

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES

PROMOTION



1965
GAFIC

2460,00^{HT}
000718



ALIZÉE 35
16 M³/H

1965,00^{HT}
949402



HACHOIR TX82
300KG/H

230,00^{HT}
633026



CAM GOBOX
CONTENEUR TRANSPORT

3695,00^{HT}
632409



FOUR R BOX
VENTILÉ COMPACT

Équipements de *Boucherie*

CHARCUTERIE TRAITEUR

À partir de
36,00^{HT}
096741

COUTEAU DE BOUCHER
28, 31 ET 36 CM



10550^{HT}
980612



VITRINE
PRÊTE À BRANCHER

59,75^{HT}
098071

AIGUISEUR REDSTEEL
SOCLE INOX



G Votre
expert



VALABLE JUSQU'AU 30 AVRIL 2023

www.gafic1965.com

LES BONS PLANS



PRIX EN BAISSÉ

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

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

TOP QUALITÉ

MADE IN FRANCE

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

~~2293,85~~ **1680,00 1**

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



STOCK LIMITÉ

315,00^{HT}
961261

~~495,00~~

PRIX EN BAISSÉ

Spécial couteaux grandes tailles

RECHÈSE PIÈCES

POUR 20 COUTEAUX

Armoire de stérilisation
220 V mono - 49,5x14,5x99,6 cm
961261 ~~495,00~~ **315,00 1**

Finition inox 441. Spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. 100% germicide. Minuterie de désinfection : 120 minutes. Nettoyage facile.

STOCK LIMITÉ



144,00^{HT}
907312

~~150,00~~

PRIX EN BAISSÉ

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312 ● M - 8/8,5 (19 cm) ~~150,00~~ **144,00 1**

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

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

• Dégivrage automatique toutes les 2 heures par thermostat électronique
• Éclairage LED



2400,00^{HT}
632803
~~3214,00~~

STOCK LIMITÉ

Buffet froid
+2 à +10 °C - 4 bacs GN1/1 - 500 W
1445x1445x1540 mm
632803

~~3214,00~~ **2400,00 1**

Buffet réfrigéré 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 220 V mono.

MADE IN FRANCE

19,55^{HT}
098083

~~40,00~~

STOCK LIMITÉ

Plateau blanc plexi
535x205x17 mm - GN 2/5
098083

~~40,00~~ **19,55 1**

PRIX EN BAISSÉ

FISCHER

640,00^{HT}
981086

~~815,00~~



STOCK LIMITÉ

Bac de saumurage

981083 170 L - 825x625x515 mm ~~302,00~~ **240,00 1**
981084 220 L - 900x700x535 mm ~~332,00~~ **265,00 1**
981085 310 L - 1030x800x605 mm ~~455,00~~ **360,00 1**

Chariot inox pour bac 170 L

981086 170 L - 760x800x605 mm ~~815,00~~ **640,00 1**
Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.

À partir de **7,40^{HT}**
150244

~~8,62~~

STOCK LIMITÉ

Plat glacière Blanc

150244 160x260x20 mm ~~8,62~~ **7,40 6**
150163 160x300x20 mm ~~8,49~~ **7,30 6**
150252 160x350x20 mm ~~11,00~~ **9,95 6**
150165 190x290x20 mm ~~11,06~~ **8,15 6**

À partir de **12,05^{HT}**
150166

~~21,69~~

STOCK LIMITÉ

Plat octogone Blanc

150166 200x320x30 mm ~~21,69~~ **12,05 6**
150167 230x340x30 mm ~~15,80~~ **13,50 6**
150268 300x400x30 mm ~~16,80~~ **14,50 6**

À partir de **12,05^{HT}**
150247

~~15,28~~

STOCK LIMITÉ

Plat glacière Vichy

150247 160x260x20 mm ~~15,28~~ **12,05 6**
150251 160x300x20 mm ~~15,16~~ **12,75 6**
150255 160x350x20 mm ~~16,74~~ **13,80 6**
150260 190x290x20 mm ~~16,23~~ **13,50 6**

À partir de **15,85^{HT}**
150263

~~23,53~~

STOCK LIMITÉ

Plat octogone Vichy

150263 200x320x30 mm ~~23,53~~ **15,85 6**
150267 230x340x30 mm ~~20,07~~ **16,40 6**
150271 300x400x30 mm ~~29,09~~ **22,20 6**



21,45^{HT}
085044



Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge
085044 1650 m **21,45 1**
Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Déroulement extérieur.
085029 Seau **22,40 1**
Déroulement centrale.
Recharge de 1 kg
085030 **19,85 1**
Déroulage centrale.



PIQUES À BROCHETTES INOX

À partir de
21,00^{HT}
948634

À partir de
0,40^{HT}
096386

INOX



Pique à brochette inox
12 piques
096386 250 mm **0,40 1**
096861 300 mm **5,60 1**
Prix du lot de 12.



Piques à brochette en hêtre
948634 20 cm ø 3,8 mm **21,00 1000**
948636 25 cm ø 3,8 mm **27,00 1000**
948638 30 cm ø 3,8 mm **32,00 1000**
Prix au sachet, vendu au carton

ROTIFIL®

13,70^{HT}
085020



Ficelle à rôtir avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg ø 0,7 mm 2500 m - Polyester blanc
085020 **13,70 1**

Déroulage extérieur.



FICELLE NATURELLE

32,40^{HT}
085028



Ficelle
Lin lisse avec tube ø 0,8 mm - 1600 m
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc
085028 3,5/2 brins **32,40 1**
Déroulage extérieur.

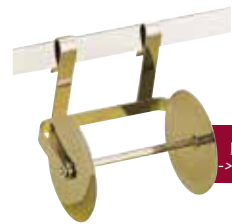
18,10^{HT}
085023



FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **18,10 1**

Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **13,75 1**

Pour le ficelage du rôtir. Déroulage centrale.



Porte rolls
-> voir page 39

24,15^{HT}
085022



Ficelle à rôtir avec tube
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
1600 m - Lin lissé rouge
085022 **24,15 1**

Déroulage extérieur.

RAYONNE

18,35^{HT}
085021



Ficelle à rôtir avec tube
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m
Polyester et viscose blanc
085021 **18,35 1**
Déroulage extérieur.

FILETS



À partir de
7,30^{HT}
630462

Filet élastique
Rouleau 50 m
630462 14/5SC POLY (B) **7,30 20/50**
630463 16/5 SC POLY (B) **7,70 20/50**
630466 18/5 SC POLY (B) **8,20 20/50**

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

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER



À partir de
36,50^{HT}
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm

Kraft brun 45 + 20 g

Enduit intérieur 20 µ

150975 **36,50** 5/100

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Sacs à poulet fermier

200x80x350 mm

Kraft brun 45 + 20 g

Enduit intérieur 20 µ

150974 **69,00** 5/100

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



Bobine carte bancaire

151120 57x40x12 mm **21,00** 50

Bobine addition

151121 80x80x12 mm **85,50** 50

Prix au sachet

LES INDISPENSABLES

35,30^{HT}
150934



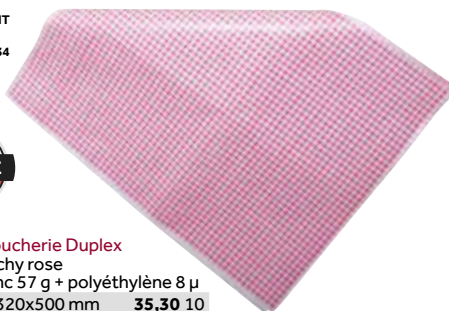
Papier boucherie Duplex

Décor Vichy rose

Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ

150934 320x500 mm **35,30** 10

Prix au carton de 10 kg



4,60^{HT}
630461



Papier à steak

Paraffiné 2 faces - 32 g/m²

630415 Ovale 100 x 110 mm **4,60** 1000

630416 Rond ø 100 mm **6,30** 1000



Feuille PEHD à jambon

Transparent liassé

600x800 mm - 10 µ

630461 **4,60** 100/1000

Prix au colis



À partir de
4,60^{HT}
630415

63,20^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable

Blanc neutre

Traité WS + ingraissable 50 g

150933 250x320 mm **51,10** 1

150932 350x500 mm **63,20** 1

Prix au carton de 10 kg



À partir de
74,00^{HT}
630417



Bobinot papier ingraissable

Blanc sans impression - 60 g/m²

630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **74,00** 1

150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **74,00** 1



Porte-bobinots

-> voir page 39

SACS À BRETelles



Pour toutes les références



29,40^{HT}
150960

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique transparent

150960 **29,40** 1

Prix au carton de 500



28,60^{HT}
150961

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique bleu

150961 **28,60** 1

Prix au carton de 500



28,60^{HT}
150962

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique rose

150962 **28,60** 1

Prix au carton de 500



35,60^{HT}
150963

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique blanc avec

impression

150963 **35,60** 1

Prix au carton de 500



POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER

LE MAGASIN

LES EMBALLAGES CHARCUTERIE & TRAITEUR



LA PREMIÈRE PLANCHE
JETABLE !



1,65^{HT}
146104

Plancha box Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm 1,65 20

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

BOÎTE PANIER REPAS

54,00^{HT}
146100

Boîte panier repas chaud
19x14x4 cm

146100 850 mL	54,00	1
146101 Vision + S - 750 mL	77,00	1
146102 Vision + carré	51,00	1

Carton de 100

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



REGARDEZ
LA VIDEO !

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



À partir de
36,00^{HT}
949204

Kit couverts bois

949204 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	36,00	250
949191 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	44,00	250
949203 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	49,00	250

Prix au carton

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



Unité par carton

À partir de
3,10^{HT}
630091



Couverts bois

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

Prix au sachet, vendu par carton

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



Sachet / Carton



Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

1 630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,60	100/10000
2 630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,70	100/10000
3 630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,85	100/10000
4 630235 Pique décoré assortis - 12 cm	2,89	100/10000
5 948631 Pique plat - 15 cm	4,30	250/2500
6 948632 Pique nœud - 10,5 cm	4,75	250/2500
7 108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	4,30	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
1,20^{HT}
153163

Coupe à dessert et couvercle - Transparent

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

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
40,95^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm	40,95	250
153149 26x20x28 cm	42,00	250

Prix au carton



À partir de
15,10^{HT}
949205

Plateau repas fibre de canne

Sachet / Carton

948860 5 compartiments	15,50	50/200
949205 Couvercle	15,10	50/200

Prix au sachet, vendu par carton.

Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.



À partir de
15,85^{HT}
949000

Boîte pâtisseries

Carton

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

Prix au carton



À partir de
5,25^{HT}
948997

Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	5,25 948997	5,25 25/100
28x42 cm	948989	11,20 948988	11,80 25/100

Prix au sachet, vendu par carton

AVEC LA CARTYBOX
DITES 3 FOIS OUI !

À partir de
13,10^{HT}
945000

Eco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle

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

Version opaque.

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



À partir de
7,00^{HT}
948815

-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière

	Sachet/carton		
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	7,00	50/600	
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	7,75	50/600	
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	8,15	50/600	
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm	11,50	50/400	
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	12,75	50/400	
948824 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	18,75	50/200	

Prix au sachet, vendu par carton

Boîte eco box

	Sachet/carton		
1 949243 250 ml - 10,8x8,2x5,4 cm	4,40	100/1000	
2 949237 300 ml - 10,8x8,2x5,8 cm	4,95	100/1000	
3 949236 Couvercle 11,2x8,6x5 cm	1,40	50/1000	
4 949238 500 ml - 11,5x11,5x6,3 cm	5,70	50/500	
5 949239 Couvercle 11,5x11,5x5 cm	3,40	50/500	
6 949240 500 ml plate - 18x13,3x3,3 cm	6,85	50/300	
7 949241 750 ml - 18x13,3x4,6 cm	8,40	50/300	
8 949234 1,5 L - 18x13,3x8,8 cm	10,40	50/300	
9 949235 Couvercle 18,6x14x5 cm	4,50	50/300	

Prix au sachet, vendu par carton
Boîte à couvercle séparé, recyclable en PP.

-40 / +70 °C

Bol à salade charnière

	Sachet/carton		
153127 250 g - ø 12x7 cm	6,20	50/700	
153128 370 g - ø 13,5x8 cm	7,95	50/400	
153129 500 g - ø 15,5x8 cm	11,25	50/300	
153130 750 g - ø 17,3x9 cm	12,50	50/300	
153131 1 kg - ø 18,7x10,3 cm	16,10	50/200	

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
6,20^{HT}
153127

-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box

948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	4,70	50/600
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	5,20	50/600
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm	6,00	50/600
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm	8,75	50/400
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm	9,00	50/400
948827 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	18,50	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
8,85^{HT}
948802

-5 / +80 °C

Barquette charcutière

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

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
5,15^{HT}
948810

Barquette thermoscellable

	Sachet/carton		
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	5,15	100/1200	
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	5,35	100/1200	
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	6,00	100/1200	
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	10,40	100/600	
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	11,50	100/600	
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	13,70	100/600	

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

17,90^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ

948002 15 cm x 500 m **17,90** 1

À partir de
43,00^{HT}
158805

Barquette accompagnement

	Unité par carton		
158805 350 ml - 21,5x14,8x4 cm	43,00	300	
158806 470 ml - 21,5x14,8x5 cm	43,70	300	
630484 630 ml - 21,5x14,8x7 cm	43,00	276	

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

À partir de
59,80^{HT}
630489

Barquette scellable

	Unité par carton		
158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm	69,60	328	
630488 1,035 L - 21,5x14,8x5 cm	65,60	312	
630489 1,395 L - 21,5x14,8x7 cm	59,80	232	
2 compartiments			
630473 540/400 ml - 21,5x14,5x5 cm	65,60	312	

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



Distributeur sur table

À partir de **104,80^{HT}**
914925



Distributeur mural

Existe en 2 tailles

Distributeur aluminium ou film étirable

914925 Largeur 30 cm **104,80 1**
914455 Largeur 45 cm **111,30 1**

Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse).



À partir de **8,25^{HT}**
150701

Rouleau film étirable

150701 Rouleau 30 cm x 300 m **8,25 4***
150702 Rouleau 45 cm x 300 m **10,20 4***
150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **8,75 6***
150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **12,30 6***

*Prix unitaires HT



À partir de **19,60^{HT}**
150601

Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau 33 cm x 200 m **19,60 3***
150603 Rouleau 45 cm x 200 m **25,90 3***
150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **20,13 6***
150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **25,41 6***

*Prix unitaires HT



17,50^{HT}
153169

Pour la vente à emporter!

Combo - Barquette operculable + couvercle

Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
153169 **17,50 100/1000**



À partir de **4,60^{HT}**
948922

Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **4,60 100/2400**
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **24,70 100/600**

Prix au sachet, vendu par carton



26,75^{HT}
150705

Rouleau aluminium 15µ Très épais - 29,5 cm x 200 m

150705 **26,75 3***

*Prix unitaires HT



4,35^{HT}
948906

Godet - hauteur 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm **4,35 100/1000**
948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **4,80 100/1500**

Prix au sachet, vendu par carton



25,20^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
153166 **25,20 100/500**

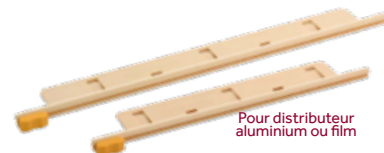


À partir de **29,80^{HT}**
948840

Plat gastronomique

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **29,80 100/800**
948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **45,90 100**
153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm **32,00 100**

Prix au carton



À partir de **6,70^{HT}**
914927

Réglette coupe film

914927 Largeur 30 cm **6,70 1***
914928 Largeur 45 cm **8,50 1***

*Prix unitaires HT



5,50^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques

13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 **5,50 100/1000**

Prix au sachet, vendu par carton



LE MAGASIN LA PRÉSENTATION

PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE



À partir de
9,10^{HT}
705230

Plat rectangulaire GN 1/4
705230 265x162x17 mm **9,10** 1
705232 265x162x80 mm **13,65** 1
Couvercle avec encoche GN 1/4
705256 265x162 mm **12,60** 1



À partir de
16,60^{HT}
705212

Plat rectangulaire
705212 280x210x50 mm **16,60** 1
705213 280x210x100 mm **17,40** 1
705210 420x280x20 mm **23,60** 1
705211 420x280x50 mm **29,80** 1



À partir de
14,50^{HT}
705220

Plat rectangulaire GN 1/2
705220 265x325x17 mm **14,50** 1
705221 265x325x50 mm **20,45** 1
705222 265x325x80 mm **23,45** 1
Couvercle avec encoche GN 1/2
705255 325x265 mm **17,65** 1
Grille égouttoir GN 1/2
705250 264x204x12 mm **19,60** 1



18,80^{HT}
705245

Plat rectangulaire GN 2/4
705245 530x162x17 mm **18,80** 1



À partir de
13,20^{HT}
705236

Plat rectangulaire "2/7"
705236 265x200x40 mm **13,20** 1
705237 265x200x80 mm **19,50** 1



À partir de
31,90^{HT}
889912

Plateau rectangulaire GN 1/1
889912 530x320x30 mm **31,90** 1
705287 530x325x20 mm **NOUVEAU** **36,20** 1
705288 530x325x50 mm **NOUVEAU** **41,90** 1



À partir de
21,50^{HT}
705215

Plat rectangulaire "4/7"
705215 265x487x17 mm **21,50** 1
705216 265x487x80 mm **31,25** 1



À partir de
11,10^{HT}
705225

Plat rectangulaire GN 1/3
705225 325x176x17 mm **11,10** 1
705226 325x176x50 mm **15,85** 1
705227 325x176x80 mm **15,85** 1
705285 **NOUVEAU** 420x280x60 mm **31,30** 1



À partir de
20,20^{HT}
705240

Plat rectangulaire "3/7"
705240 530x200x17 mm **20,20** 1
705241 530x200x40 mm **23,10** 1



43,70^{HT}
705286

Plat traiteur GN5/4
705286 **NOUVEAU** 810x265x40 mm **43,70** 1



13,40^{HT}
705260

Saladier carré 1,5L
705260 180x180x80 mm **13,40** 1
Sans le couvercle avec encoche.

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

PLATEAUX ABS

10,80^{HT}
632026



Plateau - 600x400 mm
632024 Blanc **10,80** 20
632025 Noir **10,80** 20
632026 Rouge **10,80** 20

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

600x400 mm

ACCESSOIRES

2,70^{HT}
705257



Cuillère
705257 Longueur 240 mm **2,70** 1

48,40^{HT}
705264



Marche haute
705264 260x220x60 mm **48,40** 1



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



LES BONNS
PLANS



STOCK LIMITÉ

À partir de **7,40^{HT}**
150244

~~8,62~~

STOCK LIMITÉ

À partir de **12,05^{HT}**
150247

~~15,28~~

STOCK LIMITÉ

À partir de **12,05^{HT}**
150166

~~21,69~~

STOCK LIMITÉ

À partir de **15,85^{HT}**
150263

~~23,53~~

Plat glacière Blanc

150244	160x260x20 mm	8,62	7,40 6
150163	160x300x20 mm	8,49	7,30 6
150252	160x350x20 mm	11,00	9,95 6
150165	190x290x20 mm	11,06	8,15 6

Plat glacière Vichy

150247	160x260x20 mm	15,28	12,05 6
150251	160x300x20 mm	15,16	12,75 6
150255	160x350x20 mm	16,74	13,80 6
150260	190x290x20 mm	16,23	13,50 6

Plat octogone Blanc

150166	200x320x30 mm	21,69	12,05 6
150167	230x340x30 mm	15,80	13,50 6
150268	300x400x30 mm	16,80	14,50 6

Plat octogone Vichy

150263	200x320x30 mm	23,53	15,85 6
150267	230x340x30 mm	20,07	16,40 6
150271	300x400x30 mm	29,09	22,20 6

14,10^{HT}
150213

Saladier Noir

150213	2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	14,10 1
--------	----------------------------------	----------------

À partir de **14,10^{HT}**
150212

Saladier Blanc

150212	2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	14,10 1
150242	4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm	16,00 1



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

**DYNAMISEZ VOS VENTES
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION**

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

NOUVEAU

À partir de **444,00^{HT}**
705289

1 Kit complet pétale - noir

705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **444,00**

Le kit comprend : 1 plat coin 90°, 265x265 mm, 2 plats coin 45°, 400x265 mm, 4 plats coin 22,6°, 220x265 mm et 1 jeu de 2 plats triangles 530x300 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.

2 Kit complet Carrousel - noir

705290 1 plateau + 13 plats **540,00**

Le kit comprend : 1 plateau tournant ø 80 cm, 1 plat rond ø 22 cm, 8 plats coins 45°, 290x285 mm et 4 plats triangles 240x240 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.



1



2



Q BOUCHER
1032



Photo illustration MARIUS **I**



Photo illustration HARISSA **L**

A PRESTO
1610 neutre
1611 à texte



B PRESTO
1612 neutre
1613 à texte



C MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte



D TEMPO
4576 à texte



E CARMINA
3054 neutre
3056 à texte



F HALAL
2110 neutre
2111 à texte



G PRESTO
1629 neutre
1630 à texte



H PRESTO
1635 neutre
1636 à texte



I MARIUS
3058 neutre
3059 à texte



J TONIO
3097 à texte



K TERROIR
3347 à texte



L HARISSA
2098 neutre
2099 à texte



SELON LES ÉTIQUETTES, PLUSIEURS DÉCLINAISONS SONT POSSIBLES :

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

M MAESTRO - 4560



N TERROIR - 3351



O PRESTO - 3774



P RONDO - 1023



POUR TOUTES DEMANDES DE SIGNALÉTIQUE VITRINE : NOUS CONSULTER



SÉPARATEURS DE VITRINE



12,05^{HT}
098080



19,05^{HT}
098075



19,05^{HT}
098078

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



Socles séparateurs
90x750 mm

1	098080 Rouge	12,05	10
	098079 Noir	12,05	10

Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès

55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

2	098075 Cyprès vert - Socle blanc	19,05	5
	098076 Cyprès vert - Socle noir	20,00	5
3	098077 Cyprès bicolore - Socle blanc	19,05	5
	098078 Cyprès bicolore - Socle noir	19,05	5

Prix unitaire, vendu par lot de 5

LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER

LE MAGASIN

LES VITRINES "PRÊTES À BRANCHER"



NOUVEAU

DÉDIÉ AU MAGASIN, CE MEUBLE RÉFRIGÉRÉ DE SERVICE PERMET D'EXPOSER ET DE CONSERVER LES PRODUITS DE MANIÈRE POLYVALENTE ET FIABLE. LA FAÇADE BOIS S'INTÈGRE PARTOUT ET DONNE DE L'ÉLÉGANCE À VOTRE ESPACE DE VENTE.



- Groupe logé (bac d'évaporation des eaux de dégivrage)
- Régulation électronique Eliwell
- Dégivrage naturel

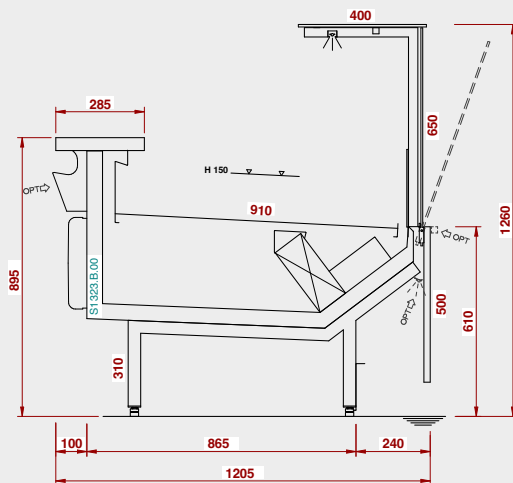
Meuble 3m1 pour la boucherie
Cuve 900 mm
Intérieur tout inox
Porte-papier inclus
Évaporateur traité
Réserves réfrigérées
Finition imitation bois
Façade et joues comprises
Éclairage LED 4000K (blanc) ou Natura (rose)
au choix lors de la commande



Surface d'exposition : 3,41 m²



Réserves réfrigérées



Vitrine COMFORT

Puissance frigorifique : 1200 W - Puissance nominale : 924 W - Profondeur hors tout : 1205 mm - Dimensions totales : 3750x1205x1260 mm (hors joues*)
980612 10550 1

Meuble frigorifique traditionnel. À groupe logé (R290). Réserves réfrigérées à portes. Vitrage descendant droit (DD). Superstructure à l'avant avec tablette verre supérieure 400 mm avec éclairage LED (simple rangée d'éclairage LED NATURA ou 4000 K). Profondeur de cuve : 910 mm. Ligne de chargement : 150 mm. Cuve en inox. Exposition inox. Porte-papier aluminium en reprise d'air. Gaine postérieure et haut de joue inox. Accessoires : évaporateur traité, sans pare-choc, porte papier, planche de découpe, porte balance 600x400 mm. Classe climatique 3.

* Rajouter 40 mm de chaque côté pour la longueur avec joues.



PRODUITS
LAI TIERS



CHARCUTERIE



TRAITEUR



VIANDE



PAIN



FROMAGE



VOLAILLES

VITRINES « PRÊT À BRANCHER »



À partir de
1890,00^{HT}
054360

CODIGEL
MURALE DE SERVICE

Vitrines de service arrière

Froid statique - 1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1890,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	2219,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2560,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	2945,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe climatique 3 - M1; vitre sécurité rabattable pour faciliter le nettoyage.

5989,00^{HT}
942384



- Eclairage LED 32 W
- Pare-chocs de série

TECHNIQUE

- Joints de 40 mm
- Glaces droites relevables
- Réserve réfrigérée
- Exposition inox 820 mm
- Tablette de travail inox



Vitrine « prêt à brancher » KANGAROO PI
Compresseur 970 W - Puissance totale absorbée : 1320 W
1,75 kW - Dimensions : Longueur 1955 mm avec joue (1875 mm sans joue) x1125x1220 mm
942384 **5989,00 1**

Classe climatique : 3. Châssis noir laqué anti-trace. Plexi coulissant. Pare-chocs tubulaire inox. Tablette de travail inox. Ventilation antibuée. Bandeau de soubassement de façade noir, gris ou blanc. Groupe R290. Système d'évaporation des eaux de dégivrage.



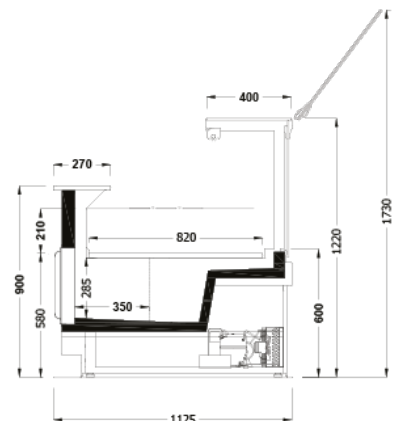
4709,00^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491



4709,00 1

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. R290.



**AUTRE COLORIS :
NOUS CONSULTER**

GRUPE LOGE





CAVES À VIN



L'AUTOUT PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUS LES TYPES DE VIN.

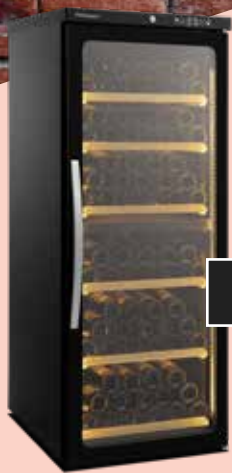
NOUVEAU 1450,00^{HT}
947356



Cave à vin - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 27 bouteilles
3 étagères +1 panier - 96 W
230 V mono - 600x600(+40)x835 mm

947356 **1450,00 1**
Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45dB.

NOUVEAU 2140,00^{HT}
947357



Cave à vin bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 125 bouteilles
5+1 étagères - 120 W
230 V mono - 600x700(+40)x1510 mm

947357 **2140,00 1**
Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.

NOUVEAU 2465,00^{HT}
947355



Cave à vin bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 169 bouteilles
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono
600x700(+40)x1865 mm

947355 **2465,00 1**
Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.



Vitrine de maturation ventilée +1°/+2°C
2 grilles - 5 crochets - 1 porte vitrée - 368 L
300 W - 230 V mono - 595x630x1860 mm

975517 **4983,00 1**
Facilité d'utilisation et maturation optimale tout en respectant la qualité de la viande. Préservation du produit par filtration optimisée et stérilisation par lampe UV. Nombreuses possibilités d'agencement grâce aux équipements modulaires-éclairage Led. Design épuré. Entretien simplifié. 2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm, 1 support de 3 barres supportant chacune 20 kg, 5 crochets.



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

LATITUDE UNE VISIBILITÉ À 360°
AVEC LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE LATITUDE

KALÉIDO LA SOLUTION ÉLÉGANTE
QUI S'INSTALLE PARTOUT POUR ENRICHIR LE FRAIS

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

LA VITRINE SEMI-VERTICALE QUI PERMET D'ORGANISER L'ESPACE DE VENTE DE MANIÈRE FONCTIONNELLE ET DISTINCTIVE.

NOUVEAU 4820,00^{HT}
980611

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

NOUVEAU 5800,00^{HT}
980610



• Design et esthétique grâce à sa façade haute



AUTRE COLORIS : NOUS CONSULTER



Vitrine panoramique libre-service
Bac ouvert - Surface d'exposition 1,22 / 1,51 m²
Froid ventilé -1 à +7°C - 230 V mono - 1250x1125x920 mm

980611 **4820,00 1**
Ilot réfrigéré libre-service au design minimaliste qui offre une visibilité à 360° des produits frais exposés 100 % des surfaces vitrées, groupe intégré en partie basse. Classe climatique 3. Préconisé pour les découpes fraîches, fruits et légumes, charcuterie et fromages.

Vitrine semi-verticale
3 niveaux - Surface d'exposition 1,39m²
Froid ventilé -1 à +7°C - 230 V mono
Longueur 1310 mm avec joues (1250 mm sans joues) x1040x595 mm

980610 **5800,00 1**
Vitrine libre-service qui se caractérise par son design et assure un excellent rapport entre l'espace occupé et le volume d'exposition. La capacité de charge est optimisée pouvant accueillir un grand nombre de références qui sont mises en valeur par des étagères en cascade. Idéal pour la mise en avant charcuterie, fromage, fruits et légumes... Classe climatique 3.





LA PRÉPARATION

LES SACS & MACHINES SOUS-VIDE

SACS SOUS-VIDE



Sacs sous-vide gaufrés

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

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

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

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

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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	5,00	1000
630437	200x200 mm	6,78	1000
630445	200x250 mm	8,50	1000
630446	200x300 mm	10,10	1000
630447	200x400 mm	13,50	1000
630448	200x500 mm	16,90	1000
630449	250x300 mm	12,70	1000

Prix au 100.

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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	15,10	1000
630454	300x400 mm	20,40	500
630455	300x500 mm	24,40	500
630451	400x400 mm	27,60	500
630452	400x500 mm	33,80	500
630453	400x600 mm	40,60	500

CUISSON SOUS-VIDE



Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	23,80	100
630482	200x500 mm	38,00	100
630470	300x400 mm	44,50	100
630472	350x600 mm	105,00	100
630474	400x625 mm	129,00	100

Prix au sachet.

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

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	9,90	100
630476	200x300 mm	30,80	100
630477	250x400 mm	25,25	100
630478	400x500 mm	97,00	100

Prix au sachet.

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

Bone Protector coton

330 mm x 100 m

630479	2 rouleaux	68,00	2
--------	------------	-------	---

Prix au rouleau.

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

Chaussette à jambon

630467 T6

630467	T6	5,30	20/25
--------	----	------	-------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes
Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale

630480	170x250 mm	16,00	100
630464	175x400 mm	22,80	100

Prix au sachet.

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

ACCESSOIRES

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



332,00^{HT}
911303

Thermoplongeur basse température

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

911303 332,00 1

Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

1480,00^{HT}
970960



- 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

Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur

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

970960 1480,00 1

67,00^{HT}
909997



Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
909997 Sonde inox 60 mm 67,00 1

Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
910017 Sonde inox 120 mm 77,25 1

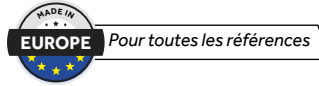
Mousse sous vide

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

910016 Rouleau de 1 m Épaisseur 10 mm 10,65 1



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



Pour toutes les références



1720,00^{HT}
948403

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

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



Machine sous-vide DG 30

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

948403 **1720,00 1**

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

2429,00^{HT}
948404



Machine sous-vide DG 40

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

948404 **2429,00 1**

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

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

3550,00^{HT}
948405



2 barres de soudure

Machine sous-vide BOXER DUO

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

948405 **3550,00 1**

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



DÉTECTEUR DES LIQUIDES :

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



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



En option



3789,00^{HT}
948436

2 barres de soudure



Machine sous-vide BOXER 80

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

948436 **3789,00 1**

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

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



4670,00^{HT}
948432

Machine sous-vide LAPACK TWIN

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

948432 **4670,00 1**

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



Une marque
GAFIC



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

**GARANTIE
3
ANS**



Pour toutes les références

2460,00^{HT}
000718



Alizée 35
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 350mm
Chambre 370x350x150mm
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg
000718 554x450x405 mm **2460,00 1**

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

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

2582,00^{HT}
630250



Alizée 42
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg
630250 493x528x440 mm **2582,00 1**

2900,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **2900,00 1**
000727 **AVEC OPTION ACS*** **3159,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

3420,00^{HT}
630249



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono
Poids 72 kg
630249 493x616x440 mm **3420,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

4020,00^{HT}
000725



Blizzard 52
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono
Poids 81 kg
000725 528x698x440 mm **4020,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

5765,00^{HT}
000767



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

► **Pompe 63 m³/h**

Mistral 52

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

000767 **5765,00 1**

000728 **AVEC OPTION ACS* 6100,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



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

► **Usage intensif 160 m³/h**

Harmattan 110

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

000818

Nous consulter 1

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

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

***OPTION ACS**

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



Photo platine

VIDE SÉQUENTIEL

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

VIANDE ROUGE

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

MARINADE

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

ATTENDRISSAGE

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

BOCAUX

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

ACCESSOIRES

540,00^{HT}
000765

Meuble standard
pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **540,00 1**



IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS: NOUS CONSULTER



4350,00^{HT}
949450

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



TOUT INOX

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

1965,00 1

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



TOUT INOX

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

2526,00 1

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



TOUT INOX

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

4350,00 1

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

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



FROID

TOUT INOX

Hachoir réfrigéré ZIRCON
Production théorique 300 kg/h
Trémie 5 L - Double coupe H82
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri
430x344x564 mm
949401

3465,00 1

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



FROID

TOUT INOX

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

4299,00 1

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



FROID

TOUT INOX

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

3860,00 1

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

Reconstituteur pour Cryolite

949452 **499,00 1**

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

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

POUSSOIRS

TOUT INOX

À partir de
3669,00^{HT}
949415



- Poussoirs hydrauliques**
400 V tri - 50 Hz
- 1 949415 15 L - Moteur 0,55 kW 381x441x1003 mm **3669,00 1**
 - 2 949416 25 L - Moteur 0,75 kW 363x499x1155 mm **4359,00 1**
 - 3 949417 40 L - Moteur 1,5 kW 515x532x1115 mm **7099,00 1**

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

SCIES À OS

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



2399,00^{HT}
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

OFFERT
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm
Lame 1640x16 mm - Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri
510x571x874 mm
949425 **1915,00 1**

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm
Lame 1740x16 mm - Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri
529x558x921 mm
949426 **2399,00 1**

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

VERSION MONO : NOUS CONSULTER



MÉLANGEURS

4030,00^{HT}
949410

TOUT INOX

Mélangeur PMX60 CM
Capacité de mélange 2 à 35kg
Contenance 30 à 35 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x817x1073 mm
949410 4030,00 1

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

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

4565,00^{HT}
949411

Mélangeur PMX90 CM
Capacité de mélange 2 à 50kg
Contenance 45 à 50 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x854x1114 mm
949411 4565,00 1



CUTTERS

8870,00^{HT}
949430

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

Cutter pour traiteur TITANE 20V
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min (3 couteaux) - Variateur de vitesse - Vitesse arrière de mélange de 150 à 350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri - 803x787x607 mm
949430 8870,00 1

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

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER

14730,00^{HT}
949454

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

Cutter pour traiteur TITANE 40L
Capacité 40 L
Vitesse de cuve 8/16 tr/min
Vitesse couteaux 1500 et 3000 tr/min (6 couteaux)
400 V tri - 8 CV
1147x893x1083 mm
949454 14730,00 1

Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conforme aux normes CE.

TOUT INOX



MACHINES SOUS-VIDE

idéal

POUR CONSERVER SOUS-VIDE LA VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE, LE POISSON... S'UTILISE ÉGALEMENT EN CUISINE POUR LA MISE SOUS-VIDE DES SACHETS DE CUISSON

- 100% inox
- Hygiène parfaite
- Performance et précision

NOUVEAU 2675,00^{HT}
949406

Machine sous vide type Astorr 421 A
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m³/h - Hauteur de couverture 220 mm
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade
230 V mono - 400x400x200 mm
949406 2675,00 1

INOX 18/10

Pompe 21m³/h



POUR LES GROSSES CAPACITÉS

NOUVEAU 5735,00^{HT}
949407

Machine sous vide type Astorr 570 A
Hauteur de couvercle 263 mm
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm
Largeur barres de soudure en 2 barres 550 mm
Pompe 70m³/h - 2 boutons en façade - 400 V tri
949407 5735,00 1

INOX 18/10

Pompe 70m³/h

HACHOIRS DE LABORATOIRE

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

À partir de
1735,00^{HT}
949523

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

1 949523 1735,00 1

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

2 949524 2465,00 1

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



6245,00^{HT}
949533

Grosse capacité

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

949533 6245,00 1

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



HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

4360,00^{HT}
949534

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

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

949534 4360,00 1

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



3580,00^{HT}
949527

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

949527 3580,00 1

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



MÉLANGEURS

4215,00^{HT}
949522

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

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

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



POMPE À SALER

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

1255,00^{HT}
949526



Idéal pour la salaison

Pompe à saler
Pression 750 L/h - 0,25 kW - 230 V mono
453x240x242 mm - Sonde ø 4 mm
949526 1255,00 1

Pompe auto-amorçante à débit constant. Réalisation tout inox 304. Poignée de manutention. Multi-sonde 3 et 5 aiguilles en option.

POUSSOIRS



À partir de
3240,00^{HT}
949510

TOUT INOX

DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER

Pousseurs hydrauliques sur socle
400 V tri - 50 Hz

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

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



POUSSOIR DE TABLE



1135,00^{HT}
949513

Pousseur de table
13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm

949513 1135,00 1

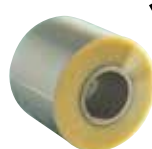
THERMOSCELLEUSES

• Changement de format
simple et extrêmement
rapide

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

948025 907,00 1

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



17,90^{HT}
948002

Rouleau de film 40 µ
948002 15 cm x 500 m 17,90 1

befor
technitrans



907,00^{HT}
948025



Barquette thermoscellable

	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	5,15 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	5,35 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	6,00 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	10,40 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	11,50 100/600
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	13,70 100/600

Prix au sachet, vendu par carton

HACHOIRS



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

NOUVEAU 2205,00^{HT}
000707



NOUVEAU 1460,00^{HT}
000709

Hachoir 82 monophasé

Simple coupe ø 82 mm - Grille trous 4,5 mm
Production moyenne 220 kg/h - 1,1 kW
230 V mono - 1,5 cv - 241x450x480 mm
000709

1460,00 1

Hachoir 82 triphasé

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

1590,00 1

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



Hachoir 98 triphasé

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

2205,00 1

LAMINOIR

2860,00^{HT}
632502



Laminoir à poser

Largeur de laminage : 520 mm
0,37 kW - 230/400 V tri / 50 Hz
632502 2860,00 1

Machine robuste. Commande manuelle avec bouton. Tables relevable. Vitesse : 50 cm/ seconde.

MIXERS

219,00^{HT}
970601



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

970601 **219,00** 1

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

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



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

970610 **359,00** 1

Pied pour mini mixeur Junior DMX 225

963157 **150,00** 1

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

359,00^{HT}
970610

OFFERT
Mixipot 4L inox



499,00^{HT}
970770



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

970770 **499,00** 1

Pack Master Combi DMX 410

970771 **665,00** 1

Master pied blender

970747 **305,00** 1

450,00^{HT}
954071



499,00^{HT}
950317

robot *coupe*

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

954071 **450,00** 1

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

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

950317 **499,00** 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

550,00^{HT}
971311



Jusqu'à 100 L

Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm

971311 **550,00** 1

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



620,00^{HT}
971312



Jusqu'à 170 L

Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm

971312 **620,00** 1

BATTEURS

699,00^{HT}
971314



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

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.



899,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

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

Batteur-mélangeur *robot coupe*
RM5 - Cuve 5,5 L avec poignée
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
550 W - 230 V mono - 318x645x405 mm

689269 Cuve 5,5 L avec poignée **899,00** 1

RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm

980941 **1599,00** 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...



NOUVEAU **4400,00^{HT}**
632087



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

Usage intensif **EUROLABO**

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm

632087 MX20PM **4400,00** 1

632199 Option cuve 10 L et les 3 outils **730,00** 1



Travaux intensifs

1160,00^{HT}
971962

BE5
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 **1160,00** 1

BE8
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **1570,00** 1

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



COUPE-LÉGUMES

1190,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x57 mm
631328 1190,00 1

Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €*
MADE IN FRANCE

1339,00^{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

CL50 Ultra robot coupe®
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm 1339,00 1

Pack 6 disques Restauration traiteur
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 709,00 1

*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

LES + PRODUITS

- Moteur silencieux (50 dB) et sans vibrations
- Gain de productivité grâce au disques de ø 225 mm.
- Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds

Coupe-légumes CL110 Dynamic®
300 kg/h - jusqu'à 400 couverts
2 vitesses, 320 et 640 tr/min
100 W - 400x505x475 mm
970840 1450,00 1



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Permet de râper, émincer et couper des fruits et des légumes. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser. CL121 équipé d'un cadran à LED. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Alimentation 220/240 V mono, 50/60 Hz.

Accessoires

970626 Disque à émincer 2,5 mm 92,00 1
970627 Disque à râper 2 mm 66,00 1

1450,00^{HT}
970840

1399,00^{HT}
631330



Livré sans disque

- 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

TRS DITO SARMA®
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm 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) 260,00 1
989601 Plateau trancheur épaisseur 6 mm 115,00 1
989646 Grille frite 6x6 mm 153,00 1
989602 Plateau trancheur épaisseur 10 mm 115,00 1
989599 Grille macédoine 10x10 mm 165,00 1

CUTTERS

1265,00^{HT}
970412



OFFERT
Couteau denté spécial persil

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

Cutter R3-1500 robot coupe®
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
650 W - 230 V mono
210x320x400 mm
970412 1265,00 1

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

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

Cutter vertical R20 robot coupe®
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050 6050,00 1

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

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

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

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

6050,00^{HT}
954050



OFFERT 3 couteaux dentés spécial persil

COMBINÉS

1185,00^{HT}
970515



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



Combiné Cutter mélangeur/ Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono
348x328x527 mm
970515 1185,00 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

1840,00^{HT}
980913



R401 robot coupe®
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 1840,00 1
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 209,00 1

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

OFFERT* Presse agrumes

TRANCHEURS Ø 300 COURROIE

À partir de
1590,00^{HT}
949263



Existe en
Lame extractible

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

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

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



1810,00^{HT}
949303



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

949303 **1810,00 1**

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



1965,00^{HT}
949300



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

949300 **1965,00 1**

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



2125,00^{HT}
949304



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

949304 **2125,00 1**

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



TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

2250,00^{HT}
949264



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

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

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



2370,00^{HT}
949305



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

949305 **2370,00 1**

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



TRANCHEURS Ø 350 COURROIE

3145,00^{HT}
630407



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

630407 **3145,00 1**

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



HOUSSE DE PROTECTION

65,00^{HT}
909915



Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300

909915 **65,00 1**



TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

3225,00^{HT}
000196



2855,00^{HT}
000195



Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700
couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15
mm - lame Ø 350 mm - 230 V mono
600x440x470 mm
000195 **2855,00 1**

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



Trancheur à pignon TGP350 super
Capacité coupe : 320x235 mm - 500/700 couverts -
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm lame Ø 350 mm - 0,37
kW - 230/400 V
000196 **3225,00 1**



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

3180,00^{HT}
949306



Trancheur à pignon Redonda 350
Capacité coupe : 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 350 mm
0,37 kW - 230/400 V
949306 **3180,00 1**



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

TRANCHEUR MANUEL

7375,00^{HT}
949301



Roussey & fils



Trancheur manuel à volant Ø 370 mm rouge
authentique avec son pied
Capacité coupe 295x240 mm
Épaisseur coupe 0 à 4 mm - lame Ø 370 mm
900x710x770 mm - Piétement 850 mm
949301 **7375,00 1**

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

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

5015,00^{HT}
949307



Trancheur à pignon automatique
TGPAE 350 standard
Capacité coupe : 310x255 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame Ø 350 mm - 0,37 kW - 230/400 V
949307 **5015,00 1**



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

LES TRANCHEURS Dadaux TECHNOLOGIES



TOUT INOX

3049,00^{HT}
949432



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

Trancheur MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou Ø 252 mm
Lame Ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm
949432 **3049,00 1**



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

5264,00^{HT}
949433



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

Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi-automatique
Capacité coupe 300x181 mm ou Ø 252 mm
Lame Ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono
836x540x599 mm
949433 **5264,00 1**



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



LA CUISSON

LA CUISSON HORIZONTALE



BERTO'S®
the best catering equipment

CUISSON TRAITEUR

Fourneau High power

Sur meuble - 3 feux vifs

1x7 kW + 2x12 kW - 31 kW - 1200x600x900 mm

993515

2090,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement



2090,00^{HT}
993515

2990,00^{HT}
993002



Fourneau

4 feux vifs - 1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW
800x900x900 mm

993002

2990,00 1

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.

PROFONDEUR 600 IDÉALE POUR LES ESPACES RÉDUITS !



6790,00^{HT}
993509

REMONTÉE ÉLECTRONIQUE

Sauteuse Électrique

80 L - 20 kW - dimensions cuve 710x590x225 mm
800x900x1065 mm

993509

6790,00 1

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couverture fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à micro-sphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.



6500,00^{HT}
993316

Marmite

Électrique - 150 L - ø 600x540 mm
20,9 kW - 800x900x1020 mm

993316

6500,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

CHAUFFAGE INDIRECT



À partir de
30,15^{HT}
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	30,15 1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	38,50 1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	44,70 1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	61,00 1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	81,80 1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	105,00 1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	131,00 1

Vendu sans couvercle.



À partir de
64,40^{HT}
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	64,40 1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	90,20 1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	114,40 1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	135,30 1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	196,00 1

Vendu sans couvercle.



Électricité

Gaz

Induction

Radiant

Halogène

À partir de
8,80^{HT}
597094



Couvercle inox

597094	ø 24 cm	8,80 1
597087	ø 28 cm	10,20 1
597092	ø 32 cm	13,30 1
597088	ø 36 cm	14,25 1
597089	ø 40 cm	16,80 1
597090	ø 45 cm	21,60 1



Pour toutes les références



MARMITE

11300,00^{HT}
980460

- Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur
- Couvercle doublé équilibré
- Épaisseur fond de cuve 50/50
- Chauffage par rampes inox



Existe aussi en 500 L

Marmite charcutier/traiteur en inox 345 L
34 kW - Gaz - 1200x1000x900/930 mm
Tableau de commande déporté
980460 **11300,00 1**

Claie de fond pour marmite carrée 345 L
Pour la salaison
980462 **340,00 1**



10580,00^{HT}
980470

Existe aussi en 100 et 150 L

Marmite charcutier/traiteur carrée 235 L
22 kW - Gaz - 230 V mono - 1000x1000x900/930 mm
980470 **10580,00 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 arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Couvercle doublé équilibré. Cuve en acier inoxydable soudée sur le dessus. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée en façade par un robinet 1/4 de tour à tête céramique. Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable. Chauffage par rampes inox. Allumage et sécurité par électrode de ionisation.

FUMOIR

LA TECHNIQUE DE CUISSON ANCESTRALE AU GOÛT DU JOUR !
DES SAVEURS UNIQUES POUR RÉHAUSSER VOS SPÉCIALITÉS

3370,00^{HT}
980471



TOUT INOX

Fumoir type 15
Capacité 30 à 60 kg
800x650x1900 mm
980471 **3370,00 1**

Construction en acier inox 18/10. Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir bas amovible. Trappe d'aération et de tirage à réglage manuel. Livré avec barre de suspension des produits.

SAUTEUSE

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur

9245,00^{HT}
980456

Sauteuse braisère 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456 **9245,00 1**

Régulation séquentielle par thermostat digital (option)
50-300°C sur modèle gaz
230 V mono
980465 **965,00 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 arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

• Entraxe entre les brûleurs de 415 mm

2980,00^{HT}
980451



Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451 **2980,00 1**

5030,00^{HT}
980450



Fourneau 4 feux sur placard ouvert
2x6 kW à l'avant +2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm
980450 **5030,00 1**

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option.



LA CUISSON

LES RÉCHAUDS & FRITEUSES

RÉCHAUDS

609,00^{HT}
880069

Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW
670x510x196 mm
880069

609,00 1

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.



GAZ NATUREL/PROPANE



670,00^{HT}
631366

• **Optimisation de la flamme bleue :**
plus d'efficacité pour moins de
consommation énergétique

673,00^{HT}
980210



Réchaud bas à gaz sur pieds
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm
980210

673,00 1



Construction en acier inoxydable SUS 304. Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outil. Pieds réglables.



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366

670,00 1

1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

NOUVEAU

1490,00^{HT}
525685



Soubassement inox pour réchaud à poser
800x700x730 mm
525685



1490,00 1

Portes battantes pour ranger bouteille de gaz.

FLEXIBLE GAZ



Flexible gaz
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **89,00 1**
998121 2 m **94,00 1**



Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **16,50 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



FRITEUSES

360,00^{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

360,00 1



199,00^{HT}
950334

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334

199,00 1



579,00^{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

579,00 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.

355,00^{HT}
950333

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono
265x475x375 mm
950333

355,00 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.

NOUVEAU

390,00^{HT}
909978



Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C
30x48x25 mm
909978

390,00 1

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 **475,00 1**

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 **940,00 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.

LA CUISSON



219,00^{HT}
971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm
1 kW - 230 V mono
330x560x500 mm

971955 **219,00 1**

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.

FRITEUSES MONOBLOCS



- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option

À partir de
2182,00^{HT}
793507



Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes

000175 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri **2449,00 1**

793505 15 L - Gaz - 14 kW **2575,00 1**

400x700x850 mm

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuse monobloc - Élément chauffant interne

793507 14 L - Électrique - 8,7 kW - 400 V tri **2182,00 1**

400x700x850 mm

ÉTUVE



2869,00^{HT}
967001



• Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs

CTFE710CTE
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono
900x650x1100 mm

967001 **2869,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.

RÔTISSOIRES & HOTTES

- Écran tactile
- Système de nettoyage automatique
- 250 programmes avec 9 étapes

SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

À partir de
15500,00^{HT}
971002

- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte

À partir de
6900,00^{HT}
971000



100%
AUTO
NETTOYANTE



1 Rôtissoire EG5 nettoyage assisté

834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire **6900,00 1**

971001 Hotte - 834x853x372 mm **3780,00 1**

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.

2 Rôtissoire TDR 5 auto-clean

885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971002 Rôtissoire **15500,00 1**

971003 Hotte - 834x853x372 mm **3900,00 1**

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.



3827,00^{HT}
971070

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable



Rôtisserie électrique à balancelles Nantaise

4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtisserie **NOUVEAU** 3407,00 1
971071 Support à roues **NOUVEAU** 550,00 1

4 balancelles inox - 16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm

1 971070 Rôtisserie **3827,00 1**
2 971111 Support à roues **585,00 1**

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure
970 kW - 1100x850x680 mm

971096 Rôtisserie **5170,00 1**
971114 Support à roues **NOUVEAU** 585,00 1

4 à 5 balancelles inox entrainées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintenance en température». Eclairage quartz protégé par «vitrocéram». Protection par glaces trempées.

7108,00^{HT}
971095



Rôtisserie RB 15 DECO

15 volailles/heure - 6,7 kW
869x747x1754 mm

971081 Rôtisserie **NOUVEAU** 5669,10 1
5 971082 Support à roues **550,00 1**

Rôtisserie RB20 DECO
20 volailles/heure - 9,10 kW
1140x970x810 mm

4 971095 Rôtisserie **7108,00 1**
971113 Support à roues **NOUVEAU** 550,08 1

5 balancelles inox entrainées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 **455,00 1**

NOUVEAU 4675,00^{HT}
971119

SPÉCIALE MARCHÉ

- Glace avant haute et plane, glaces latérales basses
- Éclairage chauffant
- Adaptée au commerce ambulants : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée
- Poids réduit



Vitrine chauffante V120 Marché fermée
3,6 kW - 230 V mono
1205x604x1220mm
971119

4675,00 1

Vitrine traditionnelle spéciale marché. Glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Affichage et régulation thermostatique + 20 à + 90°C. Pare-chocs inox, soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

DYNAMISEZ VOS VENTES
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION
DE VOS PRODUITS

NOUVEAU 5398,20^{HT}
971087

- Glace droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm
- Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson)
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe



Module poêlon MPC 75

4,5 kW - 400 V + T tri
752x958x1380 mm

971087 **5398,20 1**

Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

NOUVEAU 555,00^{HT}
971117



Poêle géante ø 650 mm

971117 **555,00 1**
Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.

NOUVEAU 5200,00^{HT}
971118

SERVICE TRADITIONNEL

- Glace droite rabattable à l'avant
- Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes «effet miroir»
- Éclairage chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

Vitrine chauffante V 75 Trad

2,1 kW - 230 V mono
752x978x1380 mm

971118 **5200,00 1**

Vitrine traditionnelle avec glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Éclairage chauffant. Affichage et régulation thermostatique digitaux + 20 à + 90°C. Pare-chocs en inox. Soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE
SUR-MESURE : CONSULTEZ-NOUS

AGENCEZ VOTRE
ESPACE RÔTISSERIE
POUR DÉVELOPPER
VOS VENTES



Exemple de concept de Rôtisserie



7129,00^{HT}
971085

ACCESSOIRES ET EMBALLAGES

6
AIDE AU NETTOYAGE

- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile



6 Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm
971085

7129,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés).

7 Support
971086

550,00 1



- 100% autonettoyante
- Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts
- Cuisson "grand spectacle" avec vision panoramique (2 côtés vitrés)



**100%
AUTO
NETTOYANTE**



Rôtissoire D-ONE*
9,5 kW - 1150x1065x975 mm
971093 Rôtissoire

Nous consulter 1

971112 Meuble de rangement

2754,00 1

100% autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.



À partir de
36,50^{HT}
150975

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

150975 **36,50 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Sacs à poulet fermier
200x80x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ

150974 **69,00 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



29,40^{HT}
150960

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

150960 **29,40 1**

Prix au carton de 500



47,70^{HT}
705275

Gant néoprène
«Spécial Rôtisserie»

705275 305 mm **47,70 1**

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

- Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)
- Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis
- Tête rétro éclairée de série

7480,00^{HT}
971072

10 Rôtissoire gaz à broches
4 broches - 24-28 volailles/heure
19,5 kW - 1480x690x1970 mm
971072 **7480,00 1**

11 Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
 finition identique à la rôtissoire
971080 **1975,00 1**

12 Tête rétro-éclairée
971090 **455,00 1**



Gaz de ville ou gaz bouteille.



Photo non contractuelle

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtissoires avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtissoire (jusqu'à 62°FH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtissoire en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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



OFFERT
7 vitesses de ventilation

6859,00^{HT}
998065

VISION ORANGE

- 99 programmes
- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura



GARANTIE
2 ANS



10+1 GN 1/1

Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*



5080,00^{HT}
998063

6+1 GN 1/1

Ferrage à droite

OFFERT
7 vitesses de ventilation

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998063 Ferrage à droite **5080,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5749,00 1**

* 99 programmes, Sonde à cœur, Oura

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 **6859,00 1**
998066 Ferrage à gauche **7299,00 1**

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



GARANTIE
2 ANS

VISION⁺ ORANGE PLUS

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur.

- Ventilateur 7 vitesses

8209,00^{HT}
998082

RETIGO
COMBIONLINE

SÉCIELEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
998072 Ferrage à droite **6027,00 1**
999027 Ferrage à gauche **6275,00 1**

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
998082 Ferrage à droite **8209,00 1**
999028 Ferrage à gauche **8533,00 1**



6027,00^{HT}
998072

Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*





VISION BLUE



GARANTIE 2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations

7140,00^{HT}
998068



10929,00^{HT}
998070



16790,00^{HT}
998067

RETIGO COMBIONLINE



Four mixte B611i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
1 998068 **7140,00 1**

Four mixte B1011i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
2 998070 **10929,00 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.

FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR

À partir de **365,00^{HT}**
950347



Kit PURITY C Steam - Première installation
950347 1027754 - C500 **365,00 1**
950348 1027756 - C1100 **439,00 1**
Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.

NOUVEAU



OPTION DE SÉRIE DISPONIBLE SUR

VISION BLUE

VISION+ ORANGE PLUS

www.combionline.com

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/ VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

ACCESSOIRES



85,00^{HT}
998098

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **85,00 1**



59,00^{HT}
998099

Agent de détartrage pour four mixte
998099 **59,00 1**
25 sachets de 100 g



Hotte à condensation
998960 Pour four 6/10 niveaux **3780,00 1**



54,00^{HT}
998100

Kit de vidange Haute température - ø 50 mm
998100 **54,00 1**



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

659,00^{HT}
998012
Kit superposition Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **735,00 1**
998952 Pour ferrage à droite **735,00 1**

Kit superposition Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche **735,00 1**
998017 Pour ferrage à droite **735,00 1**

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

840,00^{HT}
630424

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



Copeaux de bois
998980 2,5 kg **30,00 1**



LA CUISSON

LES FOURS

idéal POUR LES TRAITEURS

NOUVEAU 3695,00^{HT}
632409

FABRICANT
EUROFOURS

Four R box - ventilé compact
780x800x632 mm - 4 niveaux 600x400 mm
Pas 85 mm - 5,9 kW - 230 V mono - 25,6 A

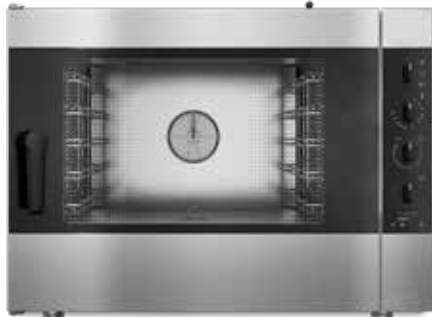
632409 Four **3695,00 1**
632410 Piètement - Hauteur 780 mm **750,00 1**

Ferrage gauche ou droite à préciser lors de la commande.
Facilité de prise en main, mise en chauffe ultra rapide, porte réversible, chambre de cuisson 100% inox, sens de ventilation alterné, vitre intérieure réfléchissante, arrêt automatique porte ouverte, buée et oura en standard, fours superposables. Joints de porte haute température clipsables, facile à retirer, laver et remettre manuellement. La vitre intérieure se libère facilement, nettoyage facile. Dispositif "stop odeur" qui permet par une simple pression sur le bouton de commande de supprimer les transferts d'odeurs ente deux cuissons. Piètement sur pieds réglables de 90 à 130 mm ou roulettes de 130 mm. Fours superposables (en option avec plus-value kit superposition). Piètement sur pieds (en standard) ou sur roulettes (sur demande).



FOURS MIXTES **3690,00^{HT}**
966612

3340,00^{HT}
966611



- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm **3340,00 1**
966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm **3690,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966601 Support pour four 5 niveaux **492,00 1**
951049 Support pour four 10 niveaux **504,00 1**

FOURS À CONVECTION

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
3,5 kW - 230 V mono - 20 A
Four électrique avec grill
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm

951034 **890,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
3,3 kW - 230 V mono - 20 A
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 Four électrique **1885,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.



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



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

1885,00^{HT}
951033



FOURS MICRO-ONDES

156,00^{HT}
524890

PRIX LE PLUS BAS



413,00^{HT}
631019

INOX
18/10



Four 26 L
Int/Ext inox 18/10
1,1 kW - 230 V mono
Dimensions :
Intérieur 336x349x225 mm
Extérieur 517x412x297 mm
631019 **413,00 1**

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de réparation des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.

Four 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm
524890 **156,00 1**

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

104,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm
816750 **104,00 1**

LA COUTELLERIE

LES PROTECTIONS & LA STÉRILISATION



PROTECTION



12,70^{HT}
630263

Paire gant anti-coupure

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

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



73,20^{HT}
083923



Gant en cotte de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	73,20 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	73,20 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	73,20 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	73,20 1

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

LES BONNS PLANS

144,00^{HT}
907312
~~150,00~~



STOCK LIMITÉ

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312 ● M - 8/8,5 (19 cm) ~~150,00~~ 144,00 1

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

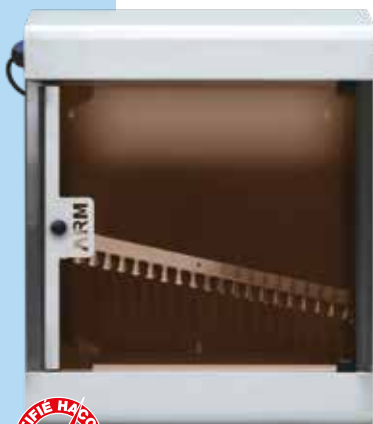
Manulutex



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

ARMOIRES DE STÉRILISATION

211,00^{HT}
590100



POUR 20
COUTEAUX

Armoire de stérilisation
49,5x14,5x59,3 cm

590100 **211,00 1**
Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux.

LES BONNS PLANS
315,00^{HT}
961261
~~495,00~~



STOCK LIMITÉ

Spécial couteaux
grandes tailles

POUR 20
COUTEAUX

Armoire de stérilisation
220 V mono - 49,5x14,5x99,6 cm
961261 ~~495,00~~ **315,00 1**

Finition inox 441. Spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. 100% germicide. Minuterie de désinfection : 120 minutes. Nettoyage facile.

INNOVATION

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

293,00^{HT}
961262

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



POUR 20
COUTEAUX

1

2

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

- | | | |
|---|-------------------------|----------|
| 1 | 961262 Version à panier | 293,00 1 |
| 2 | 961263 Version aimantée | 293,00 1 |



Taillage fin

Fusil apprenti



Fusil à affûter professionnel

1	098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	30,90	1
2	630048	Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	21,20	1
3	630049	Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	11,60	1
4	096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	6,30	1
5	098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	27,90	1
6	098008	Mèche ronde diamant - Lg 23 cm	14,95	1



59,75^{HT}

098071



Aiguiseur REDSTEEL avec socle inox

098071 59,75 1

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



Pierre japonaise

18 x 6 x 2,7 cm

091735 22,75 1

NOUVEAU 520,00^{HT}

000802



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

520,00 1

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



514,00^{HT}

098138



Meule à eau

098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm 514,00 1

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

1319,00^{HT}

949465



INOX

Affûteuse à bande humide

949465 35,7x38,2x31,5 cm 1319,00 1

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



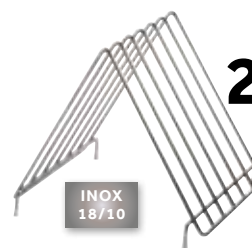
Planche polyéthylène épaisseur 20 mm - 53x32,5x2 cm

912267	Blanche	23,70	1
912262	Bleue	23,70	1
912263	Verte	23,70	1
912266	Jaune	23,70	1
912265	Rouge	23,70	1
912264	Marron	23,70	1
912269	Noire	27,40	1

Planche 60x40x2 cm

085014	Blanche	26,90	1
914964	Verte	26,80	1
914960	Bleue	26,80	1
914966	Jaune	26,80	1
914968	Rouge	26,80	1
914969	Violette	31,10	1

Nouvelle couleur violette pour les aliments sans gluten



INOX 18/10

25,65^{HT}

984010

Range planches inox triangulaire

984010 25,65 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles.



Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés

091980 50x30x2 cm 77,00 1

091981 60x35x2 cm 96,00 1

Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

Spéciale vitrine

À partir de 77,00^{HT}

091980

LA COUTELLERIE

LES COUTEAUX SPÉCIFIQUES



COUTEAUX À JAMBON



16,30^{HT}
096629

43,30^{HT}
096659



ARCOS

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

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

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

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

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



SCIES



40,00^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher
097999 Scie 45 cm **40,00 1**
097998 Lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm **8,90 1**



49,50^{HT}
097947

Scie américaine
097947 45 cm **49,50 1**
097949 50 cm **47,90 1**
097948 Lame de rechange scie 45 cm **3,70 1**
097960 Lame de rechange scie 50 cm **3,70 1**



FEUILLES DE BOUCHER



82,00^{HT}
096287

Feuille de boucher inox
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **82,00 1**



72,10^{HT}
098022

Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré
098022 750 g - 24 cm **72,10 1**
098023 870 g - 26 cm **80,40 1**



NOUVEAU

À partir de **27,00^{HT}**
096310

Série 2900
096310 Feuille de boucher 19 cm manche jaune **27,00 1**
096313 Couperet 24 cm manche jaune **31,00 1**
Lame en acier Nitrum.



À partir de **45,00^{HT}**
096282



Universal
096288 Feuille de boucher 25 cm **82,00 1**
096282 Couteau boucher 30 cm **45,00 1**

NOUVEAU 12,50^{HT}
096340



Couteau à parer
096340 lame courbée avec alvéoles 25 cm **12,50 1**

COUTEAUX À FROMAGE



54,60^{HT}
096316

Couteau à fromage
096316 2 mains - 29 cm **54,60 1**



Couteau à fromage
1 098066 1 main - 25 cm **26,70 1**
2 098067 2 mains - 33 cm **50,70 1**
098068 2 mains - 50 cm **72,00 1**



COLOUR PROF **ARCOS**



À partir de
6,95^{HT}
096609

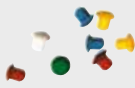


ICE PLUS

Colour Prof

096622	Couteau de boucher 30 cm	18,50	1
096621	Couteau de boucher 25 cm	14,55	1
096620	Couteau de boucher 20 cm	12,00	1
096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,60	1
096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,40	1
096630	Couteau à génoise 25 cm	15,55	1
096631	Filet de sole 20 cm	12,30	1
096650	Filet de sole 17 cm	10,50	1
096607	Couteau santoku 18 cm	16,90	1
096623	Couteau à saigner 16 cm	10,40	1
096651	Couteau à saigner 15 cm	10,00	1
096626	Désosseur 15 cm	10,00	1
096624	Désosseur 14 cm - lame usée	9,85	1
096609	Couteau office - 8 cm	6,95	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.

COUTEAUX **FISCHER** COUTELIER DEPUIS 1859



Couteaux Fischer

1	Couteau de boucher alvéolé	098056	30 cm	25,00	6
2	Couteaux de boucher				
	23 cm	-	098046	-	14,10 1
	25 cm	098042	098047	098052	16,45 1
	28 cm	098043	098048	098053	18,50 1
	30 cm	098044	098049	098054	20,80 1
	35 cm	098045	098050	098055	24,90 1
3	Couteaux à saigner				
	11 cm	098024	098027	098030	9,10 1
	14 cm	098025	098028	098031	10,40 1
	17 cm	098026	098029	098032	10,80 1
4	Couteaux à dénervé				
	20 cm	098033	098034	098035	12,45 1
5	Couteaux désosseur - Lame dos droit				
	14 cm	098036	098037	098038	10,40 1
6	Couteaux désosseur - Lame courbée				
	13 cm	098039	098040	098041	9,40 1



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

COUTEAUX VICTORINOX



Gamme Fibrox

Ergonomique et adaptée aux utilisations intensives

Existe en noir rouge jaune



Élaboré par des professionnels pour les professionnels



1	Couteaux de boucher						
	23 cm	096734	24,50	-	-	-	-
	26 cm	096735	27,00	-	-	096738	28,00 1
	28 cm	096736	35,00	096741	36,00	096739	36,00 1
	31 cm	096737	39,00	096742	39,00	096740	39,00 1
	36 cm	096728	46,50	096743	47,00	096729	42,50 1
2	Couteaux à saigner						
	14 cm	096730	17,50	096733	17,00	096752	19,00 1
	16 cm	096731	17,10	096751	20,00	096753	20,00 1
	18 cm	096732	20,10	-	-	096754	21,00 1
3	Couteaux à dénervé						
	20 cm	096748	22,00	096750	22,00	096749	22,00 1
4	Couteaux désosseur						
	12 cm Lame courbée	096745	15,00	096747	15,00	096746	15,00 1
	15 cm Lame usée large droite	096744	16,00	-	-	-	- 1

Gamme de couteaux ergonomiques et antidérapants. Sécurité renforcée, aiguisage facile. Très longue durée de vie.

LES USTENSILES


LA PRÉPARATION



38,30^{HT}
098062

PRIX ACCORD FABRICANT



Presse à steak avec pelette 
steaks environ 150 g
098063 Ronde - ø 10 cm **44,00 1**
098062 Ovale **38,30 1**

SPÉCIAL POUR LE MAGASIN

À partir de **102,00^{HT}**
098088



Presse steak
098088 Rond **102,00 1**
096450 Ovale **105,00 1**

À partir de **20,95^{HT}**
097984



Aplatisseur à viande inox
097984 1 kg - ø 8,5 cm **20,95 1**
098087 1,95 kg - ø 11 cm **45,20 1**

Papier à steak
-> voir page 4



À partir de **4,95^{HT}**
097980



INOX

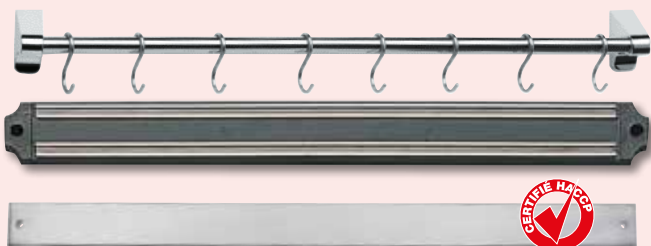


Esse de boucher inox - Lot de 10

- | | |
|--|---|
| 1 097980 8 cm - ø 4 mm 4,95 10 | 4 098058 14 cm - ø 5 mm 8,00 10 |
| 2 098057 10 cm - ø 4 mm 5,25 10 | 5 097983 16 cm - ø 6 mm 8,65 10 |
| 3 097982 12 cm - ø 5 mm 6,70 10 | 6 098059 18 cm - ø 6 mm 10,25 10 |

POUR LES ESSES DE BOUCHER :

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



10,45^{HT}
098060

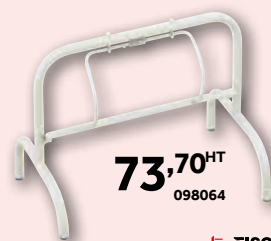


MADE IN FRANCE INOX



Allonge tournante longueur 240 mm ø 10 mm
098060 **10,45 1**

Poids maxi 120 kg.



73,70^{HT}
098064



Porte bobinot laqué blanc

- | |
|--|
| 098064 Comptoir - 35 cm 73,70 1 |
| 098065 Mural - 35 cm 73,70 1 |
| 098093 Comptoir - 50 cm 78,30 1 |

Bobines ficelles

-> voir page 3



Bobinots papier

-> voir page 4

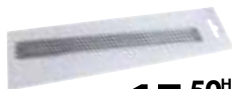


À partir de **2,70^{HT}**
041653



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

17,50^{HT}
630002



Aiguille à brider 25 cm - Lot de 5
630002 **17,50 1**
Prix à l'unité

34,20^{HT}
910385



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

ESSOREUSES & PASSOIRES

À partir de **115,00^{HT}**
070302



Essoreuse grand volume ! antibactérien incorporé

10 L

20 L



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

Base antidérapante. Plastique alimentaire

24,50^{HT}
097953



Porte rolls inox À suspendre inversé
097953 **24,50 1**

20,65^{HT}
086801



Entonnoir inox ø 16 cm
086801 **20,65 1**

59,75^{HT}
097950



Dérouleur bobine ficelle
097950 **59,75 1**
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

24,20^{HT}
911298



PRIX LE PLUS BAS

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

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

Mallette Offerte



70,00^{HT}
911297

PRIX LE PLUS BAS

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

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

8,70^{HT}
280649



6,05^{HT}
280680



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

Râpe 4 faces
280680 Ht 23 cm **6,05 1**

27,70^{HT}
911295



PRIX ACCORD FABRICANT

Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm
911295 **27,70 1**

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

65,75^{HT}
911304



Mandoline japonaise
911304 Épaisseur coupe 95 mm **65,75 1**

Spécial tranches et bâtonnets. Pousoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm).

La seule à faire des cubes

105,00^{HT}
082319



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

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

97,70^{HT}
280109



Demandez l'original!

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 **97,70 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).



148,00^{HT}
083946

Coupe-tomates inox 6 quartiers
38,5x32,5x5,8 cm
083946 **148,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



338,00^{HT}
083948

Coupe tomates rondelles
8 tranches épaisseur 5,5 mm
48x20x28 cm
083948 **338,00 1**

Appareil équipé de 4 ventouses à poser sur la table.

173,00^{HT}
083950



Mini coupe-tomates inox
10 tranches épaisseur 5,5 mm
083950 30x14x18 cm **173,00 1**
083952 Jeu de 8 lames **31,95 1**

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

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

173,00^{HT}
089410

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

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

À partir de
6,35^{HT}
095300



▶ **Lame pivotante**

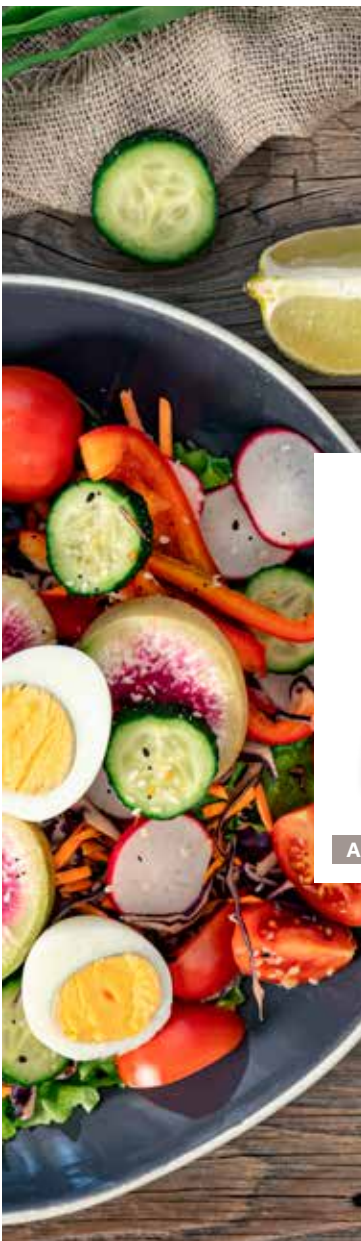
095300 Éplucheur **6,35 1**
095297 Couteau à julienne **8,20 1**
Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm



À partir de
0,70^{HT}
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,30	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,20	1
3	912119	Éminceur à légumes	7,75	1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,50	6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,00	6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,00	6
7	053042	Éplucheur	0,70	1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,05	1
9	912235	Épluche tomates	7,60	1
10	912236	Épluche tomates castor	7,80	1



• Évite l'oxydation de la salade !



INOX



7,85^{HT}
912240



11	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,90	1
12	280616	Rasoir à truffes	32,25	1
13	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,40	1
14	912240	Vide avocat	7,85	1



12,40^{HT}
085037

INOX



9,45^{HT}
085035

INOX



12,65^{HT}
085055

ABS

▶ **2 fonctions**

Coupe-œufs

1	085055	Rondelles / quartiers	12,65	1
2	085037	6 sections - inox	12,40	1
3	085035	Rondelles - inox	9,45	1



10,70^{HT}
041710

1



7,95^{HT}
096613

2 -ARCOS

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	10,70	1
2	096613	Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm	7,95	1



1,65^{HT}
983919

1



21,20^{HT}
912110

2



12,25^{HT}
156092

3

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé - 16 cm	1,65	1
2	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	21,20	1
3	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	12,25	1



4,60^{HT}
630404

Pince à désarêter - Inox

630404 13,5x2 cm **4,60 1**

2,25^{HT}
096850

6,10^{HT}
905460

15,90^{HT}
096108

5,75^{HT}
912016

Jusqu'à 250°C



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



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



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



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



STOP GLISS®



- Stop gliss®
- | | | | |
|---|--------|--------------------------|----------------|
| 1 | 095298 | Cuillère perforée 28 cm | 10,40 1 |
| 2 | 095294 | Cuillère pleine 28 cm | 9,15 1 |
| 3 | 095276 | Fourchette 2 dents 27 cm | 8,70 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.



Véritable MONOBLOC

À partir de **3,65^{HT}**
912000

- Louche monobloc inox**
- | | | |
|--------|-------------------------|----------------|
| 912000 | 5 cl - ø 6 x 28 cm | 3,65 1 |
| 912002 | 13 cl - ø 8 x 28 cm | 5,05 1 |
| 912004 | 25 cl - ø 10 x 32 cm | 6,50 1 |
| 912006 | 45 cl - ø 12 x 35 cm | 8,05 1 |
| 912008 | 67 cl - ø 14 x 43 cm | 10,90 1 |
| 912010 | 1 L - ø 16 x 43 cm | 14,60 1 |
| 912012 | 1,46 L - ø 18 x 43 cm | 18,55 1 |
| 912013 | 2,06 L - ø 20 x 51,5 cm | 26,25 1 |



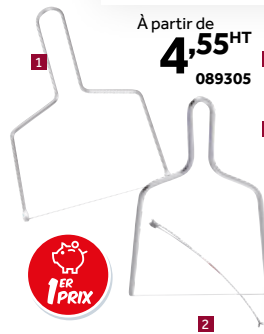
À partir de **8,75^{HT}**
089804

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



À partir de **4,10^{HT}**
912018

- Écumeiro monobloc**
- | | | |
|--------|---------|----------------|
| 912018 | ø 8 cm | 4,10 1 |
| 912020 | ø 10 cm | 4,90 1 |
| 912022 | ø 12 cm | 6,15 1 |
| 912024 | ø 14 cm | 8,45 1 |
| 912026 | ø 16 cm | 9,70 1 |
| 912028 | ø 18 cm | 17,40 1 |
| 912030 | ø 20 cm | 25,00 1 |



À partir de **4,55^{HT}**
089305

- 1 Lyre chromée**
- | | | |
|--------|----------------|---------------|
| 089305 | Fil fixe 17 cm | 4,55 1 |
| 089306 | Fil fixe 21 cm | 5,10 1 |
- 2 Lyre inox**
- | | | |
|--------|-------------------------------|---------------|
| 089310 | Lyre pour fil amovible 17 cm | 7,10 1 |
| 089312 | Lyre pour fil amovible 21 cm | 9,00 1 |
| 089311 | Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 | 4,40 1 |
| 089309 | Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 | 4,90 1 |



À partir de **8,75^{HT}**
098089

- Fils à fromage**
- | | | |
|--------|----------------------------|---------------|
| 098089 | Paquet de 10 fils - 45 cm | 8,75 1 |
| 098090 | Paquet de 10 fils - 85 cm | 9,50 1 |
| 098091 | Paquet de 10 fils - 100 cm | 9,50 1 |

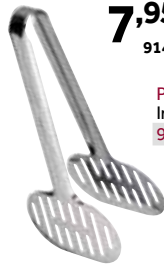
À partir de **3,10^{HT}**
096990



- | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|---------------|
| 1 | Spatule étroite plate | 096990 Lg 13 cm | 3,10 1 |
| 2 | Spatule étroite coudée | 096995 Lg 20 cm | 5,75 1 |
| | | 096991 Lg 20 cm | 3,60 1 |
| | | 096996 Lg 25 cm | 6,05 1 |
| | | 096992 Lg 25 cm | 3,90 1 |
| | | 096997 Lg 30 cm | 6,80 1 |
| | | 096993 Lg 30 cm | 3,50 1 |
| 3 | Spatulette pâtisserie | 096994 Lg 35 cm | 3,85 1 |
| | | 280612 Longueur 10x1,8cm | 3,40 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

7,95^{HT}
914499



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



50,00^{HT}
912082

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

À partir de **4,05^{HT}**
097121



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

3,15^{HT}
097122



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

6,40^{HT}
095285



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

SPATULES CUISSON & FOUETS

À partir de
43,90^{HT}
097040

TOP
QUALITÉ
★

INOX
18/10

70,50^{HT}
097066

À partir de
1,75^{HT}
986358

Jusqu'à 180°C

TOP
QUALITÉ
★

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass
986358 25 cm **1,75** 1
086359 30 cm **2,30** 1
986360 35 cm **2,50** 1
086361 40 cm **3,90** 1
986362 50 cm **5,90** 1

À partir de
5,50^{HT}
911172

Maryse polypropylène
911172 34 cm **5,50** 1
911170 24 cm **4,35** 1

À partir de
3,90^{HT}
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C
113488 25 cm **3,90** 1
113487 35 cm **6,10** 1

À partir de
3,05^{HT}
097057

Spatule silicone
097057 25 cm **3,05** 1
097058 36 cm **5,00** 1

Les grands outils

- 1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm **70,50** 1
2 097040 Spatule géante inox - 120 cm **43,90** 1

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

À partir de
4,60^{HT}
912032

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

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

3 Fouet Gôma
082249 Lg 20 cm **8,95** 1
082250 Lg 25 cm **11,50** 1
082251 Lg 30 cm **13,40** 1
082252 Lg 35 cm **13,70** 1
082253 Lg 40 cm **15,00** 1
082254 Lg 45 cm **17,65** 1
082255 Lg 50 cm **18,90** 1
Solide et ergonomique.

BASSINES

À partir de
3,50^{HT}
911596

INOX
18/10

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

À partir de
20,90^{HT}
911122

INOX
18/10

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



À partir de
10,00^{HT}
911118



Rebords courbés!
INOX 18/10
Bassine conique à fond plat inox
911118 ø 20 cm - 2,12 L **10,00** 1
911120 ø 24 cm - 3,5 L **11,10** 1
911119 ø 28 cm - 5,25 L **14,65** 1
911123 ø 32 cm - 7,65 L **17,05** 1

À partir de
43,90^{HT}
082399



Bassine conique à anses
082399 ø 36 cm **43,90** 1
082400 ø 40 cm **49,10** 1
082329 ø 50 cm **70,00** 1



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

CHINOIS

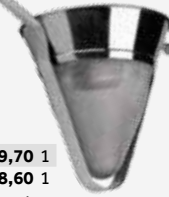
19,70^{HT}
098122



Chinois toile-métallique
098122 Rond ø 20 cm **19,70** 1
912091 Ovale 20x22 cm **28,60** 1

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

28,60^{HT}
912091



À partir de
13,85^{HT}
912092

INOX
18/10

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

ENTONNOIRS À PISTON

Étanche!

80,30^{HT}
086209



Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L
ø 19 x Ht 18 cm
Complet avec support
086209 **80,30** 1

60,60^{HT}
086221



Entonnoir à piston
2 L - ø 20 x Ht 20 cm
086221 **60,60** 1
Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.

À partir de
111,00^{HT}
631006



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

Range douille
incorporé

37,10^{HT}
086230



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

TOP
QUALITÉ
★

POCHE PATISSIÈRE

NOUVEAU **11,80^{HT}**
150980

Utilisation chaude

Poche pâtisseries Elite
150980 30x54 cm **11,80** 1
Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité
d'excellence. 80 µ.



À partir de
5,70^{HT}
911018



Tourtière cannelée
GOBEL
 911018 Fond fixe ø 24 cm **5,70** 1
 911020 Fond fixe ø 28 cm **7,30** 1
 280250 Fond fixe ø 32 cm **8,35** 1
 911448 Fond mobile ø 24 cm **9,95** 1
 911450 Fond mobile ø 28 cm **11,75** 1
 911452 Fond mobile ø 32 cm **16,20** 1
 Hauteur 2,5 cm.



4,00^{HT}
911033



Moule à manqué Rond
 911033 ø 10 x 3 cm **4,00** 1
 911654 ø 20 x 4 cm **9,25** 1
 911655 ø 22 x 4,5 cm **12,30** 1
 911656 ø 24 x 4,2 cm **12,20** 1
 911657 ø 26 x 4,5 cm **14,30** 1
 911658 ø 28 x 4,5 cm **15,95** 1



À partir de
12,35^{HT}
911456



Grille de cuisson pour pizza
 911456 ø 30x1,3 cm **12,35** 1
 911458 ø 34x1,3 cm **14,55** 1



À partir de
0,80^{HT}
911010



Tartelette cannelée
GOBEL
 911010 Fond fixe ø 5 x 1 cm **0,80** 1
 911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm **1,50** 1
 911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm **2,05** 1
 910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm **2,50** 1
 910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm **2,85** 1



À partir de
70,50^{HT}
630170

Moule à pâte croûte pliable
 630170 Perforé - 35x7x7,5 cm **70,50** 1
 631004 Perforé - 48x9x8,5 cm **82,20** 1



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



24,30^{HT}
911001

Candissoire
 Grille 37,9x28,2x2,5 cm
 911001 **24,30** 1
 Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.



11,05^{HT}
911432

Moule à cake
 28x10x7,5 cm
 911432 **11,05** 1



9,80^{HT}
911017

Moule à tarte anti-adhérent
 911017 Fond mobile 35x11x2,5 cm **9,80** 1



18,70^{HT}
910405

Moule à cake anti-adhérent
 33x105x8 cm
 910405 **18,70** 1
 Bords pliés sur fil.



NOUVEAU **4,25^{HT}**
990214

Grille pâtisseries
 990214 ø 28 cm **4,25** 1
 990215 ø 32 cm **4,36** 1
 990216 ø 36 cm **6,75** 1
 En acier chromé.



À partir de
15,00^{HT}
911659

Découpoirs ronds - Lot de 9
 911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1
 086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1
 280058 Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm **18,00** 1
 280062 Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm **22,00** 1



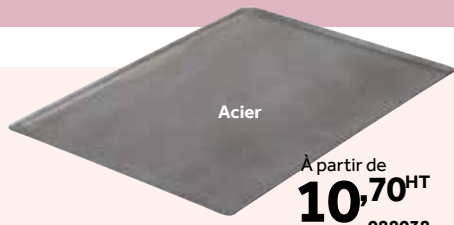
GRILLES & PLAQUES



À partir de
18,70^{HT}
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox
086198 530x325 mm - GN 1/1- Pleine Bords pincés **18,70 1**
086216 600x400 mm - Pleine - Bords pincés **21,60 1**

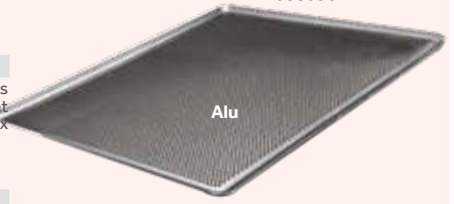
En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



À partir de
10,70^{HT}
088038

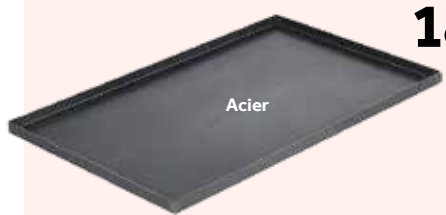
Plaque tôle de forte épaisseur acier
GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm
082588 **11,40 1**
Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

Plaque tôle - Bords pincés - Bleue - Épaisseur 15/10
600x400 mm
088038 **10,70 1**
Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant ½ à 1 heure.



12,90^{HT}
088036

Plaque tôle de forte épaisseur aluminium
600x400 mm - Perforée - Bords pincés
088036 **12,90 1**



À partir de
18,75^{HT}
086231

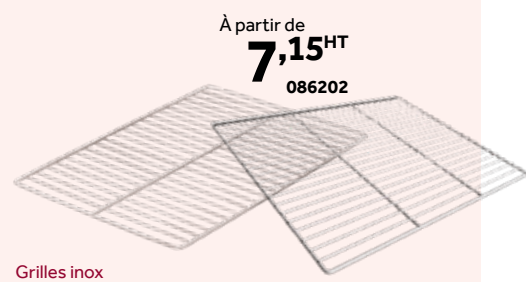
Plaque bords droits tôle d'acier
086231 GN 1/1 **18,75 1**
086212 600x400 mm **25,40 1**



À partir de
12,80^{HT}
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés **15,75 1**
086671 600x400 mm - Bords pincés **18,80 1**
086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu **12,80 1**

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



À partir de
7,15^{HT}
086202

Grilles inox
2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm
086202 530x325 mm - GN 1/1 **7,15 10**

Grilles renforcées inox
086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **11,60 10**
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm **12,25 10**
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **9,75 10**
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm - 600x800 mm **19,65 10**

LA CUISSON



À partir de
25,30^{HT}
511318

Tous feux

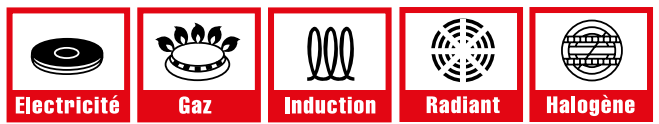
Poêle inox revêtement anti-adhérent
511318 ø 20 x 4 cm sans anse **25,30 1**
511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**
511320 ø 28 x 5 cm sans anse **45,90 1**
511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **52,40 1**
511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **68,00 1**

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

À partir de
8,80^{HT}
597094



Couvercle inox
597094 ø 24 cm **8,80 1**
597087 ø 28 cm **10,20 1**
597092 ø 32 cm **13,30 1**
597088 ø 36 cm **14,25 1**
597089 ø 40 cm **16,80 1**
597090 ø 45 cm **21,60 1**



À partir de
30,15^{HT}
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle
585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **30,15 1**
585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L **38,50 1**
585060 ø 28 x 13 cm - 8 L **44,70 1**
585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L **61,00 1**
585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L **81,80 1**
585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L **105,00 1**
585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L **131,00 1**
Vendu sans couvercle.

À partir de
64,40^{HT}
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle
585092 ø 28 x 28 cm - 17 L **64,40 1**
585096 ø 32 x 32 cm - 26 L **90,20 1**
585098 ø 36 x 36 cm - 37 L **114,40 1**
585100 ø 40 x 40 cm - 50 L **135,30 1**
585101 ø 45 x 45 cm - 69 L **196,00 1**
Vendu sans couvercle.

PRIX LE PLUS BAS



À partir de **30,00^{HT}**
980752

Balance mécanique à ressort

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

47,00^{HT}
949354



▶ **Plateau : 125x132 mm**

Balance de préparation*
290x250x100 mm
949354 5,2 kg/1 g **47,00 1**
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.



▶ **Peu encombrante**

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

À partir de **74,00^{HT}**
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm
980761 3 kg / 0,1 g **74,00 1**
980763 6 kg / 0,2 g **80,00 1**
980764 15 kg / 2 g **90,00 1**

Alimentation secteur AC 220V. Livrée avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur pile non fournies.

À partir de **225,00^{HT}**
949324



▶ **Plateau : 190x242 mm**

À partir de **255,00^{HT}**
949326



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

Balance de préparation*
256x280x121 mm
949324 6 kg - Précision 1 g **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 **255,00 1**
975149 15 kg - Précision 2 g **255,00 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.

199,00^{HT}
980745

PRIX EXCEPTIONNEL

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

▶ **Plateau : 390x290 mm**



CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS

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

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

NOUVEAU À partir de **330,00^{HT}**
949310



Balance Defender 3000
Indicateur en ABS - 330 mm
temps de stabilisation 1 seconde
-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm
949310 30 kg - précision 5 g **330,00 1**
949311 60 kg - précision 10 g **380,00 1**

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).

OUVRE-BOÎTES INOX



À partir de **102,00^{HT}**
083949



21,20^{HT}
912110

Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm
912110 **21,20 1**

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

Tête inox - NF	Tête composite	Tête nickelé
À visser 063918 280,00	083942 122,00	083949 102,00 1
Serre joint 063919 304,00	083944 132,00	083955 108,00 1
Kit de rechange	Tête inox et nickelé	Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage	914900 39,60	914899 39,00 1

- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



1134,00^{HT}
962115

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

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
962115 250x450x750 mm **1134,00 1**
083957 Kit de rechange **53,00 1**



583,00^{HT}
950100

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



Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **583,00 1**

LA PRÉPARATION

LES THERMOMÈTRES



THERMOMÈTRES POUR FOUR

36,00^{HT}
909962



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

909962 **36,00 1**

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

14,80^{HT}
909972



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

909972 **14,80 1**

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

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

41,00^{HT}
909990



Étanche

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

909990 66x50x25 mm **41,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

43,00^{HT}
909991



Étanche

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

909991 **43,00 1**

Livré avec piles.

17,60^{HT}
909968



19,60^{HT}
909970



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

5 909968 **17,60 1**

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

6 909970 **19,60 1**

Sonde repliable

32,50^{HT}
910011



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

5 910011 **32,50 1**

Livré avec piles.

11,00^{HT}
084020



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

4 084020 **11,00 1**

THERMOMÈTRES DE CUISSON

122,00^{HT}
909984



Boîtier étanche, compact et ergonomique

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

909984 **122,00 1**

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

THERMOMÈTRES INFRAROUGES

49,00^{HT}
911306



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

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

911306 **49,00 1**

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

PRIX LE PLUS BAS

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

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

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

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

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



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

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

27,00^{HT}
909960

66,00^{HT}
910010



Thermomètre contrôle continu Étendue de -50 à 90°C Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$ de -20 à 90°C et $\pm 0,5$ en dehors 910010 93x39x31 mm **66,00 1**

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

LA PRÉPARATION

LES BACS GASTRONORMES



À partir de
3,25^{HT}
065838

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

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 2/3 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/4 - Plein
	650x530 mm	532x325 mm	353x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	530x162 mm
Ht 20 mm	065800 25,70	065806 11,85	-	065816 8,50	065822 4,75	065828 5,55	-	-	-
Ht 40 mm	065801 30,85	065807 13,20	-	065817 9,80	065823 5,90	065829 5,95	-	-	-
Ht 65 mm	065802 31,00	065808 14,70	065812 10,55	065818 10,15	065824 6,35	065830 7,00	065834 5,00	065838 3,25	065841 13,90
Ht 100 mm	065803 37,40	065809 17,00	065813 13,90	065819 12,65	065825 8,90	065831 9,45	065835 6,35	065839 7,55	065842 17,55
Ht 150 mm	065804 47,70	065810 23,70	065814 20,40	065820 17,00	065826 12,70	065832 11,05	065836 10,00	065840 10,50	065843 25,25
Ht 200 mm	065805 54,30	065811 30,75	065815 29,40	065821 24,60	065827 15,40	065833 12,60	065837 11,10	-	-

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

À partir de
6,35^{HT}
065846

Couvercle

065844	GN 2/1	33,65	1
065845	GN 1/1	11,50	1
065846	GN 1/2	6,35	1
065847	GN 2/3	8,40	1

À partir de
2,55^{HT}
065851

065848	GN 1/3	5,30	1
065849	GN 1/4	4,60	1
065850	GN 1/6	3,20	1
065851	GN 1/9	2,55	1
065852	GN 2/4	8,40	1

NOUVEAU

À partir de
18,25^{HT}
065863



Couvercle en silicone

065861	Couvercle GN1/1	45,90	1
065862	Couvercle GN1/2	23,65	1
065863	Couvercle GN1/3	18,25	1



À partir de
2,80^{HT}
988107

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

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 1/1 - Perforé*	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein
	650x530 mm	530x325 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
Ht 20 mm	097137 22,50	097128 10,35	-	-	-	-	-	-
Ht 40 mm	-	097129 11,50	988220 17,95	-	-	-	-	-
Ht 55 mm	-	988079 12,25	-	-	-	-	-	-
Ht 65 mm	988073 27,20	977208 12,90	988083 18,10	988203 8,85	988200 5,55	988099 6,25	988104 4,40	988107 2,80
Ht 100 mm	988211 32,70	988077 14,90	988206 23,75	988087 11,10	988093 7,85	988098 8,10	988103 5,65	988106 6,70
Ht 150 mm	988071 41,80	988209 20,80	-	988204 14,90	988201 11,05	988097 9,70	988102 8,90	-
Ht 200 mm	988212 47,50	988075 27,20	-	988085 21,40	988091 13,50	988096 10,95	-	-

Lacor

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

À partir de
1,95^{HT}
988108

Couvercle inox avec poignée

988207	GN 1/1	10,15	1
988089	GN 1/2	5,55	1
988095	GN 1/3	4,65	1
988100	GN 1/4	4,10	1
988105	GN 1/6	2,75	1
988108	GN 1/9	1,95	1



À partir de
24,65^{HT}
000616

Couvercle étanche

GN 1/1	000612	42,85	1
GN 2/3	000613	36,15	1
GN 1/2	000614	31,00	1
GN 1/3	000615	26,40	1
GN 1/4	000616	24,65	1

Couvercle avec joint en silicone.



NOUVEAU À partir de **1,15^{HT}**
000654

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



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

BACS CAMVIEW®



	GN 1/1 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein
Ht 65 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
Ht 100 mm	000658 12,80	000663 7,65	000669 5,85	000674 4,15	000678 3,25	000681 3,40
Ht 150 mm	000657 17,10	000662 7,35	000668 6,80	000673 6,35	000677 3,65	000680 3,30
Ht 200 mm	000656 20,10	000661 9,35	000667 8,35	000672 7,40	000676 5,00	-
Couvercle + poignée	000682 9,80	000683 5,05	000684 3,65	000685 3,55	000686 2,55	000687 1,70
Égouttoir	-	000666 3,50	000671 2,80	-	-	-

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



BACS POLYPROPYLENE CAMBRO



À partir de **3,35^{HT}**
084372

ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !



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



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



Pince bac gastro Inox
033162 **8,05 1**

Pince inox coudée à ressort pour bac gastronomique, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.

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

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

BACS MÉLAMINE



29,30^{HT}
889934



À partir de **10,30^{HT}**
889933

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

ÉTIQUETAGE

NOUVEAU **89,00^{HT}**
906225



Étiquetteuse JudoFood 906225 13 lignes - 50x245x125 mm **89,00 1**
Étiquettes repositionnable 906226 12 000 étiquettes - 26x16 cm **2,00 1**
Recharge encre 906227 5 cartouches **12,00 1**



35,60^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express 906200 70x45 mm **35,60 1**
Boitier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

Étiquette LabelFresh Labels "surgelés" 70x45 mm 906209 **9,20 1**
Boite de 500 étiquettes

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours 70x45 mm 906210 **15,90 1**
Boite de 250 étiquettes

Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro 70x45 mm 906218 **9,10 1**

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



LA PRÉPARATION

LES BOÎTES HERMÉTIQUES



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

À partir de
13,10^{HT}
945000

Eco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

Recyclable



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

Version opaque.

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

BACS HERMÉTIQUES **araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

À partir de
4,70^{HT}
631416



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

100% étanche !



Certification **NSE**

BACS HERMÉTIQUES GASTRONORM PP

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	354x325 mm
Ht 65 mm	631454	22,10 631440	14,65 631434	8,80 631428	7,00 631422	6,10 631416	4,70 -
Ht 100 mm	631448	23,40 631442	16,95 631436	12,30 631430	8,20 631424	7,00 631418	5,55 -
Ht 150 mm	631450	26,30 631444	20,50 631438	13,70 631432	9,10 631426	7,40 631420	5,90 631412
Ht 200 mm	631452	30,30 631446	22,80 -	-	-	-	631414 26,80

Étiquette traçabilité HACCP



Marqueur Horeca
631410 Noir 4,25 1

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

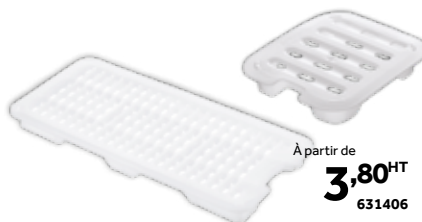
BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de
5,90^{HT}
631353



Boîte hermétique		
631353 Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	5,90	1
631350 Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	9,25	1
631351 Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	18,20	1
631352 Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	15,35	1

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



À partir de
3,80^{HT}
631406

Grille		
631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,00	1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,10	1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,40	1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,80	1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,10	1

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



À partir de
4,75^{HT}
631496

• Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

Couvercle silicone transparent		
631496 GN 1/9 - 167x103x10 mm	4,75	1
631498 GN 1/6 - 167x154x10 mm	7,05	1
631500 GN 1/4 - 252x154x10 mm	9,65	1
631502 GN 1/3 - 309x167x10 mm	12,20	1
631504 GN 1/2 - 309x252x10 mm	15,40	1
631506 GN 2/3 - 336x309x10 mm	16,95	1
631508 GN 1/1 - 503x309x10 mm	25,55	1

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

LE STOCKAGE

LES CAISSES & BACS



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm
981087 15 L **13,50** 1
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac

24,50^{HT}
981190



Gilac

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



PLASTOREX

Caisse pleine
150312 64 L - 60x40x32 cm **20,70** 1
150310 20 L - 40x30x22 cm **9,50** 1
150311 45 L - 60x40x22 cm **17,90** 1
Caisse ajourée
150313 22 L - 60x40x12 cm **11,75** 1
150314 64 L - 60x40x32 cm **19,00** 1
Couvercle pour caisse
150315 40x30 cm **3,15** 1
150316 60x40 cm **5,55** 1

23,15^{HT}
981030



Gilac

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm
981030 **23,15** 1

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

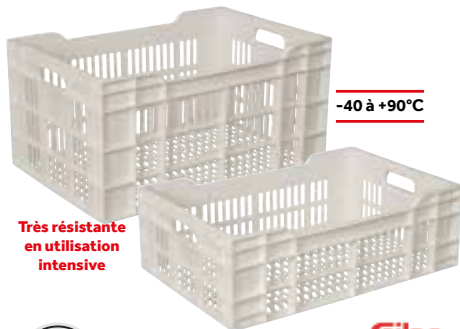
À partir de
42,00^{HT}
981060



Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge
981060 35 L - 600x400x230 mm **42,00** 1

Gilac

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



-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive



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

Gilac

12,60^{HT}
981008



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

À partir de
6,20^{HT}
981021



Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **10,45** 1
981000 15 L - Ht 215 mm **12,25** 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,20** 1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **13,90** 1
981004 35 L - Ht 217 mm **14,90** 1
981006 55 L - Ht 315 mm **19,30** 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,35** 1
Certification contact alimentaire.

À partir de
4,30^{HT}
281008

À partir de
11,15^{HT}
281015



Gilac

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm
281015 10 L - Hauteur 80 mm **11,15** 1
281016 20 L - Hauteur 140 mm **15,15** 1
Certification contact alimentaire.

Disponible en couleurs HACCP



Bac plat blanc
281008 3 L - 347x230x70 mm **4,30** 1
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,60** 1
281012 8 L - 485x335x75 mm **8,40** 1
281014 10 L - 540x385x80 mm **11,00** 1

Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **3,60** 1
981122 5 L - 290x445 mm **4,25** 1
981123 8 L - 340x490 mm **4,90** 1
Certification contact alimentaire.



À partir de
1,70^{HT}
981024



Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm **1,70 1**
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,50 1**
981028 8 L - 270x420 mm **3,35 1**
981025 10 L - 320x470 mm **4,65 1**
Certification contact alimentaire.



5,45^{HT}
981184



Gilac
Couvercle étanche pour seau rond 12L
981184 **5,45 1**

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

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



Disponible en couleurs HACCP

Caillebotis nid d'abeille blanc PEHD - 500x500x22 mm
191001 **8,60 1**

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.

LES BONNS PLANS

À partir de
240,00^{HT}
981083



~~302,00~~

640,00^{HT}
981086

~~815,00~~

Bac de saumurage

981083 170 L - 825x625x515 mm ~~302,00~~ **240,00 1**
981084 220 L - 900x700x535 mm ~~332,00~~ **265,00 1**
981085 310 L - 1030x800x605 mm ~~455,00~~ **360,00 1**

Chariot inox pour bac 170 L

981086 170 L - 760x800x605 mm ~~815,00~~ **640,00 1**

Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.



Couvercle plat **Gilac**
ø 61 mm
981188 **16,60 1**



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

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



Fût 50L MRS
Avec genouillère métal + couvercle noir ø 393 x 540 mm
981214 **59,40 1**
Existe également en 30 L et 100 L (non MRS). Certification contact alimentaire.



12,90^{HT}
974051

Conteneur multi usages blanc

- | | | | |
|---|--------|--|----------------|
| 1 | 974050 | Conteneur - 76 L ø 500x580 mm | 44,10 1 |
| 2 | 974051 | Couvercle blanc ø 505x32 mm | 12,90 1 |
| 3 | 974052 | Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes | 69,10 1 |

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

69,10^{HT}
974052

31,80^{HT}
632156



Gilac
Bac à ingrédient 40 L
600x400x442 mm
632156 **31,80 1**

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



Timon universel pour socle rouleur
981094 **71,50 1**

Pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues. Certification contact alimentaire.



62,95^{HT}
632507



Gilac
Socle rouleur rond 5 roues
Gris - ø 470x130 mm
632507 **62,95 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.

NOUVEAU 76,40^{HT}
981215

Gilac
Bac à ingrédient 80 L
400x660x621 mm
981215 **76,40 1**

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

NOUVEAU 12,70^{HT}
632159

Gilac
Couvercle pour bac à ingrédient
632159 Pour bacs 40 et 80 L **12,70 1**

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



197,00^{HT}
981098

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



208,00^{HT}
981185

Gilac
Bac à ingrédient 100 L
725x410x675 mm
981185 **208,00 1**
Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.

LE STOCKAGE LE TRANSPORT DE REPAS



CAM GOBOX NOIR



55,00^{HT}
633005

Conteneur isotherme Cam GoBox noir
chargement par le haut

CAMBRO

- | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|
| 1 | 633005 | Pour 2 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x316 mm | 55,00 | 1 |
| 2 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 57,00 | 1 |

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

- | | | | | |
|---|--------|--|--------|---|
| 1 | 633004 | Pour 4 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
440x640x625 mm | 289,00 | 1 |
| 3 | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 329,00 | 1 |

329,00^{HT}
633008

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

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



CAM GOBOX - CONTENEUR DE TRANSPORT MULTI-FONCTIONNEL

NOUVEAU

À partir de **105,00^{HT}**
633027

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

CAMBRO

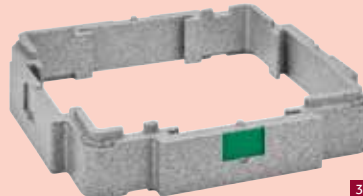
Conteneur de transport Cam GoBox multi-fonctionnel

- | | | | | |
|---|--------|--|--------|---|
| 1 | 633027 | Intérieur : 520x520x125 mm
Extérieur : 641x641x254 mm | 105,00 | 1 |
| 2 | 633026 | Intérieur : 520x520x752 mm
Extérieur : 641x641x754 mm | 230,00 | 1 |
| 3 | 633028 | Extension 100mm
Extérieur : 641x641x100mm | 33,50 | 1 |
| 4 | 633029 | Extension 200mm
Extérieur : 641x641x200mm | 45,50 | 1 |
| 5 | 633030 | Plaque eutectique
265x325x30 mm | 43,50 | 1 |

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



1



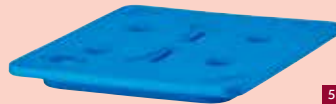
3



2



4



5

45,00^{HT}
981093

Franchissement de seuil



55,00^{HT}
981092



55,00^{HT}
981106



Gilac

- | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|
| 1 | 981092 | Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm | 55,00 | 1 |
| 2 | 981106 | Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm | 55,00 | 1 |
| 3 | 981093 | Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm | 45,00 | 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.

92,00^{HT}
633011



Extrêmement résistant

CAMBRO

- | | | | | |
|------------------------------|--------|--|--------|---|
| Socle rouleur pour Cam GoBox | | | | |
| Rouge - 325x530x307 mm | | | | |
| 1 | 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus | 92,00 | 1 |
| 2 | 633012 | Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus | 123,00 | 1 |



À partir de **69,00^{HT}**
633009

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

- | | | | | |
|---|--------|--------------|-------|---|
| 1 | 633009 | Bleu glacier | 69,00 | 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.

Plaque chaude GN 1/1

- | | | | | |
|---|--------|-------|-------|---|
| 1 | 633010 | Rouge | 99,00 | 1 |
|---|--------|-------|-------|---|

325x530x30 mm
633010 Rouge 99,00 1
Passe au bain-marie.



20,10^{HT}
907350

29,10^{HT}
907400

10,55^{HT}
907300



TOP QUALITÉ

1^{ER} PRIX

TABLIERS DE PLONGE

- 1** **907350** **20,10 1**
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.
- 2** **907400** **29,10 1**
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.
- 3** **907300** **10,55 1**
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

Tablier de plonge Delta
Polyuréthane - 900x1150 mm

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm

Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm

MOUFLES & GANTS



4,40^{HT}
912232

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



Gant anti-chaueur
Ambidextre
911188 **13,95 1**
Température max 350 °C.

47,70^{HT}
705275

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **47,70 1**

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



19,00^{HT}
911183

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



5,20^{HT}
912233

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

NOUVEAU



Gant anti-chaueur
086502 **17,45 1**
Gant en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaueur
086503 Petit modèle **14,75 1**
Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaueur
086504 Grand modèle **15,50 1**
Gant en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi.

TORCHONS



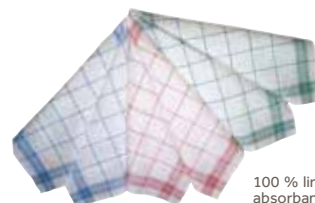
3,40^{HT}
186088

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



17,30^{HT}
904449

Torchon - 500x770 mm
904449 **17,30 12**
100 % coton blanchi



6,25^{HT}
186090

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

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

CHAUSSURES

Mocassins - La paire

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

Prix : 29,70



29,70^{HT}
903695



34,70^{HT}
903697

EMBOÛT DE PROTECTION ACIER

RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

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

Sabots - La paire

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

Prix : 34,70

LES VÊTEMENTS

LES PANTALONS, VESTES & TABLIERS



SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE



48,25^{HT}
909590

Veste BOKO - Noire

909590 T 0	48,25	1
909591 T 1	48,25	1
909592 T 2	48,25	1
909593 T 3	48,25	1
909594 T 4	48,25	1
909595 T 5	48,25	1
909596 T 6	48,25	1

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

30,00^{HT}
909100



Veste mixte SAGA - MC

909100 T 0	30,00	1
909101 T 1	30,00	1
909102 T 2	30,00	1
909103 T 3	30,00	1
909104 T 4	30,00	1
909105 T 5	30,00	1
909106 T 6	30,00	1

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



CAPS - Taille unique

909597 Rouge	8,20	1
982188 Noir	7,85	1
982187 Blanc	7,85	1

Vendu par lot de 10.
Tissu polycoton 210 g/m². 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

46,50^{HT}
909600

Veste ORAGE

909600 T 0	46,50	1
909601 T 1	46,50	1
909602 T 2	46,50	1
909603 T 3	46,50	1
909604 T 4	46,50	1
909605 T 5	46,50	1
909606 T 6	46,50	1

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



À partir de
27,00^{HT}
905380



Veste NERO	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,00 1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,50 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,00 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	27,50 1

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129
Homme (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

1983
GAFICÀ partir de
16,50^{HT}
632508**23,20^{HT}**
630402**Tablier PRAGUE**630402 Bordeaux - TU **23,20 1**632509 Blanc - TU **20,80 1**

Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm. Tablier parisien.

**Tablier bavette LOTI**980968 Noir **16,30 1**632508 Blanc **16,50 1**

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

**21,00^{HT}**
981982**Tablier Dan88**981982 Rouge **1**981981 Gris **1**981979 Noir **1****Prix : 21,00**

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

**27,60^{HT}**
982100**Tablier VAR**982100 Noir rayé **27,60 1**

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pressions. Fente de marche croisée. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos noué dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm.

Chic et pratique,
laissez-vous séduire
par le modèle Var !**29,10^{HT}**
909561**Pantalon mixte TIMÉO**909561 T0 **29,10 1**909562 T1 **29,10 1**909563 T2 **29,10 1**909564 T3 **29,10 1**909565 T4 **29,10 1**909566 T5 **29,10 1**909567 T6 **29,10 1**

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

**22,90^{HT}**
909500**Pantalon mixte UMINI**909500 T0 **22,90 1**909501 T1 **22,90 1**909502 T2 **22,90 1**909503 T3 **22,90 1**909504 T4 **22,90 1**909505 T5 **22,90 1**909506 T6 **22,90 1**

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

**22,60^{HT}**
981978**Tablier Nell 80 Bistrot**981753 Noir **1**981978 Gris **1****Prix : 22,60**

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

**CORRESPONDANCE DES TAILLES**

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

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

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

ARMOIRES 400 L BLANCHE

879,00^{HT}
947334

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte
pleine - 4 clayettes - 180 W - 230 V mono
590x600(+45)x1860 mm
947334 **879,00 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 **1019,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid
statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380
mm). Porte réversible. Serrure incluse.



LE FROID LES ARMOIRES FROIDES



979,00^{HT}
947336

ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L
1 porte pleine - 4 clayettes - 180 W
230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947336 **979,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation
50 mm en polyuréthane. Froid ventilé.
Dégivrage automatique. Grilles ajustables
en acier plastifié (495x428 mm). Porte
réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -16°
à -22°C

Volume brut 386 L - Volume net 268 L
1 porte pleine 6 clayettes - 320 W
230 V mono - 620x675x1860 mm
947337 **1110,00 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.



Pour les
versions
négatives



Pour les
versions
positives

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4

ARMOIRES EURONORME



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono
962024 740x840x2010 mm / 600x400 mm **1600,00 1**
737 L - 2 portes pleines - 550 W - 230 V mono
962022 740x990x2010 mm / 600x800 mm **1665,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22°C

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono
962025 740x840x2010 mm / 600x400 mm **1840,00 1**
737 L - 2 portes pleines - 1250 W - 230 V mono
962023 740x990x2010 mm / 600x800 mm **1955,00 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 : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105mm.

NOUVEAU

À partir de
1600,00^{HT}
962024



- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures



CLASSE 5

- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

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 1079,00 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 1179,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650 x 510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

1079,00^{HT}
947324



**567 L
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D



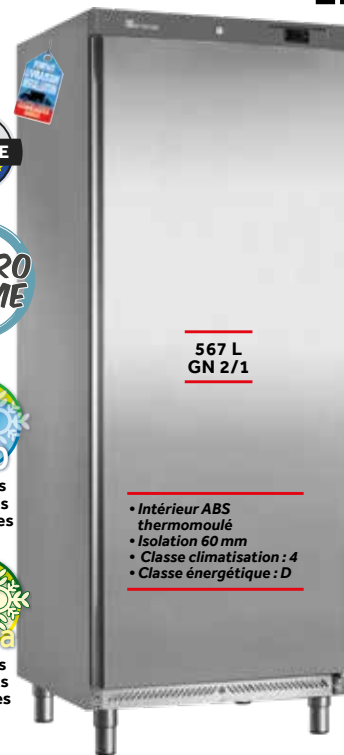
Pour les versions négatives



Pour les versions positives

ARMOIRES GN 2/1 INOX

À partir de
1279,00^{HT}
947326



**567 L
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

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 1279,00 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 1310,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

ARMOIRES GN 2/1 INOX

1480,00^{HT}
524111

1230,00^{HT}
524110



**1400 L
GN 2/1**

**650 L
GN 2/1**

- Isolation 60 mm
- GN 2/1

**STOCK
LIMITÉ**



Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm
524110 1230,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C
700 L - 1 porte pleine - 390 W
capacité maximum de support d'étagères 31 pièces, espacés de 4,5 cm
230 V mono - 701x807x2050 mm
524111 1480,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm
524112 1820,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C
1400 L - 2 portes pleines - 560 W
capacité maximum de support d'étagères 62 pièces, espacés de 4,5 cm
230 V mono - 1403x807x2050 mm
524113 2110,00 1

Glissières extérieures
524114 30,00 1

Glissières centrales pour armoire 2 portes
524115 15,00 1

Grille plastifiée GN 2/1
530x650 mm
524116 40,00 1

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 35/40 kg/m³. Panneau de commande numérique. Régulateur Dixell. Dégivrage automatique à résistance électrique. Pieds réglables en acier inoxydable. Joints magnétiques amovibles et faciles à nettoyer. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte. Porte avec serrure. 29 niveaux maximum par porte. 20 kg / grille. Maximum 140 kg pour une porte, 230 kg pour 2 portes.



R404A PRP 3920	R134a PRP 1430	R407A PRP 1110	R407F PRP 1120	R290 PRP 5-3	R600 PRP 20	R1234yf PRP 2
2020 INTERDICTION installations neuves		2022 INTERDICTION installations neuves		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 Warming Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.



À partir de
1840,00^{HT}
524034

- Tropicalisé +43°C
- Isolation 60 mm
- GN 2/1

654 L
GN 2/1

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte pleine - 654 L 561 W - 230 V mono
524034 720x868x2100 mm **1840,00 1**

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1 porte pleine - 654 L 639 W - 230 V mono
630202 720x868x2100 mm **2287,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



À partir de
2620,00^{HT}
524035

- Tropicalisé +43°C
- Isolation 70 mm
- GN 2/1

1432 L
GN 2/1

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1432 L - 2 portes pleines - 836 W - 230 V mono
524035 1440x868x2100 mm **2620,00 1**

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W - 230 V mono
630204 1440x868x2100 mm **3106,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.



- Tropicalisé +43°C
- Isolation 60 mm
- GN 2/1

654 L
GN 2/1

2066,00^{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 **2066,00 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.

Pour toutes les références :

- 1 Paire de glissières
524004 **44,00 1**
Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm
524019 **165,00 1**
- 2 Grille plastifiée GN 2/1
524007 **21,70 1**

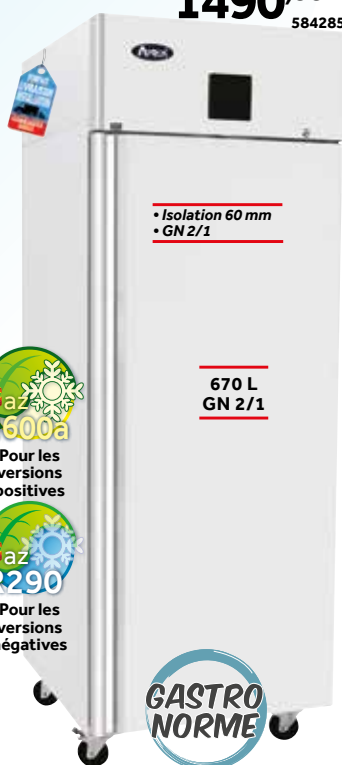


3 Portique à viande
524045 **44,50 1**

Charge maximum : 100 kg



À partir de
1490,00^{HT}
584285



- Isolation 60 mm
- GN 2/1

670 L
GN 2/1

Armoire GN 2/1 froide ventilée positive -2 à +8°C
670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono
584285 730x800x2065 mm **1490,00 1**

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C
670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono
584287 730x800x2065 mm **1790,00 1**

- Glissières
- | | |
|---------------|----------------|
| 524305 gauche | 17,50 1 |
| 524306 droite | 17,50 1 |
- Grille plastifiée GN 2/1
- | | |
|--------|----------------|
| 524307 | 32,00 1 |
|--------|----------------|

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Évaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono
584286 1314x800x2065 mm **2150,00 1**

Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C
1300 L - 2 portes pleines - 980 W - 220 V mono
585282 1314x800x2065 mm **2340,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Évaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.

À partir de
2150,00^{HT}
584286



- Isolation 60 mm
- GN 2/1

1300 L
GN 2/1



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



ARMOIRES GN 2/1 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	1899,00 1
830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW 230 V mono	820042 1344x830x2000 mm	2750,00 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	2499,00 1
830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW 230 V mono	820043 1344x830x2000 mm	3659,00 1

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

Glissières pour armoires 2 portes
820020 Droite **20,50** 1
820021 Gauche **20,50** 1



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus

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

À partir de
2649,00^{HT}
630207



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	630207 690x840x2100 mm	2649,00 1
900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	630211 1380x840x2100 mm	3419,00 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	2889,00 1
830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono	630210 1380x840x2100 mm	4219,00 1

LIEBHERR



Porte réversible. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille
Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1. Régulation électronique sous
lexan pour faciliter le nettoyage. Isolation haute densité 83 mm sans CFC

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
+1 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-35 à -10°C
(-26 à -10°C modèle 2 portes)



CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES
EASYCLEAN



JUSQU'À
26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE
RELEVABLE



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm
630040 GKPV6570 **3267,00 1**

Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)
8 grilles GN 2/1 Capacité 52 bacs - GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm
630041 GKPV1470 **5099,00 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 **3962,00 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 **5785,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C). Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte
facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter
les dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et
visuelle (ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.



À partir de
3115,00^{HT}
980580

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 0,291 kW - 230 V mono
980580 720x825x2070 mm **3115,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 0,85 kW - 230 V mono
980581 1440x825x2070 mm **4190,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 0,473 kW - 230 V mono
980582 720x825x2090 mm **3360,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 0,833 kW - 230 V mono
980583 1440x825x2090 mm **4800,00 1**

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design
intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de
stockage. Glissières anti-basculement garantissant un accès facile aux produits
placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la
chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la
déperdition de froid et favorisant les économies.



À partir de
4190,00^{HT}
980581



GLISSIÈRES
EMBOUTIES





LE FROID

LES CONSERVATEURS

NOUVEAU À partir de **1007,00^{HT}**
975211

- Couverture vitré plat en verre securité trempé
- Cuve blanche avec angles ronds pour faciliter le nettoyage
- Equipé de 4 roulettes renforcées orientables



Conservateur à crème glacées / surgelés
Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique 5 (+40°C)

LIEBHERR

975211	220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L 150 W - 835x661x825 mm	1007,00	1
975212	294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm	1068,00	1
975213	369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm	1170,00	1



Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «racs» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

CHAMBRE FROIDE ET TABLE LAMINAIRE



NOUVEAU À partir de **7960,00^{HT}**
000402

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

- Flux laminaire LATÉRAL permettant de maintenir au froid sur le plan de travail
- Évaporateur en dehors de la cuve pour une meilleure hygiène

APPLICATIONS POSSIBLES

Le dessoudage. 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	7960,00	1
000400	4 plaques GN1/1 - plan de travail 1385x530 mm 1745x700x1100 mm	8815,00	1
000401	5 plaques GN1/1 - plan de travail 1730x530 mm 2090x700x1100 mm	9723,00	1

Construction acier inox 18/10 avec angles arrondis. Système de Flux d'air LATERAL de la droite vers la gauche. Pare-haleine vertical amovible en glace trempée situé sur l'arrière du plan de travail. Cuve isolée inox 18/10 avec bonde de vidange. Bac GN 1/3 pour récupération des eaux de condensats. 2 évaporateurs suspendus au dessus du plan de travail. Extractible sans outils. Téléthermostat à affichage digital. Interrupteur marche-arrêt avec voyant. Branchement par cordon type téléphone avec prise 220 V. 4 roues acier inox dont 2 avec frein. Plaques en polyéthylène.

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

Chambre froide Telecolt

	Positive épaisseur 60 mm sans sol		Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié		Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié	
1630x1630x2080 mm	005600	2995,00	005601	3625,00	005605	4630,00 1
1630x1630x2080 mm	005603	3095,00	005604	3725,00	005602	4490,00 1
1630x2030x2080 mm	005606	3180,00	005607	3900,00	005608	4830,00 1
1630x2030x2080 mm	005609	3300,00	005610	4035,00	005611	4985,00 1

telewig

Les autres possibilités :

- Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm
- Modules : 400 - 800 - 1200 mm
- Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm
- Avec ou sans sol
- Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm
- Consultez-nous



*Système d'accroche

- Système d'accroche* facile et rapide
- Facilité de montage
- Modularité totale
- Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage
- Fermeture à clé et décontamination intérieure de série

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptées aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante. Groupe frigorifique : nous consulter.

NOUVEAU

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC

76,50^{HT}
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Étendue 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.



NOUVEAU

163,00^{HT}
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur
Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 **163,00** 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

LE FROID LES RAYONNAGES



169,00^{HT}
941137

Bac de rétention

941137 957x460x100 mm **169,00 1**
Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de
299,00^{HT}
941100



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*

Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **299,00 1**
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **310,00 1**
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **479,00 1**
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **430,00 1**

À partir de
260,00^{HT}
941132



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622
4 niveaux
941132 957x460x1800 mm **260,00 1**
941133 1197x460x1800 mm **299,00 1**

À partir de
280,00^{HT}
941135



120 kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5711
4 niveaux
941135 949x460x1685 mm **280,00 1**
941136 1189x460x1685 mm **310,00 1**
*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

NOUVEAU

À partir de
165,00^{HT}
941181

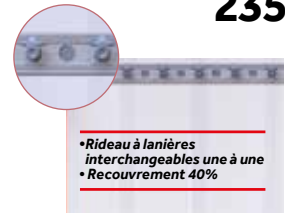
Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



(2) **Étagère murale Fermostock**
941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm **165,00 1**
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm **175,00 1**

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

235,00^{HT}
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm **235,00 1**

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

À partir de
319,00^{HT}
633013



L'assemblage des pièces par crochets d'aronde permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverse d'extrémité s'accroche parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité.

190 kg*/étagère
800 kg/unité complète

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster.
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement.
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte.

1 **Rayonnage Basics Plus Series**
4 niveaux, clayettes ajourées
633013 460x915x1830 mm **319,00 1**
633015 460x1220x1830 mm **359,00 1**

2 **Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series**
4 niveaux, clayettes ajourées
633014 460x870x1830 mm **245,00 1**
633016 460x1175x1830 mm **299,00 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.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



À partir de
245,00^{HT}
633014

Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.



LE FROID

LES CELLULES MIXTES



5585,00^{HT}
950341

10 GN 1/1

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer



3760,00^{HT}
950340

7 GN 1/1

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5 à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

MX20-10AEC

4 niveaux GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm
950340 **3760,00 1**

Refroidissement rapide : 45 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 20 kg de +64,5 à -19,5°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 - 2,28 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm
950341 **5585,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.



5399,00^{HT}
630414

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



- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

2469,00^{HT}
942335

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

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

2099,00^{HT}
841300

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
841300 **2099,00 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 **2469,00 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 **5399,00 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 cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EVOLGI

Armoires | Modules | Cellules Inox | Réfrigérateurs & Congélateurs

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 professionnelle : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



3885,00^{HT}
980561

1



4460,00^{HT}
980562

2



7560,00^{HT}
980563

3

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
1 **980561** **3885,00 1**

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

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
2 **980562** **4460,00 1**

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

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
3 **980563** **7560,00 1**

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

MEUBLE GASTRONORME

À partir de
1324,00^{HT}
524276



Version avec dossieret



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	1324,00 1
524279	R290 - 420 L - 3 portes pleines 300 W - 1795x700x840 mm	1490,00 1
524282	R290 - 560 L - 4 portes pleines 400 W - 2230x700x740 mm	1885,00 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	1435,00 1
524280	R290 - 420 L - 3 portes pleines 300 W - 1795x700x840 mm	1580,00 1
524277	R290 - 560 L - 4 portes pleines 400 W - 2230x700x740 mm	1925,00 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

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Evaporateur traité cataphorèse. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Dotation de 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm.

Jeu de glissière GN 1/1

524026	21,00 1
Grille GN 1/1	
524025	21,00 1

Roulette avec frein

524024	29,50 1
Roulette sans frein	
524027	25,50 1

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

3313,00^{HT}
523908

GN 1/1

GN 1/1

2738,00^{HT}
523907

Table Gastronorme GN 1/1 - Dessus Inox - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNR22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	2200,00 1
523907	PNR222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	2738,00 1
523908	PNR2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	3313,00 1



LE FROID LES TABLES RÉFRIGÉRÉS



MEUBLE EURONORME

NOUVEAU

À partir de
1600,00^{HT}
962030

- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



600x400 mm



FROID VENTILÉ



CLASSE 5

Table réfrigérée pâtisserie - Froid ventilé +2 à +8°C
2 portes pleines
Puissance 340 W - 1510x800x850 mm
962030 Plan de travail Inox **1600,00 1**

Table réfrigérée pâtisserie - Froid ventilé +2 à +8°C
3 portes pleines
Puissance 365 W - 2020x800x860 mm
962020 Plan de travail Inox **2080,00 1**
962021 Plan de travail Granit **2220,00 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.

1890,00^{HT}
523911



GN 1/1

Version avec dossieret 100 mm

GN 1/1

À partir de
1635,00^{HT}
523909

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

523909	PNR99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1635,00 1
523911	PNR999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1890,00 1
523913	PNR9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm	2185,00 1

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523910	PNR99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1720,00 1
523912	PNR999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1990,00 1
523914	PNR9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm	2298,00 1

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Gaz R134a et à partir du 1^{er} janvier 2023 gaz R290.



TECHNIQUE

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

À partir de
375,00^{HT}
971181



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

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

Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	375,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	515,00	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	970,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.



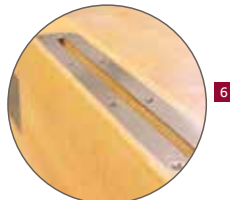
Sur demande

ENTRETIEN

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

LES OPTIONS

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



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

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

Exemple de billots complet :
dossieret arrière avec platine de protection inox, piètement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.



11,85^{HT}
098092

Racloir pour billot en bois **FISCHER**
2 poignées en polypropylène noir moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 **11,85** 1

LE MOBILIER

LES TABLES DE BOUCHER & PORTIQUES



À partir de
1009,00^{HT}
802461

TOURNUS[®]
EQUIPEMENT

1772,00^{HT}
802463



1 2



3

- 1 Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **1046,00 1**
- 2 Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **1009,00 1**
- 3 Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1772,00 1**
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,
épaisseur 25 mm, blanc.

NOUVEAU

1250,00^{HT}
632724



**ÉPAISSEUR 150 MM
USAGE INTENSIF**

Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois **1250,00 1**
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec
cornières de maintien dans les angles supérieurs.

distrib'inax

À partir de
725,00^{HT}
802395



4

- 4 Table de découpe en polyéthylène
802395 600x1200 mm **725,00 1**
Ép. poly 25 mm
- Table de découpe en polyéthylène
802407 700x1500 mm **899,00 1**
Ép. poly 25 mm
- Plaque en polyéthylène haute densité
HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



Notre sélection de
Couteaux de Boucherie
-> voir page 37-38

1983
GAFIC**3560,00^{HT}**
632699

distrib'inox

Combiné bois et plaque polyéthylène

Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm

Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible

Plaque polyéthylène blanc 1000x500x25 mm

632699 **3560,00 1**

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

Options

NOUVEAU632738 Porte-couteaux **450,00 1**632737 Levage hydraulique **2350,00 1**

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

**EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR
RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.****RÉDUIT LES RISQUES DE TMS****PORTIQUES À VIANDE**PORTIQUE À VIANDE :
SELON DEVIS,
NOUS CONSULTER.

distrib'inox

**NOUVEAU****2110,00^{HT}**

632728



distrib'inox

Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm **2110,00 1**

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

NOUVEAU**276,00^{HT}**

632721



distrib'inox

Barre à dents

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **276,00 1**

Polie 3 faces.

LA PRÉPARATION

LES ÉCHELLES & CHARIOTS



ÉCHELLES GASTRONORME

À partir de
265,00^{HT}
942001

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

À partir de
239,00^{HT}
942005

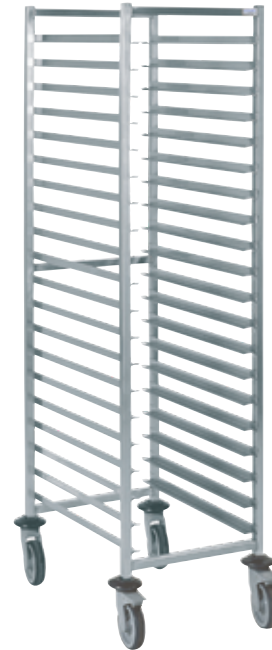


- Échelle gastronorme Soudée, inox, à glissières et plan de travail**
942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **239,00 1**
942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **280,00 1**
- Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières**
942001 20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

ÉCHELLE EURONORME

350,00^{HT}
632118

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



400x600



Échelle haute
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm
632118 350,00 1

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

HOUSSES

232,00^{HT}
960058

Dériveur mural - Inox
960058 **232,00 1**



Housses de protection jetables

- 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**
- 942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **43,85 1**
- 097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **39,80 1**
- 909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **116,00 1**

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ.

600x400 mm **10,80^{HT}**
632026



- Plateau ABS- 600x400 mm **PLATEX**
- 632024 Blanc **10,80 20**
- 632025 Noir **10,80 20**
- 632026 Rouge **10,80 20**

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

ÉCHELLES DÉMONTABLES

- Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail**
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **217,00 1**
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **230,00 1**

- Échelle gastronorme démontable, inox et glissières**
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **259,00 1**
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **299,00 1**

- Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières**
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **269,00 1**

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

À partir de
217,00^{HT}
816740





LE MOBILIER INOX

LES MEUBLES, TABLES & ARMOIRES

À partir de
775,00^{HT}
818055

MEUBLES BAS

À partir de
762,00^{HT}
818051



Meuble bas neutre central

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

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

91,00^{HT}
818066

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



Meuble bas neutre adossé

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

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

MEUBLES CHAUFFANTS

NOUVEAU

À partir de
948,00^{HT}
818320



• Porte coulissante doublée

Meuble bas central chauffant

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

À partir de
1045,00^{HT}
818041



**PRIX
LE PLUS
BAS**

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.

MEUBLES SUSPENDUS & ÉTAGÈRE



À partir de
82,00^{HT}
816703

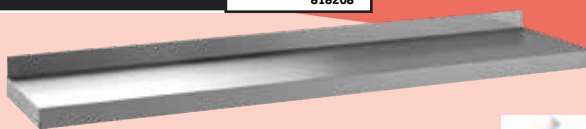
Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	82,00	1
816705	1400x300 mm	99,00	1
816710	1000x400 mm	103,00	1
816712	1400x400 mm	119,00	1

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

NOUVEAU

À partir de
80,00^{HT}
818208



Étagère murale avec crémaillère

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



À partir de
445,00^{HT}
818045

Armoire murale suspendue

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

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

TABLES CENTRALES



NOUVEAU

À partir de
259,00^{HT}
818079

INOX
AISI304

LIVRAISON
EN KIT

MADE IN
EUROPE

EMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

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

Table adossée avec étagère

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

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements 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 dossieret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.



TABLES ADOSSÉES

À partir de
356,00^{HT}
818027

LIVRAISON
EN KIT

À partir de
365,00^{HT}
525610

À partir de
400,00^{HT}
525630



4 roulettes en option

À partir de
109,00^{HT}
818069

Table adossée - Avec étagère

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

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

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds

818033 85,00 1



TOURNUS
EQUIPEMENT

Table CHR - Sans étagère

525610	1000x700x900 mm	365,00	1
525611	1200x700x900 mm	385,00	1
525612	1400x700x900 mm	409,00	1
525613	1600x700x900 mm	445,00	1
525614	1800x700x900 mm	489,00	1
525615	2000x700x900 mm	530,00	1

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

TOURNUS
EQUIPEMENT

Table T515N - Avec étagère

525630	1000x700x900 mm	400,00	1
525631	1200x700x900 mm	432,00	1
525632	1400x700x900 mm	459,00	1
525633	1600x700x900 mm	499,00	1
525634	1800x700x900 mm	549,00	1
525635	2000x700x900 mm	590,00	1

INOX INOX

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

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

TABLES CENTRALES



À partir de
326,00^{HT}
818021



À partir de
350,00^{HT}
525600

LIVRAISON
EN KIT



À partir de
389,00^{HT}
525620

RIGIDITÉ

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

Table centrale - Avec étagère

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

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

MADE IN FRANCE

MADE IN FRANCE

TOURNUS
EQUIPEMENT

Table CHR - Sans étagère

525600	1000x700x900 mm	350,00	1
525601	1200x700x900 mm	385,00	1
525602	1400x700x900 mm	405,00	1
525603	1600x700x900 mm	439,00	1
525604	1800x700x900 mm	500,00	1
525605	2000x700x900 mm	525,00	1

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.

TOURNUS
EQUIPEMENT

Table T515N - Avec étagère

525620	1000x700x900 mm	389,00	1
525621	1200x700x900 mm	420,00	1
525622	1400x700x900 mm	455,00	1
525623	1600x700x900 mm	490,00	1
525624	1800x700x900 mm	550,00	1
525625	2000x700x900 mm	580,00	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 INOX

À partir de
275,00^{HT}
000157

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



À partir de
245,00^{HT}
818001

PRIX
LE PLUS
BAS



PRIX
LE PLUS
BAS

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

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés		
818001 1200x700x850/900 mm	245,00	1
000155 1400x700x850/900 mm	270,00	1
000156 1600x700x850/900 mm	283,00	1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés		
000157 1200x700x850/900 mm	275,00	1
000158 1400x700x850/900 mm	292,00	1
000159 1600x700x850/900 mm	309,00	1

Pieds carrés 40x40 mm.

EMBALLAGE
RENFORCÉ

LIVRAISON
EN KIT

MADE IN EUROPE

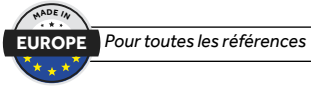
INOX AISI430

EN STOCK

PIEDS CARRÉS



ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT



Pour toutes les références



1535,00^{HT}
818034

634,00^{HT}
818035

À partir de
705,00^{HT}
818036

À partir de
1137,00^{HT}
818037

À partir de
1410,00^{HT}
818038



Armoire
1 818034 600x500x2050 mm **1535,00 1**
2 818035 1000x500x2050 mm **634,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Armoire portes battantes
3 818036 500x600x2000 mm **705,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **66,00 1**
4 818037 1000x600x2000 mm **1137,00 1**
000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **80,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

Armoire portes coulissantes
818038 1200x600x2000 mm **1410,00 1**
818039 1400x600x2000 mm **1540,00 1**
818040 1600x600x2000 mm **1660,00 1**
Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

MEUBLES & ARMOIRES

**TOURNUS
EQUIPEMENT**



À partir de
1245,00^{HT}
816754

À partir de
1499,00^{HT}
816752

940,00^{HT}
816751



Meuble neutre à portes coulissantes
816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**
816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**
816756 1800x700x900 mm **1410,00 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.



Kit 4 roulettes pour les meubles
Chape inox - ø 125 mm dont 2 à freins
525690 **119,00 1**

Armoire haute à portes coulissantes
816752 1000x600x1800 mm **1499,00 1**
816753 1200x600x1800 mm **1619,00 1**
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

Armoire produits d'entretien
3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe
816751 500x600x1800 mm **940,00 1**
Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

PLONGES ADOSSÉES

À partir de
485,00^{HT}
525660



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



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

**LIVRAISON
EN KIT**

2 bacs 400x500 mm, 1 égouttoir à droite - 1600x700x900 mm - Sans robinet	
525662 Sans étagère	755,00 1
525684 Avec étagère	845,00 1
Bac 600x500 mm - Sans étagère, sans robinet	
525660 1 bac - 800x700x900 mm	485,00 1
525661 1 bac - 1 égouttoir à droite 1400x700x900 mm	549,00 1
525663 2 bacs - 1400x700x900 mm	729,00 1
525664 2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm	784,00 1
Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet	
525680 1 bac - 800x700x900 mm	545,00 1
525681 1 bac - 1 égouttoir à droite - 1400x700x900 mm	639,00 1
525682 2 bacs - 1400x700x900 mm	810,00 1
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm	905,00 1
Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).	
2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche - 1600x700x900 mm - Sans robinet	
525670 Sans étagère	739,00 1
525672 Avec étagère	812,00 1
1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche - 1200x700x900 mm - Sans robinet	
525671 Sans étagère	554,00 1
525673 Avec étagère	579,00 1
Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.	



À partir de
534,00^{HT}
818060



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

LE MOBILIER INOX LES PLONGES



À partir de
499,00^{HT}
818011



INOX AISI 304

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

À partir de
640,00^{HT}
818015



INOX AISI 304

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

ACCESSOIRES

À partir de
107,00^{HT}
818075



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

85,00^{HT}
818033



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

**EMBALLAGE
RENFORCÉ**
INOX AISI 304 EN STOCK

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Siphon pour plonge
000177 Simple plonge 14,20 1
000178 Double plonge 17,30 1



LA LAVERIE

LA ROBINETTERIE & LES CASIERS

ROBINETTERIE



234,00^{HT}
998117

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



170,00^{HT}
000008

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT



Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008 170,00 1

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

185,00^{HT}
802430



Distributeur de savon en option

PRIX ACCORD FABRICANT

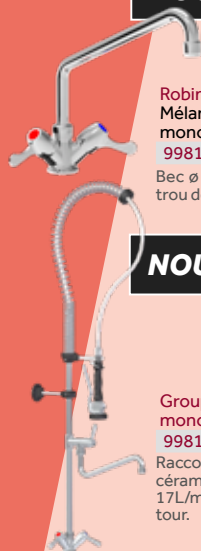


TOURNAIS EQUIPEMENT

Lave mains à commande fémorale
Cuve 345x245x120 mm 185,00 1
802430 Extérieur 440x335x540 mm
802431 Distributeur de savon 50 cl 13,50 1

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

NOUVEAU 72,50^{HT}
998167



Robinet
Mélangeur monotrou monocommande 1/4 de tour
998167 72,50 1

Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F, trou de montage ø 32 mm.

NOUVEAU 250,00^{HT}
998166

Groupe douchette avec robinet monotrou, manettes et long bec
998166 250,00 1

Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques, bec ø 18x25 mm, débit 17L/min, Hauteur 1200 mm - 1/4 de tour.

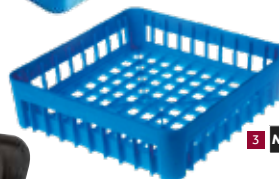
CASIERS DE LAVAGE



3,05^{HT}
990160



16,85^{HT}
998164



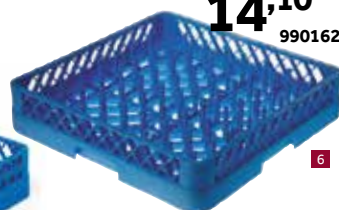
NOUVEAU



16,05^{HT}
990161



16,40^{HT}
187174



14,10^{HT}
990162

Casiers de lavage

1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,05 1
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	16,85 1
3	990221	Casier universel 350x350x120 mm	NOUVEAU 16,90 1
3	990220	Casier universel 400x400x110 mm	NOUVEAU 18,20 1
4	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	16,05 1
5	187174	Casier universel 500x500x100 mm	16,40 1
6	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	14,10 1

TABLES AVEC PLAGES ET DOSSERET



À partir de
885,00^{HT}
525500



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		TOURNAIS EQUIPEMENT
	525500 Bac - Raccordable à droite	885,00 1
	525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	965,00 1
	525501 Bac - Raccordable à gauche	885,00 1
	525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	965,00 1

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-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.



À partir de
460,00^{HT}
525508

Table de sortie MAL

Raccordable à droite ou à gauche		TOURNAIS EQUIPEMENT
525508	Longueur 600x600x860 mm	460,00 1
525509	Longueur 1100x600x860 mm	499,00 1
525510	Longueur 1600x600x860 mm	535,00 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-dérapants.



Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm		TOURNAIS EQUIPEMENT
	525504 Bac - Raccordable à droite	985,00 1
	525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1059,00 1
	525505 Bac - Raccordable à gauche	985,00 1
	525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1059,00 1

LA LAVERIE

SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE



Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



À partir de
1829,00^{HT}
793523

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique



Lave-vaisselle

Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono
5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

793487	Avec pompe de vidange	1999,00	1
793523	Sans pompe de vidange	1829,00	1
793485	Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2150,00	1

Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.



3099,00^{HT}
793488

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm



- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage



Laveuse à capot

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW
(6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono - 748x833x1515/1970 mm
793488 **3099,00** 1

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.

LAVE-BATTERIE

4020,00^{HT}
632172



Compatible format 600x400

Lave-ustensiles multifonction P440
Pour casier 600x500 mm
Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm
632172



4020,00 1

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateau 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateau 600x400 mm.

ACCESSOIRES

299,00^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale
avec 2 glissières de rangement casier
001230 **299,00** 1



TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE



À partir de
999,00^{HT}
977325

Traitement anti-calcaire

977325	Kit PURITY 1200 Clean 1 ^{ère} installation	999,00	1
950352	Déminéralisation partielle Kit PURITY 1200 Clean extra 1 ^{ère} installation	1029,00	1
	Déminéralisation totale		



Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.



LA LAVERIE

LES LAVE-BATTERIES

- Système de lavage haute performance
- Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence
- Porte guillotine et panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

14745,00^{HT}
130905



OPTION

- Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton

Lave-batterie UF-M
Puissance 9,4 kW - 17,5 kW - Hauteur de passage 640 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 1468x870x1880 mm
14745,00 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.

9455,00^{HT}
975115



Lave-batterie ecomax plus
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
9455,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostat pour des températures garanties.



PRODUITS DE LAVAGE

winterhalter®



148,00^{HT}
130954

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 148,00 1



59,50^{HT}
130940

F420 e
Détergent liquide
5 L
130940 59,50 1



168,50^{HT}
130952

F865 PLUS
Détergent pour
Lave-ustensiles
25 kg
130952 168,50 1



52,50^{HT}
130960
Sel régénérant fin 500 g
130960 52,50 1
Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.



80,00^{HT}
130955

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 80,00 1



76,70^{HT}
130953

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 76,70 1



- Performant contre les salissures protéinées et graisses

F865 Plus
Détergent pour ustensiles
aluminium
130952 25 kg **168,50 1**

1 Lave-outils P700-dy
 Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
 Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
 805x845x1785 mm
630024 6730,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

2 Lave-outils P550-DY
 Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
 Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
 685x755x1785 mm
130822 6500,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



Lave-batterie frontal LP31/L-DY
 Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
 Hauteur de passage 640 mm
 400 V 3/N 50Hz
 1535x965x1835 mm
130844 15480,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.



L'HYGIÈNE

LE NETTOYAGE DU LABORATOIRE

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



15,60^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure
006163 Bidon 5 L 15,60 4
006151 Bidon 20 L 61,40 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

LAVAGE EN MACHINE

25,65^{HT}
006712



BACTÉRICIDE
FONGICIDE

Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide

006712 Seau 3 kg (150 pastilles) 25,65 1

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

RINÇAGE EN MACHINE



18,50^{HT}
006155



Liquide rinçage machine Pour eau dure
006155 Bidon 5 L 18,50 4

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle. Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle.

LAVAGE MANUEL

3,75^{HT}
006900



14,20^{HT}
006901



Liquide lavage plonge manuelle
006900 Flacon 1 L 3,75 12
006901 Bidon 5 L 14,20 4

Puissant pouvoir dégraissant. Réservé à un usage professionnel. Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il décolle et dissout les salissures grasses. Doté d'une mousse stable et d'un puissant pouvoir dégraissant, il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

RÉNOVANT INOX



- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant

Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml 12,40 6
Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre

Nettoyant inox
006175 Pulvérisateur 750 ml 7,15 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.

ENTRETIEN DES MACHINES



21,95^{HT}
006159



Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L 21,95 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...



13,60^{HT}
006173



Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur
Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L 13,60 4

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



21,50^{HT}
006444



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.

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

5,90^{HT}
006112



Dégrossant désinfectant alimentaire PAE*
006112 Pulvérisateur 750 ml 5,90 12

Dégrossant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Conçu pour le nettoyage et la désinfection toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides...). Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes. S'utilise pour les sols, faïences, tous supports lavables ayant de la matière grasse ou des tâches à éliminer. Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



7,15^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage*
006152 Pulvérisateur 750 ml 7,15 12

Produit destiné à la désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Il peut être utilisé pour la désinfection des vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. Peut également s'utiliser en désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.

- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide



DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L 15,10 4

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

CANALISATIONS

8,10^{HT}
006129



- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L 8,10 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes, spécialement conçue pour dégrader les matières responsables des odeurs et des colmatages/dépôts dans les canalisations et surfaces des sanitaires. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale. Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément et ses micro-organismes agissent durablement en supprimant les matières responsables des odeurs ou des colmatages.

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

8,75^{HT}
006100



Vital
PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L **8,75 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.

12,75^{HT}
006167



STAR
CUISINE

Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **12,75 4**
Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

NOUVEAU

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

339,00^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*

006067 **339,00 1**

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.

Tuyau

006052 Tuyau 15 m **81,30 1**

006053 Tuyau 20 m **101,00 1**

006054 Tuyau 25 m **132,00 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **58,00 1**

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).

L'HYGIÈNE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

10,10^{HT}
007061

BROSSERIE



Brosse à main 21 cm

007110 Blanc **5,35 1**

007109 Rouge **5,35 1**

007108 Vert **5,35 1**

007107 Jaune **5,35 1**

007106 Bleu **5,35 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Doux

007065 Blanc **13,20 1**

007064 Rouge **13,20 1**

007066 Vert **13,20 1**

007063 Jaune **13,20 1**

007062 Bleu **13,20 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Doux

007061 Blanc **10,10 1**

007060 Rouge **10,10 1**

007059 Vert **10,10 1**

007058 Jaune **10,10 1**

007057 Bleue **10,10 1**

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Mi-dur

007069 Blanc **15,20 1**

007070 Bleu **15,20 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



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.



Pelle ramasse poussière

007116 Blanc **3,35 1**

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



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.

À partir de
9,85^{HT}
007080



La mousse réticulée Ezavote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc **9,85 1**

007079 Rouge **9,85 1**

007078 Vert **9,85 1**

007077 Jaune **9,85 1**

007076 Bleu **9,85 1**

Raclette en mousse Ezavote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc **11,50 1**

007084 Rouge **11,50 1**

007083 Vert **11,50 1**

007082 Jaune **11,50 1**

007081 Bleu **11,50 1**

Raclette en mousse Ezavote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Support balai Toolflex 990 mm

007120 3 clips - 500 mm **27,00 1**

007158 5 clips - 900 mm **41,00 1**

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..



Clip pour support balai Toolflex

007159 **10,70 1**

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

Manche 140 cm

007056 Blanc **10,50 1**

Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

COLLECTE DES DÉCHETS

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	13,40
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	30,75
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	34,30
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	33,40
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	58,30

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	33,75
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	36,00
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	35,60
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	42,75
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	25,60
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	78,40
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	28,60
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	35,70
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	26,75
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	27,80
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	32,70
006672	Housse	660	BD	Noir	30	193x150	50	40,30



À partir de
51,00^{HT}
140780



Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc

140780 45 L 410x390x600 mm **51,00 1**
140784 90 L 500x410x820 mm **75,00 1**

À partir de
192,00^{HT}
816736



Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - Inox

816736 50 L ø 390x600mm **192,00 1**
816737 100 L ø 475x720 mm **237,00 1**



8,00^{HT}
006309

20,20^{HT}
809203



EN 14605
EN 13034



ViTal PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local vide ordure

006309 Bidon 5 L **8,00 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des doubles surfaces, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.

NOUVEAU

46,00^{HT}
981241



Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc **Gilac**
981241 **46,00 1**



À partir de
9,75^{HT}
914713

Poubelle - Plastique à pédale
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **9,75 1**
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **13,50 1**
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **20,80 1**

Poubelle avec pédale etseau intérieur plastique.

À partir de
69,50^{HT}
140785



Collecroule caréné Avec pédale et couvercle
140763 Inox - 110 L - 466x366x970 mm **211,00 1**
140765 Blanc - 110 L - 466x366x970 mm **164,00 1**
140767 Inox - 70 L - 466x366x730 mm **189,00 1**
140785 Blanc - 70 L - 466x366x730 mm **69,50 1**

Construction inox ou métal peint. Collecroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



Collecroule mobile avec pédale et couvercle

961040 100 L - Blanc **128,50 1**
961041 100 L - Inox **205,00 1**

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

MODÈLE PRO

116,60^{HT}
981200

DEMANDEZ L'ORIGINAL !



Gilac

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur
981200 Blanc **116,60 1**
981201 Bleu **116,60 1**
Existe en vert, rouge et jaune.



122,00^{HT}
142018

Conteneur à pédale et couvercle 500x400x790 mm
142018 90 L **122,00 1**

Polyéthylène blanc. Pédale et rouleur de stabilisation à l'arrière. Idéale pour le domaine de la restauration. Ouverture sans contact de la main. Fermeture automatique du couvercle. Angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Équipé de 2 roulettes arrière.

189,00^{HT}
816738



PRIX LE PLUS BAS

INOX 18/10

Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø 475x850 mm
816738 **189,00 1**

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

159,00^{HT}
959999



INOX 18/10

Pince sac inox - Sac 110 L 560x435x940 mm
959999 **159,00 1**

Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.



LES DÉSINSECTISEURS



84,00^{HT}
961246



Désinsecteur FlyinBox
961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg **84,00 1**
961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg **94,00 1**

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



94,00^{HT}
961247

55,00^{HT}
961248



Désinsecteur Iglu
1x20 W - 230 V mono - 1,2 kg - Pour 50 m²
961248 Blanc **55,00 1**
961249 Noir **55,00 1**

Plaque de glu
Pour désinsecteur Iglu
961255 Lot de 6 **10,00 1**

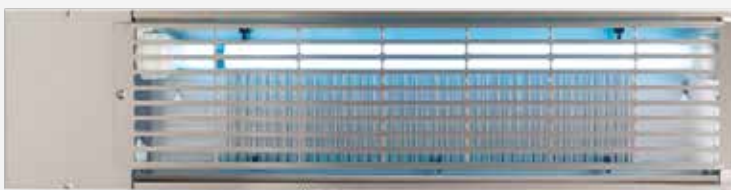
Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20 W (E14) basse consommation.



Autres couleurs disponibles : nous consulter

OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES

Idéal pour les laboratoires



178,00^{HT}
961260

Désinsecteur AGR 40 à glu
Protection IP21/IP54 - 220 V mono
760x190x100 mm
961260 **178,00 1**

Tue insectes mural inox 304. Pour une superficie de 120m². Entretien : remplacement des tubes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...



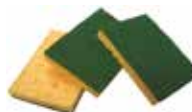
ÉPONGES & LAVETTES



Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
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 tampon vert Sachet/Carton
007137 GM - 13x9x2,2 cm **9,0010/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007138 PM - 11x7x2,2 cm **7,0510/150**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



Éponge tampon blanc Sachet/Carton
19x3x2,2 cm
007135 Éponge bleue **1,00 10/120**
007136 Éponge rose **1,00 10/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



Rouleau abrasif longueur 3 m
007146 Blanc - 10 cm **4,40 1**
007144 Vert - 14 cm **4,60 1**
007145 Noir - 14 cm **4,60 1**
Prix unitaire, vendu à l'unité.



Tampon à récurer Carton
25x11,5x2 cm
007123 Noir - Très abrasif **16,70 10**
007126 Vert - Abrasif **16,70 10**
007124 Blanc - Peu abrasif **16,70 10**
Prix unitaire, vendu par carton de 10.

Colis de 10. Tampon abrasif pour mono-brosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.



Lavette Micro Tuff Sachet/Carton
36x36 cm
007506 Bleu **6,05 5/20**
007504 Rouge **6,05 5/20**
007507 Jaune **6,05 5/20**
007508 Vert **6,05 5/20**
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



Lavette PVA Micro Sachet/Carton
38x35 cm
007509 Bleu **13,60 5/20**
007505 Rouge **13,60 5/20**
007510 Jaune **13,60 5/20**
007511 Vert **13,60 5/20**
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre tricotée. 70% polyester, 30% polyamide, 290 g/m². Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.



Carré microfibre 40x40 cm Sachet/Carton
007147 Bleu **5,25 5/100**
007149 Rose **5,25 5/100**
007148 Jaune **5,25 5/100**
007150 Vert **5,25 5/100**
Prix du sachet de 5, carton de 100.
100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



Lavette super Sachet/Carton
50x35 cm
007350 Bleu **6,25 25/150**
007351 Rouge **6,25 25/150**
007352 Jaune **6,25 25/150**
007353 Vert **6,25 25/150**
007354 Blanc **6,25 25/150**
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



Lavette extra Sachet/Carton
50x35 cm
007151 Bleu **6,50 25/150**
007152 Rose **6,50 25/150**
007153 Jaune **6,50 25/150**
007154 Vert **6,50 25/150**
007155 Blanc **6,50 25/150**
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
Non tissée, 80 g/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.

SOLS & SURFACES



5,20^{HT}
006308

DÉTARTRANT



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L **5,20 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



6,50^{HT}
006302

EN 1276



ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L **6,50 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



5,20^{HT}
006307

Sols protégés



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L **5,20 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



12,80^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **12,80 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



17,70^{HT}
006222

Teepol détergent multi-usages
006222 Bidon 5 L **17,70 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.



27,50^{HT}
006224

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **27,50 2**

Détergent dégraissant universel concentré qui permet d'éliminer les salissures et graisses les plus tenaces en intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

NOUVEAU **104,00^{HT}**
007639

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur
câble
alimentation
7,5 m

KARCHER



Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm
007639 **104,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

Filtre papier non tissé
007641 T7/1 **18,70 1**



HYGIÈNE DES MAINS



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gauffrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc 17,35 1
Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²
152546 Blanc 28,60 1
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc 21,85 1
Prix du colis
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.



Essuie-mains pour Autocut
2 plis gauffrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m
152522 Blanc 28,05 1

Essuie-mains pour Autocut
2 plis collés
laize 19,8 cm - 140 m
152523 Blanc 35,80 1

Essuie-mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 Blanc 64,20 1

Prix du colis
Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois 19,95 1
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



Essuie-main - 3750 formats
Pliage Z - 2 plis - 22x23 cm
000914 Blanc 37,50 1
Prix du colis
Colis de 12 rouleaux.



14,30^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes
200 lingettes
006160 14,30 6
Prix unitaire, vendu au carton de 6.
Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON



17,15^{HT}
006430

*Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)*

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc 17,15 1
Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1 L.

Crème mains bactéricide
006431 Cartouche 1 L 8,40 6
Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.



10,20^{HT}
006107

EN 1276

Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L 10,20 3
Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

LESSIVES



44,50^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg 44,50 1
Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une blancheur éclatante

7,10^{HT}
006503

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L 7,10 3
Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.



- Préserve les couleurs et le blanc
- Laisse le linge propre et agréablement parfumé



19,30^{HT}
006230

Skip lessive capsule
006230 Linge couleur 19,30 1
Boîte de 46 capsules. Capsules faciles à utiliser qui offrent d'impeccables résultats professionnels. En plus d'un pouvoir lavant renforcé, elles laissent un agréable parfum, une protection et un éclat longue durée pour le blanc et les couleurs.



INNOVATION