130807

• Démarrage
automatique du cycle
à la fermeture du capot
• Remplissage cuve
automatique

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Tables
et casiers
en option

• Paniers 500x500 mm



Lave-vaisselle LS5
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur
4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur
produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807 **2590,00 1**

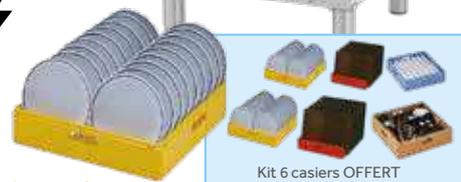
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C.

3408,00^{HT}
793488

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm



• Paniers 500x500 mm



Kit 6 casiers OFFERT

Laveuse à capot
72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150"
Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW -
Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit
rinçage - 748x833x1515/1970 mm
793488 **3408,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
3309,00^{HT}
130804

• Paniers 500x500 mm

• Démarrage automatique du cycle
à la fermeture du capot
• Cycle unique de lavage
• Alimentation eau chaude

Tables
et casiers
en option

400 V
50 Hz



Lave-vaisselle DSP5
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 9 kW
Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de
produit lavage - 600x755x1460/1880 mm
130804 Sans adoucisseur **3309,00 1**
130820 Sans adoucisseur avec pompe de
vidange **3478,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

• Surchauffeur atmosphérique air gap
+ sur-presseur rinçage
• Fonction «Soft Start»
• Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm

4030,00^{HT}
630427

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz



COMMANDE
ACCESSIBLE GRÂCE
À L'EMPLACEMENT
EN ANGLE



Laveuse à capot
72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150" - Sur-
chauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale
9,9 kW (6,9 kW diminué) - doseur produit lavage et
rinçage - 746x877x1549/2026 mm
630427 Sans adoucisseur **4030,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

• Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
• Cuves à double paroi
• Bras de lavage inox

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

4130,00^{HT}
630264

• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option

400 V
50 Hz



Lave-vaisselle L21 RGB
3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 9 kW -
Cuve 2 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit
lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm
630264 Sans adoucisseur **4130,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 2 casiers pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
4580,00^{HT}
 130610

400 V
 50 Hz



- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double paroi isolée

• Paniers 500x500 mm
 - 600x500 mm

Tables et casiers en option



Lave-vaisselle 015/24L-dy
 80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm
 130610 Sans adoucisseur **4580,00** 1
 130818 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4987,00** 1
 130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **515,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtrés en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. *sur commande*

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
 - 1 casier pour assiettes
 500x500 mm P-18/12

À partir de
4480,00^{HT}
 975706

400 V
 50 Hz



• Paniers 500x500 mm

- Le capot fermé sur les 4 côtés maintient l'énergie et l'humidité à l'intérieur et permet d'économiser jusqu'à 3 kW d'énergie
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

Lave-vaisselle à capot H604 **ecomax**
 48 casiers/h - 3 cycles de lavage : 75/150/180" - Cuve 21 L - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2,5kW - Puissance totale 6 kW - doseur produit rinçage - 635x742x1480/1960 mm
 975706 H604 - 10B **4480,00** 1

Avec pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur de détergent
 975707 H604 - 12B **5790,00** 1

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange
 Pompe de rinçage - Doseur de liquide vaisselle
 975708 H604S - 12B **6080,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en polypropylène. Filtrés de bac. Pompe de vidange. Inclus : câble électrique, flexible d'alimentation d'eau et de vidange.



NEW



1 HLB-20
 Produit lavage
 975699 12 kg **95,00** 1
 Spécial verres

3 HLU-3000
 Produit rinçage
 975718 10 L **69,00** 1
 Pour eau douce à mi-dure

5 HLP-7010
 Produit rinçage
 975709 10 L **229,00** 1
 Pour matériaux plastiques

2 HLU-32
 Produit lavage
 975745 12 kg **79,00** 1
 Tous types de vaisselle

4 HLD-5000
 Produit lavage
 975712 10 L **85,00** 1
 Pour eau osmosée

6 897954
 Tablette désinfectante
 975710 **81,00** 1
 Pot de 15 tablettes

LAVERIE AVEC CONDENSEUR

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour assiettes

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

• Paniers 500x500 mm

PRIX EN BAISSÉ
6740,00^{HT} **6300,00^{HT}**
 630428 630428

400 V
 50 Hz

COMMUTABLE
 230 V
 50 Hz



Laveuse à capot simple paroi avec condenseur
 72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150" - Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent - 667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 Avec condenseur récupérateur **6300,00** 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 pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

• Paniers 500x500 mm
 - 600x500 mm

400 V
 50 Hz



6600,00^{HT}
 130828

Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 3 casiers pour assiettes
 - 1 panier générique

AFFICHAGE GRAPHIQUE INTERACTIF AVEC PROGRAMMATION COMPLÈTE DE TOUS LES PARAMÈTRES !

Lave-vaisselle électronique L305-dy
 60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180" + cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1700 mm
 130828 **6600,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.



Liquide lavage machine

1 006123 Eau dure 10 L **47,50** 1

2 006161 Eau douce 20 L **54,00** 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Liquide rinçage machine

3 006172 Eau dure 20 L **72,00** 1

4 006170 Eau douce 20 L **59,50** 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.

winterhalter®



SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

résultat de lavage / propreté et hygiène / économies d'énergie
durabilité / ergonomie / connectivité

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal



6295,00^{HT}
130958

Lave-verres UC-M
3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm - 7,9 kW - 400 V tri 600x635x725 mm
130958 **6295,00 1**

• **Paniers 500x500 mm**

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3105,00^{HT}
130903

Osmoseur
90L/h - 310 W - 230 V mono
215x505x420 mm
130903 **3105,00 1**

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm - 775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz
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.



15395,00^{HT}
130905

OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

15575,00^{HT}
130959

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus
Capacité de la cuve 35 L
3 programmes - Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm
130959 **15575,00 1**

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

• **Paniers 500x500 mm**

PRODUITS DE LAVAGE

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.



1 F420 e
Détergent liquide
130940 5 L **65,00 1**
Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.



2 F300
Détergent liquide
130955 12 kg **87,00 1**
Pour tous types de vaisselle



3 F8500
Détergent liquide
130954 25 kg **162,50 1**
Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate



4 F865 PLUS
Détergent pour lave-ustensiles
130952 25 kg **185,50 1**
Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.



5 Sel régénérant fin
130960 500 g **58,00 1**
Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.



6 B100 N
Produit de rinçage
130953 10 L **84,60 1**
Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.



185,50^{HT}
130952

84,60^{HT}
130953

58,00^{HT}
130960

LAVE-USTENSILES

Hauteur de passage 640 mm
 Dotation : - 1 casier porte-plateau
 - 1 casier pour assiettes



6890,00^{HT}
630024

400 V
50 Hz



Lave batterie P700-dy

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 11,2 kW - doseur produit lavage et rinçage - avec pompe de vidage 805x845x1785 mm

630024 **6890,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtrés en cuve intégraux.



SPÉCIAL BOULANGERIE



Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm



400 V
50 Hz

4250,00^{HT}
632175

Compatible format 600x400 mm
 Cuve batteur jusqu'à 40 L

Panier 600x500 mm



Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidange **4250,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Hauteur de passage 410 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour 22 assiettes
 - 1 panier générique
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux



400 V
50 Hz



Panier 600x500 mm

À partir de **3199,00^{HT}**
130845

Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

130845 Sans pompe de vidange **3199,00 1**

130846 Avec pompe de vidange **3379,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtrés en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

MACHINE À AVANCEMENT

Hauteur de passage 490 mm

À partir de **12400,00^{HT}**
793489

PLUS BESOIN D'UNE DOUBLE CAPOT



400 V
50 Hz



Laveuse VSR10 100 casiers/heure

100 casiers/h - Surchauffeur 12 kW - Puissance totale 25,2 kW - 1120x920x1785 mm

793489 Laveuse **12400,00 1**

793490 Laveuse + condenseur + tunnel - 30 kW - Lg : 1680 mm **17650,00 1**

793491 Kit arrêt d'urgence **245,00 1**

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversant. Panneau de commande tactile intuitif. Soupape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchoir sur site.

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 panier inox

6550,00^{HT}
130822



SPÉCIAL BOULANGERIE

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE

400 V
50 Hz



Lave outils frontal P550

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

130822 **6550,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrés en cuve automatique.

* Ne convient pas aux mannes à pains



FILTRE ANTI-CALCAIRE



À partir de
999,00^{HT}
977325



SPECIAL LAVE-VAISSELLE

104758 - Kit 1^{ère} installation
PURITY 1200 Clean

Déminéralisation partielle
977325 **999,00 1**

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

SPECIAL LAVE-VERRES

104759 - Kit 1^{ère} installation
PURITY 1200 Clean extra

Déminéralisation totale
950352 **1045,00 1**

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

DOSEUR LAVAGE



À partir de
145,00^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Doseur lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar **145,00 1**

006073 Doseur lavage rinçage 1-4 L/h - 3 bar **395,00 1**

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

ADOUCCISSEUR

Adoucisseur

000182 5 L - 0,9 kW **598,00 1**

000181 8 L - 1,45 kW **715,00 1**



1040,00^{HT}
977500

- Protège parfaitement les machines contre l'entartrage
- Adoucisseur simple au design compact
- Entièrement automatique et facile à utiliser
- Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle



Adoucisseur d'eau compact Bestsoft 11
1 440 L/h - 15 W - 270x480x532 mm
977500 **1040,00 1**

Système de commande numérique élargi pour une puissance et efficacité maximum. Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement.

SUPPORT POUR LAVE-VAISSELLE



307,00^{HT}
001230

Accessoires

001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **307,00 1**

001231 Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50hz **102,00 1**

001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **215,00 1**

001233 Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi **148,00 1**



304,00^{HT}
130712



Socle en acier
600x650x450 mm
pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **304,00 1**



OSMOSEUR

Osmoseur

150 L/h avec vases d'expansion - 1 membrane
De 5° à 45°C - Débit mini 350 L/h
186 W - 230 V mono 250x560x525 mm
000180 **1668,00 1**

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartiment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.



RETROUVEZ
NOS CASIERS
DE LAVAGE
PAGE 101



Sel Dolce valisette
005000 Carton 2 kg **2,50 6**

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

Sel adoucisseur Resimax
005001 Sac 25 kg **13,00 1**

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



1668,00^{HT}
000180

2345,00^{HT}
977501

Osmoseur Bestaqua 14 kit complet de raccordement + préfiltre
Débit d'entrée d'eau min. 250 l/h
débit de concentrat 120 l/h - 5-30°C
230 V / 50 Hz - 153x271x505 mm

977501 **2345,00 1**

Pompe vibrante à membrane pour une pression constante. Précision des capteurs, conductivité, température, débit instantané et pressions. Control et suivi via application sur smartphone Android et IOS, interface Bluetooth. Système de membrane BWT BESTAQUA pour changement facile de la membrane. Boîtier en aluminium de haute qualité. Peut fonctionner sans eau adoucie jusqu'à 36°TH.



VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

À partir de
330,00^{HT}
941404

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle



Vestiaires 32/L2P - 2 personnes

1 941404 415x500x1800 mm **330,00 1**

Vestiaires 32/L4P - 4 personnes

2 941405 800x500x1800 mm **399,00 1**

Vestiaires 32/L6P - 6 personnes

3 941403 1185x500x1800 mm **699,00 1**

941148 4 pieds pour vestiaires 32 **29,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'une porte étiquette. Fermeture avec un maillon porte cadenas débrayable.



PRIX EN BAISSÉ
335,00^{HT} À partir de **279,00^{HT}**
941401 941401



VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE

- 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

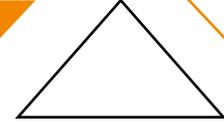
Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
4 941401 400x500x1940 mm **279,00 1**

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.





LES LAVEUSES

**PRIX
BAISSÉ**



Laveuse essoreuse WS 660 **Merker**
Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1500 tr/min - 4,6 kW 600x660x850 mm
975691 **2690,00 1**

Laveuse essoreuse WS 970
Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,6 kW 630x700x900 mm
975503 **3870,00 1**



- **Smart Control : programmateur tactile, 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°**
- **Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, salles de sport...**
- **Programmes Hygiène+**

Alimentation eau froide (975691) et eau froide / eau chaude (975503). Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Fonctions express (dès 20 minutes), intensif, eau + et rinçage +, eau +, température, vitesse d'essorage, arrêt cuve pleine, demi-charge, trempage, départ différé, cooldown. Bac 3 compartiments. Vidange par pompe. Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site. WS970 : Socle spécial MOP avec tiroir intégré et filtre à peluche, à associer aux 9 programmes serpillères.

2690,00^{HT}
975691

3870,00^{HT}
975503



**PRIX
BAISSÉ**

2655,00^{HT}
975515

- **Facteur G530**
- **Tambour inox**
- **Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibrés, ...)**
- **Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)**

Lave linge professionnel
Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N)
50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **2655,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

PRIX EN BAISSÉ
2995,00^{HT} **2799,00^{HT}**
631029 631029

LES SÉCHOIRS

- **Ventilation axiale**
- **Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène**
- **Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches...**
- **Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde**
- **Filtre à peluche de grandes dimensions**

Sèche-linge DS 660 **Merker**
Capacité 7 kg - Raccordement électrique - 400V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site - 2,8 kW (chauffe) 595x630x850 mm
975689 Condenseur **2090,00 1**

Sèche-linge à condenseur d'air. Grand hublot ø 360 mm, ouverture à 180°C. Tambour inox avec éclairage LED. SmartControl : programmateur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires. Fonctions supplémentaires : express, doux + (séchage en douceur des textiles délicats), anti-bactéries (phase de séchage prolongée qui limite les bactéries dans le linge), départ différé, séchage +, temps. Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats.



2090,00^{HT}
975689

**PRIX
BAISSÉ**



Sèche-linge **Merker**
Capacité 8 kg - Tambour 153 L - raccordement électrique 400 V (tri+N) - commutable en 230 V (mono) sur site 630x840x900 mm

- 631029 Évacuation - 5,9 kW 2799,00 1**
 - 975505 Condenseur - 5,1 kW 3299,00 1**
- Sèche-linge à condenseur d'air ou évacuation. Grand hublot ø 360 mm. Tambour inox avec éclairage LED. SmartControl : programmateur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires.



3299,00^{HT}
975505

NEW

- **Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement**



4095,00^{HT}
975762

1888,00^{HT}
975763

2716,00^{HT}
975764

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse SF10
Capacité 9,5 kg - Essorage jusqu'à 1200 tr/min 4,8 kW - 683x704x1126 mm
975762 **4095,00 1**

Tambours interne et externe en inox. Essorage facteur G440. Suspension antibalourd. Bac à produits 4 compartiments. Ouverture porte 180°. 6 programmes, 3 modificateurs de cycle.

Séchoir SD10
Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,3 kW en tri / 5,2 kW en mono
400 V tri commutable en 230 V mono
683x711x1027 mm
975763 **1888,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.

Séchoir à condenseur C-DRYER
Capacité 11 kg - Tambour 198 L
- 5,3 kW en tri / 3,9 kW en mono
400 V tri commutable en 230 V mono
683x711x1027 mm
975764 **2716,00 1**

surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).



Lessive liquide
1 006401 Bidon 5 L 7,50 3

Econet Easy matic lessive atomisée

2 006703 Sac 20 kg (232 lavages) 35,70 1

3 NK Pure/Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide*
006702 Sac 13,5 kg 49,70 1

Assouplissant
4 006504 Bidon 5 L 5,50 3

myPRO & myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



1735,00^{HT}
996007



1595,00^{HT}
996019

- Tambour inox, détection humidité et inversion de sens
- Lumière intérieure

Laveuse essoreuse MyPro®

Tambour 8 kg (67 L) - Essorage : 1 400 tr/min - monophasé, 1,95 kW (chauffé) 850x597x624 mm
996007 **1735,00 1**

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.

Séchoir rotatif MyPro®

Tambour 8 kg (120 L) monophasé 2,6 kW (chauffé) - 850x600x640 mm
996019 **1595,00 1**

Séchoir à condensateur d'air. Façade inox. Kit d'évacuation des eaux du condensat. Superposable et socle en option. Kit de superposition, socle en option. Version existante pour raccordement sur un monnayeur.



Kit de superposition
631055 **185,00 1**



Socle
630197 **425,00 1**



3210,00^{HT}
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge

Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280 **3210,00 1**

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



2145,00^{HT}
988281

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge

Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm
988281 **2145,00 1**

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Ecran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition

988282 **175,00 1**

GAMME INDUSTRIELLE

PRIX EN BAISSÉ
2995,00^{HT} À partir de 2799,00^{HT}
631029 631029



- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffé)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm

975755 8990,00 1

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffé)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm
975756 **12500,00 1**

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de **5390,00^{HT}**
975759

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
- Filtre auto-nettoyant

T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffé)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975759 **5390,00 1**

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffé)
795x1280x1680 mm
975761 **6343,00 1**

ACCESSOIRES BLANCHISSERIE



1085,00^{HT}
975543

Chariot de blanchisserie
680ON186 - 1080x450x770 mm
30/35 kg - 223 L - Fond mobile
975543 **1085,00 1**

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.



À partir de

290,00^{HT}
975530

PRIX BAISSÉ

MADE IN EUROPE

Chariots porte-sacs
975530 Chariot pour 1 sac **290,00 1**
390x410x880 mm
975531 Chariot pour 2 sacs **465,00 1**
785x410x880 mm
975534 Sacs toile blanc 120 L Lot de 10 **195,00 1**

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).



300,00^{HT}
631024

566,00^{HT}
631026

115,00^{HT}
631025

MINI 3

Table de repassage semi pro
TIPIS - Plateau 1140x440/200 mm - Position travail : 1200x540x910 mm - 600 W - 230 V mono
631026 **566,00 1**
631025 Chariot support TROL **115,00 1**
Générateur de vapeur MINI 3
Production vapeur 1,7 kg/h - Fer 800 W - Chaudière 3,2 L 1,3 kW - 230 V mono - 260x360x280 mm
631024 **300,00 1**



43,35^{HT}
093361

Gilac

Corbeille à linge 130 L
800x575x290 mm
093361 **43,35 1**



VENTILATION ET HOTTES



À partir de
857,00^{HT}
180006

VIM:
Experts en ventilation

- Filters à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée

Hotte - Vorax first

Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min
180006 2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W **857,00 1**
230 V mono - 600x230x620 mm

Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
180007 3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm **1047,00 1**
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm

Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
180008 4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W **1143,00 1**
230 V mono - 1200x230x620 mm

630435 Habillage télescopique **141,00 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.



- Conception simplifiée
- Faces apparentes en Inox AISI 304 finition brossée SB
- Eclairage encastré T 28W
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site



À partir de
1909,00^{HT}
630432

► **Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage**

Hotte - Vorax basic

Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm
0,37 kW - 230 V mono
630432 1500x1000x400 mm **1909,00 1**
630433 2000x1000x400 mm **2045,00 1**
630434 2500x1000x400 mm **2158,00 1**

VIM:
Experts en ventilation

Hotte simple adossée. Luminaire encastré T5. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

BIO DIGESTEUR : DÉCHETS ORGANIQUES



Sans rejet d'eau

Sans rejet de gaz nocif

Avec une faible consommation électrique

RETROUVEZ LES SACS BIODÉGRADABLES AINSI QUE LES POUBELLES POUR DÉCHETS ORGANIQUES PAGE 161

ET SI VOUS RESTIEZ AUX NORMES ?

Sans bruit

Dans un espace réduit

RÉDUIRE, TRANSFORMER ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES

Installation facile

La **TERRA Box** est un Biodigester qui permet de réduire de 90% à l'aide de micro-organismes les biodéchets issus de la restauration de manière naturelle et non polluante

À partir de
17900,00^{HT}
000930

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.

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 !**



LA COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de **7,90^{HT}**
914724

PRIX BAISSÉ



Poubelle Blanche

914724 3 L	7,90	1
914725 5 L	13,50	1
914720 12 L	20,50	1
914722 20 L	28,40	1
914723 30 L	38,00	1

Poubelle à pédale en métal blanc. Seau intérieur en PE avec anse.

À partir de **9,25^{HT}**
914707



Poubelle Inox

914707 3 L	9,25	1
914709 5 L	12,50	1
914701 12 L	23,30	1
914721 20 L	30,50	1
914705 30 L	42,50	1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE avec anse. Conforme à la méthode HACCP.



20,50^{HT}
140772

CLAP Poubelle 50 L noir

140772 Corps de poubelle	20,50	1
140774 Couvercle Noir	9,95	1
140777 Couvercle Bleu	9,95	1
140775 Couvercle Jaune	9,95	1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

À partir de **9,20^{HT}**
914713

PRIX BAISSÉ



Poubelle - Plastique à pédale

914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	9,20	1
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	12,80	1
914712 12 L - 34x30,8x24 cm	19,50	1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

NEW

21,50^{HT}
032546



Poubelle d'extérieur 80 L
032546 ø550x485 mm **21,50** 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

CENDRIERS

64,00^{HT}
602200



Cendrier mural
Acier galvanisé et époxy
1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm
602200 **64,00** 1

170,00^{HT}
961065



Borne cigarettes

1 961065 Collecteur Tuscan - Noir - 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé	170,00	1
2 961067 Collecteur Tuscan - Sable - 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé	170,00	1
3 142020 Totem anthracite - Galvanisé - 3 L (600 mégots) ø300xHt1050 mm - Kit de fixation inclus	136,00	1

PRIX EN BAISSÉ
75,00^{HT} **68,00^{HT}**
140784 140784

47,15^{HT}
981241

PRIX EN BAISSÉ
116,00^{HT} **96,00^{HT}**
981200 981200



À partir de **48,00^{HT}**
140780

Conteneur mobile

140780 45 L	48,00	1
140785 70 L	64,00	1
140784 90 L	68,00	1

Conteneur blanc à pédale.



Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc
981241 **47,15** 1
Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.



Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur
981200 Blanc **96,00** 1
981201 Bleu **96,00** 1
Existe en vert, rouge et jaune.

MODÈLE PRO



160,00^{HT}
914726



Support de sac

914726 Acier blanc - 70 L - 470x416x730 mm	160,00	1
140765 Acier blanc - 100 L - 470x416x970 mm	164,00	1
140767 Inox - 70 L - 470x416x730 mm	189,00	1
140763 Inox - 100 L - 470x416x970 mm	211,00	1

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en acier blanc ou inox. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique.

À partir de **185,00^{HT}**
816736

INOX
18/10



Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L ø 390x600 mm **185,00** 1
816737 100 L ø 475x720 mm **230,00** 1

POUBELLE DÉCHETS ORGANIQUES



36,10^{HT}
961115

- Matières recyclées et recyclable
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité



Poubelle compost organik green 10 L
961115 Marron **36,10** 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation

Filtre charbon organik green
140770 Lot de 6 **25,50** 1

Fabriqués à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

SACS POUBELLE

BIODÉGRADABLE **NEW**

Sac poubelle biodégradable

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	36	70x110	100	63,00
630247	Sac	130	Blanc	étoile	40	82x115	100	87,00

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	25	50x65	500	22,70
006632	Sac	50	Noir	27	68x75	500	37,00
006633	Sac	100	Noir	27	82x85	200	20,50
006635	Sac	100	Noir	40	82x85	200	26,50
006653	Sac	100	Noir	50	82x85	200	30,00
006636	Sac	110	Noir	30	70x105	200	31,00
006638	Sac	110	Noir	40	70x105	200	25,50
006655	Sac	110	Noir	50	70x105	200	31,50
006640	Sac	110	Noir	60	70x105	200	38,00
006644	Sac	130	Noir	60	80x115	100	22,80
006645	Sac	130	Transp.	45	80x115	200	69,00
006647	Sac	150	Noir	50	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	Noir	60	80x135	100	30,60
006650	Sac	160	Noir	50	90x107	100	23,50
006670	Housse	240	Noir	28	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	Noir	30	138x135	100	30,50

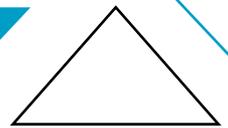
Prix au carton.

PRIX BAISSÉ

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006601	Sac	10	Blanc	étoile	10	40x45	1000	17,50
006602	Sac	20	Blanc	étoile	11	45x45	1000	19,80
006603	Sac	20	Noir	étoile	11	45x45	500	22,25
006604	Sac	30	Noir	étoile	11	50x65	1000	21,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	11	50x65	1000	28,00
006607	Sac	30	Transp.	étoile	11	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	14	68x74	500	27,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	18	82x87	500	44,50
006610	Sac	110	Noir	étoile	18	70x108	500	47,50

Prix au carton.



POUBELLES MÉTAL



Support mobile à roues. Corps et couvercle en acier. Poignée de transport ABS. À pédale. Maintien du sac par bande élastique + platine inférieure de soutien du sac. Surfaces lisses : entretien facile. Conforme à la méthode HACCP.

À partir de **128,50^{HT}**
961040

Support de sac
546x600x940 mm

961040 110 L - acier blanc **128,50 1**
961041 110 L - inox brillant **205,00 1**



INOX
18/10

185,00^{HT}
816738

PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø475x850 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**

INOX
18/10

PRIX LE PLUS BAS



SANS CONTACT

NETTOYANT



8,50^{HT}
006309

EN 14605
EN 13034

Vital
PROFESSIONNEL



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.

DÉSINSECTISEUR

91,47^{HT}
961246

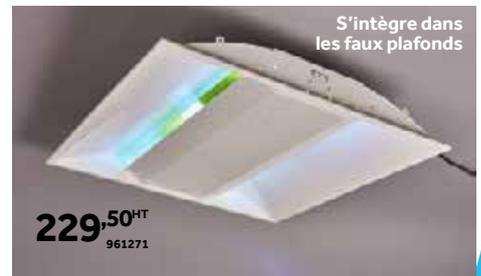
100,84^{HT}
961247



Désinsectiseur FlyinBox

FlyinBox20 - 1x20 W (E14)
961246 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 3000V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



S'intègre dans
les faux plafonds

229,50^{HT}
961271

Désinsectiseur IGLU
Pour 100 m² - 220 V mono - 61x60x80 cm
961271 **229,50 1**

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...



LES BONS PLANS

2,90^{HT}
342555



PRIX BAISSÉ

Gant vitrile
342555 Taille M **2,90 1**
342556 Taille L **2,90 1**

Gants composés de 80% de nitrile de 26% de vinyle. Carton de 10 boîtes de 100 gants.

19,00^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge sans contact - Frontal et auriculaire
909975 **19,00 1**
Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.



PRIX BAISSÉ

EPI



PRIX BAISSÉ

Gant latex non poudré - blanc

345558 Taille S **3,70 1**
345559 Taille M **3,70 1**
345560 Taille L **3,70 1**
345561 Taille XL **3,70 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



PRIX BAISSÉ

Gant vinyle non poudré - blanc

340570 Taille S **3,00 1**
340571 Taille M **3,00 1**
340572 Taille L **3,00 1**
340573 Taille XL **3,00 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

PRIX BAISSÉ



3,10^{HT}
340550

PRIX BAISSÉ

Gant nitrile non poudré - bleu

340550 Taille S **3,10 1**
340551 Taille M **3,10 1**
340552 Taille L **3,10 1**
340553 Taille XL **3,10 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

Gant nitrile non poudré - noir

342227 Taille S **3,25 1**
630245 Taille M **3,25 1**
630244 Taille L **3,25 1**
342228 Taille XL **3,25 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



le carton de 10x100
27,50^{HT}
340579

Charlotte clip
340579 Blanc **27,50100/1000**
Prix au carton. 10 boîtes de 100 charlottes.
Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

29,50^{HT}
340578

PRIX BAISSÉ

Tablier de protection jetable
340578 **29,50 1**

Prix au carton de 1000 tabliers.
Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.

ARMOIRE À PHARMACIE



38,40^{HT}
140731

Armoire à pharmacie
140731 Armoire - 350x150x450 mm **38,40 1**
140732 Kit de secours - 3/5 personnes **47,50 1**

Armoire à pharmacie 1 porte en acier poudré époxy. 2 étagères intérieures. Fixation murale. Verrouillage par serrure à clé. Kits consommables vendus séparément.

L'HYGIÈNE DES MAINS



**1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON :**
SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE
OU GEL HYDROALCOOLIQUE



17,80^{HT}
006430 **Robuste adaptée
grand passage**

Distributeur manuel savon mains

006430 Blanc **17,80 1**
006452 Noir **17,10 1**

Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



PRIX BAISSÉ



Idegreen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L **6,70 6**

Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable.

PRIX EN BAISSE

~~6,50^{HT}~~ **5,80^{HT}**
006434 006434

Crème mains

006434 Cartouche 1 L **5,80 6**

Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L **11,80 6**

Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727.

Mousse nettoyante mains

006433 Cartouche 1 L **10,00 6**

Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

006431 Cartouche 1 L **8,70 6**

Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499.

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L **7,80 6**

Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau.

BACTÉRICIDE

EN 1276



10,95^{HT}
006107



Savon mains bactéricide

006107 Bidon 5 L **10,95 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

EN 1276



10,90^{HT}
006922



Savon mains bactéricide

006922 Bidon 5 L **10,90 4**

Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant.



18,40^{HT}
006291

Steril mains

006290 500 ml **7,60 6**

006291 5 L **18,40 4**

Crème lavante virucide, bactéricide fongicide.

GEL HYDROALCOOLIQUE

5,95^{HT}
006924



Gel hydro alcoolique

006924 500 ml **5,95 6**

Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

SAVON ATELIER

45,50^{HT}
006281



Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L (2x5 L) **45,00 1**

006281 Support métal **45,50 1**

Gel nettoyant mains avec des microbes d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

SAVON DOUX

2,55^{HT}
006927



Savon Pouss Mousse

006927 500 ml **2,55 12**

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau. Colis de 12x500 mL.



5,95^{HT}
006108



Savon crème mains

006108 Bidon 5 L **5,95 3**

Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous types de distributeurs de savon.



6,10^{HT}
006920



Savon crème

006920 Bidon 5 L **6,10 4**

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

DISTRIBUTEUR SAVON VRAC

18,50^{HT}
601263



Distributeur savon

800 mL - 110x106x206 mm

601263 **18,50 1**

21,30^{HT}
602259



Distributeur de savon

1 L - 110x99x245 mm

602259 **21,30 1**

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

**Robuste
Fermeture à clé**

NEW

**CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL
POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT**

SÈCHE MAINS

le colis de 6 cartouches

84,90^{HT}
909417



**CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL
POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT**

Savon mains S4

1 L - 92x92x240 mm

909417 **84,90 6**

Prix au carton.

Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



le colis de 3 cartouches

49,00^{HT}
602385



Mousse désinfectante

602385 1250 ml **49,00 3**

Recharge ADX12. Mousse antiseptique nettoie les huiles, graisses et salissures spécifiques à la transformation alimentaire. EN 1499, EN 14476.

350,00^{HT}
602272



Sèche mains automatique Copt'air

230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA

602272 Blanc **350,00 1**

Anti-vandalisme. Buse tournante.

789,00^{HT}
602254

TOP DES VENTES



Sèche mains automatique Exp'air

230 V - 50 Hz - 800 W - 75 dBA

602254 Noir **789,00 1**

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.





PAPIER TOILETTE PETIT ROULEAU



PRIX EN BAISSÉ
~~28,90^{HT}~~ **26,50^{HT}**
 006789 006789

Papier toilette - 180 formats
 2 plis
006789 Blanc 26,50 1
 Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux.

NEW



32,00^{HT}
 006782

Papier toilette - 150 formats
 4 plis
006782 Blanc 32,00 1
 Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.



DÉVIDAGE CENTRAL

54,00^{HT}
 007305



Distributeur de papier toilette Confort
 Dévidage central - 245x155x245 mm
007305 Blanc 54,00 1
 Pour papier toilette 007304.

39,50^{HT}
 007304



Papier toilette Confort
 2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²
 10,8x25 cm - 720 formats
007304 Blanc 39,50 1
 Prix du colis
 Colis de 12 rouleaux.



DÉVIDAGE CENTRAL T8 T9

59,00^{HT}
 152502



PRIX BAISSÉ

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT

Papier toilette Tork Smart One T8
 Qualité Advanced 2 plis
 2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm
 6 bobines de 1150 formats
152502 59,00 1

Papier toilette mini smartone T9
342262 68,00 1
 Papier hygiénique pour distributeur mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc. 620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de 12 bobines.



PAPIER HYGIÉNIQUE PLIÉ



10,20^{HT}
 601250

Compatibles
Paquets ou rouleaux

Distributeur papier toilette
 Pour 2 paquets ou 1 rouleau
601250 13,7x12,2x14,5 cm 10,20 1
 Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
601251 14,5x13,5x27,5 cm 13,50 1
 Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.



26,50^{HT}
 152520

Papier toilette - 250 formats
 2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm
152520 Blanc 26,50 1
 Colis de 36 paquets.



PRIX BAISSÉ

ROULEAUX JUMBO



14,80^{HT}
 601255

ABS

Distributeur papier hygiénique
 Pour rouleau mini jumbo **A**
 24,5x12x27,5 cm - 200 m
601255 14,80 1
 Pour rouleau maxi jumbo **B**
 28,5x12x32 cm - 400 m
601256 14,80 1

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture avec clé.



À partir de **23,50^{HT}**
 141802

METAL

Distributeur papier hygiénique
 Pour rouleau mini jumbo **A**
 24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m
141802 23,50 1
 Pour rouleau maxi jumbo **B**
 29x12x32,6 mm - maxi 400 m
141803 29,30 1
 Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.



18,50^{HT}
 152532

PRIX BAISSÉ

Papier toilette Mini Jumbo
 2 plis gaufrés collés
 2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152532 Blanc 18,50 1
 Prix du colis
 Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 12 rouleaux.
 Pour distributeurs 601255 ou 141802.



17,00^{HT}
 152530

PRIX BAISSÉ

Papier toilette Maxi Jumbo
 2 plis gaufrés collés
 2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152530 Blanc 17,00 1
 Prix du colis
 Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux.
 Pour distributeurs 601256 ou 141803.



24,00^{HT}
 152528

Papier toilette Star Jumbo
 2 plis par 2 moletages
 2x16 g/m² - 8,5x25 cm
 380 m
152528 Blanc 24,00 1
 Prix du colis
 Ouate blanche. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeur 601256 ou 141803.

DRAPS D'EXAMEN



PRIX BAISSÉ

38,50^{HT}
 150103

Draps examen - point à point
 2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²
 47 m (150 formats de 35 cm)
150103 Blanc 38,50 1
 Prix au colis de 9 rouleaux.
 Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.

ESSUIE MAINS AUTO CUT



185,00^{HT}
140983

**PRIX
BAISSÉ**



**PRIX
BAISSÉ**

130,00^{HT}
909333



Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1
2 plis - Qualité Advanced
150 x 21 cm

909333 Lot de 6 bobines **130,00 1**

Distributeur d'essuie-mains Tork Matic - H1
140983 Pour EM Rouleau ABS **185,00 1**



63,00^{HT}
152536



À partir de
23,00^{HT}
152522

**PRIX
BAISSÉ**

Essuie mains pour Autocut
2 plis gauffrés collés - laize
19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m

152522 Blanc ø39 mm **23,00 1**

Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
2 plis collés
laize 19,8 cm - 140 m

152523 Blanc ø39 mm **29,00 1**

Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m

152524 Blanc ø39 mm **54,00 1**

Prix du colis de 6 rouleaux

Pure pâte de cellulose.

Distributeur Autocut
29x22x38 cm - laize 20 cm
longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide **63,00 1**

Distributeur à découpe automatique
pour rouleaux essuie-mains 110 m,
140 m et 250 m.

DEVIDAGE CENTRAL



À partir de
14,60^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini"
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **14,60 1**

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



Essuie-mains bobine - 200 formats Star
Dévidage central
2 plis gauffré collé - 20x25 cm

152547 Blanc **19,00 1**

Prix du colis
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.

PRIX EN BAISSE
~~18,30^{HT}~~ **14,90^{HT}**
152544 152544

450 FORMATS

TOP DES VENTES



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

152544 Blanc **14,90 1**

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



25,20^{HT}
152546

**PRIX
BAISSÉ**



Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²

152546 Blanc **25,20 1**

Prix du colis
Lot de 6 bobines.

BOBINE 1000 FORMATS



18,50^{HT}
152542

**PRIX
BAISSÉ**

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Chamois **18,50 1**

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



19,00^{HT}
152541

**PRIX
BAISSÉ**



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc **19,00 1**

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée désencrée blanchie,
non chlorée. Lot de 2 bobines.

ESSUIE MAINS FORMAT



18,90^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles

140980 **18,90 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points
de fixation. Fermeture à clé.



102,00^{HT}
909332

**PRIX
BAISSÉ**

Essuie-mains Tork Xpress H2
Pliage "Z" - 2 plis
Qualité premium - 255x212 mm

909332 3150 formats **102,00 1**



21,90^{HT}
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V

006793 12x250 Formats **21,90 1**

Papier cellulosé blanc. Largeur panneau 10,5 cm.
21x21 cm.

PRIX EN BAISSE
~~36,50^{HT}~~ **30,50^{HT}**
006751 006751



Essuie-mains confort - 2 plis Z

006751 25x150 Formats **30,50 1**

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur
panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

ESSUIE-TOUT



28,80^{HT}
152527

**PRIX
BAISSÉ**

Essuie-tout ménage 50 formats
2 plis gauffrés collés
2x18 g/m² - 23x22 cm

152527 Blanc **28,80 1**

Prix au colis de 40 rouleaux.
Ouate pure pâte de cellulose vierge.
Colis de 40 rouleaux.



20,90^{HT}
007372

Torchon vaisselle Kitchen Cloth

007372 38x42 cm **20,90 100/500**

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet
enchevêtré de 100 formats.



ÉPONGES



0,95^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée Sachet/Cartron
007132 n°4 - 12x8x3 cm **0,95 10/100**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,75 10/80**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 n°8 - 15x11x4 cm **2,20 10/40**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...

Éponge gros travaux Sachet/Cartron
007139 14,2x9,2x6 cm **2,60 9/54**
Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



1,00^{HT}
007136

Éponge tampon blanc Sachet/Cartron
19x3x2,2 cm

007135 Bleue **1,00 10/120**

007136 Rose **1,00 10/120**

Prix du sachet de 10, carton de 120.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



6,00^{HT}
914797

Éponge tampon vert Sachet/Cartron
914797 PM - 11x7x2,2 cm **6,00 10/150**
Prix au sachet de 10.

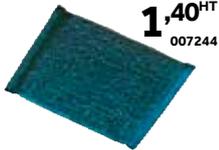
914798 GM - 12x9x2,2 cm **8,50 10/180**
Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale



2,10^{HT}
906056

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



1,40^{HT}
007244

Éponge inox
007244 11x9x1,8 cm **1,40 2**
Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



4,50^{HT}
004868

Éponge bouie inox Lot de 10
914310 60gr **6,50 1**
004868 40gr **4,50 1**
Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m
007146 Blanc - 10 cm **4,50 1**
007144 Vert - 14 cm **4,60 1**
007145 Noir - 14 cm **4,40 1**
Prix unitaire, vendu à l'unité.

LAVETTES SUPER

PRIX EN BAISSÉ
~~5,50^{HT}~~ **5,20^{HT}**
007350 007350



Lavette super 50x35 cm Sachet/Cartron
007350 Bleu **5,20 25/150**
007351 Rouge **5,20 25/150**
007352 Jaune **5,20 25/150**
007353 Vert **5,20 25/150**
007354 Blanc **5,20 25/150**

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
80% viscosse, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

ABRASIFS SPÉCIFIQUES



29,00^{HT}
906057

Rouleau bleu prédécoupé
906057 100x200 mm **29,00 1**
Prix au rouleau. 40 tampons par rouleau / 6 rouleaux par carton.
Rouleau prédécoupé de 40 tampons dans une nappe en fibres synthétiques imprégnée d'une résine résistante contenant des particules nettoyantes spécifiques pour les surfaces délicates. Ne raye pas la plupart des surfaces même sensibles. Souple, permet de nettoyer dans les recoins et les endroits difficiles d'accès.



1,14^{HT}
906098

Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 ø 139 mm **1,14 1**
Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



À partir de **2,50^{HT}**
914313

Poignée tampon Hi-Pro 130x70 mm
914313 Pourpre **2,50 1**
914316 Noire **2,65 1**
Vendu par sachets de 6. Prix unitaire.

Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

TORCHON VERRERIE



spécial verres fins & coupes à champagne

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique



Essuie-verre
153093 50x70 cm **12,50 1**

Vendu par sachet de 10
Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.

NEW

18,00^{HT}
007521

Carré microfibre 40x38 cm r-Nano Tech micron

007521 Bleu **18,00 5**
007522 Rouge **18,00 5**
007523 Jaune **18,00 5**
007524 Vert **18,00 5**
Prix du sachet de 5.

Lavette en microfibre non-tissée fabriquée à partir de 67% de plastique recyclé. Permet la réduction des bactéries et des virus jusqu'à 99,99%

- Lavette recyclée & durable
- Jusqu'à 500 lavages
- Haute performance de nettoyage



- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

Lavette inox
153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10
Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.

4,30^{HT}
153092



LAVETTES MICROFIBRE



3,00^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM
039430 Bleu **3,00 5/30**
039432 Rouge **3,00 5/30**
039433 Jaune **3,00 5/30**
039431 Vert **3,00 5/30**
Vendu par sachet de 5

Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



5,50^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm Sachet

007147 Bleu **5,50 5**
007149 Rose **5,50 5**
007148 Jaune **5,50 5**
007150 Vert **5,50 5**
Prix du sachet de 5.

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.

PRIX EN BAISSÉ
~~6,55^{HT}~~ **5,60^{HT}**
007504 007504



Lavette Micro Tuff 36x36 cm Sachet/Cartron

007518 Bleu **5,50 5/20**
007507 Jaune **5,50 5/20**
007504 Rouge **5,60 5/20**
007506 Vert **5,60 5/20**
Prix du sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

LA BROSSERIE ALIMENTAIRE



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.

5,80^{HT}
007115



Brosse à angle avec poignée

007115 Blanc 5,80 12

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

5,80^{HT}
007115



Support balai Toolflex

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.

10,70^{HT}
007159



Clip pour support balai Toolflex

007159 10,70 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

9,40^{HT}
007113



Brosse étroite 37 cm - manche long

007113 Blanc 9,40 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. 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.

7,50^{HT}
007110



Brosse à main 21 cm

007110 Blanc 7,50 1

007109 Rouge 7,50 1

007108 Vert 7,50 1

007107 Jaune 7,50 1

007106 Bleu 7,50 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

6,50^{HT}
007112



Brosse à main 20 cm

007112 Blanc 6,50 1

007111 Bleu 6,50 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.

5,70^{HT}
007090



Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc 5,70 1

007086 Bleu 5,70 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.

5,30^{HT}
007095



Balayette droite fleuré - 29 cm

007095 Blanc 5,30 1

007091 Bleu 5,30 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.

6,20^{HT}
007105



Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

007105 Blanc 6,20 1

007101 Bleu 6,20 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.

63,50^{HT}
342180



Gant de plong nitrile - vert

342180 Taille L 8 63,50 1

342183 Taille XL 9 63,50 1

342182 Taille XXL 10 63,50 1

Vendu au paquet de 12 paires. Prix au paquet.

10,50^{HT}
007056



Manche - 140 cm

007056 Blanc 10,50 1

Manche en fibre de verre Ø 25 mm. Vendu à la pièce.

13,00^{HT}
007068



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.

10,10^{HT}
007061



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.

13,20^{HT}
007065



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.

14,80^{HT}
007075



Frottoir 30 cm

007075 Blanc 14,80 1

007074 Rouge 14,80 1

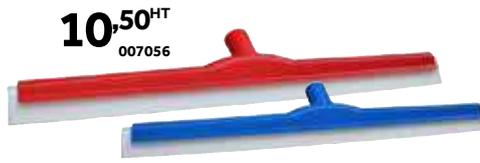
007073 Vert 14,80 1

007072 Jaune 14,80 1

007071 Bleu 14,80 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

10,50^{HT}
007056



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 11,00 1

007083 Vert 11,00 1

007082 Jaune 11,00 1

007081 Bleu 11,00 1

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Retrouvez la sélection
complète dans notre
Catalogue Hygiène



LIQUIDE LAVAGE MACHINE



8,35^{HT}
006102

Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L **8,35 3**
006101 Bidon 20 L **30,90 1**
Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

Moyen et gros débit
Vaisselle difficile et salissures importantes



13,00^{HT}
006157

PRIX BAISSÉ

Liquide lavage machine
Pour eau dure
006163 Bidon 5 L **17,20 4**
006151 Bidon 20 L **68,20 1**
Pour eau douce
006157 Bidon 5 L **13,00 4**
006161 Bidon 20 L **54,00 1**
Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

SANS PHOSPHATE
Écologique



Fort pouvoir anti-calcaire
Formule anti-trace

PRIX EN BAISSÉ
~~58,66^{HT}~~ **47,50^{HT}**
006123 006123

Liquide lavage machine IdeGreen
Pour eau dure
006123 Bidon 10 kg **47,50 1**
Pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.

NEW



• Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate
• Utilisation économique pour une propreté étincelante

24,00^{HT}
975735

Machine Détergent Universal ecolab top clin
Toutes eaux
975735 Bidon 5 L **24,00 2**
Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

POUR LES VERRES



PRIX EN BAISSÉ
~~32,50^{HT}~~ **22,00^{HT}**
006459 006459

Lave verres
006459 5 L **22,00 4**
Lave verres eau dure sans chlore.

Convient pour tous types d'eau

Liquide lave verre chloré
Flacon doseur 1 L
006168 **5,10 6**
Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

5,10^{HT}
006168

CHLORÉ



79,50^{HT}
002760



**1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE**

Kit ECO-BAG
002760 **79,50 1**
*Le kit Eco-bag lavage/rinçage comprend : 1 poche de lavage, 1 poche de rinçage, 2 crochets de suspension en inox, 2 connecteurs de poche et 1 étiquette de retour pour le recyclage des poches. Pour une utilisation exclusive du kit Eco-bag lavage/rinçage, nous prolongeons la garantie de votre lave-vaisselle de 1 an !

TABLETTE

31,80^{HT}
006712



CS Acti-Tabs tablette bactéricide fongicide
006712 Seau 3 kg - (150 pastilles) **31,80 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.

• Nettoie et dégraisse
• Formule renforcée grâce à ses agents oxydants chlorés

CYCLE COURT

33,80^{HT}
006732



CS Express tablette chlorée
006732 Seau 5 kg (200 pastilles) **33,80 1**
Pour cycle court. Nettoie et dégraisse parfaitement la vaisselle et la verrerie en machine. Dissolution programmée multi-cycles pour une action longue durée et un dosage constant des actifs dans le bain de lavage.

Écologique

Active à basse température
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE

24,30^{HT}
006714



CS One tablette IdeGreen
006714 Seau 2,25 kg **24,30 1**
Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures (50 °C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

46,36^{HT}
006208



Sun All in 1 Dose de lavage
006208 Carton 100 doses **46,36 5**
Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

Sans phosphate
ni parfum

LAVAGE 2 EN 1

Lavage et rinçage
avec le même produit

Idéal pour paniers plats,
adaptables aux autres paniers
selon intervalles des compartiments
Apporte une brillance parfaite



19,85^{HT}
006000

Pour eaux
douce à dures

Sallosphère moon
006000 Cartouches de 355 g **19,85 6**
Prix unitaire, vendu par 6.
Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles. Eau douce à moyennement dure. Dégraissant.



23,15^{HT}
006006

Pour eaux dures

Sallosphère extrême
006006 Cartouche de 355 g **23,15 6**
Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Utilisation en eau dure. Idéal pour paniers plats, adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments.



19,85^{HT}
006001

Lave verre

Sallosphère shine
006001 Cartouches de 355 g **19,85 6**
Prix unitaire, vendu par 6.
Conçue pour verres, tasses, soucoupes, couverts. Eau douce à moyennement dure. Puissant et dégraissant.

DOSEUR LAVAGE

À partir de
145,00^{HT}
006056



Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Doseur sans sonde

006056	Lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar	145,00 1
006073	Lavage & rinçage 1-4 L/h - 3 bar	395,00 1

RINÇAGE EN MACHINE

5,55^{HT}
006106

Convient pour
les eaux très dures



Liquide rinçage machine
006106 Bidon 5 L **5,55 3**

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



ViTal
PROFESSIONNEL

Évite la formation de
traces ou voiles et donne
l'éclat à la vaisselle

À partir de
17,00^{HT}
006162

**PRIX
BAISSÉ**



Liquide rinçage machine
Pour eau dure

006155	Bidon 5 L	18,90 4
006172	Bidon 20L	72,00 1
006162	Bidon 5 L	17,00 4
006170	Bidon 20L	59,50 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.



**STAR
CUISINE**
PROFESSIONNEL

NEW

Utilisation économique
pour une propreté
étonnante

À partir de
26,00^{HT}
975720



Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux
975720 Bidon 5 L **26,00 2**

Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étonnante.



ECOLAB

DÉTARTRANT

7,50^{HT}
006502



Détartrant machine
006502 Bidon 5 L **7,50 3**

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



ViTal
PROFESSIONNEL

18,20^{HT}
006159

**PRIX
BAISSÉ**



Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L **18,20 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, etc...



**STAR
CUISINE**
PROFESSIONNEL

PRODUIT CANALISATION

Parfum fort et sans
allergène qui permet
de masquer les odeurs
instantanément

8,40^{HT}
006129



Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L **8,40 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



**GREEN STAR
CUISINE**
PROFESSIONNEL

Écologique

Diminue la couche de graisse
et entretient le bac à graisse
en évitant les engorgements
et les remontées d'odeur

38,90^{HT}
006143



Traitement biologique bac à graisse
006143 Bidon 5 L **38,90 4**

Nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse.



**GREEN STAR
CUISINE**
PROFESSIONNEL

PLONGE MANUELLE

1,78^{HT}
006103

Très efficace,
il dissout les graisses
les plus tenaces



Détergent plonge manuelle
006104 Bidon 5 L **5,65 3**

006103 Flacon 1 L **1,78 12**

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.

• Pas d'alimentation en eau
ou électricité.
• Installation rapide.

63,50^{HT}
006072

Pompe de dosage manuelle
006072 **63,50 1**

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers et autres contenants.



Puissant pouvoir
dégraissant

4,50^{HT}
006900



Liquide lavage plonge manuelle
006900 Flacon 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.

**SANS
PACTO**

STAR SECURIT

FRANCE

18,00^{HT}
006901



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.

PRIX EN BAISSE
24,50^{HT} **17,50^{HT}**
004779 004779

4,40^{HT}
006126



Liquide lavage plonge manuelle IDeGreen
006125 Bidon 5 L **14,95 2**

006126 Flacon 1 L **4,40 12**

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.

Écologique

Fait briller, sans laisser de
trace ni auréole calcaire

14,95^{HT}
006125

**GREEN STAR
CUISINE**
PROFESSIONNEL

9,95^{HT}
006105

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

Détergent désinfectant
plonge manuelle
006105 Bidon 5 L **9,95 3**

006110 Bouteille 1 L **6,00 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.



ViTal
PROFESSIONNEL

NEW

• Sans parfum ni colorant
• Excellente performance
de nettoyage
• Utilisation économique pour
une propreté étonnante

15,25^{HT}
975721

Détergent Manual Dish
975721 Bidon 5 L **15,25 2**

Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

ECOLAB



PRODUIT DE CENTRALE DÉSINFECTION

9,90^{HT}
006100

ViTAL
Dégrossant Désinfectant alimentaire
CUISSINE

MADE IN FRANCE

ViTAL
PROFESSIONNEL

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.

Écologique
49,50^{HT}
006133

Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant acide IdeGreen
006133 Carton de 4 bidons de 5 L **49,50 1**

Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

Dégraissant désinfectant tout support
Bactéricide, levuricide, fongicide

19,20^{HT}
006150

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

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

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.
EN 1276, EN 13697, EN 1650.

Désinfectant chloré liquide
Bactéricide, fongicide

20,00^{HT}
006166

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

DETERQUAT AMC
Dégrossant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L **20,00 4**

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide.
EN 1276, EN 13697, EN 1650.

CENTRALE DE LAVAGE



- 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**



- 563,50^{HT}**
006069
- 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.

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



- **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...



Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet

NEW

19,50^{HT}
907665

MADE IN FRANCE

ECO CERT

Hygiène
PROFESSIONNEL

DYACIL*
907665 Bidon 5 L Maxi **19,50 4**

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN14476.

- Centrale de pulvérisation 1 produit
- 1 006067 **342,50 1**
- Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.
- Centrale de dilution
- 2 006465 Simplifiée 1 produit tuyau 15 m **185,00 1**
- Pistolet plastique.

DÉSINFECTANTS SURFACES HAUTES

5,40^{HT}
006682

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

Lingette désinfectante
006682 100 lingettes **5,40 12**
006680 200 lingettes **10,00 6**
Prix du carton de 6 ou 12 boîtes.

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

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**

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

PRIX EN BAISSÉ
~~9,95^{HT}~~ **6,80^{HT}**
004842 004842

Dégraissant désinfectant
004842 Pulv. 750 ml **6,80 12**

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

35,00^{HT}
006456

PRIX BAISSÉ

Désinfectant ECOCERT sans rinçage
006456 Bidon 5 L **35,00 1**

Écologique
4,80^{HT}
006134

Prêt à l'emploi
Bactéricide, levuricide

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Nettoyant désinfectant IdeGreen
006134 Vaporisateur 750 ml **4,80 6**

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

PRIX BAISSÉ

14,50^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes
200 lingettes
006160 **14,50 6**

Prix unitaire, vendu au carton de 6. Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

DÉSINFECTION FRUITS ET LÉGUMES

PRIX BAISSÉ

DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

10,50^{HT}
006169

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation

Deterquat VEG décontaminant légumes
006169 Bidon 5 L **10,50 4**

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.

DÉCAPANT / DÉGRAISSANT



9,60^{HT}
006501

Formule renforcée



ViTal

Décapant four
006501 Bidon 5 L **9,60 2**
Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Rinçage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

17,60^{HT}
006153



PRIX BAISSÉ



Décapant four
006153 Bidon 5 L **17,60 2**

Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.

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

11,50^{HT}
004820



13,30^{HT}
006167



STAR CUISINE

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.



JEX FOUR
004820 Vaporisateur 1 L **11,50 1**
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.



7,60^{HT}
006925

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute



Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **7,60 6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



21,50^{HT}
006444

PRIX BAISSÉ

Cladenet spécial lavage pour four vapeur
006444 Bidon 5 L **21,50 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

NEW



5,00^{HT}
004778

- Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
- Prêt à l'emploi
- Dégage une agréable sensation de propreté



Solipro

Nettoyant ULTRA-dégraissant solipropre
004778 Pulv. 650 ml **5,00 12**
Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...



5,80^{HT}
006127

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées



Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **5,80 6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.



Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

PRIX BAISSÉ

20,00^{HT}
006128



Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **20,00 2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires.

DÉCAPANT FRITEUSE

14,80^{HT}
006173

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur



STAR CUISINE

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,80 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



78,50^{HT}
006480

Poudre décapante pour friteuse
006480 10 kg **78,50 1**

NETTOYANT MULTISURFACE



PRIX BAISSÉ

20,00^{HT}
006222

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

SANS PHOSPHATE

PRIX EN BAISSÉ
22,60^{HT} **21,50^{HT}**
006131 006131



Teepol détergent multi-usages
006222 Bidon 5 L **20,00 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.



Nettoyant multiusages IdeGreen
006131 Bidon 5 L **21,50 4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.



35,95^{HT}
006224

Détergent dégraissant universel concentré

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **35,95 2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

12,40^{HT}
006468

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

7,30^{HT}
006175

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.



DÉTERGENT

41,50^{HT}
006181



Rémanence 6 à 8 heures

TOP QUALITÉ

EN 1276 / EN 13697 / EN 1650

Parfum rémanent
Bactéricide, fongicide et levuricide
Supprime les mauvaises odeurs
Sans rinçage

Utilisation manuelle ou en autolaveuse
Mousse contrôlée

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert	41,50	1
006183 Fraïse	42,70	1
006182 Pamplemousse	42,70	1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des façades, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...)



TOP QUALITÉ

50,50^{HT}
006184

006184 Tentation gourmande **50,50** 1

Désinfecte et désodorise
EN 1276



Détergent 3 D

006301 Bidon 5 L - Fraïse **6,95** 3

006302 Bidon 5 L - Pomme **6,95** 3

Parfum fraïse. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium.



4,95^{HT}
006307

Sols protégés

Nettoyant 2 D neutre

006307 Bidon 5 L - Citron **4,95** 3

006308 Bidon 5 L - Pin **4,95** 3

Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

NEW

• Nettoie, désodorise et désinfecte
• Bactéricide, levuricide,
fongicide, virucide



Rémanence
6 à 8 heures

SANS
PICTO

18,80^{HT}
153339

Nettoyoy Détergent 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L **18,80** 2

Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



Rémanence
6 à 8 heures

SANS
PICTO

14,00^{HT}
004750

Lavodor Détergent surodorant 2 D

004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L **14,00** 2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

TOP DES VENTES!

EN 1040

6,00^{HT}
006352

Nettoyoy 3 D concentré

006352 1L (40 doses) **6,00** 6

Parfum pamplemousse. Détergent formulé pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces lavables tout en laissant une belle émanence. Utilisé en milieu hôtelier, hospitalier et collectivités ou tous les lieux nécessitant une désinfection.



11,40^{HT}
006905

SANS
PICTO

Neutralise les mauvaises
odeurs et parfume
agréablement vos locaux



Nettoyoy sol

006905 Bidon 5 L **11,40** 4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

MULTI-USAGE



4,95^{HT}
006304

Nettoyoy multi usage
006304 Bidon 5 L **4,95** 3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Détachant multi
surfaces surpuissant

5,80^{HT}
006928



Star multi

006926 Bidon 5 L **19,85** 4

006928 Pulv. 750 ml **5,80** 6

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.



19,85^{HT}
006926



Propriétés détergentes,
mouillantes, dégraissantes
et émulsifiantes renforcées

13,20^{HT}
006908

PRIX
BAISSÉ

SANS
PICTO

Nettoyoy surface multi usage

006908 Bidon 5 L **13,20** 4

Parfum pin. Nettoyoy multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.



8,95^{HT}
006220

Cif nettoyant bois
Flacon 400 ml
006220 **8,95** 12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

SURFACE & VITRE



10,70^{HT}
006135



4,10^{HT}
006136



Neutralise les mauvaises
odeurs et parfume
agréablement vos locaux

Écologique

EU Ecolabel GREEN STAR
PROFESSIONNEL

Nettoyoy surfaces et vitres IdeGreen

006135 Bidon 5 L **10,70** 4

006136 Flacon 750 ml **4,10** 6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.



3,40^{HT}
006931

Nettoie et fait briller
Biodégradable

MADE IN FRANCE
STAR SANITAIRE
PROFESSIONNEL

Crème à récupérer

006931 750 ml **3,40** 12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

L'HYGIÈNE DES SANITAIRES



ENTRETIEN SANITAIRE PRÊT À L'EMPLOI



8,00^{HT}
006505



ViTal
PROFESSIONNEL

EN 1276 / EN 13697

Détartrant désodorisant désinfectant
006505 Bidon 5 L **8,00 3**
006506 Vaporisateur 800 ml **3,69 6**
Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...)

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Écologique

Sèche sans laisser de traces, ni voile

4,80^{HT} 006119

13,00^{HT} 006118

Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen
006118 Bidon 5 L **13,00 4**
006119 Vaporisateur 750 ml **4,80 6**

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.

4,55^{HT} 975734

ENTRETIEN SANITAIRE CONCENTRÉ



- Bactéricide, levuricide, virucide
- Parfum agréable

ECOLAB

Des sanitary*
975734 Flacon 1 L **4,55 12**
975733 Bidon 5 L **20,00 2**
Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.



4,90^{HT}
006117



STAR SANITAIRE
PROFESSIONNEL

EN 1276 / EN 13697

Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant
006117 Vaporisateur 750 ml **4,90 12**
La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces.



5,20^{HT}
006904

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires



STAR SECURIT

Nettoyant sanitaire PAE
006904 Vaporisateur 750 ml **5,20 6**
Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.



5,10^{HT}
006140

Nettoie et désinfecte en une seule fois



STAR SANITAIRE
PROFESSIONNEL

Spray dégraissant blanchissant
006140 Pulvérisateur 750 ml **5,10 12**
Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.



18,50^{HT}
907663



Hygiène
Naturel

Multi maxi V*
907663 **18,50 2**
Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. 97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

ENTRETIEN WC



Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

2 EN 1

7,98^{HT}
006214

Cif nettoyeur sanitaire 2 en 1
006214 Pulv. 750 ml **7,98 6**
Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.



2,05^{HT}
006508



ViTal
PROFESSIONNEL

Détartrant gel WC
006508 Flacon 750 ml **2,05 12**
Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,60^{HT}
006453

Gel WC Détartrant
006453 **2,60 12**
Détartrant haute performance Parfum Pin. Prix au carton.



Nettoie, dégraisse et blanchit en une seule application

2,80^{HT}
006139



STAR SANITAIRE
PROFESSIONNEL

Détartrant gel dégraissant et blanchissant
006139 Flacon 1 L **2,80 12**
Nettoyant puissant, dégraisse instantanément. Agréablement parfumé, laisse une odeur de frais. Formule gélifiée qui permet un temps de contact prolongé.



Prêt à l'emploi Nettoie et détartré les WC et urinoirs

FORMULE GEL

4,30^{HT}
006909



STAR SECURIT

Nettoyant sanitaire Flex
006909 750 ml **4,30 6**
Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



5,50^{HT}
006365

Prêt à l'emploi Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille

STAR SANITAIRE
PROFESSIONNEL

Sanit Renovant gel WC rénovateur
006365 **5,50 6**
Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.



8,60^{HT}
006142

Action immédiate Sans danger pour les fosses septiques, l'émail et les tuyauteries

Déboucheur acide Pro
006142 Flacon 1,9 kg **8,60 6**
Formulation concentrée d'acide. Produit liquide et corrosif qui assure une action immédiate. Ne pas utiliser sur les supports fragiles, peintures, dorures.



5,90^{HT}
006144

Grilles urinoirs désodorisantes
006144 **5,90 12**

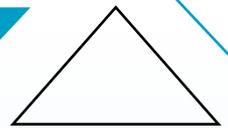
Désodorisant puissant qui s'adapte à tous les urinoirs et retient les déchets tels que les chewing gum, mégots de cigarettes, etc.



PRIX EN BAISSÉ
~~20,90^{HT}~~ **13,00^{HT}**
006147 006147

Galet urinoir
006147 Pot de 1 kg **13,00 1**

Nettoyant, désodorisant, détartrant, parfum agrumes. Facile à utiliser. Nettoie et élimine les matières organiques et l'urée. Évite les dépôts de calcaire et permettent d'entretenir les canalisations. Préviennent les engorgements dus au tartre.



LESSIVE LIQUIDE



7,50^{HT}
006401



ViTal
PROFESSIONNEL

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L 7,50 3

Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.



8,40^{HT}
006503



STAR LINGE
PROFESSIONNEL

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L 8,40 3

Lessive pour tous types de textiles.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante

Pouvoir détartrant renforcé
Activateur de blanc



33,85^{HT}
006706

NK Linge Tabs
lessive tablette bactéricide levuricide
006706 Seau 3,125 kg 33,85 1

Lessive désinfectante en tablette à action curative destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Utilisable pour tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détartrant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable éclatante.



29,50^{HT}
006700

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...

CS Art'ic Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage
006700 Boîte 7 kg 29,50 1

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate : efficace pour le linge, douce pour l'environnement. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.



À partir de
23,00^{HT}
006704

PRIX EN BAISSÉ
38,80^{HT} 35,70^{HT}
006703 006703

Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg (232 lavages) 35,70 1
006704 Sac 10 kg (116 lavages) 23,00 1

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...

49,70^{HT}
006702

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide
006702 Sac 13,5 kg 49,70 1

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate : efficace pour le linge, douce pour l'environnement. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.



PRIX BAISSÉ

• 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
006231 Linge blanc 24,50 1



34,45^{HT}
006717

SPÉCIAL HÔTELLERIE

CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail
006717 Sac 15 kg 34,45 1

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.



53,20^{HT}
006701

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.



73,50^{HT}
006708

PRIX BAISSÉ

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée
006708 Sac 15 kg 73,50 1

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détartrant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

ASSOUPLEISSANT



4,75^{HT}
006400



ViTal
PROFESSIONNEL

Assouplissant textile
Bidon 5 L
006400 4,75 3

Assouplissant pour tous types de textiles.



5,50^{HT}
006504



Assouplissant
Bidon 5 L
006504 5,50 3

Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique,
une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée
et les vêtements sont moins rêches

PRIX EN BAISSÉ
11,90^{HT} 8,50^{HT}
004839 004839

DÉTACHANT LINGE

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



Génie
004839 Pulv. 500 ml 8,50 12

Formule innovante basée sur un concentré enzymatique. Très grande efficacité sur toutes les tâches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

LE NETTOYAGE À PLAT



MATÉRIEL & RÉCURAGE



343,00^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse
007003 100x54x115 cm **343,00 1**

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



47,60^{HT}
007010

Presse faubert
007010 24x21x47 cm **47,60 1**

Prix unitaire.

Presse plastique avec machoires plastiques rouge ou bleue. Livré avec un réducteur de presse. S'adapte sur tous les chariots pour l'essorage des fauberts et lavage à plat.



PRIX BAISSÉ

32,50^{HT}
007011

Presse latérale
23,5x22,5x23,5 cm
007011 **32,50 1**

Prix par lot de 2.

Presse polypropylène, rouge ou bleu selon arrivage



PRIX EN BAISSÉ
~~68,50^{HT}~~ **52,00^{HT}**
007000 007000

Chariot double seau + presse
007000 28x71x60 cm **52,00 1**

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



94,00^{HT}
007001

PRIX BAISSÉ

Chariot + 2 seaux + presse
007001 71x43x93 cm **94,00 1**

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



28,40^{HT}
007156

Pelle à capot + balayette
007156 94x30x12 cm **28,40 1**

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



8,20^{HT}
007157

PRIX BAISSÉ

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **8,20 1**

Vendu à la pièce.



15,15^{HT}
007048

MANCHE ANTI TMS (TROUBLE MUSCULO-SQUELETTIQUE)

Manche télescopique
007048 160 cm **15,15 1**
Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 10. Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.



8,60^{HT}
980095

PRIX BAISSÉ

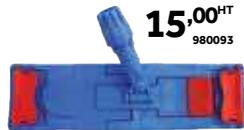
Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes **8,60 1**



PRIX BAISSÉ

13,00^{HT}
980090

Pour frandes à poches
980090 400x98 mm **13,00 1**
Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique



15,00^{HT}
980093

Support pour frandes à languettes
980093 40x11 cm **15,00 1**
Prix unitaire, vendu par carton.



37,00^{HT}
980092

À poches et languettes universelles
Microfibre - Environ 400 lavages
980092 **37,00 10**



1,90^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099 **1,90 1**

Fixation sur balai trapeze pour utilisation gaze imprégnée



11,00^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire
avec essoreur bi-bac
14 L - 270x280x320 mm
914796 Bleu **11,00 1**



PRIX BAISSÉ
3,20^{HT}
980097

Manche acier Premium
Vis et griffe plastique double couche
Poignée bleue
980097 150 cm **3,20 1**
Prix unitaire.



7,10^{HT}
007245

Manche aluminium
Tête hexagonale
007245 140 cm **7,10 1**



2,20^{HT}
914795

Frange MOP doille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins
914795 24 cm - 200 g **2,20 1**
Frange MOP + Adaptateur
007012 27 cm - 250 g **3,40 1**



À partir de **6,40^{HT}**
007160

Frange Mery
Longueur 27 cm
220 g - lg 22 cm
007160 **6,40 24**
250 g - lg 23 cm
007161 **7,70 24**
Prix unitaire, vendu par carton de 24
Doille à vis et hexagonale.



66,00^{HT}
007500

Ultra Speed Pro starter kit
007500 **66,00 1**
Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.



21,60^{HT}
007512

Support Ultra Speed Pro
007512 **21,60 1**
Vendu à l'unité.
Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.



25,50^{HT}
007513

Manche télescopique
007513 180 cm **25,50 1**

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduction des TMS.



13,60^{HT}
007501

Frange Ultra Speed Pro MicroPlus
007501 **13,60 1**

Prix unitaire.

Zone blanche : 100% microfibre polyester, lignes grises : 100% polyamide. Absorption maximale 330 ml. Durée de vie environ 500 lavages.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

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.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

KÄRCHER



114,00^{HT}
007639



Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L
220/240 V 375x285x385 mm

007691 **154,50** 1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtere papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 **19,80** 1

KÄRCHER



154,50^{HT}
007691

LAVE VITRE PROFESSIONNEL

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



155,00^{HT}
007674

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la raclette : 280 mm - 220/240 V
280x130x355 mm

007674 **155,00** 1

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

- Filtre plissé plat PES
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact



Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm

007629 **2059,50** 1

Permet de lutter contre les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.

KÄRCHER



2059,50^{HT}
007629



Décolmatage semi-automatique du filtre



Boîtier de filtre amovible

PAS DE SAC JETABLE, FONCTIONNE AVEC UN SAC RÉUTILISABLE (FOURNI)

85,00^{HT}
980142

LIVRÉ AVEC KIT COMPLET 10 PIÈCES (FLEXIBLES + TUBES INOX + BROSSES)

Aspirateur à poussières
Capacité utile 10 L - Débit d'air 48 L/sec
380x400x350 mm
980142 1 kW - 230 V mono **85,00** 1
Flexible 7 m. Embout accessoires ø 36 mm.

NEW

**STOP AUX TMS !
LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS**

1230,00^{HT}
007657

ASPIRATEUR DORSAL SANS FIL

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007657 **1230,00** 1

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power + (fournie). Le système de commande fixé sur la ceinture permet de contrôler toutes les fonctions. Le flexible d'aspiration se raccorde individuellement pour les droitiers et les gauchers. Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 **320,00** 1

technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 **37,00** 1



ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

**1 aspirateur boulangerie acheté
= 1 kit four complet OFFERT
+ 1 kit boulangerie complet OFFERT**

KÄRCHER



Le kit contient :
1 suceur fente
1 brosse aspirante
1 flexible d'aspiration ø 35 mm
1 kit filtre (2x5 filtres) Toison ø 35 mm
1 tuyau d'aspiration ø 35 mm
1 buse de sol ø 35 mm

ASPIRO-LAVEUSE

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

KÄRCHER

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h

Réservoir eau propre/sale : 4/4 L

Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V

390x733x1180 mm

007671

1250,00 1

Nettoie toutes les surfaces dures en douceur. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Les sols sont lavés et séchés en un seul passage : le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation, elle se faufile partout même sous les meubles. Brosse-rouleau à grande vitesse 10 fois plus de pression qu'un nettoyage manuel, pour nettoyer les surfaces structurées et les joints. La rotation du rouleau provoque un effet de traction pour faciliter le nettoyage. Raclette en caoutchouc souple. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



1250,00^{HT}

007671

MEILLEURE VENTE

BALAYEUSE

- Filtre à poussières fines
- Entraînement balayage manuel
- Balai principal réglable
- Balayage par poussée
- Utilisation en extérieur et intérieur



Timon réglable, excellente ergonomie, 3 positions, pliable pour un gain de place.



535,00^{HT}

007690

Démonstration sur demande pour autolaveuse et balayeuse. Nous consulter pour prise d'un rendez-vous.

Balayeuse KM70/15C

sans balai latéral - réservoir 15 L. Rendement maxi-

mum : 2800 m²/h - Volume brut/net du conteneur

: 42/20 L - Largeur de travail : 480 mm - 220/240 V -

1300x765x1035 mm

007690

535,00 1

Pour surfaces à partir de 200 m². Entraînement du balai principal : la brosse de balayage principale est entraînée par les deux roues, pour d'excellents résultats de nettoyage, même dans les virages serrés. Filtre à poussières qui nettoie l'air d'évacuation et empêche le développement de la poussière lors du balayage. Grand bac à poussières : poignée ergonomique pour faciliter la manipulation et la vidange. Poids : 22 kg.

NETTOYEUR HAUTE PRESSION EAU FROIDE

- Câble de 5 m
- Poignée-pistolet EASYFORCE
- Flexible haute pression 15 m
- Lance 840 mm
- Rotabuse (gratuite)
- Pompe laiton
- Buse turbo
- Tambour-enrouleur intégré pour flexible HP
- Stop total

Nettoyeur haute pression

HD 6/15MX+

Débit 560 L/h - 230 V mono

400x455x966 mm

007669

1260,00 1

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.



1260,00^{HT}

007669

LES BONS PLANS



1,90^{HT}

141022

Blouse réutilisable

141022 1,90 1/10

Prix à l'unité.

Fermeture par l'arrière. Tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Réutilisable, manches longues avec poignets élastiques pour un meilleur ajustement et avec sangles de serrage devant ou derrière. Lavable 10 fois à 30 °C.



Cagoule réutilisable

141021 Taille universelle 1,20 1/10

Prix à l'unité.

Protection visage, épaule. Tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30 °C.

Combinaison réutilisable

141025 Taille universelle 3,65 1

Tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Zip de fermeture intégrale sur le devant avec rabat de protection. Poignets, chevilles et capuche avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30 °C. Surchaussures comprises.

Surchaussure réutilisable

141020 Taille universelle 1,05 1/10

Prix de la paire.

Tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30 °C.



3,65^{HT}

141025

SPÉCIAL HÔTELLERIE

36,00^{HT}

006783



Mouchoir

006783 Blanc 36,00 1

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

DÉSODORISANTS

5,80^{HT}

907520

Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 5,8012

907525 Citron vert 5,7012

Pulvérisation sèche sans retombée



17,70^{HT}

006476

Diffuseur d'ambiance Mikado

006476 Fleur de rose 17,70 1

006473 Tentation gourmande 17,70 1

Décoration

Créez votre intérieur,
révélez votre authenticité

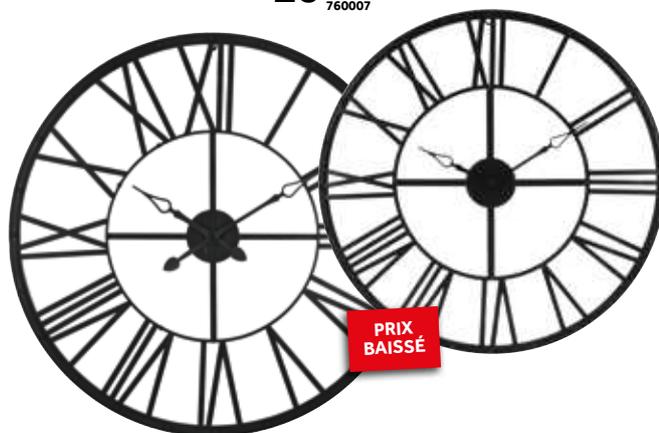


À partir de
12,50^{HT}
760082

Horloge Ustensiles
760082 ø38x4 cm **12,50 1**

Horloge en métal argenté, plastique et ABS. Fonctionnement 1 pile AA LR6 (non fournie).

À partir de
20,90^{HT}
760007



**PRIX
BAISSÉ**

Horloge Vintage
760007 ø69,5x4 cm **20,90 1**
760087 ø96,5x3,5 cm **32,40 1**

Horloge en fer noir. Fonctionnement 1 pile AA LR6 (non fournie).



Horloge Méca

760089 ø80x10 cm **116,00** 1

Horloge en fer gris et verre. Fonctionnement 3 piles AA LR6 (non fournies). Mécanisme en mouvement.

PRIX EN BAISSÉ
~~124,16^{HT}~~ **116,00^{HT}**
 760089 760089

16,66^{HT}
 760099



Décoration murale Citation

760099 38,7x58,5 cm **16,66** 1

Décoration murale noir et blanc en fer. À suspendre.



33,33^{HT}
 760097

Décoration murale Tao

760097 115x51,5x4,5 cm **33,33** 1

Décoration murale en fer blanc noir et doré.

6,66^{HT}
 760004

Décoration murale

760004 Fourchette **6,66** 1
 760005 Cuillère **6,66** 1
 760006 Couteau **6,66** 1

Décoration murale en MDF (bois) noir. Hauteur 120 cm avec anse 8 cm.



61,50^{HT}
 760098

PRIX BAISSÉ

1 Paravent

760095 121x1,6x170,5 cm **125,00** 1

Paravent en fer noir et verre trempé. À monter soi-même.

2 Paravent Clastra

760098 120,5x4,5x180 cm **61,50** 1

Paravent en fer blanc et saule.



IDÉAL POUR LES SERVIETTES ESSUIE-MAINS USAGÉES

Panier Wash

6 760083 ø37,5x27 cm **16,65** 1

Panier en roseau avec 2 anses 8 cm.

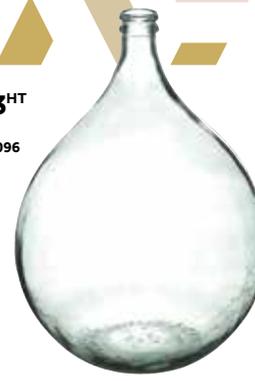
Panier Loft

7 760088 ø30 cm **5,82** 1

Panier en toile de jute végétale avec 2 anses 5 cm.



58,33^{HT}
 760096



Dame Jeanne

760096 ø40x56 cm **58,33** 1

En verre recyclé transparent.

À partir de **16,65^{HT}**
 760083

Offrez une expérience unique à vos clients dans une atmosphère chaleureuse



À partir de
56,00^{HT}
760016

Suspension Hune

760016 58x110x10 cm **56,00** 1

Suspension en fer noir, cuivre et PVC. Abat jour 10x10x23,5 cm. Câble 3x130 cm et 2x100 cm.



PRIX BAISSÉ

À partir de
3,00^{HT}
760084

- | | | | | |
|---|--------|-------------------|-------------|---|
| 3 | 760084 | Standard ø6x10 cm | 3,00 | 1 |
| 4 | 760085 | Globe ø10,5x13 cm | 4,40 | 1 |
| 5 | 760086 | Larme ø6,5x13 cm | 4,40 | 1 |
- Couleur ambre avec filament droit. Douille E27, puissance 2W.



Bougie LED

760000 ø7,5x10 cm **3,32** 12

Bougie en cire, LED blanche chaud. Fonctionnement 2 piles AA LR6 (non fournies).

6,20^{HT}
760094

PRIX BAISSÉ



Lampe Outdoor

760094 ø14x22 cm **6,20** 12

Lampe d'extérieur en polypropylène et fer. Fonctionnement 2 piles AA LR6 (non fournies).



À partir de
10,70^{HT}
760002

Diffuseur

- | | | | |
|--------|--------|--------------|---|
| 760002 | Monoï | 10,70 | 1 |
| 760003 | Muguet | 10,70 | 1 |
| 760090 | Ambre | 10,70 | 1 |

Diffuseur en verre 150 ml, ø8x17,5 cm. Bâtonnets 28,5 cm.



À partir de
6,80^{HT}
760091

Recharge pour diffuseur

- | | | | |
|--------|--------|-------------|---|
| 760091 | Monoï | 6,80 | 1 |
| 760092 | Muguet | 6,80 | 1 |
| 760093 | Ambre | 6,80 | 1 |

Recharge 200 ml pour diffuseur en verre.



À partir de
590,00^{HT}
009298



À partir de
490,00^{HT}
009299

Chariot pour tables pliantes rectangulaires
009298 **590,00 1**
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes
009299 **490,00 1**
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

À partir de
119,00^{HT}
009139



Table ronde CONGRÈS
Blanc / structure noir
009139 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg **119,00 1**
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg **174,00 1**
8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.

À partir de
54,90^{HT}
009140



Table rectangulaire CONGRÈS
Blanc / structure noir
009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg **54,90 1**
009141 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg **65,00 1**
6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.



À partir de
34,90^{HT}
009095

Mange-debout CONGRÈS
ø60x110 cm - 7 kg
009095 Blanc / structure noire **34,90 1**
Housse pour mange-debout
009096 Blanc **11,50 1**
009097 Noir **11,50 1**

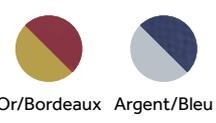
À partir de
24,90^{HT}
009137



Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg
009137 Blanc / structure noire **24,90 4**
Chaise haute CONGRÈS
47x61x133 cm - 5,25 kg
009098 Blanc / structure noire **29,90 4**



Chaise MATIGNON
43x44x90 cm - hauteur assise 47 cm
6,6 kg - empilable
009301 Or / Revêtement bordeaux **39,90 5**
009302 Argent / Revêtement bleu **39,90 5**



Chaise ÉLYSÉE
46x45x93 cm - hauteur assise 47 cm
5,5 kg - empilable
009304 Or / Revêtement bordeaux **39,90 5**
009305 Argent / Revêtement bleu **39,90 5**



62,00^{HT}
009705

Fauteuil DOCK

009705 Anthracite	62,00	1
009707 Vison	62,00	1
010004 Brique	62,00	1

Empilable, léger et confortable, son design de caractère vous séduira. Fauteuil empilable en polypropylène renforcé à la fibre de verre et traité anti-UV. Patins antidérapants.



À partir de
75,00^{HT}
010003

Fauteuil FADO

52x56x76 cm - hauteur assise 46 cm
4,8 kg - empilable

009143 Sable	75,00	1
009142 Taupe	75,00	1
009144 Bleu océan	75,00	1
010002 Moutarde	75,00	4
010003 Brique	75,00	4

Fauteuil empilable en polypropylène renforcé à la fibre de verre et traité anti-UV.



À partir de
43,00^{HT}
010007

Chaise AIR

50x60x82 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

010007 Noir	43,00	1
009526 Rouge	43,00	1

Fauteuil AIR XL

57x60x81 cm - hauteur assise 44 cm - 3,8 kg

009528 Rouge	45,00	1
--------------	-------	---

Empilable. La collection est produite avec une seule injection de polypropylène renforcé de fibre de verre obtenu au moyen de la dernière génération de technologie de moulage par air.



À partir de
42,00^{HT}
009523

Chaise FLORIDA

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523 Anthracite	42,00	1
-------------------	-------	---

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524 Anthracite	45,00	1
-------------------	-------	---

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.



PRIX EN BAISSE
~~110,00^{HT}~~ **70,00^{HT}**
009057 009057

PRIX EN BAISSE
~~122,00^{HT}~~ **88,00^{HT}**
009058 009058

PRIX EN BAISSE
~~115,00^{HT}~~ **88,00^{HT}**
009027 009027

PRIX EN BAISSE
~~105,00^{HT}~~ **70,00^{HT}**
009055 009055

Chaise BAMBOO

43x58x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,5 kg

009057 Chocolat et crème	70,00	1
009054 Noir et blanc	70,00	1
009035 Rouge et crème	99,00	1
009036 Vert et crème	99,00	1

Fauteuil BAMBOO

54x59x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,8 kg

009058 Noir et blanc	88,00	1
009053 Chocolat et crème	88,00	1
009037 Rouge et crème	107,00	1
009038 Vert et crème	107,00	1

Empilable. Structure aluminium peint, assise et dos tressage. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

Chaise ROTIN

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

009055 Moka	70,00	1
009028 Beige noir	105,00	1

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009056 Moka	80,00	1
009027 Beige noir	88,00	1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.



Moka Bois



Beige Noir



Djerba



Walis

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



PIÈTEMENTS



Également disponible en gris : NOUS CONSULTER

Pied de table Athena 3 branches

Hauteur 72 cm - 5 kg

009125 Époxy noir 62,00 1

Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches

Hauteur 72 cm - 6 kg

009126 Époxy noir 65,00 1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout Athena

Hauteur 110 cm - 10 kg

009107 Époxy noir 66,00 1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena

Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg

009127 Époxy noir 83,00 1

Plateau max 120x80 cm.



À partir de
67,00^{HT}
009060

Pied de table RETRO 3 branches

48x72 cm - 11,2 kg

009060 Époxy noir 67,00 1

Base 3 branches. Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table RETRO 4 branches

54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir 70,00 1

Base 4 branches. Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout RETRO 3 branches

48x110 cm - 13,5 kg

009062 Époxy noir 78,00 1

Base 4 branches. Plateau max ø70 ou 70x70 cm.



Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.

Pied de table rabattable Koné

Hauteur 72 cm - 7 kg

009128 Époxy noir 82,00 1

009120 Époxy gris 86,00 1

Plateau max 70x70 cm.

À partir de
82,00^{HT}
009128

Pied de mange-debout rabattable Koné

Hauteur 110 cm - 7,4 kg

009129 Époxy noir 97,00 1

009119 Époxy gris 83,00 1

Plateau max 70x70 cm.



Piètement avec pied central rabattable et base à 4 branches encastrable lestée en fonte. Tube équipé d'un système rabattable pour plateau carré ou rond. Patins ajustables. Colonne en aluminium ø 60 mm épaisseur 1,2 mm. Peinture époxy grise ou noire. Croisillons de support de plateau 44x44 cm. Intérieur ou extérieur.

PLATEAUX



Plateaux stratifiés moulés

CLASSIC LINE

Décor Industriel

008985 ø 60 cm 45,50 2

008987 60x60 cm 57,50 2

008989 70x70 cm 75,70 2

008991 110x70 cm 91,00 2

Épaisseur du chant 34 mm. Plateaux fabriqués pour supporter une utilisation intensive en restauration. Ils sont résistants aux UV, aux intempéries et aux températures allant jusqu'à 180 °C. Décor foncé déconseillés pour les tables exposées à un fort ensoleillement. Plateau de table stratifié moulé Topalit pour l'extérieur. Produit naturel en bois recouvert d'un décor imprégné de résine. Nettoyage à l'eau sans détergent ni abrasif recommandé.



Plateaux stratifiés moulés SMARTLINE

70x70 cm

008993 Industriel 92,00 2

008940 Atacama cherry 87,50 2

008941 Vintage 87,50 2

008942 Zinc 87,50 2

008943 Urban spruce 87,50 2

008944 Timber 87,50 2

008945 Washington pine 87,50 2

008946 Dark slate 87,50 2

008947 Brushed silver 87,50 2

008948 Concrete 87,50 2

008949 Timber white 87,50 2

Look design avec sa fine épaisseur. Épaisseur du chant 16,5 mm. Décor foncé déconseillés pour les tables exposées à un fort ensoleillement. Plateau de table stratifié moulé Topalit. Intérieur ou extérieur. Produit naturel en bois recouvert d'un décor imprégné de résine. Nettoyage à l'eau sans détergent ni abrasif recommandé.



Plateaux stratifiés HPL COMPACT LINE

Couleur Atacama cherry. Plateaux disponibles en 7

décorations : nous consulter

008801 60x60 cm 107,00 2

008802 70x70 cm 130,00 2

Plateau de table stratifié compact HPL Topalit. Intérieur ou extérieur. Résistants aux UV et aux intempéries. Facile à entretenir. Autres décors sur demande. Qualité extérieure. Épaisseur du chant 12 mm. Chants droits noirs chanfreinés. Montage réglable et rapide par rainures usinées dans le plateau et vis coulissantes. Possibilité de bord arrondis ou incliné sur demande.



MOBILIER
COLLECTION
in&out

