



1965
GAFIC

Les **GRANDS SÉJOURS 2026**

**Le bon produit
au bon prix
en stock
toute l'année**

PRIX INDIQUÉS
HORS TAXES

G Votre
expert



www.gafic1965.com



SONOLYS



pochette couvert

1 Myrtille : 050165 Assiette plate ø 28 cm 7,30 12 - 050166 Assiette plate ø 25 cm 5,50 12 - 050167 Assiette plate ø 23 cm 4,78 12 - 050187 Assiette creuse ø 20,5 cm 4,80 12 - 050185 Assiette à dessert ø 19 cm 3,80 12 - 050186 Assiette à pain ø 15 cm 2,84 12 2 Port Coton : 050231 Assiette plate ø 26 cm 5,89 12 - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 3,52 12 - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,35 12 3 Utopia : 050130 Assiette plate ø 29 cm 7,65 4 - 050131 Assiette creuse petit bassin ø 27 cm 25,3 cl 7,65 4 - 050132 Assiette à dessert ø 23 cm 6,05 4 - 050133 Assiette creuse grand bassin ø 28 cm 49 cl 7,65 6 - 050134 Assiette plate ø 27 cm 7,40 4 4 New Kalix 631212 Verre 30 cl ø 8,2x8,5 cm 1,76 12 5 Cassiopea 032125 Verre transparent 32 cl 2,76 12 - 032127 Verre noir 32 cl 3,17 12 6 Porcelaine couleur 043285 Lot 6 tasses 10 cl 2,10 6 7 Oriente 631207 FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,20 6 8 Quattro Stagioni verre avec couvercle : 033124 40 cl 0,95 12 - 033507 20 cl 0,85 12 9 Officina 1825 631220 Salière 4,80 (12) 631221 Poivrière 4,80 12 10 Mekkano : 065283 Planche à partager bois 39,5x19 cm 12,00 6 11 Set de table : Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 13,15 1 - 004113 camel vanille/camel 14,15 1 - Set de table : Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 15,70 1 - Pochette couvert : 10x24 cm 004121 acier blanc/acier 10,70 1

plateau



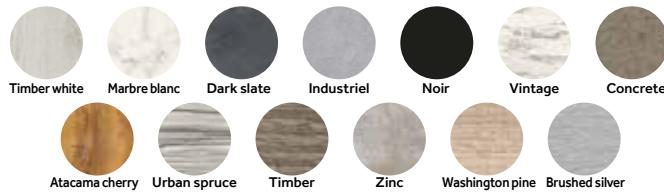
Épaisseur du chant 34 mm



Épaisseur du chant 16,5 mm



Épaisseur du chant 12 mm



Plateau stratifié	ø 60 cm		60x60 cm		70x70 cm		110x70 cm		70x70 cm		SMARTLINE		60x60 cm		70x70 cm		110x70 cm	
Vintage	-																	
Urban spruce	008903	35,00	008913	45,00	-	-	-	-	-	008941	61,00	-	-	-	-	-	-	2
Timber	008904	35,00	008914	45,00	-	-	-	-	-	008943	61,00	-	-	-	-	-	-	2
Brushed silver	-		008917	45,00	-	-	008937	69,00	008947	61,00	008805	59,00	008806	69,00	008807	79,00	2	
Concrete	008908	35,00	008918	45,00	-	-	008938	69,00	008948	61,00	-	-	-	-	-	-	2	
Timber white	008909	35,00	008919	45,00	-	-	-	-	008949	61,00	008813	59,00	-	-	-	008815	79,00	2
Industriel	-		008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	008993	61,00	008829	59,00	008830	69,00	008831	79,00	2	
Marbre blanc	-		008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-	-	-	-	-	-	008835	79,00	2
Atacama cherry	-		008910	65,00	008920	75,00	008930	139,00	-	-	008801	59,00	-	-	-	-	2	
Zinc	008902	35,00	008912	65,00	008922	75,00	008932	139,00	008942	61,00	-	-	-	-	-	-	2	
Washington pine	-		008915	65,00	008925	75,00	008935	139,00	008945	61,00	-	-	-	-	-	-	2	
Dark slate	008906	35,00	008916	65,00	008926	75,00	008936	139,00	008946	61,00	-	-	008818	115,00	008819	79,00	2	

LA VAISSELLE

les assiettes



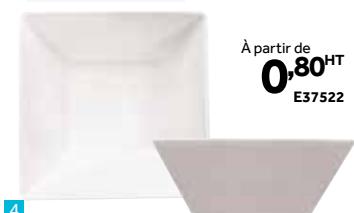
PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée

À partir de
0,80 HT
E37522

Pyros - Collection carrée

1 E37526	Assiette rectangle 31x21 cm	4,60	6
2 E37525	Assiette carrée 27 cm	3,99	6
3 E37524	Assiette carrée 24 cm	3,10	6
4 E37523	Assiette carrée 21,5 cm	2,50	6
5 E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	3,50	6
6 E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,00	6
7 E37522	Assiette carrée 11 cm	0,80	6



ARÈS

Porcelaine



Chic, solide et intemporelle



Arès

1 162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90	6
2 162001	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
3 162003	Assiette bord droit ø 27 cm	8,00	6
4 162008	Assiette à risotto - ø 26 cm - Bassin ø 14 cm	10,40	6
5 162007	Assiette creuse ø 25 cm	6,40	6
6 162000	Assiette plate ø 21 cm	4,80	6
7 162002	Assiette bord droit ø 21 cm	6,40	6
8 162005	Salad bowl ø 20 cm	6,00	6
9 162006	Bol ø 13 cm	4,00	6

À partir de
4,00 HT
162006

Décor noir mat.



SMART

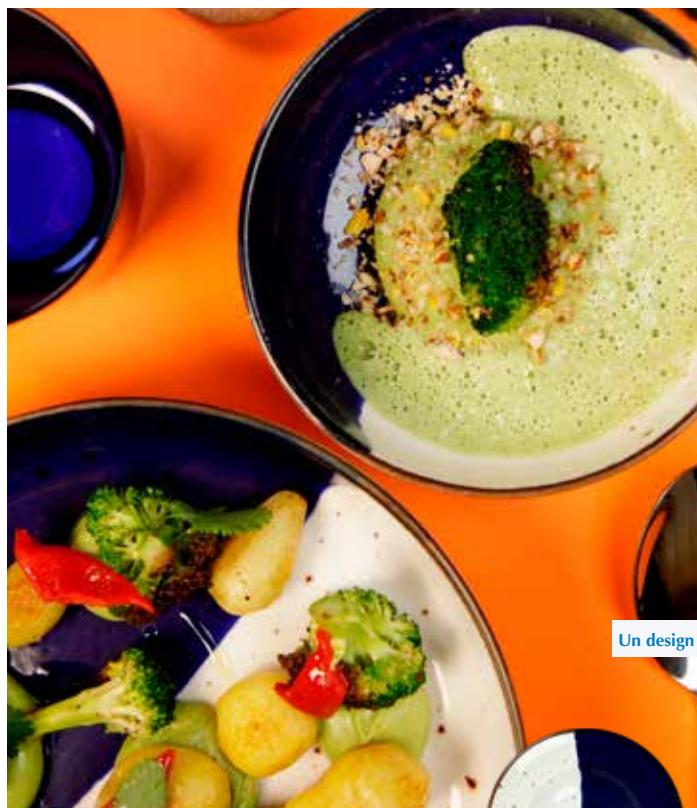
Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocsÀ partir de
1,40 HT
044303

Smart

1 044300	Assiette plate ø 27 cm	2,40	6
2 044301	Assiette plate ø 23 cm	1,90	6
3 044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4 044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,40	6
5 044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,80	6





POSÉDON

Porcelaine



À partir de
5,90 HT
162064

SABREGUÉMINES
2004

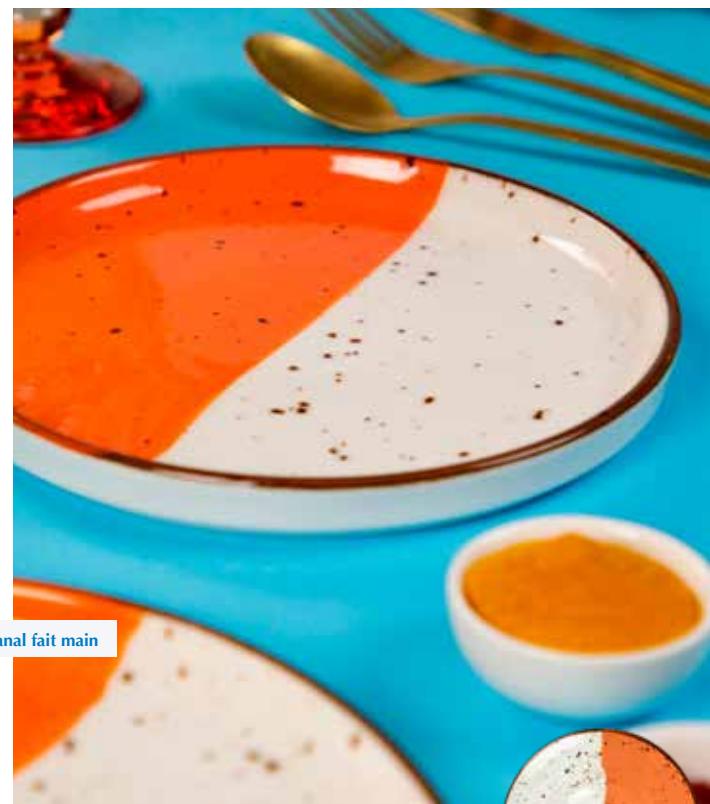
Posédon

1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
5	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
6	162063	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162064	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



Un design artisanal fait main



HÉLIOS

Porcelaine



À partir de
5,90 HT
162074

SABREGUÉMINES
2004

Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
5	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162074	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.

TOBOGAN

Porcelaine

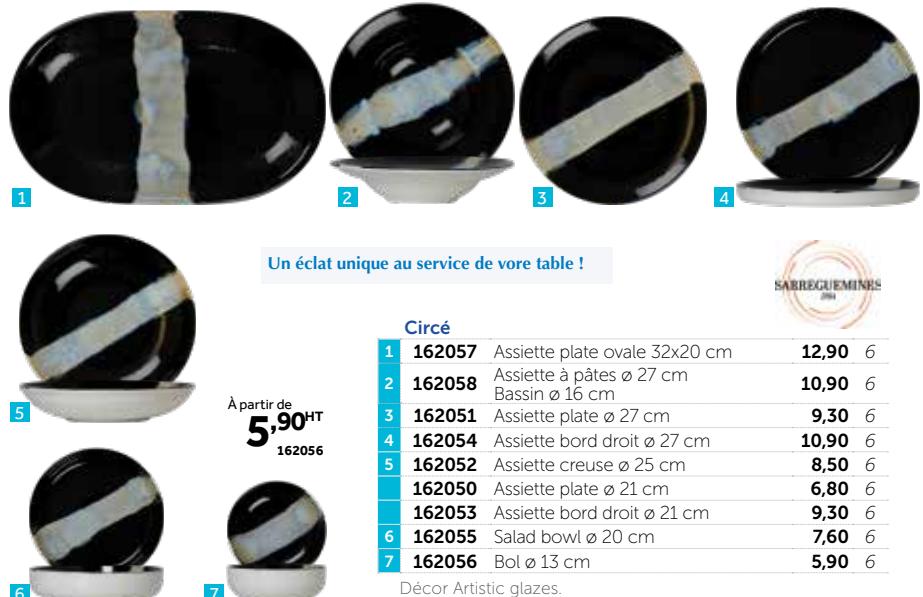


À partir de
3,60 HT
030337

Tobogan

1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	7,50	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,00	6
3	030337	Bol ø 14 cm	3,60	6




CIRCÉ
Porcelaine


Un éclat unique au service de votre table !

Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
3	162051	Bassin ø 16 cm	9,30	6
4	162054	Assiette plate ø 27 cm	10,90	6
5	162052	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
6	162050	Assiette plate ø 21 cm	6,80	6
7	162053	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
6	162055	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
7	162056	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



DANUBIO

Porcelaine

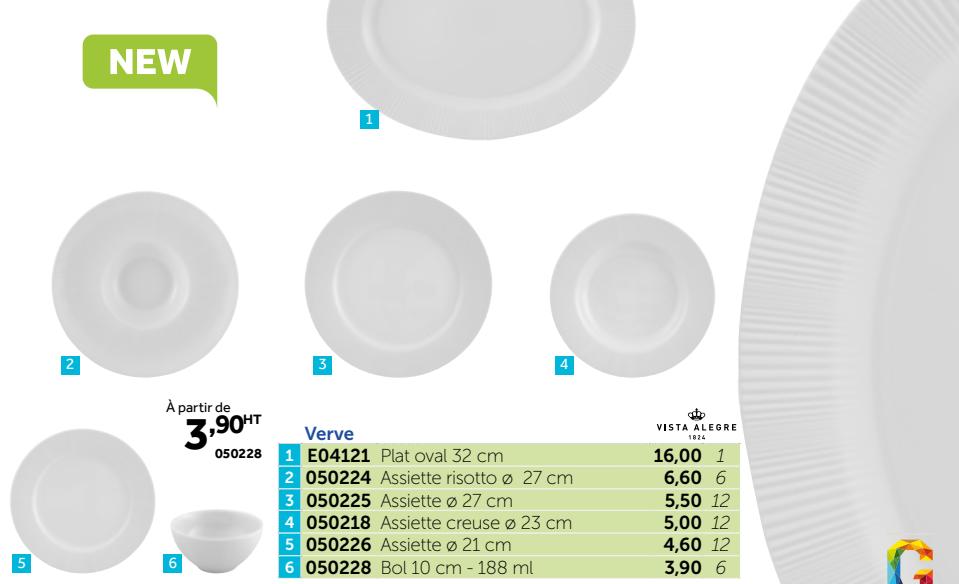


Danubio

1	E24217	Assiette 26x26 cm	3,25	6
2	E24218	Assiette creuse 21x21 cm	3,00	6
3	E24219	Assiette 21x21 cm	3,00	6
3	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	2,90	10
4	E24222	Bol 12x12 cm	2,90	12
5	E24221	Bol 8x8 cm	2,10	12


VERVE
Porcelaine

NEW



Verve

1	E04121	Plat oval 32 cm	16,00	1
2	050224	Assiette risotto ø 27 cm	6,60	6
3	050225	Assiette ø 27 cm	5,50	12
4	050218	Assiette creuse ø 23 cm	5,00	12
5	050226	Assiette ø 21 cm	4,60	12
6	050228	Bol 10 cm - 188 ml	3,90	6

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



BLOOM

Porcelaine

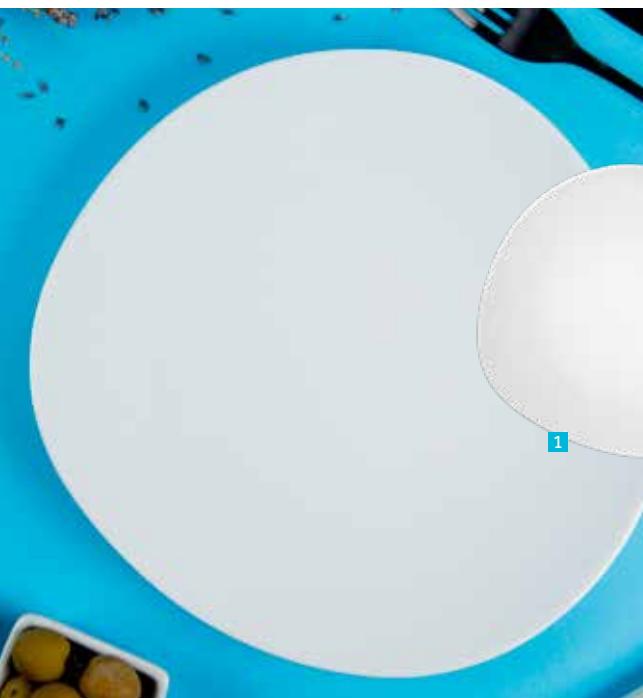


Bloom

		≡ Tognana
1	E19497 Assiette ovale 30x21 cm	13,90 4
2	E19507 Assiette plate ø 27 cm	9,00 6
3	E19496 Assiette creuse ø 26 cm	11,00 6
	E19504 Assiette plate ø 21 cm	6,60 6
4	E19505 Bol ø 15 cm	5,80 6

À partir de
5,80^{HT}
E19505

Faites de votre table une œuvre d'art floral avec le service de table Bloom. Doté d'un design enchanteur et unique, cet ensemble en porcelaine bleue en émail réactif, apporte une touche de fraîcheur et de dynamisme à votre expérience culinaire. Les délicates nuances de bleu et les motifs floraux créent sur votre table une atmosphère raffinée et accueillante.



FRENCH RIVIERA

Porcelaine



La simplicité pour sublimer vos créations

À partir de
3,90^{HT}
030341



French Riviera

1	030338 Assiette de présentation ø 31 cm	10,50 6
2	030339 Assiette plate ø 27 cm	4,40 12
	030340 Assiette à dessert ø 22 cm	3,80 12
3	030342 Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	4,60 6
4	030341 Assiette calotte 21x20 cm	3,90 6



PAN

Porcelaine



À partir de
5,10^{HT}
162010

1	162013 Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90 6
2	162011 Assiette plate ø 27 cm	6,80 6
3	162015 Assiette à pâtes ø 27 cm	9,30 6
4	162012 Assiette creuse ø 25 cm	7,10 6
5	162010 Assiette plate ø 21 cm	5,10 6
	162014 Salad bowl ø 20 cm	7,60 6



Décor digital print.

BULLE



1



4

À partir de
6,20^{HT}
030330



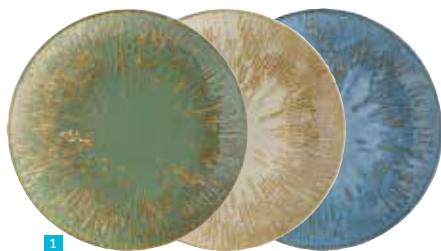
Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	13,90	12
2	030327	Assiette à pâtes ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	11,50	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	6,90	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	6,50	12
	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	6,20	12



SNELL

Porcelaine



1

À partir de
6,90^{HT}
988550



3



2

SNELL

Sage (vert)

Sky (bleu)

Sand (beige)

1	Assiette plate ø 27 cm	988551	9,20	988556	9,20	988563	9,20	12
	Assiette plate ø 21 cm	988550	6,90	988555	6,90	988562	6,90	12
2	Assiette à pâtes ø 27 cm bassin ø 17,10 cm	988553	14,50	988558	14,50	988561	14,50	6
3	Assiette calotte ø 23 cm	988552	10,90	988557	10,90	988560	10,90	6

La gamme SNELL reflète la beauté de la réfraction de la lumière avec des teintes inspirées de la nature. Avec ses motifs, cette gamme apportera une touche unique à vos présentations.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



APHRODITE

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162024



Aphrodite

1	162021 Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162022 Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
3	162020 Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162023 Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162024 Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print



HERMÈS

Porcelaine

À partir de
5,10^{HT}
162030



Hermès

1	162031 Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162032 Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
3	162030 Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162033 Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162034 Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print



NYX

Porcelaine

9,30^{HT}
162043



Nyx

1	162041 Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162043 Assiette à pâtes ø 27 cm	9,30	6
3	162042 Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
4	162040 Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.





ANTIQUE

Porcelaine



À partir de
3,60 HT
030320



Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	6,20	12
	030318	Assiette plate ø 26 cm	4,40	12
3	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	4,40	12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,60	12

PERLA

Porcelaine



À partir de
3,70 HT
050155

Perla



1	050150	Assiette plate ø 29,5 cm	6,40	4
	050151	Assiette plate ø 27 cm	6,20	12
	050152	Assiette plate ø 25 cm	5,80	12
2	049149	Assiette à pâtes ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 4 cm	6,10	12
	050153	Assiette creuse ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 2 cm	5,60	6
	050154	Assiette à dessert ø 21 cm	4,80	12
3	050155	Assiette à pain ø 17 cm	3,70	12
	050156	Bol à céréales ø 12 cm	6,00	6
5	050157	Paire tasse café 9 cl	5,75	6
6	050158	Paire tasse thé 20 cl	7,30	6
7	050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	8,35	6
8	050160	Théière 40 cl	24,05	1
9	050161	Cafetière 40 cl	24,05	1

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



ALICE

Porcelaine



À partir de
2,70 HT
030325



Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	4,60	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm Bassin 15,5 cm	3,50	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,45	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	2,70	12

VENTOUX

Porcelaine



Assiette à ailes fines



À partir de
2,60 HT
030315

Ventoux

1	030310	Assiette à pâtes ø 30 cm bassin de 19 cm	9,50	6
2	030311	Assiette plate ø 27 cm	5,30	12
3	030312	Assiette plate ø 24 cm	4,00	12
3	030313	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	4,00	12
	030314	Assiette à dessert ø 19 cm	3,50	12
	030315	Assiette à pain ø 17 cm	2,60	12



Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



DYONISOS
Porcelaine



Dyonisos

1	162081	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162082	Assiette creuse ø 25 cm	7,60	6
	162080	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.

À partir de
5,10^{HT}
162080



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière

**TOP
QUALITÉ**
—★—



Bassin décalé



À partir de
1,70^{HT}
047018



Asymétrique - Bassin décalé

1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	8,80	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,50	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,10	6
4	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,10	6
5	047011	Coupelette 22 cl	4,35	6
6	047012	Coupelette 10 cl	3,30	6
7	047013	Coupelette 6 cl	2,65	6
8	047014	Théière 40 cl	10,15	1
9	047015	Crémier 20 cl	5,30	6
10	047016	Sucrier 25 cl	8,50	1
11	047003	Tasse à café 9 cl	1,90	6
12	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,70	12
13	047019	Tasse à thé 20 cl	2,20	6
14	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,90	6
15	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	2,65	6
16	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,35	6



STAINS

Porcelaine

À partir de
3,90 HT
E37327

TABLE

Porcelaine



Table

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,70	6
2	E37309	Assiette plate ø 28x2,5 cm.	5,10	6
3	E37306	Assiette à pâte ø 27,5x ø int. 14,5x6 cm	9,80	6
4	E37311	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,40	12
5	E37312	Assiette à dessert ø 21x2,2 cm	4,20	12

Saturnia

1	E37321	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,50	6
2	E37325	Assiette plate ø 28x2,5 cm	4,80	6
3	E37322	Assiette à pâte 27,5 cm - ø int. 14,5x6 cm	9,50	6
4	E37326	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,10	12
5	E37327	Assiette à dessert ø 21x2,2 cm	3,90	12

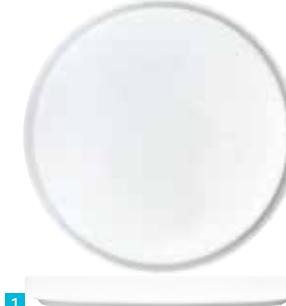
À partir de
4,20 HT
E37312

NEW



LOUNGE

Porcelaine hôtelière



1

EMPILABLE



2

À partir de
3,20 HT
E37515

NEW

SÉVILLE COULEUR

Porcelaine

À partir de
2,85 HT
630412

Séville couleur - porcelaine

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,85	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,85	12

MONALYSA

Porcelaine

À partir de
2,90 HT
047007

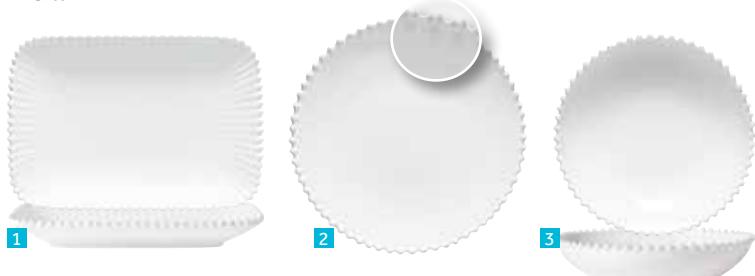
Monalyza

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



PEARL

Grès



Pearl

COSTA NOVA
PORTUGAL

1	E21883	Assiette rectangulaire 30x21 cm	16,90	1
2	E21867	Assiette plate ø 28 cm	7,90	6
3	E21889	Salad bowl ø 24 cm	7,70	6
4	E21886	Assiette plate ø 22 cm	6,40	6
5	E21872	Bol ø15 cm	5,60	6

Les formes rondes avec un contour perlé, inspiré de la richesse de la céramique des XVIII^e et XIX^e siècles, ont été réinventées dans cette collection. Ce nouveau concept classique, à la fois très contemporain et polyvalent, impressionne par son apparence.

À partir de
5,60 HT
E21872

BRISA

Grès

À partir de
6,50 HT
E20896

Brisa

COSTA NOVA
PORTUGAL

1	E20924	Assiette plate ø 28 cm	8,20	6
2	E20937	Salad bowl incliné ø 24 cm	10,25	6
3	E20936	Assiette plate ø 22 cm	6,75	6
4	E20919	Bol oursin ø 18 cm	10,60	6
5	E20928	Bol oval 10x7 cm	4,80	1

Avec ses formes organiques mêlées à une finition émaillée blanche et bleue, Brisa ajoute un caractère unique à n'importe quelle table. Cette collection, inspirée de l'océan, offre un contraste passionnant avec les designs de vaisselle conventionnels.



SPLACH

Grès



1



2



3



4

Splach

1	030364	Assiette de présentation Ø 32 cm	6,70	6
2	030365	Assiette à pâtes Ø 28 cm - Bassin Ø 20 cm	8,80	4
3	030367	Assiette plate Ø 27 cm	5,00	6
4	030368	Assiette à dessert Ø 22 cm	3,30	6
5	030366	Salad bowl Ø 20 cm	8,70	6
6	030369	Coupelle Ø 13 cm	3,30	6

À partir de
3,30 HT
030368

MODULO NATURE

Grès



1



Plate



2



Coupe



À dessert

NEW

Modulo Nature

		Noir	boîte	carton	Jade	boîte	carton	4			
1	Assiette plate Ø 28 cm	166062	10,45	6	9,50	12	A84954	10,45	6	9,50	12
2	Assiette coupe Ø 25 cm	903110	14,30	6	13,00	12					
3	Assiette coupe Ø 22 cm				E25587	14,30	6	13,00	12		
4	Assiette à dessert Ø 21 cm	903114	10,34	6	9,40	18	E37420	10,34	6	9,40	18

À partir de
9,40 HT
903114

DE GRÈNE



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

ETNA

Grès



1



2

À partir de
3,30 HT
030349

3



4



5



Etna

1	030343	Assiette à pâtes Ø 32 cm - bassin Ø 20 cm	10,90	4
2	030344	Assiette plate Ø 27 cm	7,90	6
3	030348	Assiette creuse Ø 22 cm	9,40	3
4	030347	Salad bowl* Ø 21 cm	6,70	6
5	030345	Assiette calotte Ø 21 cm	9,30	6
6	030346	Assiette à dessert Ø 21 cm	5,90	6
7	030349	Assiette à pain Ø 17 cm	3,30	6

*non empilable





PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



- 1 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm
 2 Assiette de présentation ø 32 cm
 3 Assiette plate ø 28 cm
 3 Assiette à bord droit* ø 27 cm
 4 Assiette à dessert ø 23 cm
 5 Salad bowl* ø 21 cm
 5 Coupelle ø 14 cm

	Pont Japonais (vert)	Nymphéas (bleu)		
1	030357	9,60	030351	8,75 4
2	030358	8,10	030350	8,08 6
3	030359	6,20	030352	5,00 6
3	030360	9,50	030353	8,65 1
4	030361	4,90	030354	4,15 6
4	030362	8,40	030355	7,60 6
5	030363	3,90	030356	3,20 6

*non empilable

GEMSTONE

Grès

**PASSE
AU FOUR**

NEW
GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone	VISTA ALEGRE 1824
1	E02983	E02967	E14135	050236	9,90 12
2	E02978	E02976	E14136	050237	9,25 12
3	E02986	E02972	E14130	050235	7,90 12
3	E02979	E02969	E14129	E03068	8,90 12
4	E02985	E02970	E14131	E03069	7,50 12
5	E02981	E02975	E14132	E03072	6,25 6
5	E02992	E02991	E14133	050238	4,90 6
6	E02998	E02997	E14134	E03077	4,50 24
7	E25958	E25942	E25921	E25969	2,95 12

- 1 Plat ovale 30x15x3 cm
 2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm
 3 Assiette creuse ø22,5 cm - 90 cl
 4 Assiette plate ø28 cm
 4 Assiette plate ø22 cm
 5 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl
 5 Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl
 6 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl
 7 Bol 7x3 cm - 5 cl

NEW

Les couleurs Jade, Lapis-lazuli, Moonstone et Coral sont caractéristiques des minéraux semi-précieux. La collection Gemstone fascine par les irrégularités surprenantes du grès. C'est un ensemble qui met en valeur le mix & match grâce à ses formes organiques et ses tonalités sobres et polyvalentes. Disponible dans d'autres modèles.

LA VAISSELLE

incassable

VERRE

Sans & Tritan

À partir de
0,96 HT
520360

Verre transparent

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	0,96	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,39	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,84	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	0,96	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	4,41	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	4,74	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	4,40	6

Résistant aux chocs, le plastique SAN est un matériau inébranlable et extrêmement solide. Incassable, le plastique TRITAN est ultra résistant et élégant. Ils sont très pratiques pour les repas décontractés, les événements à l'extérieur ou sur les bords des piscines.

SALSA BLANCHE

Mélanine

NEW



SALSA blanche

E35785	ø28 cm	12,50	12
E35784	ø23 cm	9,90	12

À partir de
9,90 HT
E35784

SALSA BLEUE

Mélanine



Salsa

1	E23925	Assiette ovale 30x22 cm	16,50	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	16,90	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

La mélamine est une résine plastique thermodurcissable faite à base de composés organiques. Résistante aux chutes, durée de vie exceptionnelle, idéal pour la restauration. Compatible lave-vaisselle. Adaptée à l'utilisation dans les écoles, les hôpitaux, les établissements de soins, les cantines des lieux de travail, les restaurants décontractés mais aussi les traiteurs chargés des mariages et des repas d'entreprises.

IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

BOL

À partir de
3,90 HT
E35806

NEW



ADRIER

PROFESSIONAL MELAMINE TABLEWARE

Bol rond	Blanc	Noir	
ø12x4 cm	E35843	4,90	E35806 3,90 12
ø14x5 cm	E35845	5,50	E35807 4,65 12
ø17,5x5 cm	E35847	11,00	E35808 9,00 12
ø19,2x6,8 cm	E35849	11,90	E35809 9,20 12

ORION

Mélanine

À partir de
7,90 HT
E40646

Orion

1	E40644	Assiette ovale 27x23 cm	16,00	12
2	E40645	Assiette creuse ø 26,4x5 cm	13,00	12
3	E40646	Bol ø 19x7 cm	7,90	24
4	E40647	Assiette ronde bord droit ø 25,4x2,5 cm	22,50	24

À partir de
5,80 HT
945200

LA PRÉSENTATION

les individuels

idéal
Pour présenter vos
accompagnements

NEW

2,60^{HT}
E37504



Soupière tête de lion

Porcelaine

E37504 13x11,8x7,3 cm - 45 cl 2,60 4
E37503 20,6x20,6x4,6 cm 2,50 6

PASSE
AU FOUR

4,20^{HT}
044476



Cassolette

044476 70 cl - ø 20x15,5 cm 4,20 6

Porcelaine noire couvercle blanc.

PASSE
AU FOUR

2,55^{HT}
064117



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm 2,55 12

Porcelaine.



Ultra légère !

À partir de
14,50^{HT}
912310

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir
912310 Rond 25 cl - ø 10 cm 14,50 1
912312 Rond 90 cl - ø 14 cm 24,00 1
912311 Oval 25 cl - 12x8,5 cm 18,00 1

PASSE
AU FOUR

139,00^{HT}
A69043

PASSE
AU FOUR



MADE IN
FRANCE

TOUS FEUX
BON INDUCTION

LE CREUSET®

Cocotte ronde noire mat

A69043 ø 18 cm 1,8 L 139,00 1

À partir de
8,90^{HT}
E30708



PASSE
AU FOUR



MADE IN
FRANCE



PASSE
AU FOUR

NEW

Appolia Plat individuel* Ardoise Ecru Noir Vert sauge

NEW	47 cl - 15x10x4,5 cm	E30708	8,90	E30707	8,90	E30709	8,90	E38099	8,90	6
	66 cl - 13x13x4,5 cm	862052	9,99	862053	9,99	900827	9,99	E38100	9,99	6
	85cl - 18x12x4,5 cm	862050	9,99	862051	9,99	900826	9,99	E38098	9,99	6

Plat en émail vitrifié, antiadhésif, ultra-résistant, compatible au lave-vaiselle. Résistant -20 + 250°C.

* Dimensions intérieures

À partir de
11,50^{HT}
911358

PASSE
AU FOUR

Plat magma - avec plateau

911356 Rond ø 12 cm 11,00 1
911357 Rond ø 15 cm 15,00 1
911358 Oval 15x10 cm 11,50 1
911359 Oval 17x12 cm 16,50 1

Plat magma - sans plateau

911381 Oval 21,7x15 cm 15,00 1

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

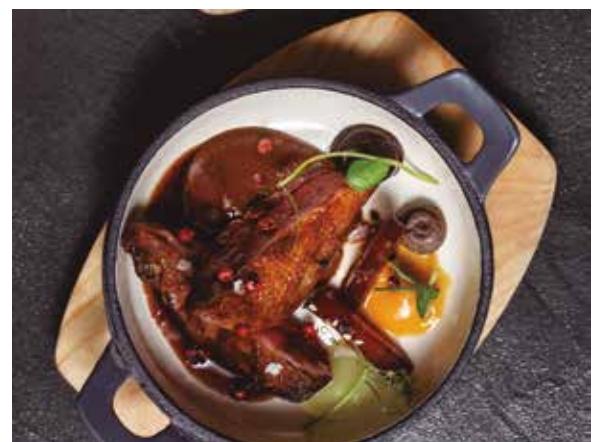
12,00^{HT}
990166

PASSE
AU FOUR

Faitout

990166 rond - 20 cl - ø 12x3 cm 12,00 1
990165 ovale 25 cl - 17,5x12,5 cm 16,50 1

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



LES CONTENANTS

pour accompagnement

panier & seau de présentation



Panier à frites
501520 10x9x7 cm **6,90** 1
Inox laqué noir.



Panier à frites
087232 10x8,5x6 cm **6,90** 1
Panier en inox.



À partir de **2,40** HT
041701
Mini seau en acier galvanisé
041701 7,7x10,2x9 cm **2,40** 12
041702 9,1x11,6x11 cm **2,90** 12
À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



À partir de **3,10** HT
501528
Sau de présentation inox
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl **3,55** 1
2 501528 ø7x7 cm 20 cl **3,10** 1



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



Panier à frites
630260 12x10x9 cm **8,00** 1
Couleur cuivrée



À partir de **3,05** HT
988355
Sau de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,05** 1
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



À partir de **3,90** HT
083008
Piat de présentation inox
1 083008 11,5x11,5x7,5 cm **3,90** 12
2 083007 14,5x9,5x7,5 cm **4,25** 12



Coupelle conique martelée
ø 7x10,5 cm
041703 **4,65** 12
Matière inox



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



Poêle de présentation
501523 ø16 cm **4,60** 1

pot à sauce & coupelle



2,90 HT
501522

Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm **2,90** 12



NEW



À partir de **1,45** HT
E19838
Coupelle Fingerfood Porcelaine

1 E19822 6,5 x 3,6 cm **1,90** 24
2 E19838 6,5 x 4 cm **1,45** 24



Ramequin céramique

630230 ø8,95x2,9 cm **0,85** 42
630231 ø11,5x2,5 cm **0,95** 44

Émaillé à l'intérieur



1,95 HT
501554

Mini coupelle
ø8x2,5 cm
501554 **1,95** 6
Porcelaine

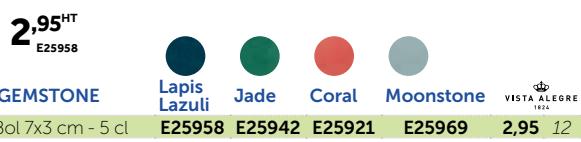


NEW



1,18 HT
041704

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



GEMSTONE
Bol 7x3 cm - 5 cl

Lapis Lazuli **E25958** Jade **E25942** Coral **E25921** Moonstone **E25969** **2,95** 12



0,44 HT
083006

Pot à sauce - inox
7,5 cl - ø5,8x4,5cm
083006 **0,44** 12



4,00 HT
E23205

Coupe 2 compartiments
E23205 19x9 cm **4,00** 1
Coupe en porcelaine.



2,27 HT
630315

Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **2,27** 24
630316 Taupe **2,27** 24
630318 Noir **2,27** 24
630317 Rouge **2,27** 24



LES MINIATURES

Verrine & coupe

Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

mélamine



À partir de
6,00^{HT}
990238



Verrine et plateau en mélamine

1 990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	8,50	1
2 990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	6,50	6
3 990239	100 ml - ø 8x4 cm	6,50	6
4 990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	6,50	6
5 990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	6,00	6

porcelaine



À partir de
1,40^{HT}
063275



À partir de
1,10^{HT}
044191



1,20^{HT}
050206

NEW

À partir de
1,00^{HT}
E37519



Soupière tête de Lion

● 063275	6 cl blanc	1,40	12
● 044175	6 cl noir	2,10	12
● 044176	10 cl noir	2,60	12

Coupelle évasée

● 044189	haute ø 6,3x3,5 cm - Noir	1,50	12
● 044191	basse ø 8,5x2,5 cm - Noir	1,10	12

Céruil ramequin

050206	15 cl - ø 9x5,5 cm	1,20	1
--------	--------------------	-------------	---

Miniature blanc

E37518	Carrée basse 7x7 cm	1,00	12
E37519	Évasée carrée 5,8 cm	1,00	12

Inclinée

● 044193	9,6 cm - Noir	1,90	12
E37520	9,6 cm - Blanc	1,20	12

NEW



À partir de
1,20^{HT}
E37520

NEW



À partir de
0,85^{HT}
E37516

NEW



0,90^{HT}
E37521

NEW



1,60^{HT}
044179

Coupelle Parapluie

E37508	7,6x7,6x3,3 cm	0,90	12
E37509	8,2x6x3 cm	1,00	12

À partir de
0,90^{HT}
E37508

Coupelle Goutte d'eau

Mini bol 10 cl

E37516	ø 6 cm - Blanc	0,85	12
● 044254	ø 6 cm - Noir	1,30	12

NEW



À partir de
1,25^{HT}
063272

Coupelle évasée

E37521	haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc	0,90	12
--------	----------------------------	-------------	----

1,50^{HT}
063299

À partir de
0,85^{HT}
630230

Coupelle papyrus

7 cl - 8,7x8,7x4 cm	1,25	18
● 063299	1,50	12

7 cl - 8,7x8,7x4 cm	1,25	18
● 063299	1,50	12

Moule céramique

630230	ø 8,95x2,9 cm	0,85	42
630231	ø 11,5x2,5 cm	0,95	44

Idéal pour les crèmes brûlées.

Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8x4,2 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8x4,6 cm	0,80	6
160960	13cl - ø 8,5x6,1 cm	2,90	12
064114	n°1 - 19 cl - ø 10x5,4 cm	1,10	6

À partir de
0,79^{HT}
064116

● = «Fin de gestion de stock»

5,90^{HT}
063265

NEW



Set tapas
30,2x9,7x3,7 cm
5,90 12

3 coupelles + plateau. Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm. Plateau polypropylène noir.

0,70^{HT}
E37512

Cuillère dégustation

E37512	12,8x4,6x4,5 cm	0,70	18
--------	-----------------	-------------	----

Plat à crème brûlée

E37510	ø 13x3 cm	1,50	6
--------	-----------	-------------	---



	1,58^{HT} 724714	
Diamant 4 cl - ø 5,1x6,5 cm	2,50 6	LA ROCHERE 
	0,79^{HT} 033656	
Aiala 6 cl - ø 3,75x10,4 cm	0,79 12	
	1,45^{HT} 905202	
Barglass shot 6,5 cl - ø 4,7x7 cm	1,45 6	
	0,98^{HT} 033532	
Rock Bar 7 cl - ø 5,1x6,3 cm	0,98 6	
	0,81^{HT} 030618	
Diamond 8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm	0,89 6	0,81 48

	1,58^{HT} 724714	
Verrine Ouissant 7 cl - ø 7x5,7 cm	1,58 6	LA ROCHERE 
	1,35^{HT} 030730	
Kube 5 cl - 4,5x5,2 cm	1,35 6	LA ROCHERE 
Kube 10 cl - Ht 6,8 cm	1,65 6	
	0,68^{HT} 760067	
Verrine Riviera 11 cl - ø 7,4x7 cm	0,68 6	
	0,68^{HT} 760067	
Verrine Analya 10 cl - ø 5,1x8,4 cm	0,68 48	boite carton

	1,45^{HT} 903661	
Eskale 9 cl - ø 6,2x6,5 cm	1,65 6	boite carton
Eskale 18 cl - ø 7,7x7,8 cm	1,45 6	
	1,12^{HT} 760108	
Verrine Derin 13 cl - ø 6,1x7,7 cm	1,12 48	
	4,16^{HT} 760060	
Tasse double paroi 8 cl - ø 5,9x6,4 cm	4,16 24	boite carton
Tasse double paroi Pour le chaud et le froid. Prix de la boite de 2 tasses.	4,58 2	4,16 24

	1,85^{HT} 037088	
Bubble 1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm	1,85 6	
Quesant 2 724710 13 cl - ø 9x12 cm	2,30 6	
	2,50^{HT} 724712	
Délice 16 cl - ø 8,2x6,2 cm	2,50 6	
Délice 27 cl - ø 7,2x9,6 cm	3,35 6	
	2,07^{HT} 033125	
Quattro Stagioni 20 cl - ø 8,9x8,6 cm	2,07 12	
Quattro Stagioni 32 cl - ø 8,9x10,8 cm	2,42 12	

	4,00^{HT} 501553	
Mini cocotte porcelaine ø9x2 cm	4,00 6	
	1,95^{HT} 501554	
Mini pot porcelaine ø8x2,5 cm	1,95 6	
	2,82^{HT} 033116	
Bocal hermétique 12,5 cl - 7,1 cm	2,82 12	
Bocal hermétique 20 cl - ø 8,1x8 cm	2,87 12	
Bocal hermétique 35 cl - ø 9,8x10 cm	2,82 6	
Bocal hermétique 56 cl - ø 10,6 x 9,8 cm	3,08 12	

	8,88^{HT} 030733	
Trocquet 10 cl - ø 6,2x6,3 cm	8,88 1	
Prix du coffret de 4 verres.		

Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

2,75^{HT}
630265Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265
2,75 61,88^{HT}
030704Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
030704
1,88 61,65^{HT}
030720Véga
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720
1,65 61,95^{HT}
037087Carat
19 cl - ø x8,6 cm
037087
1,95 62,30^{HT}
030714Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714
2,30 61,88^{HT}
030700Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700
1,88 62,40^{HT}
030702Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702
2,40 61,09^{HT}
037052Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052
1,20 6 1,09 721,38^{HT}
030723Coupe cafet
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723
1,38 61,89^{HT}
032014Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014
1,89 64,40^{HT}
031396Sorbet ARCOROC
38 cl - ø 11,7x9,3 cm
031396
4,40 243,25^{HT}
E25607Alice
35 cl - ø 12x12,5 mm
E25607
3,25 62,10^{HT}
030617Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm
2,10 12
2,58 63,57^{HT}
905026Cornetto
28 cl - ø 10x16,6 cm
905026
3,57 63,60^{HT}
030796Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm
030797 27 cl - 16,9 cm
3,60 6
3,88 63,61^{HT}
345015Rock Bar - 38 cl
ø 8,5x18,2 cm
345015
3,61 6

NEW

Coupe à glace
ø 9x9 cm
E43938
4,90 12

accessoires

idéal USAGE INTENSIF

23,00^{HT}
018550

Cuillère pression

- 018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml 23,00 1
 018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml 23,00 1
 018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml 23,00 1
 018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml 23,00 1

Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).

5,35^{HT}
041650Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 5,35 134,50^{HT}
287020Siphon aluminium
287020 50 cl 34,50 1
287021 1 L 41,50 1
Pour le froid.

INOX 18/10

À partir de
71,25^{HT}
987100

Siphon inox froid et chaud

Jusqu'à 70 °C
987100 50 cl - 14x8,3x30 cm 71,25 1
287030 100 cl - 14 x 9,5 x 37 cm 79,00 1

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.

9,00^{HT}
905033

Portionneur à glace

- 905039 20 boules/L - ø 5,3 cm 12,50 1
 905037 24 boules/L - ø 5 cm 12,50 1
 905035 30 boules/L - ø 4,8 cm 12,50 1
 905033 36 boules/L - ø 4,6 cm 9,00 1
 905031 40 boules/L - ø 4,4 cm 12,50 1



Cartouche à chantilly

Boîtes de 24 cartouches
boîte 10,89 1
carton 9,90 25

Siphon inox froid et chaud

Jusqu'à 70 °C
1 L - ø10x35 cm 83,00 1
990243 LACOR

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.



LA CAFETERIE

Café & thé

café gourmand



NEW

3,90^{HT}
E37527

Spécial café gourmand
E37527 Ø22,8 cm 3,90 6
Porcelaine. Tasse non incluse.



14,50^{HT}
107002

Planche de service Fusiona
107002 28x17,5x2 cm 14,50 1
Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon Ø 5 cm. Cuillère et tasse non incluses.

café



À partir de 1,70^{HT}
047003

Asymétrique
047003 Tasse 9 cl 1,90 6
047018 Soucoupe Ø 13 cm 1,70 12
Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe bassin décalé.



0,95^{HT}
037055

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



1,20^{HT}
037054



17,90^{HT}
E14113

Théière Flora 1 L
E14113 17,5x14,2x18,5 cm 19,69 1 17,90 4
Fonte noire.

ARRIVAGE

Thé



3,60^{HT}
030183

Ouessant 40 cl
Ø 8,5 x 11,7 cm
030183 3,60 6
Verre transparent



NEW

2,50^{HT}
E37513

Tiffany 35 cl
E37513 Ø 8,4x10,5cm 2,50 6
Porcelaine, blanc



3,20^{HT}
044243

Génie - porcelaine
044243 Pot à lait - 15 cl 3,20 4
044242 Pot à lait - 35 cl 5,50 12
044241 Théière - 35 cl 6,00 1
044240 Théière - 50 cl 8,00 1



À partir de 7,25^{HT}
041617

Cafetières & théière inox
041612 Cafetières 60 cl 9,70 1
041613 Cafetières 1 L 11,30 1
041617 Théière 30 cl 7,25 1
041616 Théière 60 cl 9,20 1



À partir de 2,65^{HT}
041604

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



1,90^{HT}
E14126

Callie 37 cl
Ø 12,5x11,1 cm
E14125 Bleu 1,90 12
E14126 Taupe 1,90 12



Les macarons sont délicieux !

BURGER & STEAK



4,20^{HT}
E30805



Couteau à steak

E30805 Kamet Rosewood 23,5 cm - Manche bois rosewood 4,20 6

NEW

comas



Emballage à burger Times
909437 28x34 cm 25,40 4

Prix au sachet de 1000, vendu au carton. Idéal pour les paniers à frites.

Stick à burger

501530 0,65 12
Prix unitaire.



Pique plat 15 cm

948631 3,00 10



Pyros - Collection carrée

E37526 Assiette rectangle 31x21 cm 4,60 6

4,60^{HT}
E37526

NEW



5,60^{HT}
063241

artis

Assiette à steak Vancouver
30x20 cm

063241 5,60 12

À partir de
26,50^{HT}
630239

Papier alimentaire - 31x31 cm

630239 Beige naturel «Times» 26,50 1000
630236 Carreaux rouge/blanc 26,90 1000

Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m². Prix au carton.



3,85^{HT}
999906



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

14,90^{HT}
085321



Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm 14,90 1

Bois en hêtre massif. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de
21,00^{HT}
096505

ARCOS

Planche à rigole
096396 37,7x27,7 cm 26,00 1
096505 33x23 cm 21,00 1

Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



LA PIZZERIA

À partir de
6,50 HT
E37321

Stains Satarella
E37321 Assiette à pizza Ø 33 cm **6,50** 6

2,76 HT
E13990

Ultra légère & résistante

Assiette à pizza Ronda
E13990 Ø 33 cm **2,76** 12
Assiette en opal

À partir de
6,70 HT
E37305

Table Satarella
E37305 Assiette à pizza Ø 33x1,8 cm **6,70** 6

9,50 HT
919050

Assiette à pizza
919050 Ø 32 cm **9,50** 6
Porcelaine hôtelière

À partir de
2,95 HT
999907

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

15,90 HT
516200

Bord incliné pour faciliter le service

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



Jumbo - couteau à pizza/steak
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,65** 12

2,65 HT
053056

2,75 HT
099101

Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm **2,75** 12
Prix unitaire, vendu par 12

7,36 HT
033123

Huilié 40 cl avec couvercle
Ø 7,4x15,6 cm **7,36** 6

4,50 HT
030171



Huilié 25 cl
7,4x5 cm **4,50** 12

Toledo - Couteau à pizza/steak
096329 Lame 11 cm - Manche bois bakélisé **4,20** 12

79,00 HT
981244



Boîte à pizza Gilac
981244 Lot de 10 **79,00** 1

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.



RETRouvez
nos grilles, pelles
et accessoires à pizza
PAGE 87

CERTIFIÉ APTÉ CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

153400	26x26x3,5 cm	19,50 100
153401	29x29x3,5 cm	22,00 100
153402	31x31x3,5 cm	23,00 100
153403	33x33x3,5 cm	24,50 100
153404	40x40x3,5 cm	34,00 100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apte au contact alimentaire. Prix au carton de 100 boîtes.

LES PÂTES & SALADE



4,10^{HT}
999912

Sans aile

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912

4,10 6



4,25^{HT}
010404

Assiette à pâtes
Creuse ø 26 cm
010404

4,25 6

Assiette empilable en porcelaine.



4,40^{HT}
063296

Bol incliné
063296 ø18x8,4 cm

4,40 4



10,25^{HT}
E20937

NEW

8,90^{HT}
E37684

Salade Bowl incliné
E37684 ø23 cm - 9x6,5 cm

8,90 4



5,50^{HT}
044154

Sillons réguliers sur l'extérieur



Pasta Bowl
Bol à pâtes ø 21 cm
044154

5,50 12



7,70^{HT}
E21889

Salad bowl Pearl
ø 24 cm
E21889

7,70 6



7,60^{HT}
162063

SABREGUÉMINES

Poséidon

162063 Salad bowl ø 20 cm

7,60 6

Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162073

SABREGUÉMINES

Hélios

162073 Salad bowl ø 20 cm

7,60 6

Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162055

SABREGUÉMINES

Circé

162055 Salad bowl ø 20 cm

7,60 6

Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162014

SABREGUÉMINES

Pan

162014 Salad bowl ø 20 cm

7,60 6

Décor digital print.



6,00^{HT}
162005

SABREGUÉMINES

Arès

162005 Salad bowl ø 20 cm

6,00 6

Décor noir mat.



6,70^{HT}
030347

SABREGUÉMINES

Etna

030347 Salad bowl ø 21 cm

6,70 6

*non empilable



À partir de
7,20^{HT}
E02972

Assiette creuse Gemstone
ø 22x5 cm - 90 cl

E02986 Lapis Lazuli

7,90 12

E02972 Jade

7,20 12

E14130 Coral

7,20 12

050235 Moonstone

7,90 12

Shadow

Assiette creuse gourmet ø19 cm

001432 Shadow Nacre

6,70 6

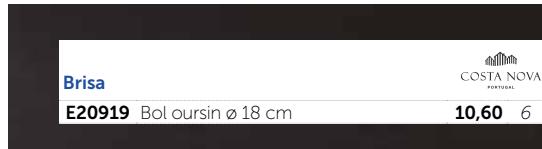
Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.



6,70^{HT}
001432

Medard de Noblat

Décoré à la main



Brisa

E20919 Bol oursin ø 18 cm

10,60 6

COSTA NOVA
PORTUGAL



TERRE & MER



Fourchette à escargots inox

Modèle uni

041821

0,22^{HT}

041821

Prix unitaire



Fourchette à huître inox 18/10

041823

0,35^{HT}

041823

0,35 12

3 en 1 ! Cuillère, fourchette, couteau



Cuillère à dents Tam-Tam - inox

630268

0,27^{HT}

630268

0,27 12



Couteau à huîtres

Lancette à mitre

090754



Couteau à huîtres Lancette dune 5 cm

095060 Bleu

4,50^{HT}

090754

7,90 1



Pince casse-homard

912278 Lg 19 cm

9,90^{HT}

912278

9,90 1



Pince Cracky

085052

3,90^{HT}

085052

3,90 1



Pique bigorneaux

044346 Boîte de 12

0,21^{HT}

044346

0,21 12



Curette à homard inox

042100

5,15^{HT}

042100

5,15 12

13,00^{HT}

051017



Plateau fruits de mer

051017 Ø 42 cm - inox 13,00 1

Support plateau fruits de mer

042600 Hauteur 20 cm

Haut Ø20 cm

Bas Ø25 cm 8,30 1



Rince doigts

914770

24,90^{HT}

914770

Papier crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



Rince doigt «Feel Green»

Cellulose, blanc - 14,5x4 cm boîte 909429

47,30 320 43,00 1280

100% flushable. Boîte distributrice de 320.

Prix au sachet



Marmite à moules

632640 Ø 18 cm - Noir 9,90 6

Sans inscription.

9,90^{HT}

632640

5,30^{HT}

630223

8,30^{HT}

042600



Pot à sauce - mélamine

7 cl - Ø6,5x4 cm

630315 Blanc 2,27 24

630316 Taupe 2,27 24

630318 Noir 2,27 24

630317 Rouge 2,27 24

Non compatible micro-ondes.

2,27^{HT}

630315



Ramequin Vestah Wave

Ø 7x3 cm - 7 cl 2,50 12

Mélamine.

2,50^{HT}

093882



Ramequin à sauce

041704 5,5 cl 1,18 12

Mélamine blanche.

Non compatible micro-ondes.

1,18^{HT}

041704



Protection en silicone

630223 15x11 cm 5,30 1

Pour l'ouverture des huîtres.

5,30^{HT}

630223

12,60^{HT}

630173



Moufle de protection

630172 Pour droitier 12,60 1

630173 Pour gaucher 12,60 1



Plat à escargots inox

041010 6 trous - 14,5x16,5 cm

041011 12 trous - 20x23 cm



Pince à escargots

630006 16x6 cm 3,10 1

Finition brillant. Ressort fil Ø2,5 mm

3,10^{HT}

630006



Gants coton de mailles

1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge 74,00 1

2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue 74,00 1

Ambidextre. Autres tailles sur demande.

MONTAGNE



Encombrement réduit

169,00^{HT}
280688

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W
230 V mono

280688 169,00 1

S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion, de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.



Réglable en hauteur

149,00^{HT}
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2
46x26,5x40 cm - 230 V mono

087151 149,00 1

Jusqu'à 6-8 personnes. boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. porte-fromage inclinable, démontage rapide. cordon 2,20 m.



Jusqu'à 4 personnes

220,00^{HT}
049855

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono

049855 220,00 1

Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non fourni, disponible en accessoire.

189,00^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule
280750 750 W 189,00 1

Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.

L'ORIGINAL

Pierre à griller
26,5x35,5x13,5 cm
25x25x3 cm

087148 77,00 1

Pierre naturelle à chauffer au four (300 °C max). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)

77,00^{HT}
08714842,00^{HT}
632606

idéal en extérieur

632606



Service à fondue savoyarde

632606 Rouge - ø 21 cm 42,00 1

En fonte. Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur à pâte (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.

37,00^{HT}
632604

Service à fondue bourguignonne
632604 ø 17 cm 37,00 1

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

L'authentique avec son plateau bois

29,00^{HT}
913794

Réchaud à fondue Luxe
913794 ø 21 cm 29,00 12

Réchaud à fondue Noir - Luxe - Pour poser votre caquelon / poêlon à fondue et maintenir la température idéale de votre fromage fondu. Réchaud et plateau en métal noir - Brûleur inox avec embout isolant - Le brûleur s'utilise uniquement avec de la pâte combustible (ne pas utiliser avec de l'alcool à brûler).

55,00^{HT}
E25633

Réchaud à fondue Luxe - Gaz
E25633 ø 24 cm 55,00 24

Réchaud métallique Luxe et brûleur à gaz avec une molette de réglage de l'intensité de la flamme. Se recharge avec une recharge pour briquets - Autonomie d'environ 45 minutes à 1 h - Compatible avec des poêlons de 22 ou 24 cm.

6,50^{HT}
04270221,50^{HT}
9807021,00^{HT}
0427011,00^{HT}
0427017,90^{HT}
91380012,90^{HT}
280690

Réchaud à fondue Vaches

913797 ø 21 cm 39,00 12

Réchaud à fondue - Vaches - Pour poser votre caquelon à fondue et maintenir la température du fromage fondu - En fer noir - Motifs découpés au laser - Plateau en bois - Livré avec un brûleur à pâte combustible vide.

accessoire

2,90^{HT}
E25634

Recharge gaz
pour briquet - 250 ml
E25634 2,90 12



Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g boîte carton
042701 1,10 1 1,00 24



Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 6,50 12



Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 21,50 4



Fourchette à fondue
913800 7,90 1

Prix du lot de 6 fourchettes

Couteau à raclette

Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 12,90 1

Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racler, 1 côté microdenté pour couper les "religieuses".



LES COUVERTS

Couvert de table

**Cube**

001755	Fourchette table	2,99	12
001758	Couteau table cube	4,15	12
001756	Cuillère table	2,99	12
001757	Cuillère à café	2,10	12
001759	Fourchette dessert	2,90	12
001760	Cuillère dessert	2,90	12
001761	Couteau dessert	4,08	12
001762	Cuillère à moka	1,95	12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

AmefoÀ partir de
1,95 HT
001762**SWELL**À partir de
2,00 HT
E16297**PRIX EN BAISSE**À partir de
1,38 HT
048876

X-LO	
048873	Fourchette de table
048875	Couteau de table
048874	Cuillère de table
048876	Cuillère à café
048877	Fourchette à dessert
048879	Couteau à dessert
048878	Cuillère à dessert

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

Swell

E16294	Fourchette de table	2,50	12
E16296	Couteau de table	4,50	12
E16295	Cuillère de table	2,50	12
E16297	Cuillère à café	2,00	12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm.

Signum martelé

543632	Fourchette de table	3,35	12
543633	Couteau de table	4,10	12
543631	Cuillère de table	3,35	12
543637	Cuillère à café	1,95	12
543635	Fourchette à dessert	2,85	12
543636	Couteau à dessert	3,35	12
543634	Cuillère à dessert	2,85	12
543638	Cuillère à expresso	1,70	12

Inox 18/10, Ep. 3 mm.

WMFÀ partir de
1,70 HT
543638**ATLANTIS**À partir de
1,40 HT
001359**Oslo Lacasa**

001356	Fourchette de table	2,20	12
A67329	Couteau de table	2,42	12
001357	Cuillère de table	2,20	12
001359	Cuillère à café	1,40	12

Inox 18/10 - Ep. 7 mm

COMAS



CALLAS

À partir de
2,25 HT
501545

Callas

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

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

À partir de
1,25 HT
048443

Lehrin

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

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

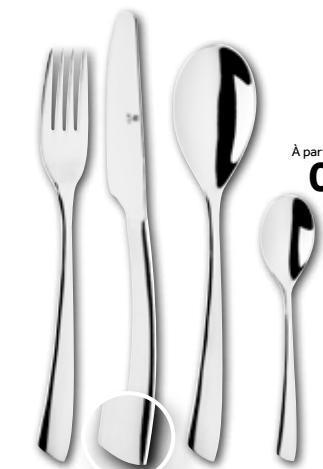
* épaisseur 2,5 mm.

À partir de
0,80 HT
501551

comas

001319	Fourchette de table	1,90	12
001320	Couteau de table monobloc	2,25	12
001321	Cuillère de table	1,82	12
001322	Cuillère à café	0,90	12
501551	Cuillère à moka	0,80	12
001326	Fourchette à dessert	1,90	12
001325	Couteau à dessert	1,95	12
001318	Cuillère à dessert	1,65	12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

À partir de
0,75 HT
050973

artis

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm

À partir de
0,70 HT
050983

Nina

050981	Fourchette de table	0,95	12
050980	Couteau de table	1,40	12
050982	Cuillère de table	0,95	12
050983	Cuillère à café	0,70	12

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

050981	Fourchette de table	0,95	12
050980	Couteau de table	1,40	12
050982	Cuillère de table	0,95	12
050983	Cuillère à café	0,70	12

À partir de
0,80 HT
050963

Vieux Paris

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

050981	Fourchette de table	0,95	12
050980	Couteau de table	1,40	12
050982	Cuillère de table	0,95	12
050983	Cuillère à café	0,70	12

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



NEW

À partir de
1,10 HT
E37425

eternum

créé 1924

Nardo

E37421	Fourchette de table	1,50	12
E37426	Couteau de table	2,20	12
E37424	Cuillère de table	1,50	12
E37425	Cuillère à café	1,10	12
E37422	Fourchette à dessert	1,30	12
E37427	Couteau à dessert	2,10	12
E37423	Cuillère à dessert	1,30	12

Acier inoxydable 18/0. Epaisseur 3 mm

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



**Havane Jungle**

A16134	Fourchette de table	1,85 12
A16133	Couteau de table	2,75 12
A16135	Cuillère de table	1,85 12
A16139	Cuillère à café	0,90 12
A16137	Fourchette à dessert	1,75 12
A16136	Couteau à dessert	2,50 12
A16138	Cuillère à dessert	1,75 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm, finition miroir.

Ameto

À partir de
0,80 HT
001992

Ameto

001990	Fourchette de table	1,35 12
001993	Couteau de table	2,80 12
045446	Couteau à steak	3,40 6
001991	Cuillère de table	1,35 12
001992	Cuillère à café	0,80 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

À partir de
1,05 HT
047031

Ameto

À partir de
0,72 HT
053062

Ameto

047028	Fourchette de table	1,62 12
047029	Couteau de table	2,85 12
047030	Cuillère de table	1,62 12
047031	Cuillère à café	1,05 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

053060	Fourchette de table	1,52 12
053063	Couteau de table monobloc	2,25 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70 12
053061	Cuillère de table	1,52 12
053062	Cuillère à café	0,72 12
053064	Fourchette à dessert	1,10 12
053066	Couteau à dessert	1,58 12
053065	Cuillère à dessert	1,10 12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm

**Madrid**

001350	Fourchette de table	1,17 12
630017	Couteau de table	1,55 12
001351	Couteau à steak	1,87 12
001352	Cuillère de table	1,17 12
001353	Cuillère à café	0,65 12
501552	Cuillère à moka	0,60 12
630027	Fourchette à dessert	0,90 12
630026	Couteau à dessert	1,45 12
630015	Cuillère à dessert	0,95 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

couvert satiné**Finition satinée**À partir de
0,70 HT
501538**Vieux Paris Satiné**

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm. Finition satiné.

Finition satinéeÀ partir de
1,16 HT
630271**Baguette vintage**

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

comas**téphrin**

CASSIOPÉE



AMAZONE



À partir de
0,88 HT
045064

Cassiopéé 2

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

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de
1,10 HT
040683

Amazone

040680	Fourchette de table	1,45	12
040681	Couteau de table	3,20	12
040682	Cuillère de table	1,45	12
040683	Cuillère à café	1,10	12
045059	Fourchette à dessert	1,41	12
040685	Couteau à dessert	2,85	12
045060	Cuillère à dessert	1,41	12

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



À partir de
0,64 HT
040092

Baguette		Ameto
040091	Fourchette de table	1,16
040093	Couteau de table	1,58
A16065	Couteau de table manche rond	3,00
040090	Cuillère de table	1,16
040092	Cuillère à café	0,64
913043	Cuillère à moka	0,80
913034	Fourchette à dessert	1,22
913038	Couteau à dessert	1,64
A16066	Couteau à dessert manche rond	2,75
913036	Cuillère à dessert	1,22

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



À partir de
0,50 HT
001333

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

Inox 18/0 - Ep. 2,2 mm



À partir de
0,70 HT
040082

Danube		Ameto	
040081	Fourchette de table	0,99	12
040083	Couteau à steak	1,50	12
040080	Cuillère de table	0,99	12
040082	Cuillère à café	0,70	12

Inox 18/0- Ep. 2mm

cuillère



À partir de
0,27 HT
041852

Cuillères			

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

spécial tapas

Fourchette à tapas	E25591	0,25	12
		0,27 HT	630268

Cuillère à dents Tam tam	630268	0,27	12
---------------------------------	---------------	-------------	----

manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

096322	Manche bois bakélisé - lame microdentée - Lg 11 cm	3,55	12
630149	Manche bois bakélisé - lame lisse - Lg 11 cm	5,50	12

Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakélisé. Compatible lave-vaisselle.

NEW



Couteau à steak Kamet Rosewood

E30805	23,5 cm	4,20	6
--------	---------	------	---

Manche bois rosewood

NEW



Couteau à steak Lhoste Madera

1 E30806	Noir - 24,8 cm	5,70	6
2 E30807	24,8 cm	5,70	6

Manche bois de pakka

manche résine



Couteau à steak Fusion

001252	Satiné - Manche ABS Lame lisse - 22 cm	8,40	6
--------	--	------	---



Montblanc - Couteau à steak

001394	Lame lisse - manche acrylique	7,90	6
--------	-------------------------------	------	---



Couteau à steak / pizza

099101	Lame microdentée - Lg 10 cm	2,75	12
--------	-----------------------------	------	----



Couteau à steak Evolutions - inox

090407	Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène	2,40	12
--------	---	------	----



Couteaux à steak

096569	Lg 11 cm - lame microdentée© manche polypropylène 2 rivets	2,21	12
--------	--	------	----

manche inox



Couteau à steak Bongo

045446	Inox 13/0 - longueur 22,8 cm	3,40	6
--------	------------------------------	------	---



Couteau à steak Valmy

913048	Inox 13/0 - longueur 22,4 cm	1,10	12
--------	------------------------------	------	----



Fourchette steak perfect

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



Couteau à steak

096636	Inox monobloc - lame 11 cm microdentée	1,45	12
--------	--	------	----

NEW



Couteau à steak Volcano

A15934	Manche en bois de Pakka - Acier inoxydable - Lg 22,5 cm	8,00	12
--------	---	------	----



Couteau à steak vert bleuté

A096331	Manche bois bakélisé Compatible lave-vaisselle	4,20	12
---------	--	------	----



Toledo - Couteau à pizza/steak

096329	Lame 11 cm - Manche bois bakélisé Compatible lave-vaisselle	4,20	12
--------	---	------	----



Couteau à steak

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

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

002484	Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm	7,60	6
--------	--------------------------------------	------	---

Non compatible lave-vaisselle.



Couteau à steak/pizza

053057	Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée	2,10	12
053056	Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée	2,65	12



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

053041	Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets	0,92	12
--------	--	------	----



Couteau de table

053055	Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets	0,67	12
--------	--	------	----



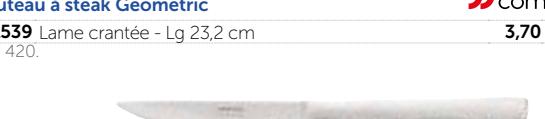
Couteau à steak Design

760100	Longueur 22 cm	4,14	6
	Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.		



Couteau à steak Geometric

501539	Lame crantée - Lg 23,2 cm	3,70	6
--------	---------------------------	------	---



Couteau à steak Steel Force

913853	Monobloc - lame lisse 11 cm	4,30	12
	Inox		

Lot de 12 couteaux à dessert VALMY

A15907	Inox 18/0 - Finition standard	0,44	6
	Épaisseur de base 1,5mm		

ARRIVAGE QUANTITÉ

LA VERRERIE

carafe & pichet

L'authentique
pot lyonnais



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



Pichet Bistrot
1L - ø 12,5x20 cm
760071 **3,30** 6



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



Optima
033171 28 cl - ø 6x19,6 cm **2,30** 12
033172 53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm **3,40** 6
033175 75 cl - ø 8x26 cm **3,00** 6



Pot lyonnais
E44131 25 cl **6,90** 6
E44130 46 cl **7,65** 6

À partir de
6,90 HT
E44131



Carafe Sergi'eau
760070 70 cl - ø 7,8x20,4 cm **2,10** 12
760069 1,21 L - ø 9,2x25,2 cm **2,85** 12

Carafe en verre transparent.



Carafe Ypsilon vin
631227 25 cl - ø 237x315 mm **3,80** 12
631226 50 cl - ø 198x296 mm **5,60** 6
631225 1 L - ø 241x360 mm **7,80** 6



Ypsilon transparent
030809 25 cl **3,76** 12
030810 50 cl **4,59** 6
030811 1 L **7,90** 6



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

À partir de
3,80 HT
031654



Bouteille Limonade
1L - ø 8,7x31,7 cm
E14120 **1,99** 24

Bouteille en verre.



À partir de
2,72 HT
033504



Swing
033128 12,5 cl **1,92** 20
C53110 25 cl **2,80** 12
002301 50 cl **2,90** 12
002300 1 L **3,30** 6



Carafe - Quattro Stagioni
1L - ø 10,1x22,6 cm
033505 **2,64** 12

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



Carafe Officina1825
033508 1,2 L - ø 9,5x30 cm **4,53** 6
631214 0,75 L - ø 8,6x24,7 cm **4,14** 6

Oriente - 1 L
ø 8,5x35 cm
631208 Transp. **5,37** 6
631209 Bleu **6,10** 6



À partir de
26,50 HT
E14127

Carafe canard Nelly
1,7L - 33x15x19 cm
E14127 **26,50** 4

GOBELET



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

Verre coloré teinté dans la masse.



		À partir de	1,90 HT	
E14434	Menthe		1,90	6/24
E14433	Bleu		1,90	6/24
E14435	Pêche		1,90	6/24

Rock bar
27 cl ø 8,4 x 9,25 cm
boîte / carton



		À partir de	0,81 HT	
631215	Transp.		0,81	6
631217	Bleu		0,98	6
631216	Lilas		0,98	6

Verre coloré teinté dans la masse.



		À partir de	2,70 HT	
724715	Transparent		2,70	6
724716	Bleu nuit		3,20	6
724717	Aubergine		3,20	6
724718	Vert olive		3,20	6

À partir de
2,70 HT



		À partir de	0,79 HT	
1			0,79	6
2			1,04	12
3			1,32	6
4			0,94	12
5			0,86	12
6			1,15	12
7			1,25	12



		À partir de	2,60 HT	
033201			2,60	6
033202			2,70	6



		À partir de	1,25 HT	
033642			1,25	12
033641			1,40	12



À partir de
1,60 HT

		À partir de	1,60 HT	
1	Gobelet Elaya		1,60	6
2			1,60	6



Forme haute



Forme basse

À partir de
0,98 HT

		À partir de	0,98 HT	
1	Gina		0,98	48
036004	Chope 28 cl - ø 6,2 x 14,2 cm		1,21	6
036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7 x 9,7 cm		1,26	6



VERRE À PIED



À partir de
3,50 HT
E25597

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



À partir de
3,30 HT
031156

Cabernet vins jeunes boîte carton
031156 35 cl - ø 9x20 cm **3,63** 6 **3,30** 24
031155 47 cl - ø 9,7x21 cm **3,85** 6 **3,50** 24
031149 58 cl - ø 10x22 cm **4,18** 6 **3,80** 24

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



À partir de
3,30 HT
010436

Mondial

1 013435 n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm **3,50** 6
010434 n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm **3,55** 6
010433 n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm **3,40** 6
010436 n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm **3,30** 6

Flûte

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

SCHOTT
ZWIESEL

Tritan® protect



À partir de
4,80 HT
010447

Vina

010446 n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm **4,80** 6
010445 n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm **4,80** 6
010447 n°2 29 cl - ø 7,3x20,3 cm **4,80** 6

SCHOTT
ZWIESEL

Tritan® protect

Forme parfaite et brillance exceptionnelle. Verre en Tritan® qui combine matériaux naturels et durée de vie du verre allongée. Étudié pour sublimer les arômes de chaque vin, son design conviendra à la fois aux tables raffinée grâce à sa finesse et aux tables plus conviviales grâce à sa forme universelle.



À partir de
3,80 HT
902841

Montmartre

902841 25 cl - ø 7,5x18,4 cm **3,80** 6
902842 32 cl - ø 7,8x19,8 cm **3,90** 6
902843 42 cl - ø 8,7x20,5 cm **4,20** 6

À partir de
2,60 HT
909361

Magnifique

909361 35 cl - ø 9x21 cm **2,86** 6 **2,60** 24
909362 47 cl - ø 9,7x22,7 cm **2,65** 12

ARCOROC

À partir de
3,50 HT
E25597



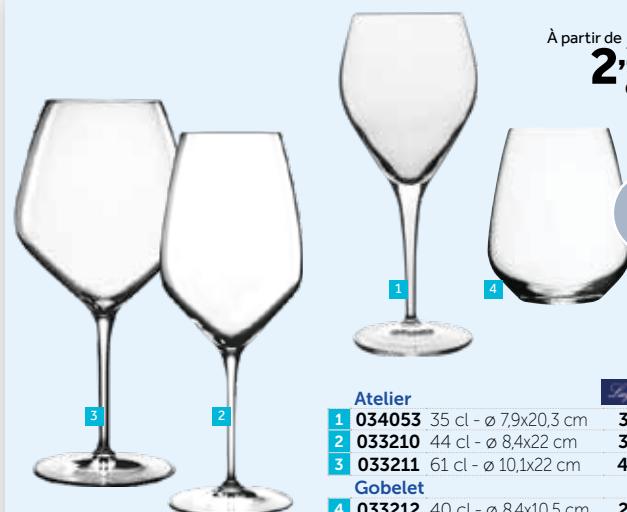
Symétrie

1 E25598 35 cl - ø 7,8x23 cm **4,18** 6 **3,80** 24
2 E25599 45 cl - ø 8,7x25 cm **4,29** 6 **3,90** 24
3 E25600 55 cl - ø 9,2x26 cm **4,79** 6 **4,35** 24
4 E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm **4,84** 6 **4,40** 24
5 E25597 Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm **3,85** 6 **3,50** 24
6 E25602 Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm **5,23** 6 **4,75** 24

boîte carton

Les lignes optiques sur les parois des verres offrent un spectacle visuel et les reliefs favorisent l'oxygénation pour un plaisir gustatif garanti.

À partir de
2,20 HT
033212



MEILLEUR
RAPPORT
QUALITÉ
PRIX

Atelier

1 034053 35 cl - ø 7,9x20,3 cm **3,20** 6
2 033210 44 cl - ø 8,4x22 cm **3,90** 6
3 032211 61 cl - ø 10,1x22 cm **4,40** 6
Gobelet
4 033212 40 cl - ø 8,4x10,5 cm **2,20** 6

Lage Riedel



Champagne Protasting Round



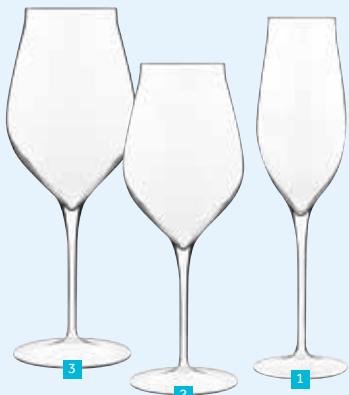
Universal Tannic Gobelet

À partir de
2,90 HT
031167

Open up
1 031166 55 cl - ø 10,7x23,3 cm **5,90** 6
2 031165 40 cl - ø 9,1x23,1 cm **5,80** 6
3 031164 37 cl - ø 9,6x21,1 cm **5,60** 6
4 031163 32 cl - ø 8,7x18 cm **4,90** 6
5 031167 35 cl - ø 7,7x11,8 cm **2,90** 6
Flûte
6 031171 20 cl - ø 7,4x23,4 cm **5,60** 6



Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



À partir de
2,25 HT
033503

Vinea

		boite	carton
1	033500 Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	3,10 6	
2	033501 35 cl - ø 8,1x21,5 cm	3,30 6	
3	033502 45 cl - ø 8,7x23 cm	3,70 6	
4	033503 Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	2,25 6	

À partir de
4,95 HT
E14357



NEW

**Inalt Tre Sensi**

1	E14357 Flûte 15 cl - ø 6,2x17,8 cm	4,95 6/24
2	C53325 Flûte 21,5 cl - ø 7,5x20 cm	5,50 6/24
3	E14355 30,5 cl - ø 7,65x20,4 cm	6,30 6/24
4	E14354 43 cl - ø 8,5x22 cm	6,50 6/24
5	E14353 55 cl - ø 9,15x23,5 cm	6,90 6/24



À partir de
3,40 HT
033133

Nexo

	boite	carton
033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	4,07 6 3,70 24
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	4,18 6 3,80 24
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	4,18 6 3,80 24
033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	3,74 6 3,40 24

La gamme Nexo est la combinaison parfaite du design, de la technologie et de la tradition italienne. Nexo répond parfaitement aux besoins quotidiens des professionnels de la restauration, tant par son style unique que par sa fonctionnalité.



À partir de
2,20 HT
033607

Rodio

033607	25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm	2,20 6
033608	32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm	2,40 6
033609	42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm	2,65 6

2,65 HT
033610



Flûte Palladium

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

À partir de
2,25 HT
031172

**ARCOROC**

Silhouette

	boite	carton
031176	47 cl - ø 9,2x19,4 cm	2,86 6 2,60 24
031174	31 cl - ø 8,2x17,9 cm	2,86 6 2,60 24
031173	25 cl - ø 7,1x16,5 cm	2,64 6 2,40 24
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	2,48 6 2,25 24
1 Flûte		
031175	18 cl - ø 6,2x18 cm	2,70 6 2,45 24

À partir de
2,45 HT
033612



VERRE TREMPÉ

Malbec

033612	35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm	2,45 6
033613	47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm	2,75 6



À partir de
2,45 HT
033602



Platine

033602	25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm	2,45 6
033601	31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm	2,70 6
033600	44 cl - ø 8,55 x 22 cm	2,90 6

À partir de
1,65 HT
033628



Pinot

033628	35 cl - ø 8 x 20,2 cm	1,65 6
033629	47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm	1,80 6

À partir de
2,35 HT
033604

**Victoria**

033604	35 cl - ø 8 x 20,2 cm	2,35 6
033605	47 cl - ø 8,65 x 22,1 cm	2,65 6



À partir de
1,55 HT
033622



Godello - verre

033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,55** 12
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,65** 12

Merlot - flûte

033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,55** 6



À partir de
1,78 HT
031282



À partir de
3,10 HT
031255

VERRE TREMPÉ

ARCOROC

boîte carton

031253 16,5 cl - ø 6,7 x 14,5 cm **3,49** 12 **3,17** 48
031251 24 cl - ø 7,4 x 16,2 cm **3,45** 6 **3,14** 48
Flûte
031255 14 cl - ø 5,7 x 17,3 cm **3,41** 12 **3,10** 48



À partir de
1,70 HT
033639



Stack Copa

033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,70** 12
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **1,80** 12

Élégance - verre **ARCOROC**
031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 12
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 12
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,15** 12

Élégance - flûte
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,78** 12
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 12
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 12



À partir de
1,85 HT
033619

VERRE TREMPÉ



Breval - verre

033619 16 cl - ø 6,66 x 13,9 cm **1,85** 12
033618 23 cl - ø 7,4 x 15,5 cm **2,05** 12

Flûtes

033620 14 cl - ø 5,65 x 17 cm **2,05** 12



À partir de
2,59 HT
049457

Colosseo

049457 22 cl - ø 6,2 x 12,4 cm **2,59** 6/24
049455 28 cl - ø 6,8 x 13,7 cm **2,76** 6/24



VINAUVERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



1,70 HT
033630



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



2,65 HT
903658

ARCOROC

Viticole - jaugé
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
903658 **2,65** 12



4,95 HT
521781



Montmartre
32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm
521781 **4,95** 6



3,90 HT
031158



Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 **3,90** 6

Jauge à 12 et 15 cl.



4,25 HT
905216



Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5 x 22 cm
905216 **4,68** 6 **4,25** 24

Jauge à 10 cl.

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



3,05 HT
630713



Vina Juliette
30 cl - ø 7,9 x 18,8 cm
630713 **3,05** 6



5,50 HT
045068



Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2 x 22 cm
045068 **5,50** 6

Jauge à 12 et 14,5 cl.



Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



VERRE TREMPÉ

VICRILA

Dunkel	033634	28 cl - ø 6,95x16,5 cm	1,80	6
	033635	38 cl - ø 7,6x18,2 cm	2,10	6
	033658	56 cl - ø 8,64x21,4 cm	2,30	6



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

1,10^{HT}
033643

VERRE TREMPÉ

empilable

VICRILA

4,00^{HT}
033520Sidra Stack
50 cl - ø 8,9x12,1 cm
033643 1,10 12Birrateque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6

VERRE À BIÈRE & DIGESTIF

2,83^{HT}
905201America' 20s
30 cl - ø 8,3x8,3 cm
905201 2,83 6

NEW

2,59^{HT}
B87652Verre à cognac
B87652 15 cl
Verre sodocalcique.ARCOROC
2,59 61,21^{HT}
030003Arosa
16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 1,21 62,00^{HT}
033649Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 2,00 63,40^{HT}
030163Vinoteque
46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 3,40 6

shooters

2,50^{HT}
E14149Ouro
3,4 cl - ø 4,5x7 cm
033650 0,63 241,27^{HT}
905207Dublino 57
5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 1,27 60,79^{HT}
033656Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,79 12L'icône verre
à shooter
0,98^{HT}
033532Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 0,98 61,45^{HT}
905202Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,45 6

Empilable

VERRE À COCKTAIL



À partir de
2,80 HT
630710



Gobelet Broadway

630711 Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm 3,08 6 2,80 24
630710 Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm 3,08 6 2,80 24
630712 Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm 3,47 6 3,15 24

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

HIGH
TRANSPARENCY
MIX & COCKTAIL GLASS

ARCOROC
boîte carton

À partir de
2,38 HT
033115



Este
1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm 2,62 6 2,38 24
2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm 3,41 6 3,10 24

9,65 HT
760072



ARRIVAGE
QUANTITÉ
LIMITÉ

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



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



4,60 HT
033022



4,83 HT
033026



Coffret Blue Hawaï
44 cl - ø 7,8x20,9 cm
760072 9,65 1

Prix du coffret de 4 verres.



4,00 HT
033520

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

Birrateque

033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6



4,40 HT
E25601

Symétrie
E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm 4,40 6/24



2,15 HT
033631



3,25 HT
C53168

Maya
72 cl - ø 11,1x20 cm
033631 2,15 12



Ale

C53168 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm 3,25 6



L'élegance du cocktail à l'Italienne

NEW

À partir de
3,65 HT
E14523

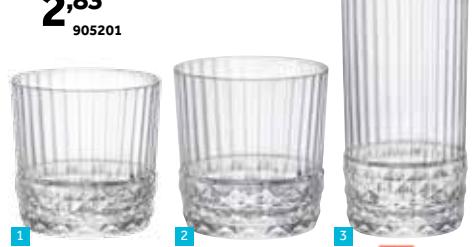
Este
1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm 2,62 6 2,38 24
2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm 3,41 6 3,10 24



Backdoor

1 E14521 Gin Tonic 80 cl - ø 11,4x23,5 cm 4,90 12
2 E14523 Great Gatsby 30 cl - ø 10,5x16,2 cm 3,65 12
3 E14525 Hemingway spécial 25 cl - ø 10,5x16 cm 3,95 12
4 E14529 Téquila Sunrise 45 cl - ø 16,3x19,8 cm 3,95 12

À partir de
2,83 HT
905201



America' 20s

1 905201 Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm 2,83 6
2 033530 Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm 2,90 6
3 033531 Forme haute 40 cl - ø 6,8x15,8 cm 2,69 6
4 034521 Martini - 22,5 cl - ø 10,7x18 cm 5,35 6 4,87 12
5 034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm 6,05 6



À partir de
2,80 HT
033204

Finesse du verre



Bach

033203 Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm 3,85 6 3,50 24
033204 Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm 3,08 6 2,80 24
515352 Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm 5,06 4 4,60 16
515353 Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm 4,18 4 3,80 16
515348 Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm 4,18 4 3,80 24





NEW

À partir de
1,40^{HT}
E44183

Gobelet Starline

E44184 42 cl	1,70	24
E44182 35 cl	1,40	48
E44181 31 cl	1,70	24
E44183 27 cl	1,40	36

1,15^{HT}
760076Gobelet Mojito
36 cl - ø8,3x12,2 cm
1,15 6
760076À partir de
2,01^{HT}
033122

Verre Officina1825

033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm	2,01	6
033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm	1,90	6

À partir de
1,95^{HT}
905204

Barshine

905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm	1,95	6
905205 30,5 - ø8,4x9,2 cm	2,19	6
905203 39,5 cl - ø 9,1x10 cm	2,40	6

À partir de
0,75^{HT}
033645

Chiquito Stack

033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm	0,75	12
033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm	0,90	12

OFFRE
EXCEPTIONNELLEÀ partir de
0,70^{HT}
C54079

Bodega transparent

20 cl - ø 8,2x5,9 cm	0,79	12
C54079	0,70	36*
35,5 cl - ø 8,5x9,1 cm		
E11305	0,85	12

* Pack économique

Accessoire

Pose-plateau

E25605 51x47x96 cm	45,00	1
Pose-plateau en bois teinté pliable. Conçu pour résister aux tâches.		

**45,00^{HT}**
E25605

Supergrip

À partir de
4,90^{HT}
501660

1 Plateau antidérapant Noir - Rectangulaire 46x36 cm 501662	7,80	1
2 Plateau antidérapant Noir - Ovalé 68x56 cm 501663	27,00	1
3 Plateau antidérapant Noir - Rond 501660 ø 36 cm 501661 ø 40 cm	4,90	1

1,85^{HT}
031650

8,50^{HT}
990237

1

2

Chope cuivrée mat

1 990237 55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm	8,50	1
2 990236 48 cl - 13,5x9,2x9 cm	8,50	1

Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

À partir de
1,29^{HT}
031400

Granity

	boîte	carton
031400 Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm	1,42	6 1,29 24
031402 Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	1,30	6
106468 Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm	1,60	6 1,45 24
031404 Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	1,60	6
031406 Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm	1,76	6 1,60 48

EXTRA RESISTANT
POUR TEMPERED GLASS

ARCOROC

1,85^{HT}
031650

1

2

EXTRA
RESISTANT
POUR TEMPERED GLASS

ARCOROC

boîte carton

031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm	2,04	6 1,85 24
031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm	2,42	6 2,20 24

5
ANS
GARANTIE

NEW

Supergrip

À partir de
19,00^{HT}
A28017

Plateau Camtread

CAMBRO

	Bord bas	Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106 75,00	1
Ovale 68,5x56 cm	A29102 55,00	1
Ovale 59x49 cm	A28950 59,00	1
Rond ø 45 cm	A28646 31,00	1
Rond ø 40,5 cm	A28452 25,00	1
Rond ø 35,5 cm	A28017 19,00	1

Plateau en fibre de verre avec surface caoutchoutée antidérapante. Prévu pour une utilisation intensive, résiste de -10 à +100°C. Compatible lave-vaisselle.

GAFIC

accessoire



Pompe à vide Preserve ABS
E14001 Finition ABS 15,90 1
E14002 Finition line carbone 23,90 1

Double fonction, pour les vins tranquilles et vins effervescents. Inclu 2 bouchons à vin et 1 bouchon à champagne.



À partir de
17,00 HT
914467

Rack à verres chromé

914467 Fixation double 20 verres 17,00 1
45x31x56 cm
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm 15,90 1



Tire-bouchon Koala

E37412 Tire-bouchon bois - Titan 21,00 1
E37413 Tire-bouchon double levier noir - Pop 6,90 1



Tire-bouchons à levier
Inox 3,90 1
E14112

4,90 HT
022215



Limonadier Pull
Levier double détente 022215 4,90 1



Bac à glaçon en silicone
16,3x10,4x4,5 cm
B81162 6,00 1

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.



Moule à glaçons Koala
KOALA
E37416 7 cm 5,90 4

Chill - Moule à glaçons ronds XXL



Bouchon à Champagne
E14004 8,90 1

Boîte de 1 bouchon



Bouchon à vin
E14003 8,90 1

Vendu par boîte de 4 bouchons



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



À partir de
1,15 HT
909420

Serviettes cocktail - 20x20 cm
Noire 1,70 100/2400
Blanche 1,15 100/2400

Serviette double point. Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

8,50 HT
512585

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



Bouchon à Champagne
760064 Inox 1,85 1

Idéal pour la présentation magasin



3,60 HT
862000

Feuille antigoutte
Pochette de 2 feuilles
862000 3,60 1



À partir de
8,50 HT
912088

Tapis de bar
912088 60x6 cm 8,50 1
912090 45x30 cm 15,00 1

Tapis égouttoir 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.



29,00 HT
E35041

NEW

Boîte à condiments inox
45,5 x 15 x 9,7 cm
E35041

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables

29,00
Lacor

29,00 1



24,00 HT
889937

Boîte à compartiments
889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 75 cl 24,00 1
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 45 cl 24,00 1

LE BAR

Préparation & service

À partir de
10,90^{HT}
021831



Doseur bottle Pilote
021831 2 cl 10,90 1
021832 3 cl 10,90 1
021833 4 cl 10,90 1

Fiable
Doses
précises
Ne colle pas
Verse en série

15,95^{HT}
096501



Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire 15,95 1

2,30^{HT}
913850

Couteau d'office cranté
913850 Polypropylène jaune - 10 cm 2,30 1

3,65^{HT}
905620

Râpe à muscade
13,6x4,4x2,8 cm
905620 3,65 1

Conique, inox.

7,50^{HT}
912315

Pilon mojito
Inox et nylon 18 cm
912315 7,50 1

4,00^{HT}
905471

Tamis
905471 8,5x22x4,5 cm 4,00 1

Aacier inoxydable.

5,70^{HT}
085332



Pilon bois
Ø5x20 cm
085332 5,70 1

2,60^{HT}
021822

Verseur tube
Métal brillant
021822 2,60 1

À partir de
4,60^{HT}
500175



Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl 4,60 1
500170 1,9 L 5,50 1

Presse citron
7x21x5 cm
905472 9,90 1

Aluminium, noir.

6,90^{HT}
021820



Doseur à bille
021820 2 cl 6,90 1
021821 3 cl 6,90 1
021828 4 cl 6,90 1
021830 5 cl 6,90 1

10,15^{HT}
106895



Verre mélangeur
50 cl - Ø9x16 cm
106895 10,15 1

En verre avec motif vintage et bec verseur.



8,25^{HT}
045303



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

4,65^{HT}
004435

Mesure cocktail inox
2 et 4 cl (gradué à 3cl)
004435 4,65 1



8,90^{HT}
045302



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

NEW

55,00^{HT}
E17177

Cocktail Master
12x12x27 cm

E17177 55,00 1

Le diamètre minimal du verre est de 5 cm et le maximal est de 10,5 cm. Simple d'utilisation, versez chaque liquide l'un après l'autre selon leur densité.



8,25^{HT}
045301

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

4,90^{HT}
905475

Tamis à cocktail Pure

11x15x3 cm
905475 4,90 1

Ressort démontable pour lavage, s'adapte à tous types de verres mélangeurs et shakers.

NEW

14,50^{HT}
E37415



Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 14,50 6

Inox



**À partir de
10,00^{HT}**
990217

Shaker Boston inox
990217 Inox 10,00 1
990218 Cuivré 13,00 1

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

55,00^{HT}
044555



Shaker 2 pièces
75 cl Ø6,5x24,5 cm
044555 55,00 1

Inox 18/10

22,00^{HT}
089401

39,50^{HT}
980815

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Presse fruits
90 W - 230 V mono Ø 210x260 mm
980815 39,50 1

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

Mortier & pilon granit

089401 Ø12 x 8 cm 22,00 1

089409 Ø14 x 10 cm 26,00 1

Composé de granit supérieur, non poreux à l'intérieur pour un nettoyage facile.

8,90^{HT}
045309



Pilon Pil cuivré
20,5 cm 8,90 1

22,00^{HT}
089401

Shaker boston
Noir 900 ml + verre 41 cl
509070 13,60 1

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

Inox 18/10

19,25^{HT}
042602Broyeur à glace manuel
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm
042602 19,25 1

Pour glaçons creux

91,00^{HT}
113489Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz -
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 91,00 116,00^{HT}
E26934

NEW

52,00^{HT}
E26955

Seau à glaçons

E26955 ø 27x20 cm - 9 L - bac égouttoir 6 L 52,00 1

Seau aluminium anodisé noir pouvant contenir 300 glaçons. Contient 1 bac égouttoir amovible qui permet aux glaçons de maintenir leur forme jusqu'à 5 h (T° ambiante 21°C)

14,50^{HT}
04164412,90^{HT}
C35762Seau à champagne
ø19x20 cm
C35762 12,90 1

Plastique bicolore.

39,00^{HT}
0416757,50^{HT}
988401Seau champagne
988401 3,5 L 7,50 1

Acrylique transparent

16,10^{HT}
905474Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm
905474 16,10 1

Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.

6,90^{HT}
002429

Seau à glaçons

ø12x12,5 cm
002429 1 L 6,90 1

Seau en inox 18%.

18,50^{HT}
914044

Seau multi-bouteilles

914044 13 L - 47x29x23 cm 18,50 1

Acrylique transparent

Seau à champagne
4 L - inox 18/10
1 041644 14,50 1

Fond lourd.

Pied porte seau
ø18x67 cm - mat
2 041675 39,00 113,90^{HT}
083009Seau à Champagne cuivré
conique
083009 ø21x20 cm 13,90 1

Acier inoxydable.

52,90^{HT}
905451Vasque à Champagne
905451 13,5 L 52,90 1

Inox 18/10 - ø40,5x27,5 cm.

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L 45,00 1

Inox - 53x38x25 cm

12,50^{HT}
042104Support de seau à vin
Fil chromé

042104 12,50 1

À fixer sur table

6,84^{HT}
760066Seau à Champagne
760066 ø21,8x21 cm 6,84 1

Seau en inox 18%.

21,00^{HT}
E37414

Seau New Koala

KOALA 21,00 6

E37414 35x26x26 cm - 8 L

Seau pour 4 à 5 bouteilles

3,60^{HT}
760122

L'Original

Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 3,60 6

Sac noir poignées tubes.

Frizz - Rafraîchisseur extensible
1 900829 Noir - 9x23 cm 78,00 6
2 900830 Rouge - 9x23 cm 78,00 6Prix à l'unité, vendu par lot de 6.
Extensible, s'adapte aux bouteilles de vin et Champagne de 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.1 Bouteille
1 760120 Classic - 12x12x24 cm 2,50 10
2 760121 King - 15x15x27,5 cm 3,30 10
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.

LE BUFFET

présentation



plat mélamine



1 Cloche Frida

106832	Ø 30x22 cm	32,90	1
106833	Ø 36x27 cm	64,90	1

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

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



2 Plat Frida Lock*

106866	Ø 31,5x2,5 cm - noir	27,10	1
106865	Ø 31,5x2,5 cm - blanc	27,10	1

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

3 Plat Frida Lock*

106839	Ø 16,5x8 cm - noir	8,80	1
106838	Ø 16,5x8 cm - blanc	8,80	1
106841	Ø 16,5x12 cm - noir	15,10	1
106840	Ø 16,5x12 cm - blanc	15,10	1

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



4 Saladier incliné Frida Lock*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

5 Saladier droit Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

présentoir



23,50^{HT}
A18150

NEW

Corbeille GN LINE

A18150	GN 1/1 53x32,5x6,5 cm	23,50	6
--------	--------------------------	-------	---

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



NEW

43,00^{HT}
A17871

Présentoir buffet

A17871 49x38x48 cm 43,00 6

Métal noir pour élément GN1/1 et GN1/2 avec pieds antidérapants

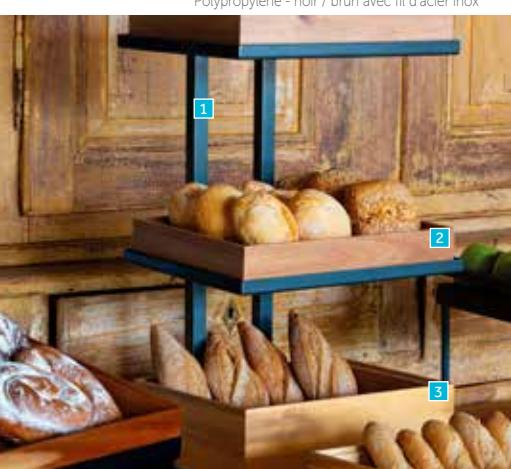


34,00^{HT}
890164

Vitrine rectangulaire

890164 50,5x30,5x18 cm 34,00 1

Vitrine plexiglas avec double ouverture



Présentoir à viennoiserie

30x24x51,5 cm

23,90^{HT}
083004

1 083003	Support 3 niveaux	43,00	1
2 083004	Caisse 30x22x5 cm	23,90	1
3 083005	Caisse 30x22x10 cm	26,90	1



NEW

5,83^{HT}
760101

Bocaux

1 760101	Chocolat 0,4 L - Ø12x13 cm	5,83	1
2 760102	Biscuit 1 L - Ø13,5x18,5 cm	8,33	1
3 760103	Gâteaux 1,8 L - Ø18,5x20 cm	16,66	1
4 760104	Bonbons 2 L - Ø14,5x26 cm	9,90	1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

10,90^{HT}
A19073



59,00^{HT}
901502

Distributeur de céréales inox

1 901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	79,00	1
2 901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	139,00	1
3 901502	Simple - 42x23x62 cm	59,00	1

Pot en verre avec couvercle en bois

A19073	1 L - 14x14x11 cm	10,90	1
A19074	2 L - 14x14x17 cm	11,90	1
A19075	2,5 L - 14x17x21,5 cm	12,90	1

Composez votre buffet :
Caisse pleine pour les fruits ou les viennoiseries, avec ardoise pour présenter les yaourts, fromages, charcuteries.... Inclinée ou non, jouez avec votre créativité



À partir de
17,00^{HT}
501648

Caisse en bois de hêtre alimentaire

1	501645	GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm	33,00	1
2	501646	GN 1/2 - 34x28x10,1 cm	23,00	1
3	501647	GN 1/3 - 34x19x10,1 cm	19,00	1
4	501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	17,00	1

Réhausseur

2	501652	Cales bois	3,50	1
3	501658	Support incliné GN1/1	9,50	1

Pour présentation inclinée des caisses.



Ardoise

4	501556	GN1/1 - 53x32,5 cm	6,70	1
5	501557	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,90	1

NEW



23,50^{HT}
E26933

Corbeille à pain/fruits Urban

E26933 ø22,5x28 cm **23,50** 6

Métal noir

NEW



1

2

3



4

5

6

Frostfire

1	E26951	GN1/2 - 32,5x26,5x7,5 cm - 4,5 L	42,50	6
2	E26953	GN2/4 - 53x16,2x7,5 cm - 4,25 L	46,00	6
3	E26952	GN1/4 - 26,5x16,2x7,5 cm - 2 L	33,00	6
4	E26948	25x25x12 cm - 3,8 L	41,00	6
5	E26947	19x19x9 cm - 1,5 L	26,50	6

Aluminium - Revêtement antiadhésif. Température d'utilisation -30° à +200°C

12,00^{HT}
901580

Corbeille Svart ovale

901580 Noir - ø30x13 cm **12,00** 1



7,50^{HT}

990210

Casier à couverts GN1/1

990210 4 compartiments **7,50** 1

Casier empilable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.

boisson



Conserve la chaleur

À partir de
22,00^{HT}
042951

Pichet inox luxe

042951 1 L **22,00** 1

042952 1,5 L **25,00** 1

042953 2 L **29,00** 1

Bouchon hermétique.



Pichet inox isotherme

988052 1 L **9,90** 1

988351 1,5 L **11,00** 1

988301 2 L **11,50** 1

Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.

16,70^{HT}
A17183

Pichette isotherme

ø16x20 cm

1

A17183 1 L Blanche

NEW



2

A17184 1 L Noire

16,70

6

Pichet inox isotherme à pompe

042406 2,5 L **19,00** 1

988358 3 L **31,70** 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

À partir de
19,00^{HT}
042406



Support pour pichet distributeur de boissons

B80676 ø 19,5x18,5 cm

6,90^{HT}
B80676

Lacor



L'ORIGINAL

29,00^{HT}
001562

Distributeur avec robinet

5L - 25,4x18,2x31,5 cm

001562 **31,90** 1 **29,00** 2



Distributeur Old Fashioned
7 L - ø 27x50 cm
106856 **79,00** 1

Couvercle hermétique, support en métal noir.

25,00^{HT}
E37354

Distributeur de boisson

E37354 5,5 L - ø 18x30,5 cm **25,00** 1

Robinet en inox 18/10. Couvercle en acier avec fermeture hermétique

Lacor

25,00^{HT}
901571

25,00^{HT}
901571

Lacor

Distributeur avec robinet

3,6 L - Avec support métal

901571 **25,00** 1

comas

Meilleurs accessoires

chafing dish



À partir de
201,00^{HT}
E23923

Chafing dish

E23923 GN2/3 - 4 L **201,00** 1
E23922 GN1/1 - 6 L **211,00** 1

Hauteur 20 cm - 600 W
Chafing dish en acier inoxydable de haute qualité avec boîtier en polypropylène. Panneau de commande numérique, température réglable de 20°C à 80°C. Couvercle en verre trempé avec système SoftClosing et poignée aéthermique. Récipient et couvercle amovibles pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Pieds antidérapants.



PRIX LE PLUS BAS

59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement



Chafing dish pour bac GN 1/1

625x353x345 mm
000850 **59,90** 1

Couvercle amovible. Construction inox. Cadre support inox avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox à eau GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox aliment GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle inox dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.



209,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1

670x460x440 mm **209,00** 1

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage. Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool.



199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1

510x540x480 mm
003189 **199,00** 1

Couvercle amovible. Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



61,50^{HT}
003191

Élément de chauffe pour chafing dish

003191 **61,50** 1

230 V - 350 W
160x110x115 mm



46,00^{HT}
000855

Résistance électrique sans thermostat

000855 **46,00** 1

Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



21,50^{HT}
980702

Gel de chauffe

Seau de 4 kg
980702 **21,50** 4



1,00^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol

Boîte de 225g
042701 **1,00** 24



6,50^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 **6,50** 12

PLAT DE SERVICE

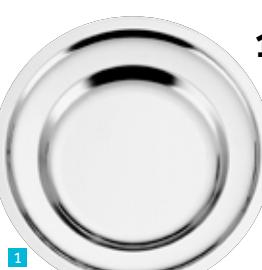


À partir de
8,90^{HT}
002070

 Adapté EGAlim



À partir de
12,80^{HT}
002073



10,00^{HT}
002075

À partir de
6,60^{HT}
002077



3



2



À partir de
8,00^{HT}
002080

Plat à gratin oval
002080 25x15,5 cm **8,00** 1
002081 30,5x18,5 cm **9,20** 1
002082 38x23,5 cm **12,50** 1

1 Plat rond UNI
002075 ø 30 cm **10,00** 1

2 Plat à poisson UNI
002076 60x27 cm **13,25** 1

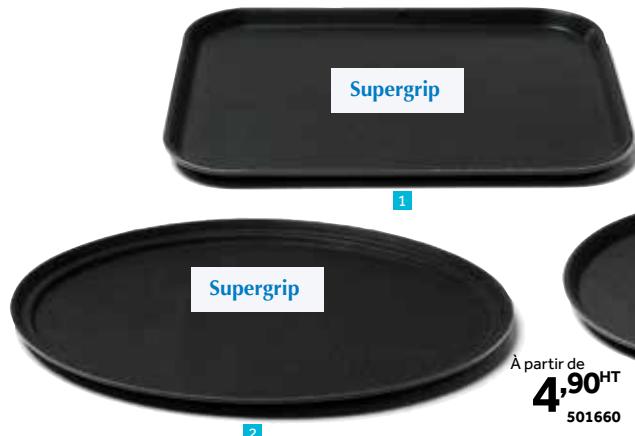
3 Plat oval UNI
002077 34x22 cm **6,60** 1
002078 38x25 cm **7,60** 1
002079 41x27 cm **8,40** 1

Couverts de service inox

24,7 cm
041824 Fourchette **2,35** 1
041825 Cuillère **2,35** 1



plateau



Supergrip

1

Supergrip

2

À partir de
4,90 HT
501660

Supergrip

3

1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 7,80 1

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovalé 68x56 cm
501663 27,00 1

3 Plateau antidérapant
Noir - Rond
501660 ø36 cm 4,90 1
501661 ø40 cm 6,90 1

5 GARANTIE ANS

NEW

CAMBRO

Plateau Camtread

	Bord bas	Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106 75,00	1
Ovale 68,5x56 cm	A29102 55,00	1
Ovale 59x49 cm	A28950 59,00	1
Rond ø 45 cm	A28646 31,00	1
Rond ø 40,5 cm	A28452 25,00	1
Rond ø 35,5 cm	A28017 19,00	1

Plateau en fibre de verre avec surface caoutchoutée antidérapante. Prévu pour une utilisation intensive, résiste de -10 à +100°C. Compatible lave-vaisselle.

28,50 HT
889912

Plateau rectangulaire GN1/1

53x32x3 cm
889912 Noir 28,50 1

Plateau en mélamine.

17,50 HT
093887

17,50 20

Plateau Papillon - chêne clair

093887 41x29 cm
Forme moderne, poignées intégrées et discrètes, pas d'angles vifs, ce plateau a une forme douce, élégante et originale. Surface mélaminée mat et grainée, pour un toucher sensation bois poncé. Destiné à la restauration, il est idéal pour le café, le snacking et même pour les enfants ! Les utilisations sont nombreuses. Garantie lave-vaisselle.

Plateau limonadier
B78442 ø36x2,5 cm 9,00 1



Pour toutes les références

26x36 cm

3,50 HT
890464

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle

46x36 cm

11,00 HT
632026

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

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.

Fast food - 26x36 cm
890464 Gris 3,50 45
890465 Bleu ciel 3,50 45
890466 Rouge 3,50 45
890467 Anis 3,50 45
890468 Marron 3,50 45
890469 Noir 3,50 45
890470 Sable 3,50 45

Carton de 45 plateaux.



Coins renforcés

Plateau gris moucheté

CAMBRO

945206 36x46 cm 5,80 12
945207 32,5x26,5 cm - GN1/2 4,90 12
945208 32,5x53 cm - GN1/1 6,60 12

Polyester renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.

7,30 HT
980810Plateau Le Texan - gris moucheté
Polyester et fibre de verre

PLATEX

980810 46x36 cm 7,30 20

6,40 HT
083836

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté
Polyester et fibre de verre
083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 6,40 20
083835 GN1/1 - 53x32 cm 9,50 20

Garanti 3 ans contre la casse. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Garanti lave-vaisselle. Bonne résistance aux chocs. Système de bossages dits 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.

Évolution naturelle du design

Plateau Profil 2 - chêne clair

PLATEX

093888 46x36 cm

21,00 20

Développé pour les collectivités ayant un usage intensif de leurs plateaux. Ultra résistant à l'utilisation et attrayant. Particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent offrir sur un même plateau plus de surface utile et design moderne. Surface grainée et soyeuse au toucher sensation bois. Dessous parfaitement plat, anti encrassement.



LA COLLECTIVITÉ

NEW

Chariot pliable pour un gain de place

Spécial boissons chaudes

16,10^{HT}
085800Pichet isotherme - 1,2 L
085800 Blanc 16,10 6
085801 Taupé 16,10 6À partir de
9,90^{HT}
988052

Pichet inox isotherme

988052 1 L 9,90 1
988351 1,5 L 11,00 1
988301 2 L 11,50 1

Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.

À partir de
19,00^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe

042406 2,5 L 19,00 1
988358 3 L 31,70 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

À partir de
9,50^{HT}
018559

Spoodle - Acier inoxydable

018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml 9,50 1
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml 9,50 1
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml 9,85 1
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml 10,85 1
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml 11,35 1
Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).

- Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
- Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
- Portions constantes et précises
- Propriétés antimicrobiennes entièrement naturelles
- La conception monobloc est facile à nettoyer
- L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser

plateau repas



Vaisselle inox enfant

1	C27973	Plateau 2 compartiments - 21x21x2,2 cm	7,25 6
2	C27974	Plateau 3 compartiments - 21x21x2,2 cm	8,00 6
3	E18634	Tasse à anses avec couvercle -30 cl - ø 8,5/15x15 cm	15,80 6
4	519390	Gobelet - 18 cl - ø 7,5 cm	3,80 12

Inox

Très bel aspect de surface brillant



NEW

À partir de
3,80^{HT}
519390

PLASTOREX

À partir de
4,25^{HT}
150330

Plateau à compartiments inox

1	E18579	Plateau 6 compartiments - 38x27x2,5 cm	12,50 6
2	519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	8,60 6
3	519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	6,50 6
4	C27942	Plateau 3 compartiments - 24x17x4 cm	8,90 6
5	150330	Couvercle pour plateau 4 compartiments	4,25 1

Vaisselle inox

6	519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	4,40 6
7	C27911	Assiette plate ø 20x1,3 cm	5,90 6
8	519394	Assiette compartimentée - ø 20x3 cm	4,35 6
9	E30761	Ravier 20 cl - 12,2x12,2x4,1 cm - 20 cl	4,75 6

Cette gamme est conforme au contact alimentaire et assure une hygiène parfaite ! Bords arrondis pour un design doux. L'inox vous permet d'éviter le transfert de particules dans les aliments. Passe au lave-vaisselle. Non compatible micro-onde.

215,00^{HT}
E37373Chariot de service pliant
Lacor

E37373 68,5x41x91,5 cm 215,00 6

Utilisation intérieure comme en extérieur. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étages supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

53,50^{HT}
98821728,00^{HT}
988216

LIVRAISON EN KIT

PRIX LE PLUS BAS



Chariot de service gris foncé

988215	3 plateaux espacés de 250 mm - 103x49,5x95 cm	127,00 1
988217	Corbeille à déchets	53,50 1
988216	Boîte à couverts	28,00 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Large poignée sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.



Adapté EGAlim

PLASTOREX

vaisselle

vaisselle en verre trempé



Un service en salle sécurisé : lorsqu'un choc ou une succession de chocs réussissent à percer la carapace extérieure du verre trempé, celui-ci se casse en morceaux de verres peu tranchants.



Un verre trempé peut être jusqu'à 5 fois plus résistant qu'un article n'ayant pas subi de traitements spéciaux.



Les produits trempés résistent à des écarts de température de 135°C. Ils passent ainsi du four ou de la salamandre à l'eau froide sans risque de casse.



À partir de
3,20^{HT}
066688

RESTAURANT BRUSH

PRIX LE PLUS BAS**CERTIFIÉ HALAL**

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde Ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde Ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde Ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde Ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,80 6
Coupelle ronde 11 cl - Ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,20 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - Ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - Ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,20 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	3,60 6
Soucoupe thé Ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,10 6

Grande aile inclinée, bonne prise en main. Maintien des aliments au centre de l'assiette. Encombrement minimal sur plateau, conservation de la chaleur. Épaisseur, solidité. Résistance aux chocs mécaniques et aux variations thermiques jusqu'à 130°C. Fabriqué dans un matériau non poreux, tout risque de prolifération microbienne est ainsi écarté.



RESTAURANT

**OH HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS****EXTRA
RESISTANT
POLY TEMPERED GLASS**

ARCOROC

3,55^{HT}
065226**2,80^{HT}**
065227**2,80^{HT}**
065206

Assiette	Sans filet	Boîte	Carton	Filet bordeaux	Boîte	Carton
Assiette plate ronde Ø 23,5 cm	065201	3,41	6	3,1024	065221	4,13 6
Assiette creuse ronde Ø 22,5 cm	065208	3,41	6	3,1024	065228	4,90 6
Assiette plate ronde Ø 19,5 cm	065206	3,08	6	2,8024	065226	3,91 6
Assiette plate ronde Ø 15,5 cm	065207	2,48	6	2,2524	065227	3,08 6

Coupelle, bol, saladier

Coupelle, bol, saladier	Sans filet	Boîte	Carton	Filet bordeaux	Boîte	Carton
Coupelle ronde 11 cl - Ø 12 cm	903048	2,04	6	1,8536	-	-
Ravier carré 11x13,5 cm	903046	3,58	6	3,2524	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,63	6	3,3024	-	-
Bol à talon 51 cl - Ø 13,2 cm	046396	1,76	6	1,6036	046397	3,416 3,1036
Saladier 31,5 cl - Ø 12 cm	903036	2,04	6	1,8536	903037	2,816 2,5536

Tasse et soucoupe

Tasse et soucoupe	Sans filet	Boîte	Carton
Tasse café 8 cl	065260	1,42	12
Soucoupe café ronde Ø 11,2 cm	065264	1,16	6
Tasse thé 13 cl	065261	1,72	12
Soucoupe thé ronde Ø 13 cm	065265	1,32	6
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,07	6
Soucoupe déjeuner ronde Ø 15,3 cm	065267	1,65	6

NOVA AQUITANIA

1,15^{HT}
631080

STAIRO

0,94^{HT}
903673

S'empile avec la feston

**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS**

Nova Aquitania	Blanc	ARCOROC
	boîte	carton
Assiette plate Ø 22,5 cm	631080	1,15 24
Assiette plate Ø 15,5 cm	631081	1,05 24
Assiette creuse Ø 22 cm	046323	1,27 24
Bol 50 cl	046321	1,35 12
Coupelle Ø 13 cm	046317	1,21 6
		1,10 36

Nouvelle gamme ultra légère adaptée aux collectivités qui cherchent à réduire les risques de TMS (trouble musculosquelettique). Adaptée à l'usage intensif, résistante aux chocs. Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire.

FESTON

1,18^{HT}
001021

Aile festonnée

**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS**

Feston Verre trempé blanc	Boîte	Carton
001021 Assiette plate - Ø 25 cm	1,30 6	1,18 24
010383 Assiette plate - Ø 23 cm	1,13 6	1,03 36
030715 Assiette creuse - Ø 21 cm	1,13 6	1,03 36
030716 Assiette dessert - Ø 19 cm	1,10 6	1,00 24

Verre trempé, résistant aux chocs. Passage au lave-vaisselle.

vaisselle en porcelaine

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Oslo Blanc

- 1 064595 Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm
- 2 064596 Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm
- 3 064597 Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm
- 4 064598 Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm
- 5 064600 Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm
- 6 064601 Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm
- 7 064609 Bol 40cl - 13,8x13 cm
- 8 064610 Bol 60cl - 16x15,3 cm
- 9 064607 Tasse déjeuner 28 cl
- 10 064606 Sous-tasse thé et déjeuner Ø 13,6 cm
- 11 064605 Tasse à thé 15 cl
- 12 064603 Tasse à café 9 cl
- 13 064604 Sous-tasse Ø 12,3 cm

SABREGUIMINS

2,90 12
2,40 6
2,45 6
1,95 12
1,45 6
1,45 6
2,00 6
2,30 6
2,90 12
2,10 6
2,40 12
1,50 12
1,00 6

À partir de
1,00 HT
064604
11



AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel
pour les personnes en perte d'indépendance

NEW



Autonomy

Assiette plate Ø23 cm

Sans filet

E44173

3,60

E44176

4,80

E44179

4,80

12

Assiette creuse Ø23 cm

E44174

3,60

E44177

4,80

E44180

4,80

12

Assiette à dessert Ø19 cm

E44172

3,20

E44175

4,30

E44178

4,30

12

ARCOROC

Conçue pour faciliter les repas des personnes en perte d'indépendance, Autonomy se veut technique et fonctionnel. Les assiettes ont un puit profond pour éviter à la nourriture de sortir de l'assiette, une profondeur optimisée pour que les résidents ne lèvent pas trop leurs couverts et donc leurs bras et un boulrelet pour éviter que le pouce ne touche les aliments. La version couleur permet de mieux visualiser la nourriture.

SMART

Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocs

Smart

1 044300 Assiette plate Ø 27 cm

2,40 6

2 044301 Assiette plate Ø 23 cm

1,90 6

3 044302 Assiette plate Ø 19 cm

1,55 6

4 044303 Assiette plate Ø 16,5 cm

1,40 6

5 044304 Assiette creuse Ø 23 cm

1,80 6

régithermie

Garantie le maintien de la nourriture à une température optimale, sans ventilation, pendant plusieurs dizaines de minutes. Résistance hautes températures & chocs. Fond plat régithermie.

Assiette plate ronde Heat System - opal

ARCOROC

Boîte Carton

4,30 12



903283 Assiette semi creuse ø 25 cm

9,60 12

903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3

2,19 6

1,99 24

903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl

À partir de
1,99 HT
903282

Bol empilable



Assiette ronde

vaisserie spécialisée

Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter pour les autres coloris



À partir de
7,10 HT
086817

INCASSABLE

À partir de
1,79 HT
086100



Copolyester

Transp. Blanc

Bleu lagon

Orange agrume

Vert menthe

Jaune tilleul

Rouge grenade

PLASTOREX

Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,10	086818	-			7,10	1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	9,00	086091	086092	086093	086094	086117	9,00 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,25	086096	086097	086098	086099	086114	2,25 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,79	086101	086102	086103	-	086810	1,79 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,16	086106	086107	086108	-	086811	2,16 24

Passe au micro-ondes. Résistant de -30 à + 75°C.



4,20 HT
085905

Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter pour les autres coloris

1,65 HT
085903



1,65 HT
085903



polypropylène

Transp. Blanc

Bleu lagon

Orange agrume

Vert menthe

Rouge grenade

Jaune tilleul

Blanc

PLASTOREX

Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,00	086816	-			4,00	1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,20	085905	085906	085907	085908	4,20	6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	1,85	085910	085911	085912	085913	1,85	6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,00	090070	090071	090072	090073	6,00	6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,20	090074	090075	090076	090077	2,20	6
Gobelet 15 cl	-	-	-	085900	085901	085902	085903	1,65	12

Passe au micro-ondes. Résistant de -30 à + 75°C.



Diminue la mobilisation cervicale douloureuse et limitée dans l'arthrose et la maladie de Parkinson.

0% BPA



Parfaitement empilables !

Bleu Jaune Vert Transp.

16 cl - Ø 6,2x7,7 cm 066498 066499 066500 066501 2,20 50

20 cl - Ø 6,9x8 cm 066390 066391 066392 066393 2,30 50

Sans bisphénol A - Sans phthalate. Verres empilables, surface graniée anti-rayures.



À partir de
5,10 HT
083000



Pichet copolyester

083000	95 cl	5,10	12
083001	1,4 L	6,40	12
083002	1,75 L	7,20	6



Mug copolyester bleu
20 cl - Ø 7x8 cm

905461 3,40 12

Sans bisphénol A, sans phthalate. Autres coloris : nous consulter.

3,20 HT
066465



Gobelet à découpe nasale bleu
16 cl - Ø 7,2x10 cm

066465 3,20 25

Sans bisphénol A - Sans phthalate. Gobelets emballables.



6,30 HT
066464

Support antidérapant bleu

Hauteur 4 cm 066464 6,30 10

Support pour yaourt, compote, verre, etc... Assure la stabilité lors de la consommation, évite le glissement sur la table ou le renversement.



Couverts enfant

Amelio

E25590	Couteau de table	1,45	6
E25588	Fourchette	1,05	6
E25589	Cuillère	0,93	6

Poignée ergonomique

1,70 HT
942110



Couverts enfant 145 mm

Manche polypropylène

150190	Couteau de table	1,15	12
150192	Fourchette	1,15	12
150191	Cuillère	1,15	12

Couteaux copolyester 21 cm

942110 Cassis 1,70 12

942111 Bleu 1,70 12

Couteau sécurit ergonomique et design, très bonne coupe sans risque de blessures.



À partir de
6,20 HT
085009

Ramasse-couverts

085009 Gris GN 1/1 sans couvercle 6,20 1

085011 Bleu GN 1/1 sans couvercle 8,95 1

085017 Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm 5,88 1

085018 Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts 110,00 1

1,10 HT
913048

Couteau à steak Valmy

913048 Lg 22,4 cm - lame microdentée 1,10 12

Inox 13/0

Couteau de table

053055 Lg 11 cm - lame microdentée 0,67 12

Manche polypropylène 2 rivets

0,67 HT
053055

Couteau à steak Reflex

041634 Lg 12 cm - lame microdentée 0,45 24

couvert



À partir de
0,11 HT
051003

PRIX
LE PLUS
BAS

Valmy

051000	Fourchette de table	0,26 12
051004	Couteau de table	0,40 12
051001	Cuillère de table	0,26 12
051003	Cuillère à café	0,11 12
041815	Fourchette à dessert	0,27 12
A15897	Couteau à dessert	0,44 12
041816	Cuillère à dessert	0,27 12
E25592	Cuillère à moka	0,14 12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de
0,26 HT
045497

Vieux Paris

045495	Fourchette de table	0,61 12
045498	Couteau de table	1,62 12
045496	Cuillère de table	0,61 12
045497	Cuillère à café	0,26 12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition standard.



NEW

Finition miroir
Ergonomique
Manche ABS

À partir de
1,50 HT
A15893

Prisma Framboise

Fourchette de table	A15891	2,00	6
Couteau de table	A15890	2,00	6
Cuillère de table	A15892	2,00	6
Cuillère à café	A15893	1,50	6

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition miroir - Manche ABS.



À partir de
0,70 HT
050953

arts

Zoé

050951	Fourchette de table	1,00 12
050950	Couteau de table	1,40 12
050952	Cuillère de table	1,00 12
050953	Cuillère à café	0,70 12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de
0,50 HT
001333

comas

Alida

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de
8,60 HT
083705



Granité transparent

083705	ø 20 cm 2 L	8,60 1
083707	ø 23 cm 3,5 L	9,25 1
083709	ø 27 cm 5 L	12,55 1
083713	ø 31 cm 7,5 L	15,50 1

Saladier en polypropylène.

contenant



À partir de
1,35 HT
064072

Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	1,35 12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	1,70 6
064074	37 cl - ø 15,5 cm	1,95 12



0,80 HT

NEW

Pyros

E37522	Assiette 11 cm	0,80 6
--------	----------------	---------------



Ravier

064120	20 cl - 11x11 cm	1,55 12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	1,75 12



Ramequin

13cl - ø 8,5x6,1 cm

1,60 HT

160960

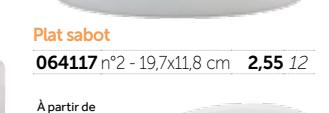
2,90 12



2,55 HT

064117

SARREGUEMINES
L'ORIGINAL



Coupe

064078 cl - ø 10,2 cm

0,90 HT

064077 16 cl - ø 13 cm

1,70 HT



Bol Oslo

064609 40cl 13,8x13 cm

2,00 HT

064610 60cl 16x15,3 cm

2,30 HT



Coupee Lys

Boîte Carton

037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,60 36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,66 4
030008	12 cl - ø 9 cm	0,68 6
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,77 6
030010	31 cl - ø 12 cm	0,88 6
030023	50 cl - ø 14 cm	1,30 6

Saladier Lys

Boîte Carton

030024	90 cl - ø 17 cm	1,72 6
030025	155 L - ø 20 cm	2,19 6
030026	2,4 L - ø 23 cm	2,88 12
030027	3,4 L - ø 26 cm	4,60 12

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037036	15 cl - 9x9 cm	0,92 6
037037	30 cl - 11x11 cm	1,05 6
037038	61 cl - 14x14 cm	1,64 6
037039	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037040	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037041	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037042	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037043	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037044	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037045	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037046	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037047	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037048	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037049	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037050	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037051	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037052	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037053	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037054	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037055	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037056	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037057	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037058	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037059	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6

Saladier carré Lys

Boîte Carton

037060	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037061	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037062	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6
037063	1,15 L - 17x	

verrerie



À partir de
0,70 HT
030011



Empilable

	Boîte	Carton
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,77 6	0,70 72
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm	0,94 6	0,85 72

À partir de
0,63 HT
030016



Lola

	Boîte	Carton
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm	0,69 6	0,63 72
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm	0,84 6	0,76 72

À partir de
0,58 HT
030015



Gigogne

	Boîte	Carton
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	0,64 6	0,58 72
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	0,75 6	0,68 72
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	0,95 6	0,86 72

À partir de
0,84 HT
033008



À partir de
1,05 HT
031660



Log

	Boîte	Carton
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm	1,27 6	1,15 72
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm	1,16 6	1,05 72

Norvège

	Boîte	Carton
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,92 6	0,84 72
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm	0,99 6	0,90 72



ARCOROC

empilable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

ARCOROC



Norvège

	Boîte	Carton
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,92 6	0,84 72

empilable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

ARCOROC

VERRE TREMPÉ

À partir de
0,90 HT
033646



Verre Trempe

	Boîte	Carton
033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm	0,90 12	
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm	0,98 12	
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm	1,10 12	

À partir de
0,80 HT
988621



Forum

	Boîte	Carton
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm	0,88 6	0,80 72
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm	1,06 6	0,96 72

À partir de
1,00 HT
031142



Oxygen

	Boîte	Carton
031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	1,10 6	1,00 72

À partir de
1,95 HT
905204



Barshine

	Boîte	Carton
905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm	1,95 6	



Rocky Stack

	Boîte	Carton
033642 28 cl - ø 8,24x8,6 cm	1,25 12	

À partir de
2,59 HT
049457



Colosseo

	Boîte	Carton
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm	2,84 6	2,59 24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm	3,04 6	2,76 24



Stack Copa

	Boîte	Carton
033639 19 cl - ø 7x11 cm	1,70 12	
033640 25 cl - ø 7,5x11,7 cm	1,80 12	

carafe

À partir de
11,60 HT
041035



Adapté
EGAlim

Pot empilable

041035 1 L	11,60	1
041036 1,5 L	14,20	1
041037 2 L	16,20	1

À partir de
1,68 HT
030805



Carafon à vin ARCOROC

030805 25 cl	1,68	12
030806 50 cl	1,95	12
030807 1 L	2,98	6

À partir de
2,38 HT
031000



Broc Arc ARCOROC

031000 50 cl	2,38	12
031002 1 L	3,28	6
031004 1,3 L	4,27	6

À partir de
2,38 HT
030801



Carafe carré ARCOROC

030801 50 cl	2,38	12
030802 1 L	4,10	6

corbeille



À partir de
4,90 HT
040999



Corbeille ovale cannelée inox

040999 Lg 26 cm

4,90

1

040998 Lg 31 cm

6,35

1



À partir de
4,00 HT
054107

Corbeille à pain inox ronde

054107 ø 18 cm

4,00

1

054108 ø 20 cm

5,00

1



5,50 HT
E38022

NEW

Corbeille à pain

E38022 26x20x6,5 cm

5,50

1

Polypropylène tressé chocolat.



Corbeille Svart

ø17,5x8 cm

E14083 Blanc

11,50

1

E14084 Bleu

11,50

1

E14085 Vert

11,50

1

A17906 Noir

11,50

1

11,50 HT
E14083

3,90 HT
E37348



NEW

À partir de
1,75 HT
D22743



Corbeille à pain

1 D22743 Ronde 21x6 cm

1,75

1

2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm

1,90

1

Polypropylène tressé miel.



NEW

À partir de
1,20 HT
D22659



Corbeille à pain

1 D22658 Ronde ø 18x6 cm

1,50

6

2 D22659 Ovale 15x12x10 cm

1,20

6

3 D22660 Ovale 20x15x7 cm

1,50

6

Bambou tressé.



NEW

2,60 HT
D22649



Corbeille à pain

D22649 ø 18x8 cm

2,60

1

À partir de
7,00 HT
514552



Corbeille à pain noire

514552 Ronde ø 16 cm

7,00

1

514550 Ronde ø 20 cm

9,50

1

514551 Ovale 28x16 cm

9,50

1

Corbeille empliable en polypropylène.

Passe au lave-vaisselle.



Corbeille plastique noire

E38023 Ronde ø 18x5 cm

1,45

1

E38024 Ronde 23x6,5 cm

1,80

1

E38025 Ovale 24,5x18x6,5 cm

1,70

1

Corbeille en polypropylène. Tressé noir.



Corbeille à pain

D22553 ø 23x8 cm

1,60

6

Bambou tressé

1,60 HT
D22553



Panière Nordik

ø 14x10 cm

SONOLYS

TEXTILE



E25593 Beige

12,80

1

E25594 Encre

12,80

1

E25595 Camel

12,80

1

E25596 Gris

12,80

1

Tissu Sonolan : cuir synthétique, effet vrai cuir épais 100% vegan. Imperméable, antidérapant, lavable à l'éponge et en machine à laver à 30°C.

set de table



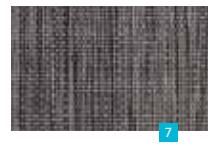
15,00 HT
E12196

Azur
Vert
Marron

100 %
PERSONNALISABLE
forme - taille - logo - couleur
CONSULTEZ-NOUS !

Set de table individuel Saura
45x35 cm
E12196 Vert 15,00 1
E12197 Azur 15,00 1
E12198 Marron 15,00 1

Fabriqué en cuir 100 % recyclé (80 % cuir et 20 % caoutchouc naturel).



Set de table vynil tissé 45x30 cm

1	914210 Lanta	3,50	6
2	914211 Kotao	3,50	6
3	914212 Sumba	3,50	6
4	914213 Biak	3,50	6
5	914214 Gilli	3,50	6
6	914215 Rinca	3,50	6
7	018530 Marron/noir	3,25	6
8	018531 Lignes marron	3,25	6

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



15,70 HT
004114



SONOLYS

CRÉEZ SELON VOS ENVIES
large choix de matières, formes & finitions

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

CONSULTEZ-NOUS !

Pochette à couverts

004121 10x24 cm 10,70 1

Simili osier couleur acier/acier avec surpiqure.



Set de table

acier blanc

acier

camel vanille

camel

SONOLYS

30x40 cm

33x43 cm

Set rigide réversible en simili osier avec surpiqure.

Set de table écran

004114 33x43 cm

15,70 1

Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqure.



LA SALLE

accessoire de table



MÉCANISME ZIRLION : pour moudre tous type de sel avec une précision inégalée. Mécanisme robuste et ultra-résistant qui garantit en quelques secondes une mouture glacée ou croquante, selon vos préférences



11,90^{HT}
986468
Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé
986468 11,90 1

Mécanisme en acier taillé.



17,50^{HT}
862045 Bistorama - 10 cm
862045 Poivre Ardoise 17,50 1
862046 Set Ivoire* 17,50 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.



15,50^{HT}
862036
Moulin Bistro - 10 cm
862041 Sel - naturel* 15,50 1
862036 Poivre - chocolat 15,50 1

Mécanisme garanti à vie.



Disponible sur toute la collection à partir de Mars 2026



18,50^{HT}
861105
Moulin bois Paris
1 861105 Sel - Naturel 12 cm* 18,50 1
2 861108 Poivre - Chocolat 12 cm 18,50 1
3 E11244 Sel - Naturel 15 cm* 19,50 1
4 E11243 Poivre - Chocolat 15 cm 19,50 1
5 900828 Poivre - Chocolat 27 cm 29,00 1
6 861118 Poivre - Chocolat 40 cm 43,50 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



17,00^{HT}
986466
Moulin Java foncé - 14 cm
986466 Sel 17,00 1
986464 Poivre 17,00 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm
986462 Foncé 20,40 1
986463 Naturel 20,40 1

Mécanisme en acier taillé.



33,00^{HT}
E37428
NEW
Bistro 10 cm
1 E37428 Sel miroir* 33,00 1
2 E30705 Poivre miroir 33,00 1
3 E37429 Poivre cuivré 29,00 1
4 E37430 Sel cuivré* 29,00 1



6,50^{HT}
E14145
Moulin acrylique
11,8 cm
E14145 Poivre 6,50 1
E14146 Sel 6,50 1

19,70^{HT}
900811
Moulin acrylique Nancy
900812 Sel sec - 12 cm* 19,70 1
900811 Poivre - 12 cm 19,70 1

Mécanisme garanti à vie.



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

25,00^{HT}
E37431
NEW
Moulin bois Clermont 24 cm
1 E37431 Poivre - chocolat 25,00 1
2 E37432 Sel - naturel* 25,00 1

Mécanisme garanti à vie.



33,90^{HT}
905470
Ménagère Urban
Sel et poivre
905470 8,5x12x24 cm 33,90 1



25,90^{HT}
862047
Line
862047 Poivre carbone 12 cm 25,90 1
862048 Sel aluminium 12 cm* 25,90 1
900831 Poivre carbone 18 cm 29,00 1
900832 Sel aluminium 18 cm* 29,00 1

Mécanisme garanti à vie.



8,90HT
E11245

Plateau Bambou avec anse
unité carton
E11245 Naturel 9,79 1 **8,90** 6
E11246 Noir 1 **8,90** 6

Convient aux moulins de 18cm de hauteur maximum et de diamètre 65mm maximum. En off, permet de retirer les moulins avant le dessert et limiter ainsi le vol.



1,50HT
046388

Maestro 11 cm
1 900824 Moulin 29,00 1
2 900825 Set de 3 fioles 8,70 1

Mécanisme breveté u'Select. Fioles fournies vides. Mécanisme garanti à vie.



1,50HT
046501

Maestro 11 cm
1 900824 Moulin 29,00 1
2 900825 Set de 3 fioles 8,70 1

Adaptez vos épices en interchangeant la fiole en verre !



0,90HT
050004

Cube
1,8x1,8x4,8 cm
050004 Salière 0,90 12
050005 Poivrière 0,90 12

1,48HT
046388

Salière damier
ø 4,5x8,3 cm
046388 1,48 36

1,50HT
046501

Salière/poivrière
carré - 4x4x9,5 cm
046501 1,50 12

Bouchon bakélite noir



1,50HT
046501

Eiffel Tower
ø 4,5x11 cm
046500 Salière 1,02 12
046499 Poivrière 1,05 12

À partir de **1,02HT**
046500

9,20HT
630124

Ensemble Salière + poivrière
630124 ø6x10 cm **9,20** 1

Transparent, bouchon chromé.

ménagère & fromagère



Ménagère
Sel, poivre et moutarde
890401 8,50 1



Ménagère
Sel et poivre
890400 5,80 1



Service à parmesan
11x15x7 cm - 0,18 L
905473 18,80 1



Saucière
041639 15 cl **4,50** 1
041640 25 cl **6,20** 1



Caddy de table - tonneau

1 630121 ø 11,5x14 cm

2 630120 ø 17,5x8,5 cm



Huile Optima

25 cl - 7,5x5 cm

030171 4,50 12



Huile 40 cl

avec couvercle

ø 7,4x15,6 cm

033123 7,36 6



carte menu



19,00 HT
014380

Intercalaire double transparent Securit
014380 Pour format A4 19,00 1
Lot de 10. Pour protéger menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir Securit
014363 Menu - A4 13,50 1
014377 Carte des vins - A4 14,75 1

NEW

À partir de
9,90 HT
E44025



Carte-menu Signature	Marron clair	Noir	Sable	Vert	Securit
Format A4 - 25,5x32 cm E44024		E44026	E44028	E44030	14,90 1
Format A5 - 19x23,5 cm E44025	E44027	E44029	E44031	9,90 1	



7,20 HT
014400

Protège menu Basique A4 - 8 vues Securit
014401 Noir 7,20 1
014400 Bordeaux 7,20 1
014511 Carte des vins noir 7,20 1
Longue durée de vie grâce aux protections sur les coins. Un double insert amovible. Simili cuir, facile d'entretien. 2 intercalaires doubles inclus. Ajout d'intercalaires supplémentaires impossible dans ces 3 références.

Un détail qui fait la différence : personnalisez vos porte-menu pour une table à votre image



14,00 HT
630259

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm 14,00 1

Fabriqué en cuir Telflex. Thermoscellage couleur noir. Personnalisation nous consulter.

Porte-menu Pablo

630258 Format A4 21,00 1

Personnalisation nous consulter

Intercalaires

630256 Format A4 7,50 1

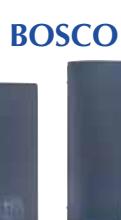
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



14,00 HT
E12199



SAURA



BOSCO



chevalet

46,00 HT
016219



Cube bois naturel Casa réservé
5,5x5,5 cm
016219 46,00 10

Prix unitaire, vendu par paquet de 10. En bois de pin.



10,50 HT
014857



Chevalet de table Funny
014857 Couleurs 10,50 10
016220 Blanc 10,50 10

33,75 HT
014950



Chevalet de table Securit

014950 30x50 cm 33,75 1

Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisée en extérieur.

Securit

	Format A4	Format A5
Noir	014435 19,90 014436	15,95 1
Nature	014784 19,25 014785	15,45 1
Acajou	014470 19,25 014306	14,80 1
Tek	014244 19,00 014243	14,50 1

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

13,50 HT
016221



13,50 HT
016221 7x5 cm 13,50 10

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets



LA SIGNALÉTIQUE

intérieure & extérieure



22,90^{HT}
630154



Tarif des consommations
630154 44x66 cm 22,90 1

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



À partir de
75,00^{HT}
014300
Securit

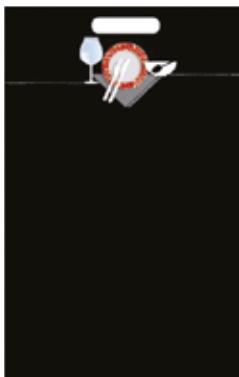
Ardoise longue - 100x56 cm
014300 Wenge 75,00 1
014457 Teck 79,00 1

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

Securit

Ardoise murale Brunch
016212 Ardoise 70x50 cm 18,50 1

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



26,40^{HT}
630153



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

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



À partir de
2,95^{HT}
014934

Feutre-craie blanc

014934 *Medium 2-6 mm 2,95 1
014941 Large 7-15 mm 6,50 1

*Lot de 2.



13,40^{HT}
014477

Feutre craie métalliques

014477 Small 1-2 mm 13,40 1

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



WATERPROOF

À partir de
11,90^{HT}
014568

Feutre-craie blanc - Waterproof
014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 13,00 1
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 11,90 1
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 28,35 1

Feutre-craie assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 11,90 1
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 28,35 1

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



Feutre craie illuminicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm 5,50 1
016216 Argent - pointe biseautée 5,50 1
016217 Or - pointe biseautée 5,50 1

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



À partir de
5,50^{HT}
016215

Spray nettoyant pour feutre-craie
014337 500 ml 8,90 1
Securit



8,90^{HT}
014337

panneau de trottoir



Forte résistance au vent

195,00^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm
016218

195,00 1

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



Panneau de trottoir **Securif**
014433 85x54,5x44 cm

71,60 1

Cadre solide en bois résineux laqué, avec triple couche de vernis de protection. Surface d'écriture non poreuse, résistante aux rayures, intempéries et facile à nettoyer. Résistance 25 km/h.

À partir de
99,50^{HT}
016211



Chevalet de trottoir Cargo

59x95 cm
016211

99,50 1

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

NEW

19,50^{HT}
014345

Securif
Porte-affiche ventouse
pour vitrine
014345 19,50 1

Double-face



490,00^{HT}
014890

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



Porte-menus 4A4
Black Star
014890 144x50 cm - A4

490,00 1

panneau d'accueil



Corde pour poteau

Noir
Laiton brillant (or) 014453 27,75 1
Chromé 014897 27,75 1

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



65,00^{HT}
014908

Porte affiche

Format A4
Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908

65,00 1

Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages 676,00 1

NEW

290,00^{HT}
014894

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

Securif

Pied + socle porte-menu
014894 290,00 1



90,00^{HT}
014904

Poteau d'accueil à bande rétractable
Lg 210 x Ht 120 cm

014904 Bande rétractable rouge 90,00 1
014902 Bande rétractable noire 90,00 1

Inox



Accroche murale

Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge 55,00 1

Inox

DESIGN MODERNE

44,00^{HT}
988252

PRIX
ATTRACTIFS



Poteau séparateur
Lg 200 x Ht 91 cm
988252 socle ø 35 cm 44,00 1

Acier inoxydable

96,00^{HT}
014357

Batterie lithium

014357 96,00 1

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

Poteau d'accueil classique

014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) 75,00 1
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 105,00 1

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

Lampe de table



Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm **147,00** 1

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



Lampe Sister
159047 **15,50** 1/4

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



Lampe Easy
159039 **20,10** 1/4

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. Ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



Lampe Angelina LED
Ø 10x50 cm
014962 Noire **29,00** 1
014961 Blanche **29,00** 1



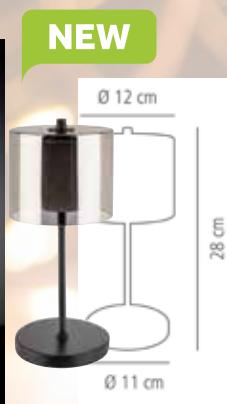
Lampe Féline LED **Securit**
Ø 11x38 cm
014955 Noire **53,90** 1 **49,00** 6
014956 Blanche **53,90** 1 **49,00** 6



Securit
014957 **999,00** 1



Lampe de table Anton
E17027 Ø 12x28 cm **65,00** 1



65,00 **HT**
E17027



Chargeur de batteries Securit
014921 **79,50** 1

Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.

encaissement/cendrier



À partir de
0,95 **HT**
151108

Carnet de commande Autocopiant
151104 Dupli - Grand modèle **1,54** 10 **1,40** 50
151114 Tripli - Grand modèle **1,93** 10 **1,75** 50
151108 Dupli - Petit modèle **1,05** 10 **0,95** 50
151118 Tripli - Petit modèle **1,60** 10 **1,45** 50
Prix unitaire.

13,10 **HT**
048547



Pique fiche
048547 **13,10** 1

4,00 **HT**
901509



Porte addition à pince
901509 **4,00** 1

NEW

À partir de
0,33 **HT**
A04756

Bobine thermique addition et CB
A04756 57x40 mm - 5x10 P/C **0,36** 10 **0,33** 50
E27976 80x80 mm - 10x3 P/C **1,76** 3 **1,60** 30

A04756 : Prix de la bobine. Carton de 5 paquets de 10 bobines
E27976 : Prix de la bobine. Carton de 10 paquets de 3 bobines



Sonnette de réception
912225 **7,00** 1

7,00 **HT**
912225

1,15 **HT**
914093



Ramasse miettes
Aluminium
914093 **1,15** 1
Longueur 11 cm

9,50 **HT**
087129



Ramasse miettes
Inox - 3 rouleaux
087129 16,5x9,5x4 cm **9,50** 1

2,90 **HT**
A67877

Cendrier inox
A67877 Ø 10x3,5 cm **2,90** 1

2,90 **HT**
988360

Cendrier inox
Ø 12 cm
988360 **2,90** 12
Avec couvercle

1,38 **HT**
033399



Cendrier Play verre
Ø 10,6x3,5 cm
033399 **1,38** 18
Prix unitaire, vendu par 18.

0,85 **HT**
538550



Mini cendrier incassable
Ø 10 cm - bakélite
538550 **0,85** 24
Prix unitaire, vendu par 24.



le nappage

serviette & set de table



le nappage
ARTS DE LA TABLE

FLASHEZ LE
QR CODE &
DÉCOUVREZ
LE CATALOGUE
COMPLET



TISSU

1,75 HT
631193

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 1,75 200

Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé. Bande satinée de 5 cm, 2 ourlets, 2 lisières.

AIRLAID

À partir de 3,90 HT
153210

le nappage

Serviette Airlaid 40x40 cm

		Sachet	Carton
153210	Blanc	4,29 50	3,90 500
153219	Champagne	6,27 50	5,70 500
153216	Grège	6,27 50	5,70 500
153215	Cacao	6,44 50	5,85 500
153213	Noir	6,44 50	5,85 500
153221	Anthracite	6,44 50	5,85 500
153223	Vert sapin	6,44 50	5,85 500
153218	Kiwi	6,27 50	5,70 500
153211	Jaune	6,44 50	5,85 500
153214	Mandarine	6,44 50	5,85 500
153217	Fuchsia	6,44 50	5,85 500
153220	Rouge	6,44 50	5,85 500
153222	Bordeaux	6,44 50	5,85 500

Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile..

DUNISOFT®

TOP QUALITÉ

À partir de 5,80 HT
158906

DUNI

Serviettes 40x40 cm

		Sachet	Carton
158906	Blanc	6,38 60	5,80 360
158911	Crème	8,36 60	7,60 360
158915	Bordeaux	8,69 60	7,90 360
158917	Kiwi	8,69 60	7,90 360
158918	Noisette	8,69 60	7,90 360
158919	Granite	8,69 60	7,90 360
158914	Miel	8,69 60	7,90 360
158912	Noir	8,69 60	7,90 360
158913	Rouge	8,69 60	7,90 360
A94199	Sun	8,69 60	7,90 360
E24128	Brun naturel	8,69 60	7,90 360
E24129	Pistache	8,69 60	7,90 360

Serviette épaisse à l'effet buvard.

pointe à pointe

À partir de 0,83 HT
A37940

BulkySoft

Serviettes - 38x38 cm

2 épaisseurs - pointe à pointe

		Sachet	Carton
A37940	Blanc	0,91 40	0,83 1680
006779	Ivoire	1,34 40	1,22 1440
006776	Noir	1,34 40	1,22 1440

À partir de 1,54 HT
400001

Serviettes ouate Samba

38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point

		Sachet	Carton
400001	Blanc	1,69 50	1,54 1200
400003	Ivoire	2,18 50	1,98 1200
400013	Orange	2,20 50	2,00 1200
400011	Noir	2,20 50	2,00 1200
400006	Rouge	2,20 50	2,00 1200
400007	Vert anis	2,20 50	2,00 1200
400005	Bordeaux	2,20 50	2,00 1200
400012	Papaya	2,20 50	2,00 1200
400017	Aubergine	2,20 50	2,00 1200
400009	Gris béton	2,20 50	2,00 1200
400016	Lavande	2,20 50	2,00 1200
400018	Fuchsia	2,20 50	2,00 1200
400004	Caraïbes	2,20 50	2,00 1200

ouate micro-gaufrée

À partir de 2,00 HT
153253

le nappage

Serviettes ouate - 38x38 cm

Serviettes ouate - 38x38 cm

		Sachet	Carton
153253	Blanc	2,20 100	2,00 2400
153238	Champagne	3,47 100	3,15 2400
153239	Grège	3,52 100	3,20 2400
153240	Cacao	3,80 100	3,45 2400
153241	Noir	3,80 100	3,45 2400
153242	Anthracite	3,80 100	3,45 2400
153243	Kiwi	3,80 100	3,45 2400
153244	Jaune	3,80 100	3,45 2400
153245	Rouge	3,80 100	3,45 2400

ouate lisse

À partir de 2,55 HT
158898

DUNI

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

		Sachet	Carton
158898	Blanc	2,81 125	2,55 1250
158899	Crème	3,80 125	3,45 1250
158901	Café	4,18 125	3,80 1250
158902	Kiwi	4,18 125	3,80 1250
158904	Noir	4,18 125	3,80 1250
158905	Rouge	4,18 125	3,80 1250
159104	Gris	4,18 125	3,80 1250

Serviette pure cellulose, 2 plis.

Serviette



1,90 HT
153289

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis
Sachet Carton
153289 blanc 2,09 100 1,90 2000



À partir de
3,75 HT
151510

Serviette
30x30 cm - blanche - 17 g/m²
Sachet Carton
151510 1 pli 4,13 500 3,75 5000
151516 2 plis 1,65 100 1,50 3000

Pure pâte de cellulose vierge.

spécial cocktail



À partir de
4,40 HT
A94430

3

À partir de
1,15 HT
909421

4

5

6

À partir de
8,50 HT
512585

NEW

Serviettes Airlaid en boîte carton Sachet Carton
1 A94432 20x20 cm - marron 4,95 50 4,50 1200
2 A94430 20x20 cm - noir 4,84 50 4,40 1200
3 A94427 20x20 cm - blanc 3,85 50 3,50 1200

Serviettes Ouate 2 plis Sachet Carton
4 A92632 24x24 cm - marron 6,16 300 5,60 2400

Serviettes double points Sachet Carton
5 909420 20x20 cm - Noire 1,87 100 1,70 2400
6 909421 20x20 cm - Blanche 1,27 100 1,15 2400

Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm
7 512585 8,50 1

pochette à couverts airlaid



À partir de
3,75 HT
151510

DUNI

Serviette Dunisoft
40x40 cm - Pliage en 8 Sachet Carton
A94414 Blanc 8,09 60 7,35 360
A94424 Noir 9,79 60 8,90 360



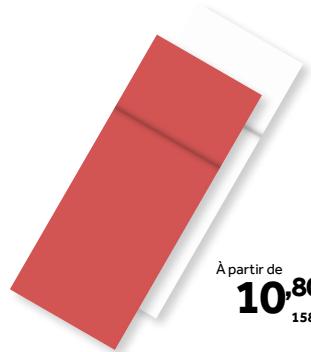
À partir de
95,00 HT
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4
342254 148,00 1

Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4
342266 95,00 1

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.



À partir de
10,80 HT
158920

DUNI

Duniletto Slim - 40x33 cm Sachet Carton
158920 Blanc 11,88 65 10,80 260
E22947 Bordeaux 14,08 65 12,80 260
158935 Granite 14,08 65 12,80 260
E24126 Brun naturel 14,08 65 12,80 260



Sacchetto Dunisoft Slim Sachet Carton
159101 Noir 17,33 60 15,75 240

nappe & set de table



SYMPHONIE®

À partir de
23,10 HT
914109

Nappe papier Symphonie
Extra blanc gaufrage "grain de café" Carton
914185 60x60 cm 31,50 500
914101 70x70 cm 42,00 500
914111 70x110 cm 62,80 500
914113 80x120 cm 38,20 250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie
30x40 cm Carton
914109 Extra blanc 23,10 1000
914125 Rouge 33,00 1000
909313 Kraft lisse 33,00 1000
914119 Gris 33,00 1000

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de
30,00 HT
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

1,20 m - 25 m 1,20 m - 50 m
Blanc 340140 30,00 1 914192 57,00 1
Ivoire 340150 40,50 1 914191 75,00 1
Gris béton 340166 45,00 1 - -
Rouge 340163 45,00 1 914199 78,10 1
Noir 340171 45,00 1 340174 78,00 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés
909316 Anis 33,50 250
909319 Aubergine 33,50 250
909317 Bordeaux 33,50 250

Prix au carton, vendu par carton.



14,60 HT
909422

Sets de table en papier
31x43 cm Sachet Carton
909422 Beige naturel «Times» 16,06 500 14,60 2000



Le consommable

vaisselle & emballage

vaisselle jetable

À partir de **3,70^{HT}**
153171



Assiette en carton	Sachet	Carton
153171 Ø18 cm	4,07 100	3,70 1000
153174 Ø23 cm	6,49 100	5,90 1000

Assiette blanche ronde anti-gras.

À partir de
3,60^{HT}
999921



Assiette en fibre de canne	Sachet	Carton
999921 Ø18 cm	3,96 50	3,60 500
999922 Ø23 cm	6,05 50	5,50 500

Assiette blanche ronde.

vaisselle réutilisable

Passage au lave-vaisselle & micro-ondes

À partir de
8,50^{HT}
153082



Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
Ø18,5 cm	153082	153081	9,35 20	8,50 100
Ø24 cm	153083	153084	15,95 20	14,50 100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

4,80^{HT}
153085



Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
400 ml - Ø14 cm	153085	153086	5,28 20	4,80 720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

couverts

À partir de
2,10^{HT}
630091



Couverts bois

	Sachet	Carton
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm	3,14 100	2,85 1000
630088 Couteau 16,5x2,4 cm	2,75 100	2,50 1000
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm	3,08 100	2,80 1000
630091 Cuillère 11x3,2 cm	2,31 100	2,10 1000

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

À partir de
7,80^{HT}
153188



Kit couverts bois

	Sachet	Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	8,58 100	7,80 500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	9,90 100	9,00 500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	11,55 100	10,50 500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Certifié FSC.



1,05^{HT}
048455

Kit couvert 3 en 1

Kit couvert 3 en 1

048455 1,16 1 1,05 100

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboitables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Prix au kit, carton de 100 kits.



36,00^{HT}
002084

Kit couverts 3 pièces Inox

Fourchette, couteau, cuillère et serviette

002084 36,00 50



36,00^{HT}
002084

Ameto

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé.

Inox 18/0. Epaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

RÉUTILISABLE



À partir de
24,00^{HT}
E23906

COUVERTS RÉUTILISABLES MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

Couverts biosourcés - canne à sucre

	Carton
E23906 Fourchette 16 cm	24,00 200
E23907 Couteau 16 cm	45,00 400
E23908 Cuillère de table 16 cm	24,00 200
E23911 Cuillère dessert 11 cm	36,50 400
E23909 Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	88,00 160
E23910 Kit 6/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	95,00 150

Couverts biosourcés en fibre de canne à sucre, compostable et recyclable. Conditionné en boîte kraft.

emballage

À partir de
14,75^{HT}
159093



Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

À partir de
8,50^{HT}
630526



Modèle droit ou évasé
S'adapte à tous vos plats

À partir de
4,10^{HT}
949251



Produits chauds ou froids

	Sachet	Carton
949247 500 ml - Ø15x5 cm	50	5,40 300
949248 780 ml - Ø15x6,1 cm	50	6,00 300
949251 Couvercle Ø15 cm	50	4,10 300
E25636 960 ml - Ø15x7,9 cm	50	6,80 300
949249 1250 ml - Ø17,6x7 cm	50	9,30 300
949245 Couvercle Ø17,6 cm	50	5,50 300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET.

À partir de
5,90^{HT}
949246



Boîte à salade

	Sachet	Carton
949246 9,5x9,5x4 cm	6,49 25	5,90 250
153154 14x14x5 cm	13,31 50	12,10 500
153155 16x16x5 cm	20,35 60	18,50 480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre.



Octabagasse
159093 650 ml
18,3x18,3x4,2 cm
16,23 50 14,75 300

630515 900 ml
18,3x18,3x6 cm
16,78 50 15,25 200

159174 Couvercle
650/900 ml
16,50 50 15,00 300

Bagasse
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm
630527 Couvercle pour bol 600 ml
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm
158802 Couvercle pour bol 800,900,1000 et 1200 ml

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

Sachet Carton

9,35 50 8,50 300

9,90 50 9,00 300

12,10 50 11,00 200

10,70 50 9,73 200

Sachet Carton

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

50 5,50 300

Sachet Carton

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300

50 6,80 300

50 9,30 300

Sachet Carton

50 5,50 300

50 5,40 300

50 6,00 300

50 4,10 300



Produits chauds ou froids

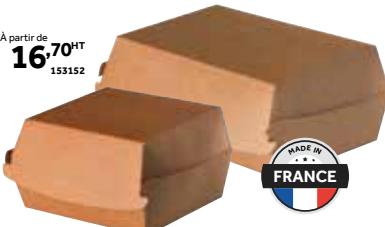
À partir de
59,00 HT
146100

Panier repas Vision +

146102	500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	109,00	200	Carton
146101	750 ml - 12,5x18x3 cm	79,00	150	
146100	850 ml - 16,8x12,2x4 cm	59,00	100	

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

burger / frites

À partir de
16,70 HT
153152

Boîte à burger

153152	12x11,6x7 cm	18,37	100	16,70	600
949200	23,7x13,5x7,5 cm	22,22	100	20,20	300

Boîte recyclable en kraft brun.

14,00 HT
909430

Boîte à burger

909430	17,6x16,8x7,8 cm	15,40	50	14,00	300
--------	------------------	-------	----	-------	-----

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W).

Cornet à frites

153153	9x13,2x13 cm	6,16	100	5,60	1000
949201	8,7x13,3x17 cm	8,58	100	7,80	1000

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de
5,60 HT
153153

Barquette bateau

153074	200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm	12,21	250	11,10	1000
153075	300 ml - 15,2x11x4,1 cm	14,85	250	13,50	1000
153076	750 ml - 20,5x14x43 cm	28,27	250	25,70	500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable.

À partir de
11,10 HT
153074À partir de
11,10 HT
153074

papier ingraissable & sachet

24,00 HT
909433

Sachet ouvert 2 côtés

909433	Motifs «Times» 17x18 cm	26,40	1000	24,00	4000
--------	-------------------------	-------	------	-------	------

Papier PEFC ingraissable, 34g/m². Apte au contact alimentaire. Beige naturel.



Emballage à burger Times

909437	28x34 cm	27,94	1000	25,40	4000
--------	----------	-------	------	-------	------

En papier ingraissable, 35 g/m².

Sachet à burger Feel Green®

909431	12,7x18 cm	12,00	500
050025	14,7x22 cm	16,00	500

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingraissable, 34 g/m². Motif feuille Feel Green®.

3,10 HT
153141

Pot wrap

153141	ø8,4x12 cm	Sachet	Carton
		3,41	50

Pot en carton recyclable.



À partir de

5,00 HT

153140

Sachet	Carton
5,50	500
6,64	500
6,44	500
7,81	500

Boîte recyclable en carton.

Pot à pâtes

153140	Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm	5,50	500	5,00	500
948620	Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm	6,64	500	6,04	500
949252	Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm	6,44	500	5,85	500
949253	Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm	7,81	500	7,10	500

Boîte recyclable en carton.

Boîte recyclable en kraft brun.

gobelet

À partir de **1,10 HT**
153206



Gobelet		Sachet	Carton
153206	12 cl - ø6x6,5 cm	1,21 50	1,10 1000
A04467	Couvercle 12 cl	2,20 50	2,00 1000
153207	18/19 cl - ø7x7,6 cm	1,82 50	1,65 1000
A04468	Couvercle 18/19 cl	2,75 50	2,50 1000
153208	25/29 cl - ø8x9,3 cm	2,42 50	2,20 1000
A04469	Couvercle 25/29 cl	2,75 50	2,50 1000
153209	35/43 cl - ø8,9x10,1 cm	3,63 50	3,30 1000
A04466	Couvercle 35/43 cl	3,08 50	2,80 1000
949206	45/48 cl - ø9x13,5 cm	4,30 50	3,91 1000

Gobelet en carton recyclable, brun.

À partir de **1,80 HT**
948613



Gobelet Coffee chic		Sachet	Carton
948600	10/12 cl - ø6x6 cm	2,48 100	2,25 1000
948613	Couvercle 10/12 cl	1,98 50	1,80 1000
948601	17,5 cl - ø7x8 cm	3,80 100	3,45 2000
948615	Couvercle 17,5 cl	2,18 50	1,98 1000
948602	24 cl - ø8x9 cm	2,59 50	2,35 1000
948616	Couvercle 24 cl	2,44 50	2,22 1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic".



Spatule			
999926	14 cm	2,40	1000

Spatule en bois, compostable et recyclable.

À partir de **2,50 HT**
E20624



Gobelet		Sachet	Carton
E20624	25/30 cl - ø7,8x10,8 cm	2,75 50	2,50 1250
153073	30/35 cl - ø7,8x12,3 cm	3,85 50	3,50 1250
E20625	50/65 cl - ø9,5x15 cm	5,72 50	5,20 800

Gobelet cristal en PET 100% recyclable.

SPÉCIAL
SMOOTHIE

Paille en papier - smoothie			
948732	ø8x20 cm - noir	3,50	150

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

9,90 HT
948733

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

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

spécial boulangerie



À partir de **51,20 HT**
632164

Mousseline			
632164	30x40 cm	51,20	1

Kraft brun 35 g. Prix au carton, vendu par carton de 10 kg.

À partir de **12,00 HT**
146110



Sac croissant			
146110	12+5x21 cm - format 102	12,00	1000
146111	14+7x21 cm - format 103	13,00	1000
146112	14+7x26 cm - format 104	14,80	1000
146113	18+7x28 cm - format 105	20,50	1000
146114	18+7x35 cm - format 106	25,00	1000

Sac à croissant «Les petits gourmets» en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apte au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.

Cuillère à glace

E23912 Cuillère 9,5 cm **27,50** 400

Cuillère en fibre de canne à sucre. Vendu en boîte kraft de 400.

À partir de **2,34 HT**
E25616



Pot à glace		Sachet	Carton
E25616	113 ml - ø6,1x4,9 cm	50	2,34 1000
A04791	140 ml - ø7,4x5,2 cm	50	2,98 1000
A04792	240 ml - ø7,2x6,2 cm	50	3,38 1000

Coupe en carton brun.

dessert

À partir de **2,40 HT**
949219



Coupe à dessert

	Sachet	Carton
949218	266 ml - ø9,26x7,1 cm	3,69 50
949219	Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	2,64 50
949220	Couvercle ø9,26 cm	4,46 100

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de **2,35 HT**
948937

Coupe à dessert

	Sachet	Carton
948937	155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,59 25
153163	Couvercle plat ø9,5 cm	2,20 50
153164	Couvercle dôme ø9,5 cm	3,12 50

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.

À partir de **28,30 HT**
153148

Coupe à dessert

	Sachet	Carton
948937	155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,59 25
153163	Couvercle plat ø9,5 cm	2,20 50
153164	Couvercle dôme ø9,5 cm	3,12 50

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.



Prix en baisse

25,20

150960

Plastique transparent. Prix au carton de 500

Sac cabas - kraft brun 80gr/m ²		
1 153148	26x14x32 cm	28,30 250
2 153149	26x20x28 cm	32,50 250
3 949257	32x22x24 cm	39,00 250

Prix au carton, vendu par carton.

15,90 HT
989251



Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm

989252

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

Pailles roseau

ø6 mm - 20 cm

989251

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

À partir de **3,00 HT**
948731

Paille en papier

ø7x15 cm - Cocktail noir

948727

ø6x20 cm - noir

948728

ø6x20 cm - kraft

948729

ø6x20 cm - blanc

948730

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

948731

ø6x20 cm - blanc individuelle

3,00 150

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

Sandwich

Blanc - 12+3 x 30 cm

153158

Brûlé à fenêtre - 10+5x36 cm

153159

Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.

emballage traiteur



1,95^{HT}
146104

Plancha box Carton
146104 45,5x19x5 cm 1,95 20

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.

À partir de 5,00^{HT}
948998



Plateaux Or Argent Carton
19x28 cm 948998 948997 5,50 25 5,00 100
28x42 cm 948989 948988 11,66 25 11,00 100

À partir de 15,85^{HT}
949000



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

À partir de 14,25^{HT}
948860



Plateau repas fibre de canne

948860 5 compartiments Sachet 15,68 50 14,25 200
949205 Couvercle 15,79 50 14,35 200

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

sélection cocktail

5,77^{HT}
E23651



NEW

Mini coupe en pin Sachet Carton
E23651 Ø4,5x5,2 cm 6,35 50 5,77 250

À partir de 2,20^{HT}
E23654



NEW

Barquette bateau en pin Sachet Carton
E23654 7,5x5x1,5 cm 2,42 50 2,20 500
E23653 6,5x4x2 cm 2,75 50 2,50 500
E30552 11,3x7x1,4 cm 5,17 100 4,70 800
E30553 14,5x7,5x2 cm 3,52 50 3,20 500

NEW

À partir de 1,50^{HT}
E30565



Mise en bouche en pulpe de canne à sucre

		Sachet	Carton
1	E30555 Carrée 6,5x6,5 cm	16,25 300	
2	E30557 Goutte 10,5x5,2 cm	2,20 30	2,00 300
3	E30558 Oeuf 8,2x5,2x8,7 cm	2,15 30	1,95 300
4	E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm	1,65 30	1,50 300

NEW

7,00^{HT}
E30545



9,30^{HT}
E30544

Couverts en bambou

		Sachet	Carton
1	E30544 Mini-fourchette	10,23 50	9,30 500
2	E30548 Mini-cuillère	10,34 50	9,40 500

Mise en bouche bambou

		Sachet	Carton
1	E30545 Carrée 6x6 cm	7,70 24	7,00 144
2	E30546 Ronde Ø6 cm	7,70 24	7,00 144
3	E30543 Cuillère 9x4,5 cm	15,02 50	13,65 500



À partir de 2,70^{HT}
630232

Brochettes/pique bambou

		Sachet
1	630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,70 100
2	630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,70 100
3	630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,05 100
4	630235 Pique décoré assortis - 12 cm	2,85 100
5	948631 Pique plat 15 cm	3,00 250
6	948632 Pique noeud 10,5 cm	4,05 250
7	108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	2,00 1000

aluminium & film



S'ADAPTE AVEC TOUS
LES ROULEAUX FILM ET
ALUMINIUM

À partir de 29,00^{HT}
150707

Distributeur aluminium ou film étirable

150707	Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm	29,00 1
150708	Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm	52,00 1



61,00^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3

150753	55,8x19,4x16,5 cm	61,00 1
	Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.	

À partir de 99,00^{HT}
914925



Distributeur aluminium ou film étirable

914925	Largeur 30 cm	99,00 1

914455	Largeur 45 cm	118,00 1

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



À partir de 7,40^{HT}
914927

Réglette coupe film

914928	Larg. 45 cm	9,30 1

914927	Larg. 30 cm	7,40 1

À partir de 17,50^{HT}
150601



Rouleau aluminium - 11 µ

150601	33 cm x 200 m	17,50 3
150603	45 cm x 200 m	22,50 3
150703	Boîte distrib. 33 cmx200 m	17,50 6
150704	Boîte distrib. 45 cmx200 m	22,20 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

À partir de 4,30^{HT}
E35669



À partir de 5,00^{HT}
E35667



À partir de 7,40^{HT}
E35672



À partir de 7,48^{HT}
E35673



À partir de 3,03^{HT}
E35676

COUPE ZIP

NEW

Recharge film étirable

E35669	30 cm x 300 m	4,30 4
E35668	45 cm x 300 m	5,95 4

NEW

Boîte distributrice film étirable

E35667	30 cm x 300 m	5,00 6
E35666	45 cm x 300 m	7,04 1 6,40 6

Avec coupe zip.

conteneur réutilisable inox

Récipient en acier inoxydable 18/10 apte pour le micro-ondes. Couvercle en verre avec valve. ClipLock System : les 4 clips de fermeture tiennent fermement le couvercle et le joint silicone permet l'étanchéité. Récipient apte pour le micro-ondes, le four (sans couvercle), le lave-vaisselle, le réfrigérateur et le congélateur.



Conteneur Ecoinox

E23919 Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm	5,00 1
E23916 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	6,50 1
B81439 Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm	6,50 1
E23917 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	7,50 1
B81442 Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm	6,00 1
B81444 Rond 700 ml - Ø 16x7 cm	6,00 1

Couvercle en polypropylène.



Lacor
Conteneur TwoGo
450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm
E23918 **9,50** 1

Couvercle en plastique AS.



Conteneur Etern

E23914 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	8,50 1
B81431 Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	8,50 1
E23915 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	9,00 1
B81434 Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm	7,50 1
B81436 Rond 700 ml - Ø 16,5x7 cm	8,00 1

Couvercle en verre avec valve.

Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

À partir de
3,90 HT
519406



Compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur

Boîte noire polypropylène avec couvercle		PLASTOREX
1 519401	Ronde 1,25 L Ø19,5x7,6 cm	5,90 12
519402	Ronde 0,73 L Ø15,8x6,6 cm	4,90 12
519403	Ronde 0,36 L Ø12,4x5,6 cm	3,90 12
2 519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,70 12
519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,10 12
3 519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,70 12
519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90 12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique élastomère.

barquette

NEW



À partir de
4,40 HT
A04578

0/+100°C

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet	Carton
A04578 250 ml - 12,3x11,4x5 cm	50 4,40 900	
A04580 375 ml - 12,3x11,4x7 cm	50 4,80 900	
A04581 500 ml - 14,2x12,3x7 cm	50 6,00 600	
A04583 800 ml - 18,5x13,5x6,5 cm	50 9,00 300	
A04570 1 L - 18,5x13,5x6,5 cm	50 10,80 300	
A04573 1,5 L - 19x18,5x8,4 cm	50 15,00 300	



Boîte en PP pour préparations chaudes.



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002

16,10 HT

Rouleau de film soudable 40µ
15 cmx500 m
948002 **16,10** 1



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002

13,80 HT

153169



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002

À partir de
3,70 HT

948922



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002

4,60 HT

948933



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002



-40/+70°C

0/+100°C

-20/+110°C

-5/+80°C

16,10 HT
948002

LES VÊTEMENTS

vêtement femme

24,70^{HT}
982161



Veste femme Busi

Manches courtes

982161 T00	24,70	1
982154 T0	24,70	1
982155 T1	24,70	1
982156 T2	24,70	1
982157 T3	24,70	1
982158 T4	24,70	1
982159 T5	24,70	1
982160 T6	24,70	1

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.



27,70^{HT}
630359



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Rabat
Anthracite	630359	630360	630361			27,70	1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	27,70
Gris				630362	630363	630364	1

Veste professionnelle femme en polyester coton, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pince poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

27,60^{HT}
981960



27,90^{HT}
631170



Coupe slim

Veste femme Bama

981960 T00	27,60	1
981961 T0	27,60	1
981962 T1	27,60	1
981963 T2	27,60	1
981964 T3	27,60	1
981965 T4	27,60	1
981966 T5	27,60	1
981967 T6	27,60	1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés. Existe en manches courtes. 35% coton, 65% polyester.



Pantalon femme Adélie

631170 T 0	27,90	1
631171 T 1	27,90	1
631182 T 2	27,90	1
631172 T 3	27,90	1
631183 T 4	27,90	1
631173 T 5	27,90	1
631184 T 6	27,90	1

Pantalon femme coupe slim en polyester coton Natura®, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pince dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

accessoire



8,00^{HT}
982187

Caps

982188 Noir	8,00	10
982187 Blanc	8,00	10

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.



11,69^{HT}
909584

Calot Atlanta - Blanc

909584 Lot de 2 **11,69** 1

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.



Athènes

Blanc **982186** 8,35 2

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 8 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

Homme/mixte (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129
Homme/mixte (haut)							
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	78/81	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

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

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

vêtement homme



24,90^{HT}
981414

Veste homme Blake

	molinel	
Manches courtes		Manches longues
981414 T0	24,90	1
981415 T1	24,90	1
981416 T2	24,90	1
981417 T3	24,90	1
981418 T4	24,90	1
981419 T5	24,90	1
981420 T6	24,90	1
981423 T0	26,50	1
981424 T1	26,50	1
981425 T2	26,50	1
981426 T3	26,50	1
981427 T4	26,50	1
981428 T5	26,50	1
981429 T6	26,50	1

Veste de cuisinier, homme. 65% polyester, 35% coton, manches courtes ou longues, noires. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.

29,90^{HT}
982070



13 coloris disponible
CONSULTEZ-NOUS



27,45^{HT}
905380



Veste homme Shade

	molinel	
Denim		Olive
T 0	982070	29,90
T 1	982071	29,90
T 2	982072	29,90
T 3	982073	29,90
T 4	982074	29,90
T 5	982075	29,90
982300	29,90	1
982301	29,90	1
982302	29,90	1
982303	29,90	1
982304	29,90	1
982305	29,90	1

65% polyester, 35% coton.
Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant, 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 œillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

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

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

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.



Tissu nid d'abeille avec maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® qui permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide. Sensation de légèreté et fraîcheur

26,50^{HT}
630310



Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	26,50	1
981433 T 36	26,50	1
981432 T 38	26,50	1
981434 T 40	26,50	1
981435 T 42	26,50	1
981436 T 44	26,50	1
981437 T 46	26,50	1
981438 T 48	26,50	1
981439 T 50	26,50	1
981440 T 52	26,50	1
981441 T 54	26,50	1
630312 T 56	26,50	1
630313 T 58	26,50	1
630314 T 60	26,50	1
630311 T 62	26,50	1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.



52,10^{HT}
909537



Siaka - MC

909537 T 0	52,10	1
909538 T 1	52,10	1
909539 T 2	52,10	1
909540 T 3	52,10	1
909541 T 4	52,10	1
909542 T 5	52,10	1
909543 T 6	52,10	1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en polyester coton avec maille nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.

Sur-veste Ulisse

982189 T 1	27,90	1
982190 T 2	27,90	1
982191 T 3	27,90	1
982192 T 4	27,90	1
982226 T 5	27,90	1
982193 T 6	27,90	1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

46,80^{HT}
982162



Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T 0	46,80	1
982163 T 1	46,80	1
982164 T 2	46,80	1
982165 T 3	46,80	1
982166 T 4	46,80	1
982167 T 5	46,80	1
982168 T 6	46,80	1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fîtee. Braguette zippee, 2 poches italiennes. Genoux表演, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir/blanc et pointillés noir/blanc.

vêtement mixte

Veste mixte Saga - MC

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

Gris et noir

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieure, poche stylo sur manche gauche.



25,90^{HT}
909100



La technologie 37,5® améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5® proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement. Lavable à 60°C.



49,25^{HT}
982241



permet de maintenir votre corps à une température idéale pour un confort de travail optimal

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	49,25	1
982242 T 1	49,25	1
982243 T 2	49,25	1
982244 T 3	49,25	1
982245 T 4	49,25	1
982246 T 5	49,25	1
982247 T 6	49,25	1



Col officier. Apport de maille 37,5® sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de la manche. Vignette tissée et logo 37,5®.

21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500	23,25 982194	21,50 1
T 1	909501	23,25 982195	21,50 1
T 2	909502	23,25 982196	21,50 1
T 3	909503	23,25 982197	21,50 1
T 4	909504	23,25 982198	21,50 1
T 5	909505	23,25 982199	21,50 1
T 6	909506	23,25 982200	21,50 1

Pantalon mixte en polyester coton taille élastiquée. Poche couture côté. Existe en anthracite.



29,95^{HT}
904128



Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	29,95	1
904129 T 40	29,95	1
904130 T 42	29,95	1
904131 T 44	29,95	1
904132 T 46	29,95	1
904133 T 48	29,95	1
904134 T 50	29,95	1

Pantalon mixte noir en polyester et coton Natura®. Ceinture élastiquée, bragette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



51,50^{HT}
630387



Coupe slim



630387 T 0	51,50	1
630388 T 1	51,50	1
630389 T 2	51,50	1
630390 T 3	51,50	1
630391 T 4	51,50	1
630392 T 5	51,50	1
630393 T 6	51,50	1

Anthracite

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture éponge élastiquée et ajustable. Fermeture à glissière. Poches cavalier, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



20,90^{HT}
983001

NEW



NEW



Veste mixte Harti

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5
Tilleul MC	C52445	C52446	C52447	C52448	C52449	C52450
Blanc ML	C52419	C52420	C52421	C52422	C52423	C52424
Terracotta MC	983001	983002	983003	983004	983005	983006

Veste mixte terracotta, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col Mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écru en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche Points d'arrêts écrus sur la poche manche.



NEW

32,00^{HT}
E27691

Pantalon mixte Igo

	Noir	Kaki
T 0	E27691	32,00 E27685
T 1	E27692	32,00 E27686
T 2	E27693	32,00 E27672
T 3	E27694	32,00 E27687
T 4	E27695	32,00 E27688
T 5	E27696	32,00 E27689
T 6	E27697	32,00 E27690

Pantalon jogging. Ceinture élastiquée avec cordon de serrage. Bas de jambes resserrés par élastique. Poches italiennes - 1 poche plaquée dos - 1 poche cuisse droite fermée par rabat et boutons pression cachés - 65% Polyester 35% coton



Coupe droite

53,20^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné
T 0	904565	53,70 904390
T 1	904566	53,70 904391
T 2	904567	53,70 904392
T 3	904568	53,70 904393
T 4	904569	53,70 904394
T 5	904633	53,70 904395
T 6	904635	53,70 904396

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton, 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pinces aux genoux. 2 poches cavalier, 1 poche à basse taille, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.





NEW

À partir de
9,90 HT
E37347

1	Tablier	Oslo (Bleu)	1	Praga (Gris)	2	Lacor
	72,5x50	E37347		E37346	9,90	1
	72x88	E37345		E37344	13,90	1

Tablier confectionné en tissu coton et polyester. Système de ruban croisé en X dans le dos pour le modèle Oslo. Conçu avec deux poches inférieures. Sangles 100% coton Réglable en hauteur. Lavable en machine (30°C) et compatible avec le séche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisexe. Taille unique ajustable.

100%
COTON

Tablier Harold

983010	Denim délavé	35,00	1
983009	Denim brut	35,00	1

Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnières. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



NEW

À partir de
8,40 HT
904405

Tablier valet + poche	DEREN	
904405	Blanc	8,40
904404	Noir	9,80
904403	Bordeaux	9,80
630184	Bleu	10,15

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cmÀ partir de
16,60 HT
980968

- Combinaison innovante de cuir de vache et de polyester
- Fermeture amovible
- 1 poche
- Boucle pour stylo

89,00 HT
520101À partir de
23,00 HT
981979

Tablier Dan88	
981979	Noir
981981	Gris
982312	Olive

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

Tablier bavette Loti

980968	Noir	16,60	1
980967	Bordeaux	16,90	1
983011	Anthracite	16,90	1
C50206	Marine	16,90	1
E37442	Kaki	16,90	1

Tablier mixte en polyester coton comportant une poche poitrine style, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Existe en prune, beige, chocolat, blanc.

Autres couleurs, nous consulter

Tablier Bourbon	
520101	89,00

Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

26,50 HT
90740011,10 HT
907300

Tablier de plonge Yankee	Vinyle - 900x1150 mm
907300	11,10

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ

16,90 HT
907350

Tablier de plonge Delta	Polyuréthane 900x1150 mm
907350	16,90

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ

À partir de
19,95 HT
904662

Blouse Orion

904662	T 0	19,95	1
982228	T 1	20,20	1
982222	T 2	20,30	1
982223	T 3	20,30	1
982224	T 4	20,30	1
982225	T 5	20,30	1
982230	T 6	20,20	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

chaussure & accessoire



Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.

Chaussure Ottawa **Gaston MILLE**

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

Prix : 49,00

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactéries. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antigelée. Embout de sécurité.

Mocassins de sécurité la paire

Blanc Noir

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

Prix : 31,20

Sabots de sécurité la paire

Blanc Noir

T 35	903697	903698	1
T 36	903700	903711	1
T 37	903701	903712	1
T 38	903724	903833	1
T 39	903725	903834	1
T 40	903726	903737	1
T 41	903727	903738	1
T 42	903728	903835	1
T 43	903729	903740	1
T 44	903730	903741	1
T 45	903731	903742	1
T 46	903732	903750	1
T 47	903832	903752	1

Prix : 36,45

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

moufle & gant

ANTI-CHALEUR

95,00 HT
B97342



Gant néoprène "Spécial Rôtisserie"

B97342 305 mm 95,00 1

19,00 HT
911183

Moufle anti-chaleur
Silicone
911183 28,5 cm 19,00 1
911185 38,5 cm 22,50 1

Protection jusqu'à 300°C maxi



4,00 HT
912232

Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 36 cm 4,00 1

Protection jusqu'à 200°C max

15,90 HT
631046

Moufle anti-chaleur
Silicone
631046 15,90 1

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



15,25 HT
911188

Gant anti-chaleur Ambidextre
911188 15,25 1

Protection jusqu'à 250°C

6,00 HT
912233

Mouflette anti-chaleur
Silicone
912233 6,00 1

Protection jusqu'à 180°C maxi

3,33 HT
760106

Moufle de cuisine

760106 3,33 1

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.

2,90 HT
760052

Moufle de cuisine

760052 2,90 1

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.

sac & torchon

1,42 HT
904449



Torchon de cuisine

904449 50x77 cm 1,42 1

100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.

3,40 HT
186088



Torchon Métis

50x77 cm 3,40 12

50% lin, 50% coton blanchi

3,45 HT
630279

molinel

630279 50x70 cm 3,45 10

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

6,25 HT
186090

Essuie-verres
186090 57x72 cm 6,25 6

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

14,40 HT
186350

DEREN

Sac à linge
neutre 100 L - 73x81 cm 14,40 1

100% polyester.

3,05 HT
185036

DEREN

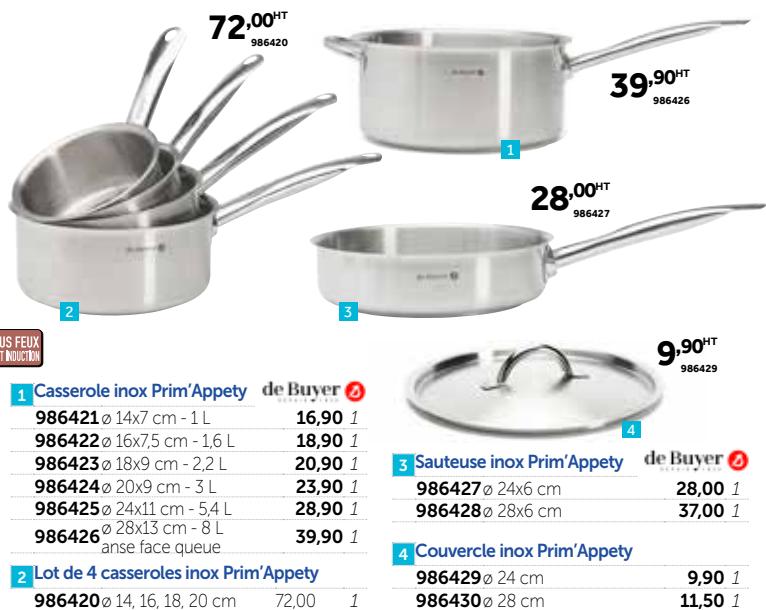
Liteau de serveur

60x77 cm 3,05 2

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

LA CUISSON

casserole & poêle



1	Casserole inox Prim'Appety	de Buyer
986421	Ø 14x7 cm - 1 L	16,90 1
986422	Ø 16x7,5 cm - 1,6 L	18,90 1
986423	Ø 18x9 cm - 2,2 L	20,90 1
986424	Ø 20x9 cm - 3 L	23,90 1
986425	Ø 24x11 cm - 5,4 L	28,90 1
986426	Ø 28x13 cm - 8 L	39,90 1
	anse face queue	
2	Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety	de Buyer
986420	Ø 14, 16, 18, 20 cm	72,00 1
3	Sauteuse inox Prim'Appety	de Buyer
986427	Ø 24x6 cm	28,00 1
986428	Ø 28x6 cm	37,00 1
4	Couvercle inox Prim'Appety	de Buyer
986429	Ø 24 cm	9,90 1
986430	Ø 28 cm	11,50 1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références,
sauf indication contraire



À partir de
55,35 HT
585092

Marmite inox - sans couvercle



À partir de
24,00 HT
585067

Braisière inox - sans couvercle

585092	Ø 28x28 cm - 17 L	55,35 1
585096	Ø 32x32 cm - 26 L	70,50 1
585098	Ø 36x36 cm - 37 L	99,95 1
585100	Ø 40x40 cm - 50 L	111,90 1
585101	Ø 45x45 cm - 69 L	157,00 1

Vendu sans couvercle

Vendu sans couvercle

À partir de
44,25 HT
632642

Mijoteuse haute

632642	Ø 32 cm	44,25 1
632624	Ø 36 cm	55,45 1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



Cocotte à pression

B78518 18 L - Ø 32x22 cm **116,00 1**

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupe à pression/contrepoids : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseuse. Poignées en bakélite anti-brûlures.



Casserole inox - sans couvercle

585106	Ø 14x7,5 cm - 1,1 L	12,70 1
585108	Ø 16x7,5 cm - 1,5 L	13,40 1
585110	Ø 18x9 cm - 2,6 L	15,70 1
585112	Ø 20x10,5 cm - 3,2 L	18,50 1
585114	Ø 24x11 cm - 5 L	22,00 1
585116	Ø 28x13 cm - 8 L	30,50 1
	Anse face queue	

Lot de 5 casseroles inox

Ø 14, 16, 18, 20, 24 cm **097100 81,00 1**

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



À partir de
24,00 HT
585300

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	Ø 24x7,5 cm - 3,3 L	24,00 1
585301	Ø 28x8 cm - 5 L	33,00 1



À partir de
18,55 HT
585302

Sauteuse conique inox

585302	Ø 16x6,5 cm	18,55 1
585303	Ø 20x7 cm	23,80 1
580304	Ø 24x8 cm	28,85 1

À partir de
81,00 HT
A70208**Poêle inox 18/10**

A70250	Ø 30x11 cm	95,00 1
A70237	Ø 28x9 cm	89,00 1
A70208	Ø 24x8,5 cm	81,00 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle.

INOX 18/10**Poêle anti-adhésive**

A70247	Ø 30 cm	97,00 1
585424	Ø 28 cm	89,00 1
585425	Ø 24 cm	73,00 1
585422	Ø 20 cm	62,00 1

Poêle avec revêtement anti-adhésif Excelis®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

**TOUS FEUX
DONT INDUCTION****wok****Poêle wok Tripli Pro**E23256 **23,90** 1**Poêle wok anti-adhésante**911291 Ø 30x6 cm **28,50** 1

Non compatible induction.

115,00 HT
097253**Poêle Wok Trimétal**097253 Ø 36 cm - 5,5 L **115,00** 1

Fond plat.

Anti-adhérent, aluminium**28,50 HT**
911291**poêle anti-adhésive****Anti-adhérent,
aluminium****10,50 HT**
911310**Poêle ronde anti-adhésive**

911310	Ø 20x4 cm	10,50 1
911311	Ø 24x4,5 cm	13,00 1
911312	Ø 28x4,5 cm	16,00 1
911313	Ø 32x5 cm	21,00 1
911314	Ø 36x5,5 cm	24,50 1

Non compatible induction.

18,00 HT
912280**Poêle Tricapa Plus
Revêtement écologique**

912280	Ø 20x4 cm	18,00 1
912281	Ø 24x5 cm	27,00 1
912282	Ø 28x5 cm	28,50 1
912283	Ø 32x5 cm	35,00 1
912284	Ø 36x6 cm	45,00 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

20,80 HT
585200**Poêle inox - sans couvercle**

585200	Ø 20x4 cm sans anse	20,80 1
585201	Ø 24x5 cm sans anse	22,35 1
585202	Ø 28x5 cm sans anse	29,65 1
585203	Ø 32x5 cm anse face queue	38,20 1
585204	Ø 36x6 cm anse face queue	46,75 1

Poêle inox revêtement anti-adhésant

511318	Ø 20x4 cm sans anse	26,00 1
511319	Ø 24x5 cm sans anse	36,50 1
511320	Ø 28x5 cm sans anse	43,90 1
511321	Ø 32x5 cm anse face queue	51,00 1
511322	Ø 36x6 cm anse face queue	63,30 1
097309	Ø 40x6,5 cm anse face queue	82,50 1

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

Poêle ovale anti-adhésive082616 36x26x4,3 cm **50,00** 1082618 40x28x4,5 cm **63,00** 1

Non compatible induction.

27,00 HT
986431

de Buyer

**Poêle Mineral B**

986431	Ø 24 cm	27,00 1
986432	Ø 26 cm	31,00 1
986433	Ø 28 cm	39,00 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



Poêle à blinis

912410 Ø 12x2,1 cm **18,50** 1
Revêtement anti-adhérant, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



Poêle à crêpe choc aluminium

086662 Ø 26 cm **17,80** 1
Non compatible induction. Anti-adhésif.



Poêle à crêpe

E25603 Ø 28 cm **19,00** 1



Poêle à crêpe Mineral B

986434 Ø 26 cm **28,00** 1
986435 Ø 30 cm **32,00** 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.

de Buyer

986434 Ø 26 cm **28,00** 1
986435 Ø 30 cm **32,00** 1



34,10 HT
089057



Poêle à crêpe antiadhésive de Buyer

089057 Ø 26 cm **34,10** 1

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.

Plat à paëlla

Lacor

912356 Ø 20 cm - 1 portion **6,50** 1
B80216 Ø 32 cm - 5 portions **12,50** 1
912131 Ø 50 cm - 14 portions **26,00** 1

Plat à paëlla en émaille.

spécial four

Cocotte ronde

À partir de **34,00** HT
912295

912295 Ø 16 x 7 cm - 1,3 L **34,00** 1
912296 Ø 20 x 8 cm - 2,4 L **45,50** 1
912297 Ø 24 x 10 cm - 4,2 L **56,50** 1
912298 Ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **72,00** 1



À partir de **55,00** HT
912300



Cocotte ovale

912300 26x20 cm - 3,5 L **55,00** 1
912301 31x25 cm - 6,3 L **73,00** 1

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle, 2 poignées silicone amovibles.



À partir de **139,00** HT
A69043

Cocotte ronde noire mat

A69043 Ø 18 cm 1,8 L **139,00** 1
913267 Ø 30 cm 8,1 L **269,00** 1



TOP QUALITÉ

Plaque à rôtir

À partir de **35,50** HT
911285

911285 35x26x7,8 cm **35,50** 1
911286 40x28x8,5 cm **45,50** 1
911287 45x32x9 cm **51,50** 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.

NEW

À partir de **13,00** HT
E37334

Terrine en céramique

E37334 Noir - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm **13,00** 6
E37333 Blanc - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm **13,00** 6

Céramique culinaire, matériau durable, écologique 100% recyclable. Température de -20 à 240 °C. La céramique est idéale pour le contact alimentaire et apporte une cuisson douce et saine. Cuisson au four, réchauffage au micro-ondes, conservation, service à table.

NEW

Terrine foie gras

E37507 17,5x12x10 cm - 600 gr. **5,90** 4

1,30 HT
044237

Presse à foie gras

044237 14x9 cm

Terrine et presse en porcelaine

5,90 HT
E37507

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **10,90** HT
047218

Moule à galantine en céramique

047218 Banc 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **10,90** 6

047219 Blanc 2 L - 31x12,3x9,7 cm **13,90** 6

E37331 Noir - 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **12,00** 6

E37332 Noir - 2 L - 31x12,3x9,7 cm **15,00** 6

Résistants de -25 à 250 °C.

esprit de cuisine

LA COUTELLERIE

affûtage & couteau

Couteau japonais



NEW

259,00^{HT}
B74967

Coffret Shun Classic

Couteau universel
B74967 Lame 15 cm
+ Santoku Lame 18 cm

100% fabriqué au Japon
selon l'art traditionnel japonais
Tranchant durable (indice HRC 58 ± 1)
Angle de coupe de la lame à 15°

Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	36,80	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	39,10	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	46,80	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	54,50	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	42,20	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	43,00	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	42,95	1
8	042807	Deba 15 cm	55,95	1
9	042808	Couteau flexible à fileter 18 cm	40,70	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	52,20	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	54,50	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.



Malette

12	042813	1 + 2 + 3 + 5 + 10	199,00	1
13	042811	1 + 2 + 3	116,00	1
14	042812	1 + 2 + 5	116,00	1

Pierre à aiguiser

15	042814	Pierre grain 400/1000	33,00	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	7,00	1

À partir de
89,00^{HT}
B74895

NEW



Shun classic

1	B74895	Couteau d'office - Lame 9 cm	89,00	1
2	B74897	Couteau universel - Lame 15 cm	105,00	1
3	B74900	Santoku - Lame 18 cm	165,00	1
4	B74906	Couteau à pain - Lame 23 cm	178,00	1
5	B74908	Couteau de Chef - Lame 20 cm	169,00	1
6	B74914	Couteau à désosser - Lame 15 cm	135,00	1
7	B74926	Santoku - Lame 14 cm	145,00	1
8	B74927	Nakiri - Lame 16,5 cm	175,00	1
9	B74904	Couteau à jambon - Lame 23 cm	155,00	1

229,00^{HT}
E37411

NEW



Coffret Shun Classic damas

Couteau de Chef
Lame 15 cm
+ Couteau d'office
Lame 9 cm



229,00 1

RIVIERA



À partir de
15,40^{HT}
096690

Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,90	1
2	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,90	1
3	096691	Couteau de cuisine 15 cm	23,90	1
4	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,90	1
5	096698	Couteau santoku 18 cm	29,90	1
6	096690	Couteau office 10 cm	15,40	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité.
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

UNIVERSAL



À partir de
12,60^{HT}
096265

Universal

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	20,90	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	23,50	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	22,90	1
4	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,20	1
5	096265	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
6	096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,50	1
7	096105	Désosseur - 13 cm	13,95	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine sole inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

ORYX



À partir de
10,90^{HT}
097008

Oryx

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
2	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	21,00	1
3	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	19,50	1
4	097007	Couteau à découper - 22 cm	18,00	1
5	097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
6	097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
7	097008	Couteau office - 9 cm	10,90	1
8	097009	Fourchette diapason - 17 cm	17,50	1

PLUTON



À partir de
9,25^{HT}
090991

Pluton

1	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
2	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
3	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
4	090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
5	090992	Santoku 18 cm	17,50	1
6	090994	Couteau tranchelard 20 cm	16,35	1
7	090997	Couteau filet de sole 18 cm	12,19	1
8	090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitré carré et pleine sole en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

couteau à pain

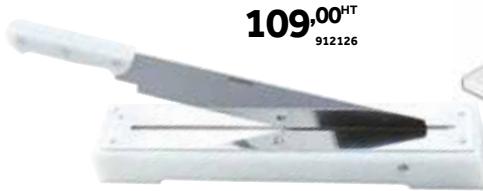


À partir de
4,20^{HT}
094319

Couteau à pain

1 094319	18 cm	4,20	1
2 096292	Série 2900 20 cm	10,00	1
3 096024	Oryx 20 cm	19,90	1
4 905454	Universal 25 cm	15,25	1

109,00^{HT}
912126



Coupe pain

912126 Lame 44 cm	109,00	1
Socle polyéthylène		

Coupe pain

096286 Lame 52 cm	115,90	1
Avec planche polyéthylène		

115,90^{HT}
096286



151,00^{HT}
631154



Coupe pain

631154 Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.	151,00	1
---	---------------	----------

stérilisation



Armoire de stérilisation automatisée

49,5x4,5x59,3 cm
1 961263 10 couteaux **330,00** **1**

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique, avec témoin lumineux. Support barre aimantée. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Armoire de stérilisation manuelle

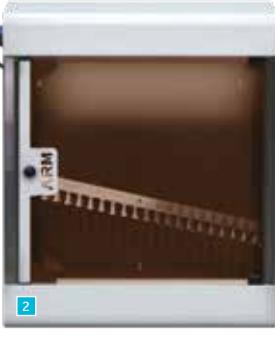
51x12,5x60 cm
2 590100 20 couteaux **250,00** **1**

Finition inox 441. Minuterie manuelle. Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Lampe germicide

A27193 15 W **49,00** **1**

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



barre aimantée



Barre aimantée Abs

091724 38x5x1,2 cm **7,25** **1**

091730 50x5x1,2 cm **9,90** **1**

À partir de
7,25^{HT}
091724

Fixation par vis et chevilles.



Barre aimantée

091726 50 cm tout inox **33,00** **1**

affûtage & protection



Fusil à aiguiser professionnel

1 098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	35,90	1
2 630048	Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	24,95	1
3 630049	Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	13,75	1
4 096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	7,15	1
5 098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	30,35	1
6 098008	Mèche ronde diamant Lg 23 cm	16,90	1

À partir de
12,50^{HT}
630261

Paire gant anti-coupure

630261 Taille M (24 cm, périmètre 182 mm)	12,50	1
630262 Taille L (25 cm, périmètre 192 mm)	13,00	1
630263 Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm)	13,00	1

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

À partir de
74,00^{HT}
083921

Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921 XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)	74,00	1
083922 S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche)	74,00	1
083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	74,00	1
083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	74,00	1

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

À partir de
62,90^{HT}
096786



Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786 Mèche ronde **62,90** **1**

A85335 Mèche ovale 30 cm **70,40** **1**



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



12,90^{HT}
096441

Affûteur manuel ABS-ARCOS

096441 **12,90** **1**

Aiguiseur manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.



66,55^{HT}
098071

Aiguiseur Redsteel

098071 Socle inox **66,55** **1**

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

121,00^{HT}
098010



Affûteuse électrique

22x19x7 cm - 40 W
098010

121,00 **1**

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affûlage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).

19,75^{HT}
280601

Affûteur manuel

Aiguiseur à main pour lames lisses et crantées
280601 **19,75** **1**



75,50^{HT}
096665

Affûteur manuel ABS

096665 **75,50** **1**

Aiguiseur manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un affûlage net et précis adapté à tous les couteaux.



199,00^{HT}
958040

Fonctionne sans eau

958040 15,5x14,5x9,5 cm **199,00** **1**

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier et universel. 230 V mono.



COULEUR PROF

ARCOS

À partir de
7,25 HT
096330

Colour Prof

1 096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00 1
2 096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90 1
2 096621	Couteau de boucher 25 cm	14,90 1
2 096620	Couteau de boucher 20 cm	13,00 1
3 096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90 1
3 096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,90 1
3 096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,60 1
4 096630	Couteau à gênoise 25 cm	15,90 1
5 096631	Filet de sole 20 cm	12,70 1
5 096650	Filet de sole 17 cm	11,50 1
6 096607	Couteau santoku 18 cm	18,50 1
7 096623	Couteau à saigner 16 cm	10,90 1
7 096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00 1
8 096626	Désosseur 15 cm	10,00 1
8 096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50 1
9 096609	Couteau office - 8 cm	6,25 1
9 096330	Couteau office - 10 cm	7,25 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.

SÉRIE 2900

ARCOS



Spécial pour les aliments non allergènes

À partir de
9,90 HT
630146

Série 2900

1 096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	15,00 1
1 096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,50 1
2 096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,70 1
2 630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	14,50 1
3 096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,77 1
4 096687	Filet de sole 17 cm - bleu	10,50 1
5 096307	Désosseur 16 cm - jaune	10,00 1
6 096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	10,50 1
7 630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	10,50 1
7 630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,90 1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

trousse à couteaux

ARCOS



Gamme Maître avec lame en acier Nitrum pour une coupe parfaite et durable. Manche en polypropylène avec 3 rivets inox. Compatible lave-vaisselle.

89,00 HT
096397

Trousse à couteaux

096397 7 couteaux + 1 fusil à aiguiser



89,00 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.
Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche plein soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

25,50 HT
096481

Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements

25,50 1

Lames lisses

0,85 HT
094109


1 090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30 1
2 090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90 1
2 096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,90 1
2 096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,90 1
3 094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,85 1
4 096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,90 1
5 094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,85 1
6 913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,20 1
7 913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,20 1

découpe

27,50 HT
096495


Coperet inox

096495 520 g - 18 cm 27,50 1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.

45,00 HT
097999


Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm 45,00 1

097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm 9,70 1

19,50 HT
096434


FISCHER

45,00 1

9,70 1

5,50 HT
630404

Pince à désaréter - inox

630404 13,5x2 cm 5,50 1

40,30 HT
630046

Couteau poisson microdenté

096434 36 cm 19,50 1

Manche polypropylène bleu

Trancheur poisson microdenté

630046 35 cm 40,30 1

Manche bi-matière bleu et noir

LES USTENSILES

planche & découpe

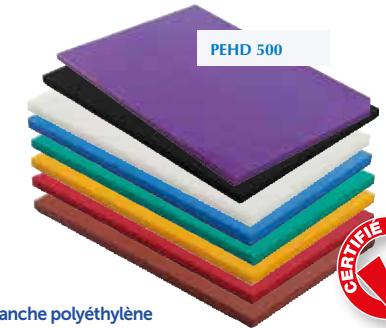


Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm			
Blanche	085314	9,40	085300	19,00	085308	24,90 1
Bleue	085315	9,40	085302	19,00	085310	24,90 1
Verte	085316	9,40	085303	19,00	085309	24,90 1
Jaune	085317	9,40	085304	19,00	085311	24,90 1
Rouge	085318	9,40	085305	19,00	085312	24,90 1
Marron	085319	9,40	085306	19,00	-	- 1
Noire	-	-	085307	19,00	-	- 1
Violet	-	-	-	085313	24,90	1

à partir
19,90^{HT}
085301

Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90 1
085320	40x30x2 cm	12,50 1

26,00^{HT}
096396

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm 26,00 1

Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



Planche à découper

950106 400x300x3 mm 39,45 1

Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



Planche sans rigole - noire

096501 33x23 cm 15,95 1

096502 38x28 cm 21,00 1

Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

55,50^{HT}
889921

Planche à découper bambou

889921 53x32,5x4 cm 55,50 1

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

22,00^{HT}
889920

Planche à pain bambou

889920 43x30x2 cm 22,00 1

Ne passe pas au lave-vaisselle.



Support de planches

E37353 32x22,5x15,5 cm

Lacor

11,50 1

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...

22,00^{HT}
984010

Range planches inox

984010 22,00 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

11,90^{HT}
E23927

Grattoir

E23927 11,90 8

Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.

69,00^{HT}
A20014

Planche à découper GN 2/3

A20014 35,4x32,5x3,5 cm 69,00 1

Bois de noyer (huile) avec plateau ramasse-miettes amovible avec pieds antidérapants

outils de préparation

A partir de
6,00^{HT}
912237

Éplucheur vertical

E23217 Lame pivotante

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.

NEW



Ergonomique et polyvalent

7,50^{HT}
E23217

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,00 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,70 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,10 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,30 1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,15 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,90 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,60 1
9	096494	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,30 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,20 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,20 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,36 1
14	912235	Épluche tomates	8,50 1
15	912236	Épluche tomates castor	8,50 1

À partir de
6,75^{HT}
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur 6,75 1
095297 Éplucheur à julienne 8,70 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

16 912240 Vide avocat 8,10 1
17 280616 Rasoir à truffes 29,00 1
18 912041 Rasoir à légumes castor inox 1,50 1

Spécial grande productivité



NEW

19,00^{HT}
911543

Presse-ail

911543 19,00 1

Jusqu'à 5 gousses en même temps.
Avec languette d'éjection

GAFIC

Râpe



29,00^{HT}
E44135

Râpe à manivelle
8,5x12,5x18,5 cm

29,00 1
Noir & Acier inoxydable

Zeste d'agrumes, gingembre, noix de muscade, ail

NEW

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.



9,00^{HT}
280649

Râpe fine
280649 9,00 1

Surface de coupe 6,5x13,5 cm.



6,05^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm
280680 6,05 1



6,05^{HT}
280680

Caisse à râpe



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan



24,90^{HT}
010509

Râpe à manivelle à pâte dure comme le parmesan

Ciseaux



2,65^{HT}
096705

Ciseaux à poisson



34,90^{HT}
096023

Ciseaux à poisson



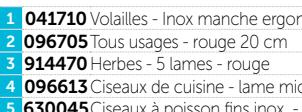
6,00^{HT}
914470

Ciseaux



7,38^{HT}
096613

Ciseaux



6,00^{HT}
914470

Ciseaux



7,38^{HT}
096613

Ciseaux



6,00^{HT}
914470

Ciseaux



7,38^{HT}
096613

Ciseaux

ustensile



11,00^{HT}
085035

Lyre inox



13,35^{HT}
156092

Ouvre boîte



8,25^{HT}
089310

Lyre inox



69,00^{HT}
097950

Dérouleur bobine ficelle



2,00^{HT}
E12223

Allume gaz



5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox



2,00^{HT}
E12223

Allume gaz



5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox



2,00^{HT}
E12223

Allume gaz



5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz



5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz

33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts

<div style="display: flex; justify-content: space-between;

appareil de coupe



NEW

125,00^{HT}
911538Coupe-légume Alligator
Inox - 10,5x28,5x12 cm
911538

125,00 1

Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3-6 et 12 mm + pousoir et grille d'éjection.



PRIX LE PLUS BAS

25,00^{HT}
911298Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique abs - 34,5x14,5 cm
911298

25,00 1

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

29,90^{HT}
089055Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055

29,90 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE

36,00^{HT}
911295

VÉRITABLE



Mandoline japonaise

32x9 cm - Ep. coupe 65 mm
911295

36,00 1

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

102,00^{HT}
280109

L'ORIGINAL

MADE IN FRANCE

Mandoline du chef

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

102,00 1

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

118,00^{HT}
082319Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm 118,00 1

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

289,00^{HT}
914920Couteau inox - Pousoir rilsan
Socle époxy

NEW

FRANCE

Coupe frites

44x25x33,5/58,5 cm

083906

290,00 1

Socle époxy avec couteau et pousoir 8 mm

914920

289,00 1

Socle époxy avec couteau et pousoir 10 mm

D09031

39,00 1

Kit couteau/pousoir étamé 8x8 mm

D09034

39,00 1

Kit couteau/pousoir étamé 10x10 mm

4,5 kg/min. Sur socle de table. Couteaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Kit couteau en acier étamé.

99,00^{HT}
914987

Coupe-frites Compact Pro

914987 avec couteau et pousoir 10 mm

99,00 1

Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventousés.

Machine 3 en 1

S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits

136,00^{HT}
018534

Machine universelle

19x38,5x80 cm

018534

136,00 1

Coupe aussi les fruits (oranges, citrons...)

169,00^{HT}
083946

Coupe-tomates inox

6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm

083946

169,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

185,00^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox

10 tranches ép. 5,5 mm

083950 30x14x18 cm 185,00 1

083952 Jeu de 8 lames 34,25 1

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

À partir de
27,85^{HT}
987103

Machine à pâtes IMPERIA

987102 21x18,5x17,5 cm

71,00 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

71,00^{HT}
987102

Accessoires

1 987103 Spaghetti 2 mm

2 987104 Ravioli 2 empreintes

27,85 1

53,60 1

Moulin à légumes

275,00^{HT}
911583

Moulin à légumes

Inox - 42x40x32 cm

911583 275,00 1

Vendu avec une grille ø 3 mm. Environ 5 kg/min.

110,00^{HT}
083938

Moulin à légumes

Inox - ø 31 cm

083938 110,00 1

Environ 1,5 kg/min.

épluche fruit



Pèle, vide et tranche en une seule opération.
Kali : fixation serre-joint.

210,00^{HT}
911180



1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	19,40	1
2	911180	Pèle pommes Kali - Modèle Pro	210,00	1
3	632616	Pèle pommes à ventouse	9,90	1
4	911301	Pèle pommes renforcé à ventouse	18,85	1
5	911335	Vide ananas inox, jupé bordeaux	8,50	1

essoreuse & passoire



Essoreuse
B80557 5 L - ø 26x20 cm 24,00 1



Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm 4,50 1
631187 11 L - ø 38x17,2 cm 7,90 1

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Passoire inox conique
À queue - ø 28 x 13 cm
086128 51,00 1

entonnoir à piston



Range douille incorporé

38,00^{HT}
086230

69,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm
086209 69,00 1
Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

Entonnoir à piston inox de Buyer

80 cl - ø 15xH15,5 cm
086230 38,00 1

77,00^{HT}
086221



Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 cm
086221 77,00 1

Corps plastique intérieur inox. 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.

114,00^{HT}
631006



Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm
avec 2 douilles

631006 114,00 1

Buse ø15 mm



Spatule à réduire
Lg 37,5 cm

1 912210 Pleine	7,90 1
2 912211 Percée	7,20 1

Longueur totale 50 cm

3 Écumoire monobloc

912018 ø 8 cm	5,00 1
912020 ø 10 cm	5,90 1
912022 ø 12 cm	7,50 1
912024 ø 14 cm	8,90 1
912026 ø 16 cm	10,60 1
912028 ø 18 cm	16,00 1
912030 ø 20 cm	19,00 1

4 Araignée à friture inox renforcée

912031 ø 14 cm	12,00 1
912035 ø 16 cm	14,00 1
912033 ø 18 cm	15,00 1

5 Araignée à friture renforcée

097055 ø 22 cm	112,00 1
097053 ø 26 cm	120,00 1

6 Araignée toile inox

089804 ø 12 cm	8,75 1
089805 ø 14 cm	10,90 1
089806 ø 16 cm	11,15 1
089814 ø 18 cm	13,50 1
089810 ø 20 cm	14,50 1
089811 ø 22 cm	16,90 1
089812 ø 24 cm	19,50 1
089813 ø 28 cm	23,25 1

7 Louche inox

912000 5 cl - ø 6 x 28 cm	3,30 1
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm	4,45 1
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm	6,40 1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm	8,10 1
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm	10,90 1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm	14,60 1
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm	19,90 1
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm	26,00 1

les outils géants



Stop glissé®

1 095288 Pelle pleine 26 cm	10,30 1
2 095290 Pelle à grilles 26 cm	10,30 1
3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm	8,90 1
4 095298 Cuillère perforée 33 cm	12,25 1
5 095294 Cuillère pleine 28 cm	12,60 1
6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm	9,30 1
7 041711 Presse purée ø 16 cm	15,60 1
8 095301 Pelle à plancha - 16 cm	18,37 1
9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm	24,50 1
10 096028 Cuillère à spaghetti	11,35 1

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

À partir de
11,35 HT
096028

TOP QUALITÉ

À partir de
75,00 HT
097041



Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

1 Spatule étroite plate

096990 Lg 13 cm	3,00 1
096991 Lg 20 cm	3,00 1
096992 Lg 25 cm	3,50 1
096993 Lg 30 cm	7,50 1
096994 Lg 35 cm	8,50 1

2 Spatule étroite coudée

096995 Lg 20 cm	5,75 1
096996 Lg 25 cm	6,05 1
096997 Lg 30 cm	3,50 1

3 Spatulette pâtisserie

280612 Longueur 10x1,8 cm	4,90 1
----------------------------------	---------------

3,15 HT
097122

Spatule triangulaire
Biseauté (10x11,5 cm)

097122 **3,15** 1



Spatule large coudée

6 097123 Biseautée (7x13,5 cm)	4,00 1
7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm)	4,45 1
8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm)	4,05 1

Manche surmoulé polypropylène noir.

3,50 HT
889919

Pelle à poisson

Lg 17 cm

889919 **3,50** 1

6,02 HT
095285

Pelles à poisson souple

17x8 cm

095285 **6,02** 1

18,00 HT
089054

Pelle à omelette inox

30x28 cm

089054 **18,00** 1

Pelle à frites

Droite

914921 **15,90** 1

Ambidextre

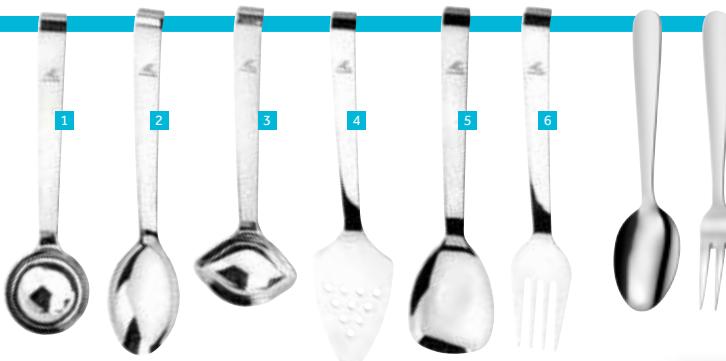
914930 **18,00** 1

Collection buffet

À partir de
8,50 HT
543515**Lacor**

Couverts de service - Inox 18/10

1 543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	8,50 1
2 990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50 1
3 990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	8,50 1
4 990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	8,50 1
5 990229	Pelle à salade Lg 28 cm	8,00 1
6 990230	Fourchette Lg 28,5 cm	6,50 1

**2,35 HT**
041825

Couverts de service inox

24,7 cm	
041824 Fourchette	2,35 1
041825 Cuillère	2,35 1

**4,25 HT**
9200003 crans de blocage
anti-glissoir !**TOP
QUALITÉ**

Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,25 1
066808	Pleine	4,05 1

Cuillère en copolyester noir

3,10 HT
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,10 1
041635	Pleine	3,10 1

À partir de
1,90 HT
041814

Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	1,90 1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	5,50 1

Pince à gâteau

087125 Inox 18/10 **7,50** 1

Pince à gâteau

049812 Inox **12,90** 1

Pince à salade

049813 Inox **12,90** 1

Pelle à tarte

041819 Inox **2,35** 1

Pelle à tarte

044448 **5,90** 1

Manche composite avec crochet anti-glissoir.

Pince de service

914019 Noire 25,5 cm **4,90** 1

Pince couleur - 24 cm

914036	Noir	3,90 1
914037	Jaune	3,90 1
914038	Rouge	3,90 1
914039	Vert	3,90 1
914040	Bleu	3,90 1

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !

12,50 HT
E23222

Pince de cuisine Stop gliss®

32 cm

E23222

Pince de service Jumbo

041653	Inox - 24 cm	2,20 1
041654	Inox - 40 cm	2,90 1
911424	Nylon - 30 cm	5,50 1
911422	Nylon - 40 cm	7,00 1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

NEW**54,00 HT**
113486

Fumoir



Fumoir pour aliments

113486	Fumoir « Instant »	54,00 1
113485	Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm	31,50 1
911256	Sciure de bois - parfum orange - 100 g	6,00 1

Pour fumer tous types d'aliments (viandes, poissons, fromages, etc...) confère aux plats un arôme unique

Idéal pour présenter et apporte une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

dressage

À partir de
5,85 HT
096020

Pince à dresser coudée

09602016	6 cm	5,85 1
09602122	12 cm	8,90 1

À partir de
5,85 HT
096018

Pince à dresser droite

09601816	6 cm	5,85 1
09601922	12 cm	8,90 1

À partir de
7,78 HT
914020

Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	7,78 1
914021	Droite - 30 cm	9,13 1

À partir de
7,50 HT
990231

Plateau à dresser

990231	21,5x15x2 cm	7,50 1
990232	23,7x17,7x2,5 cm	9,00 1
990233	26,5x20,5x2,5 cm	10,50 1
E12141	40,5x30,5x2,5 cm	17,50 1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour érober, égoutter, griller ou refroidir.

spécial viande



Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm

Permet de presser vos steaks.

15,40 HT 501576

15,40 1

Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm

097984 23,00 1

Pince à hamburger
Inox 18/10

914499 8,00 1



10,00 HT

B78954

Griffe d'ours

B78954

10,00 1

Griffe en inox avec poignée bakelite.
Idéal pour effilocher la viande.

12,50 HT

096108

Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée

096108 18 cm 12,50 1



18,62 HT

095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm 18,62 1

spécial pizza

4,00 HT
911389

Louche à pizza

ø7x27 cm

911389 4,00 1

4,90 HT
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm 4,90 1

10,50 HT
096448

Roulette à pizza

Inox 24 cm - ø 10 cm

096448 10,50 1

35,70 HT
086959

Roulette à pizza crantée de pré-coupage

086959 35,70 1

8,70 HT
630242

Spatule flexible

10 cm - plastique

630242 8,70 1

Spatule inox

9,5 cm

630243 12,80 1

Spatule à pizza inox

16,5x17,5x5 cm

097124 8,00 1

8,00 HT
09712421,65 HT
630241

Brosse pour four et grill

Poils en acier inox

630241 21,65 1

63,00 HT
086921

Brosse rotative

4,75 HT
086956

Grille aluminium

086956 ø 20 cm 4,75 1
086924 ø 30 cm 6,75 1
086925 ø 33 cm 7,20 1
086927 ø 40 cm 8,75 1
086958 40x60 cm 22,00 174,50 HT
086928

Support avec plaque

ø29,5x21 cm - 4 niveaux

4 plaques

990235 19,00 1

Ratelier pour grilles

jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux

30x30x65,5 cm

086928 74,50 1

À partir de
58,85 HT
086955

POUR LES PROS

Pelle à pizza ronde

1 086955 Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m
2 086942 Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m
3 086161 Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m71,30 HT
086954

POUR LES PROS

Pelle à pizza carrée Alice

086954 33x33 cm - pleine - manche 1,5 m
Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizzas lourdes.22,00 HT
086947

Support mural

086947 Pour 2 pelles 22,00 1

37,90 HT
987000

Pelle à pizza carrée

987000 32x32 cm pleine - manche 1 m
Tout inox 37,90 1À partir de
112,00 HT
086900

Pelle à pizza carrée Azzurra

086900 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 1,5 m 112,00 1
087050 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 60 cm 95,00 1
086951 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche démontable 1,5 m 110,00 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé bleu. Légère, robuste et tête flexible effet spatule. Version manche démontable pour plus de facilité de transport.

93,70 HT
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée - manche 60 cm 93,70 1

19,00 HT
990234

Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm 19,00 1

93,70 HT
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée - manche 60 cm 93,70 1

93,70 HT
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée - manche 60 cm 93,70 1



LA PÂTISSERIE

préparation & cuisson



Mouvette - hêtre

631047 25 cm 1,30 1
631048 30 cm 1,25 1
631049 35 cm 1,50 1
631050 40 cm 1,95 1

À partir de
1,30 HT
631047



Spatule biais - hêtre

À partir de
1,30 HT
631051



Monobloc pour une hygiène parfaite

À partir de
1,90 HT
986358

Spatule polyglass

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



Polyamide fibre de verre

Jusqu'à 230°C

À partir de
4,80 HT
958045



Spatule monobloc rigide

958045 25 cm 4,80 1
958046 30 cm 5,90 1
958047 35 cm 6,90 1

À partir de
4,80 HT
958045



Mouvette nylon

018554 Crème 21,6 cm 4,25 1
018555 Bleu 30,5 cm 4,25 1
018556 Rouge 30,5 cm 4,25 1
018557 Jaune 30,5 cm 4,25 1
018558 Crème 30,5 cm 5,90 1

Anti-microbien (technologie AGIO).

À partir de
4,25 HT
018554



Maryse polypropylène

À partir de
2,10 HT
044305



Jusqu'à 230°C

À partir de
3,00 HT
097057



Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

113488 25 cm 4,00 1
113487 35 cm 6,50 1

À partir de
4,00 HT
113488



NEW

Monobloc et haute température

Ustensiles Stop gliss®
1 E23218 Demi maryse 25 cm 4,90 1
2 E23220 Cuillère de service 28 cm 7,80 1
3 E23219 Cuillère du chef 20 cm 4,90 1
4 A83971 Pinceau plat 22 cm 4,80 1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

Monobloc et haute température



1 2 3 4



Maryse monobloc haute température Stop gliss®
958042 25 cm 5,65 1
958043 35 cm 8,90 1
958044 40 cm 9,90 1

À partir de
5,65 HT
958042

Jusqu'à 260°C



1 Fouet inox

912032 Lg 25 cm 4,90 1
912034 Lg 30 cm 5,15 1
912036 Lg 35 cm 6,90 1
912200 Lg 40 cm 7,60 1

À partir de
9,40 HT
082249

2 Fouet Fibreglass

912205 Lg 25 cm 7,00 1
912204 Lg 30 cm 7,50 1
912203 Lg 35 cm 9,00 1
912202 Lg 40 cm 9,50 1

3 Fouet Göma

082249 Lg 20 cm 9,40 1
082250 Lg 25 cm 11,90 1
082251 Lg 30 cm 13,90 1
082252 Lg 35 cm 14,60 1
082253 Lg 40 cm 15,90 1
082254 Lg 45 cm 18,30 1
082255 Lg 50 cm 21,00 1



travail de la pâte



Rouleau pâtisserie

280096 Hêtre - 41 cm 5,85 1
911142 Polyéthylène 50 cm 25,15 1

5,85 HT
280096

À partir de
13,00 HT
911164



Pelle à farine inox 18/10

911164 60 ml 19x5 cm 13,00 1
911166 110 ml 21,5x6 cm 14,50 1
B81769 860 ml 38x14 cm 33,50 1



À partir de
1,40 HT
280781



Corne pâtissière

097048 15x9 cm 6,50 1
280781 14,7x9,5 cm 1,40 5

Hautes températures

1,15 HT
086536

Raclette renforcée

086536 Blanc - 12x9,5 cm 1,15 1

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparation aérées.



NEW

Pinceau de cuisine

D09203 27,5x5x1,5 cm 7,90 6

Silicone



À partir de
2,35 HT
142013

142013 22,5x3 cm 2,35 1
142014 23x3,5 cm 2,85 1
142015 23,5x4 cm 3,25 1

Virole inox. Manche polypropylène.

12,62 HT
280090



Brosse droite Hollandaise

Tête soie blanche

280090 32 cm 12,62 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

5,50 HT
087051



Coupe pâte en inox

11x11,5 cm

087051 Carré souple 5,50 1

À partir de
2,95 HT
097992

Coupe pâte en inox

097990 Carré rigide 3,05 1

097993 Carré souple 3,05 1

097992 Arondi rigide 2,95 1

097991 Arondi souple 3,05 1

À partir de
7,25 HT
280789



Rouleau pique vite

280789 Plastique - 12 cm 7,25 1

280788 Pointe métal - 13 cm 21,00 1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

18,00 HT
E12221



Diviseur à pâte

24x5,5x5,5 cm

E12221 Roues cann élées 18,00 1

B81941 Roues lisses 18,00 1

Extensible, 5 roues.



Noyaux de cuisson

Billes céramiques Boîte de 1 kg

986417 11,55 1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

chinois & tamis



Chinois toile-métallique

098122 Rond 20 cm 25,90 1
912091 Ovale 20x22 cm 28,90 1

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



Chinois tout inox
912092 ø 18 cm 13,85 1
912097 ø 20 cm 15,10 1
912095 ø 24 cm 16,25 1



À partir de 9,90 HT
986470 ø 21x6 cm 9,90 1
986471 ø 30x7 cm 15,50 1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



Passoire conique inox
912087 ø 16 cm 13,00 1



Passe bouillon inox
912084 ø 14 cm 7,00 1
912083 ø 16 cm 8,00 1
912085 ø 18 cm 9,00 1
912089 ø 20 cm 10,50 1



Tamis inox à hélice
911132 ø 12 cm 8,50 1

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

bassine



Bol polypropylène
A20280 1 L - ø 170x80 mm 2,50 1
631288 2,5 L - ø 235x110 mm 4,50 1
631289 4,5 L - ø 280x140 mm 6,20 1
631290 7 L - ø 325x160 mm 8,60 1
A20281 11 L - ø 380x180 mm 10,50 1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Bol conique
911596 ø 20 cm - 1 L 2,90 1
911597 ø 24 cm - 2 L 4,90 1
911598 ø 30 cm - 3 L 6,90 1
911599 ø 34 cm - 5 L 9,00 1



Bassine conique à fond plat inox
911118 ø 20 cm - 2,12 L 8,50 1
911120 ø 24 cm - 3,5 L 11,10 1
911119 ø 28 cm - 5,25 L 15,00 1
911123 ø 32 cm - 7,65 L 17,50 1



Bassine cul de poule inox
911122 ø 22 cm - 2,7 L 22,00 1
911124 ø 26 cm - 4 L 26,50 1
911126 ø 32 cm - 9,5 L 28,00 1
911128 ø 36 cm - 12 L 41,00 1

49,00 HT
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 49,00 1



NEW
4,65 HT
E18259

Verre mesure
E18259 56 cl 4,65 1

Adapté à l'utilisation au micro-ondes et du congélateur, résistant au lave-vaisselle.

À partir de 3,00 HT
990200

Pot mesurleur

990200 1L - ø 12x17 cm 3,00 1
990201 2L - ø 15x20,8 cm 5,50 1
990202 5L - ø 20x27,5 cm 11,00 1



Pichet gradué Inox
086166 1 L 7,50 1
086169 2 L 11,25 1

cuisson & démouillage

16,75 HT
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 16,75 1

À partir de 6,90 HT
D09211

Tapis de cuisson et préparation

1 D09212 58 x 38,5 cm 12,50 1
2 D09213 51,5 x 31 cm 9,90 1
3 D09211 40 x 30 cm 6,90 1

À partir de 26,20 HT
630419

Feuilles de cuisson

630419 GN1/1 26,20 1
630418 600x400 mm 29,15 1

Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.

4,00 HT
907524

DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conforme alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml
907524 4,00 1



spécial chocolat

11,30 HT
63214259,50 HT
B82480

Feuille guitare 600x400 mm

632142 Polyéthylène 55 µ 11,30 1
Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.

550,00 HT
D09591

Bain marie à chocolat

B82480 22,6x26x14,3 cm

59,50 1

Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D ; la chaleur est répartie uniformément



NEW

Chocolatière
35x36x52 cm

D09591 550,00 1
1100 W - Noir et transparent
+30°C à +90°C - Capacité 5 L

4,00 HT
089406

Thermomètre à sucre
089406 200°C max 4,00 1

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

9,50 HT
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 9,50 1



douille & poche



Coffret le tube pro **82,00** HT
Tube pro + 4 recharges + 12 douilles
086796 **82,00** 1

Recharge 0,75 L **9,99** 1
086795 **9,99** 1

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



12,00 HT
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **12,00** 1

5,00 HT
089407

Corne patissière



1,50 HT
889910

5,00 HT
089407

Set de peignes de décoration

089407 7 peignes **5,00** 1

À partir de **15,00** HT
911659

Polyamide

15,00 HT
911659

Inox

Découpoirs ronds - lot de 9

911659 Unis Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm

086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm

280058 Unis Inox ø 4 à 12x4,2 cm

280062 Cannelé Inox ø 3 à 10x4,2 cm

15,00 1

15,00 1

18,50 1

23,00 1



Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85** 1
Pochette jetable polyéthylène 85 µ. Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.

9,50 HT
523735



Douilles GEO*

U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm

523735 Coffret 6 douilles **9,50** 1

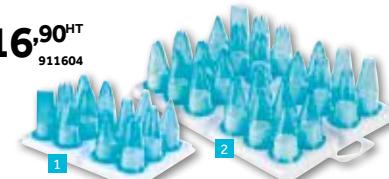
Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.

18,00 HT
150948



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm **18,00** 1
Vendu à l'unité

16,90 HT
911604



Assortiment de douilles copolyester

1 5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90** 1

Assortiment de douilles copolyester

2 10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90** 1

Utilisation froid ou chaud

11,20 HT
150980

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm **11,20** 1
Boîte distributrice de 100 poches. Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

13,50 HT
089404



Assortiment de douilles de décoration

26 douilles + 1 adaptateur **089404** **13,50** 1

décoration

1,50 HT
889910

Corne patissière

889910 15x10,6 cm **1,50** 1

3,50 HT
280773

Saupoudreuse - ø7x10 cm

280773 Tamis **3,50** 1

280774 Grosses piqures **6,00** 1

Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10

280772 Piqures fines **3,50** 1

Soupoudreuse Acier

4 **A68553** 11 cm - 25 cl **3,90** 1

Coffret 12 douilles

3 douilles uni, 2 douilles à bûche, lisse et cannelée, 2 douilles cannelées, 1 douille rose 8 dents, 1 douille pétale, 1 douille ruban, 1 douille Saint-Honoré, 1 douille petits-fours

D09243 **19,00** 1

Inox

23,00 HT
158539

idéal **CRÈME BRULÉE**

Chalumeau gaz

158539 **23,00** 1

Cartouche gaz

158534 **3,50** 1

9,70 HT
632140

Ruban PVC pâtissier 100 µ

632140 10x4,5 cm **9,70** 1

632141 10x6 cm **12,65** 1

Ruban incolore

travail de la pâte



À partir de **2,70** HT
631297

Flacon doseur

631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,70** 1

631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,70** 1

631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,20** 1

631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,20** 1

631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **3,65** 1

631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **3,65** 1

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

2,25 HT
631294

araven

Flacon doseur
631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,25** 1
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,90** 1
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,25** 1



À partir de **1,00** HT
914056

Flacon doseur sauce

911623 25 cl - Transparent **1,00** 1

914056 25 cl - Rouge **1,00** 1

914057 25 cl - Jaune **1,00** 1

911625 40 cl - Transparent **1,50** 1

914059 40 cl - Rouge **1,00** 1

914060 40 cl - Jaune **1,00** 1

911627 70 cl - Transparent **1,50** 1

914062 70 cl - Rouge **1,50** 1

914063 70 cl - Jaune **1,50** 1

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

7,00 HT
990212

Flacon triple buse

990212 55 cl - ø65x220 mm **7,00** 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

12,50 HT
044453



Support pour doseur à sauce

044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **12,50** 1

044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **12,90** 1



12,00^{HT}
986437

Moule à cannelé
Bordelais
de Buyer

986437 ø 5,5 cm 12,00 1

Moule en cuivre.



À partir de
3,35^{HT}
911475

Moule à cannelé Bordelais

911475 Aluminium revêtu

anti-adhérant



3,35 6

Moule à baba/dariole

911026 ø 6x Ht 6 cm 3,75 1

NEW

À partir de
4,25^{HT}
911033



Moule à manqué rond - bordé
anti-adhérent - Marron

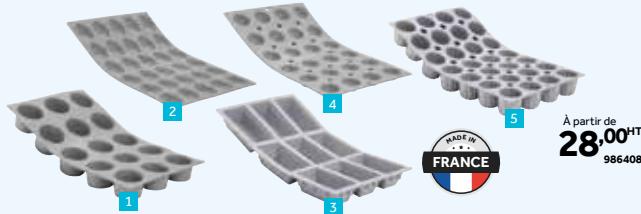
911033 ø 10x3 cm	4,25	1
911040 ø 20x4,5 cm	7,55	1
911042 ø 22x5 cm	8,45	1
911036 ø 24x5 cm	9,40	1
911241 ø 26x5 cm	10,45	1
911038 ø 28x5 cm	11,50	1
911342 ø 30x5,5 cm	13,25	1
911041 ø 32x5,5 cm	15,10	1



À partir de
66,00^{HT}
912181

Plaque 60x40 cm silicone

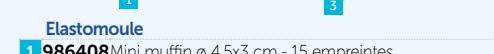
1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes	66,00	1
2 912183 Madeleines 32 ml - 7,7x4,45x1,8 cm - 44 empreintes	66,00	1
3 912185 Mini muffin 40 ml - ø4,5x3 cm - 70 empreintes	66,00	1
4 912188 Pyramide 61 ml - 6,5x6,5x3,5 cm - 35 empreintes	66,00	1
5 912189 Mini cake 110 ml - 9,9x4,9x3 cm - 30 empreintes	66,00	1



À partir de
28,00^{HT}
986408

Cercle à tarte

911483 ø 10x2 cm	2,25	1
280348 ø 24x2 cm	3,35	1
280352 ø 28x2 cm	3,85	1
911492 ø 32x2 cm	5,15	1
280520 ø 10x2,7 cm	3,15	1
280521 ø 24x2,7 cm	5,00	1
280522 ø 28x2,7 cm	5,30	1
280523 ø 32x2,7 cm	5,85	1



Elastomoule

1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes	28,00	1
2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes	28,00	1
3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes	28,00	1
4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes*	28,00	1
5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	28,00	1

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70 °C à +300 °C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramelisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démolage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. *Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.



À partir de
39,00^{HT}
986414

Cercle à vacherin lisse

097161 ø 24x6 cm	8,15	1
097160 ø 28x6 cm	9,80	1



Elastomoule GN1/1

1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes	39,00	1
2 986412 Mini muffin ø 6,8x3,5 cm - 24 empreintes	39,00	1
3 986413 Mini demi-sphère ø 7x3,5 cm - 18 empreintes	39,00	1

Mouflex pro, plaque souple anti-adhésif professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.



10,10^{HT}
9110430

Cadre inox extensible

089056 Mini 16x16x5 cm	22,25	1
Maxi 30x30x5 cm		



Caisse à génoise Rectangulaire

911651 30x20x3,5 cm	20,27	1
40x30x3,5 cm	25,84	1
61x41x5 cm	38,35	1



Caisse à génoise Rectangulaire

911651 30x20x3,5 cm	20,27	1
40x30x3,5 cm	25,84	1
61x41x5 cm	38,35	1



Moule à brioche

911430 Fond plat 22 cm	10,10	3



Moule à pâté croûte pliable - inox

631004 Perforé - 48x9x8,5 cm	84,70	1
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm	72,55	1

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



Tartelette cannelée

911014 Fond fixe ø 9x1,5 cm	1,60	1
Fond fixe ø 12x2 cm	2,20	1
Fond mobile ø 10x1,8 cm	2,65	1
Fond mobile ø 12x2 cm	3,15	1



Tourtière cannelée anti-adhérente fond mobile

631037 ø 28x2,8 cm	12,70	1
631038 ø 32x2,8 cm	15,70	1



Tourtière cannelée anti-adhérente fond mobile

631037 ø 28x2,8 cm	12,70	1
631038 ø 32x2,8 cm	15,70	1



Moule à cake

911432 28x10x7,5 cm	11,70	1

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.



Moule à cake

910405 33x10,5x8 cm	19,80	3

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

LA PRÉPARATION

bac gastronorme



Bac gastronorme plein inox 18/0 - ép.7/10ème

Couvercle avec poignée	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 21,00	- -	- -	988073 26,00	988211 31,00	988071 39,50	988212 49,50	988260 26,00	- -	1
GN 1/1 plein 530x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,50	988077 14,00	988209 19,00	988075 22,00	988207 9,50	988230 20,00	1
GN 1/1 perforé* 530x325 mm	- -	988220 11,00	- -	988083 13,00	988206 16,00	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 6,50	988087 9,50	988204 13,00	988085 15,00	988089 5,00	988232 13,50	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 5,00	988093 7,50	988201 10,00	988091 12,00	988095 4,00	988233 10,00	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 4,50	988098 6,50	988097 9,00	988096 10,00	988100 3,50	988234 8,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 4,00	988103 5,00	988102 7,00	- -	988105 2,00	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,50	988106 4,50	- -	- -	988108 1,50	- -	1



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



Bac gastronorme plein inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	- -	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00	1
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	- -	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	- -	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00	1
GN 2/4 plein 162x530 mm	- -	- -	- -	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50	- -	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	E14082 7,50	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	1



GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

14,50 HT
501666

Double fond perforé Inox GN1/1
501666 14,50 1Double fond perforé Inox 18/10
A65899 GN1/1 14,00 1
A65900 GN1/2 8,50 1
A65901 GN1/3 6,20 1
A65902 GN1/6 4,00 1

Bac gastronorme perforé inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 1/1 plein 530x325 mm	- -	A65912 15,00	- -	A65914 17,00	A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00	1

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 2,50 1
084374 Longueur 530 mm 3,50 1

À partir de
2,50 HT
084372



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933 12,00	A65942 32,00	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934 10,10	- -	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935 6,60	A65943 22,90	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936 5,20	A65944 19,50	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937 4,40	A65945 17,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938 3,00	A65946 13,70	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939 2,35	- -	1

Rieber

Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone
GN 1/1 532x325 mm	083450 34,90	083451 34,00	083452 34,50	083524 102,00
GN 1/2 325x265 mm	083453 25,50	083420 24,00	083454 22,50	083526 65,00
GN 1/3 325x176 mm	084142 20,90	083456 21,00	084318 19,50	083528 54,50
GN 1/6 176x162 mm	- -	083446 21,00	083458 15,00	083457 47,50

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

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de
21,00 HT
083446

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

Couvercle étanche silicone

bac copolyester



À partir de
1,90 HT
000687

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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir	
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,60	000657 14,60	000656 17,90	000655 22,90	000682 9,90	- - 1	
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,65	000662 8,40	000661 10,75	000664 13,00	000683 4,85	000666 3,85 1	
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,15	000668 6,50	000667 8,15	E14079 10,55	000684 3,40	000671 3,10 1	
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,90	000673 5,20	000672 6,75	- -	000685 3,00	- - 1	
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,55	- -	000686 2,50	- - 1	
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,75	000680 3,30	- -	- -	000687 1,90	- - 1	

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

bac polypropylène



À partir de
1,50 HT
000654

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

0% BPA

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 9,70	000636 12,50	000650 5,60 1
GN 1/2 325x265 mm	000632 3,65	000642 4,60	000643 5,80	000637 7,10	000651 3,40 1
GN 1/3 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,45	000645 4,50	000638 5,50	000652 2,50 1
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,60	000646 3,05	000647 3,90	- -	000653 1,95 1
GN 1/6 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,80	- -	000654 1,50 1

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

boîte hermétique

Bac hermétique gastronomique

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 19,50	631448 19,90	631450 22,90	631452 25,90 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 12,90	631442 15,20	631444 17,90	631446 19,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 7,60	631436 10,50	631438 11,90	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 6,10	631430 7,10	631432 7,80	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 5,35	631424 6,10	631426 6,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,10	631418 4,80	631420 5,10	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412 21,90	631414 23,50 1



À partir de
4,10 HT
631416

100% ÉTANCHE !

0% BPA

Fabriqué en
ESPAGNE

- 7 clips couleur d'indentification
- Ouverture facile
- Fermeture hermétique
- Etiquette d'identification

À partir de
7,20 HT
633100



Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 195x195x100 mm	7,20 1
633101 4 L - 195x195x190 mm	9,90 1
633102 6 L - 235x235x190 mm	13,90 1
633103 8 L - 235x235x230 mm	15,50 1
633104 12 L - 290x290x210 mm	22,90 1
633105 18 L - 290x290x320 mm	27,90 1
633106 22 L - 290x290x400 mm	33,80 1

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Réglette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente

araven
HORECA
GASTRONOMIE

Marqueur Horeca
631410 Noir

4,10 1

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

À partir de
11,20 HT
945000



Boîte Cartybox avec couvercle

E14005 45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	8,90 25
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20 25
E14006 110 cl - 14,2x18,8x5,7 cm	14,90 25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50 25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50 25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	14,50 10

Prix au carton.

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

À partir de
11,00 HT
889933



Bac plein mélamine

	Blanc Ht 65 mm	Noir Ht 65 mm
GN 1/1 532x325 mm	889931 28,00	889934 29,50 1
GN 1/2 325x265 mm	889932 15,00	889935 17,00 1
GN 1/3 325x176 mm	889933 11,00	889936 12,00 1



À partir de
3,60 HT
631406

Grille	araven
631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	5,50 1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	4,70 1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,10 1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,60 1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	6,60 1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

8,05 HT
033162

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.

22,30 HT
089801



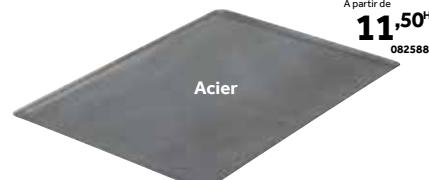
Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 22,30

LA PRÉPARATION

grille & plaque



À partir de **6,80^{HT}**
086202



À partir de **11,50^{HT}**
082588



À partir de **11,50^{HT}**
086680

Grilles inox - 2 traverses

086202 20 fils ø2 mm - GN 1/1 **6,80** 10
632150 13 fils ø6 mm - 430x325 mm **15,00** 10

LIMITÉE
EN STOCK

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils
ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **8,90** 10
E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils
ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3 **11,60** 10
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils
ø 3 mm 650x325 mm - GN 2/1 **12,60** 10
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils
ø 2 mm 600x400 mm **8,70** 10
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils
ø 3 mm 600x800 mm **20,20** 10

13,50^{HT}
088036



Plaque alu perforé ø 3 mm
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10
088036 600x400 mm **13,50** 1
987105 300x400 mm **10,50** 1
987106 530x325 mm **14,50** 1

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm
082588 **11,50** 1

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

Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleue
088038 **10,90** 1

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{re} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant 1/2 à 1 heure.

À partir de
15,70^{HT}
086198



Plaque de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1 Pleine - Bords pincés **15,70** 1

086216 600x400 mm - Pleine Bords pincés **17,90** 1

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

Plaque tôle pleine aluminium

086670 530x325 mm - GN 1/1 Bords pincés **15,00** 1
086671 600x400 mm - Bords pincés **19,00** 1
086680 400x300 mm - Pâtissière alu revêtu **11,50** 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
19,30^{HT}
086231



Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **19,30** 1
086212 600x400 mm **26,00** 1

thermoplongeur

129,00^{HT}
910040



Thermomètre

À immersion - IP X7
Circulateur inox - réglage temps et température -
Résolution 0,1° - 0 à +95°C
Précision + 0,5°C - Timer et alarme - 220 V - 1300W

910040 **129,00** 1



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à -99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/ mn - 1500 W 220/240 mono

911303 **343,50** 1



étiquetage



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"

906209 70x45 mm **9,25** 1

Boîte de 500 étiquettes

Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro

906218 70x45 mm **7,90** 1

Boîte de 250 étiquettes

Étiquette LabelFresh hydro soluble 7 jours

906210 70x45 mm **15,50** 1

Boîte de 250 étiquettes



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.

92,32^{HT}
906225



Distributeur étiquette LabelFresh express

906200 70x45 mm **34,90** 1

Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour

chaque jour de la semaine.

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet

50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être

utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et

plastique rigide.

1 Etiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm **92,32** 1

2 Etiquettes repositionnable

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

Vendu par carton - 10x1200étiquettes

3 Recharge encre

906227 **2,67** 5

Vendu par carton de 5 cartouches

34,90^{HT}
906200



Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm **16,80** 1

16,80^{HT}
906095

16,80 1

Produit : Date de fabrication :
DLC Interne : Reculé par :

16,80^{HT}
906095

LA PRÉPARATION

thermomètre



sonde repliable

pour réfrigérateur & congélateur

pour four et cuisson

	Étanchéité HACCP EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Precision	Compatibility induction	Spécificités	Dimensions	
1 911306		Infra-rouge	-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C			153x101x43 mm	39,00 1
2 909980 IP65	×	Infra-rouge et Repliable rotative Inox Ø3,5x70 mm	-20 à +280°C (IR) -40 à +200°C (sonde inox)	0,1°C	±2°C (IR) ±0,5°C (sonde inox)		3 voyants LED (>4°C, 4 à 60°C, >60°C) Livrée en sacoche de transport	49,00	1
3 909970		Inox amovible Ø3,5x90 mm cordon 110 cm	-40 à 300°C	0,1°C	±1°C de -40 à +150°C sinon ±2°C		Aimant de fixation Maintien de T° Fonction mini/maxi	19,60	1
4 909991 IP65	×	Inox 316 percante Ø3,5x97 mm cordon 100 cm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		Auto-extinction Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	107x59x17 mm	48,00 1
5 910034 IP67	×	Inox percante 100 mm cordon 100 cm	-40 à 230°C	0,1°C	±0,5°C de 0 à +100°C	×	Auto-extinction Maintien de T°	29,00	1
6 909990 IP65	×	Inox 316 3,6x106 mm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		Auto-extinction Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	50x185x21 mm	46,00 1
7 519072 IP65		Inox Ø3,5x125 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -20 à 150°C sinon ±2°C	×	Tout inox Maintien de T° Anneau de suspension	15,90	1
8 910031 IP67	×	Inox percante 80 mm	-40 à 230°C	0,1°C	±1°C de -10 à 100°C sinon ±2°C		Auto-extinction	160x21x16 mm	11,50 1
9 910041 IP54		Inox auto-percante Ø3,5x75 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -10/+120°C	×	Maintien de T° Cordon tour de cou et clip de fixation de la sonde Crochet de suspension	8,20	1
10 910042 IP65	×	Inox 304 percante Ø3,5x110 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +110°C ±1°C de -30 à -20°C et +150 à +200°C sinon ±2°C	×	Certificat de garantie de précision Maintien T° Écran retroéclairé	210x45x45 mm	21,90 1
11 631011 IP67	×	Inox percante pointe effilée Ø2,5 mm Ø3,5x125 mm	-50 à 200°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1,5°C	×	Certificat de garantie de précision Étalonnage automatique Disponible en 6 coloris	35,90	1
12 E37012 IP68		Inox 304 connectée 150 mm	-20 à 300°C	0,1°C	±1°C		Jusqu'à 4 sondes connectées (portée + de 100 m) Rétroéclairée Alarme et notification programmables de 0 à +100°C	49,00	1
13 910011 IP65	×	Inox repliable Ø3x103 mm	-50 à 199,9°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 170°C ±0,4°C de -50,0 à -30,0°C et de 170 à 199,9°C		Auto-extinction Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	165x45x24 mm	34,00 1
14 910046 IP65	×	Inox percante repliable Ø3,5x110 mm rotation 180°	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1°C	×	Tout inox Maintien de T° Aimant de fixation puissant Réponse très rapide Digit géant rotatif droitier/gaucher	39,00	1
15 E37337		Inox percante repliable 140 mm rotation 180°	-40 à 250°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C	×	Écologique : fonctionne sans pile	27,00	1
16 084012		Analogique	-50 à 50°C	1°C	±1°C		Monture protectrice en plastique alimentaire Lisibilité même sous la glace Crochet de suspension	Ø20x150 mm	1,65 1
17 909966		Analogique	-50 à 50°C	1°C		×	Verre + gaine polypropylène blanche stérilisable au lave-vaisselle Anneau et crochet de suspension réglable En gaine polypropylène blanche Liquide rouge, sans mercure	Ø20x330 mm	6,90
18 910030		Double sonde (intérieure et filaire) Cordon 195 cm	-50 à 70°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C sinon ±2°C		Alarme programmable	115x38x18 mm	12,45 1
19 909960		Double sonde cordons 100 cm	-40 à 70°C	0,1°C	±1°C		Double affichage réfrigérateur/congélateur Aimant de fixation Double alarme programmable Timer / décompte le temps de dépassement Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur Aimant de fixation Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	27,00	1
20 910010	×	Inox cordon 100 cm	-50 à 80°C	0,1°C	±0,3°C de -20 à 80°C sinon ±0,5°C		Timer/Chronomètre/Alarme Aimant de fixation Cordon inox résistant aux températures des fours Valise de transport Auto-extinction Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm).	75,00	1
21 909972		Sonde et cordon Inox Ø4x180 mm cordon 100 cm	-50 à 300°C	0,1°C			Verre + gaine polycarbonate alimentaire stérilisable au lave-vaisselle Anneau et crochet de suspension réglable Liquide rouge, sans mercure	14,80	1
22 910047 IP65		Inox Ø1x60 mm cordon 120 cm	-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		99,00	1	
23 909965		Analogique	+80 à 200°	1°C		×	Verre + gaine polycarbonate alimentaire stérilisable au lave-vaisselle Anneau et crochet de suspension réglable Liquide rouge, sans mercure	Ø20x330 mm	9,50

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

LA PRÉPARATION

balance & ouvre-boîte

ouvre-boîte inox



28,85^{HT}
912110



Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 28,85 1



À partir de
109,00^{HT}
083949



Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé
À visser 063918 299,00 083942 130,00 083949 109,00 1
Serre joint 063919 325,00 083944 141,00 083955 115,40 1

Kit de recharge

Lame, molette, bague, outil démontage

Tête inox et nickelé 914900 42,50 914899 41,90 1



À partir de
459,00^{HT}
063920



Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm
063920 OBSXP55 (plaqué à visser)
063921 OBSVX55 (plaqué serre-joint)

459,00 1

475,00 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.

1485,00^{HT}
962115



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm
962115 Kit de recharge 57,80 1

Tête inox et composite 914900 42,50 914899 41,90 1



639,00^{HT}
950100

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

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 639,00 1



balance*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



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 43,00 1
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm
258x325x180 mm
980759 45,00 1

CONTRÔLEZ VOS
RÉCEPTIONS

PRIX EN
BAISSE
▼

159,00^{HT}
980745

Plateau : 125x132mm

42,50^{HT}
949354

Balance de préparation*
140x205x41 mm
949354 5,2 kg/1 g 42,50 1

Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

15,90^{HT}
896304

Balance électronique digitale

205x140x15 mm
896304 15 kg / 1 g 15,90 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses

Peu encombrante

46,50^{HT}
980705

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g 46,50 1

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.

À partir de
69,00^{HT}
980761

PRIX EN
BAISSE
▼



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm
980761 3 kg / 1 g 69,00 1

980763 6 kg / 2 g 79,00 1

980764 15 kg / 2 g 89,00 1

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

11,50^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm
910045 1 kg / 0,1 g 11,50 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.



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 390,00 1

949311 60 kg - précision 10 g 449,00 1

949357 Option kit batterie 41,00 1

À partir de
390,00^{HT}
949310



PRIX
EXCEPTIONNEL



Balance de réception
mono capteur*
60 kg / Précision 20 g
390x290x640 mm
980745 159,00 1

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

Plateau : 390x290 mm

À partir de
240,00^{HT}
949324

Plateau : 190x242 mm

Balance de préparation*

256x280x121 mm
949324 6 kg - Précision 1 g 240,00 1

949325 15 kg - Précision 2 g 240,00 1

Balance de préparation tout inox*

256x280x121 mm
949326 6 kg - Précision 1 g 295,00 1

975149 15 kg - Précision 2 g 295,00 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.

OHAUS

Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable. Colonne 649 mm. Clavier étançhe 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 activé. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Châssis robuste. Indicateurs avec touches sensitives. 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).

LE STOCKAGE

caisse & bac



20,50^{HT}
631303

9,90^{HT}
631305

17,90^{HT}
631304



5,20^{HT}
631353

Boîte hermétique

Boîte transparente ColorClip

631303	GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	20,50	1
631304	GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	17,90	1
631305	GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	9,90	1

Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les déempiler.



14,90^{HT}
632159

23,00^{HT}
632156

MADE IN
FRANCE

Gilac Couvercle pour bac à ingrédient

632159 Pour bacs 40 et 80 L 14,90 1
Grande résistance à l'utilisation grâce à des charnières intégrées sans ajout de pièce. Transparent, existe en plusieurs coloris.

Bac à ingrédients 40 L

632156 583x398x442 mm 23,00 1

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 coloris pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

Bac à ingrédient 80 L

981215 400x660x621 mm 79,00 1

4 roues ø 50 mm en PA avec bandage caoutchouc. Le couvercle (vendu séparément), s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour garder les mains libres. Plusieurs coloris de couvercles disponibles et possibilité de patins à la place des roues. Certification contact alimentaire.



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

79,00^{HT}
981215

MADE IN
FRANCE



53,20^{HT}
974050

Conteneur multi-usages blanc

1	974050 Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	53,20	1
2	974051 Couvercle blanc ø 505x32 mm	15,50	1
3	974052 Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	83,10	1

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



35,00^{HT}
981187

MADE IN
FRANCE

Gilac Container 75 L

ø 54x485 mm 35,00 1

Couvercle plat

ø 61 mm 14,00 1

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



62,00^{HT}
632507

MADE IN
FRANCE

Gilac Socle rouleur rond 5 roues

Gris - ø 470x130 mm

632507 62,00 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 50mm. Certification contact alimentaire.



8,90^{HT}
191001

Gilac Caillebotis nid d'abeille blanc PEHD - 500x500x22 mm

191001 8,90 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.



MADE IN
FRANCE

Disponible en couleurs HACCP

Gilac

Disponible



À partir de
2,90 HT
281008

À partir de
1,65 HT
981024

Disponible
en couleurs HACCP

À partir de
6,30 HT
981021

Spécial pâtes à pizza

À partir de
8,80 HT
981090

TOP
QUALITÉ



-40 à +90°C

-20 à +90°C



NEW

À partir de
63,00 HT
B56870

Contact
alimentaire

Gilac

Fût PEHD + couvercle et genouillère
B56870 50 L **63,00** 1
B56871 100 L **89,00** 1

Certification contact alimentaire.



À partir de
9,90 HT
150310

À partir de
3,30 HT
150315

Caisse pleine
150312 64 L - 600x400x320 mm **22,40** 1
150310 20 L - 400x300x220 mm **9,90** 1
150311 45 L - 600x400x220 mm **18,15** 1

Caisse ajourée
150313 22 L - 600x400x120 mm **12,25** 1
150314 64 L - 600x400x320 mm **22,50** 1

Couvercle pour caisse
150315 400x300mm **3,30** 1
150316 600x400 mm **5,80** 1

Bac double-paroi
B56816 310 L
800x1200x805 mm **659,00** 1

B56820 500 L
800x1200x1095 mm **1165,00** 1

Avec roues ø160 mm chape inox.

NEW

Pour toutes les références **FRANCE**



1 Bac plat blanc

281008 3 L - 347x230x70 mm **2,90** 1
281010 5 L - 437x285x75 mm **4,40** 1
281012 8 L - 485x335x75 mm **5,90** 1
281014 10 L - 540x385x80 mm **7,90** 1

Couvercle pour bac

981120 3 L - 240x355 mm **4,10** 1
981122 5 L - 290x445 mm **4,70** 1
981123 8 L - 340x490 mm **5,35** 1
981247 10 L - 390x545 mm **6,90** 1

2 Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm **1,65** 1
981026 5 L - 220x372 mm **2,50** 1
981028 8 L - 270x420 mm **3,35** 1
981025 10 L - 320x470 mm **4,65** 1
B56660 Grille 600x400 mm **5,95** 1

Certification contact alimentaire.

3 Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm **10,20** 1
981000 15 L - Ht 215 mm **9,50** 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,30** 1

4 Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm **14,30** 1
981004 35 L - Ht 217 mm **15,50** 1
981006 55 L - Ht 315 mm **21,00** 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,90** 1

Certification contact alimentaire.

Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm

981090 9 L - Ht 55 mm **8,80** 1
981091 14 L - Ht 80 mm **8,80** 1
981166 15 L - Ht 90 mm **8,80** 1
B56897 23 L - Ht 130 mm **14,50** 1

Certification contact alimentaire, PEHD.

Bac à pâton plein translucide 600x400 mm

981216 15 L - Ht 90 mm **10,80** 1
Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâton

981160 600x400x25 mm **8,00** 1

Certification contact alimentaire.



Spécial boulangerie

Gilac

Bac à diviseuse rond avec poignées

Gilac

14 L - ø 450x175 mm

632162 **11,20** 1

Certification contact alimentaire.

Bac à diviseuse rectangulaire

Gilac

281018 7 L - 300x400x105 mm

11,20 HT

281019 Couvercle pour bac 7 L

11,20 1

632152 13 L - 600x400x82 mm

11,20 HT

632153 Couvercle 600x400 mm

11,20 1

281015 10 L - 530x410x80 mm

11,20 HT

281016 20 L - 530x410x140 mm

11,20 1

281017 Couvercle pour bac 10 et 20 L

11,20 HT

Certification contact alimentaire.

contrôle et prélevement

67,40 HT
150317



- 3 bandes blanches de marquage
- Fermeture pression "Zip-Lock"

Sac de prélevement

150949 160x220 mm **67,40** 1

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns. Neutre. Carton de 2000.

24,30 HT
150317



45,00 HT
981105



-40 à +90°C

Retrouvez
l'étiquetage
page 94

12,75 HT
981008



Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15 L - Ht 90 mm **12,75** 1

Certification contact alimentaire.

Très résistante
en utilisation intensive



16,70 HT
981070

Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 25 L - Ht 135 mm **16,70** 1

981072 40 L - Ht 200 mm **21,05** 1

981073 60 L - Ht 300 mm **26,00** 1

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.

NEW

À partir de

15,00 HT
E37417



15,00 HT
E37417

Gilac

Caisse pliable empilable

E37417 600x400x120 mm - 23 L **15,00** 1

E37418 600x400x180 mm - 35 L **17,20** 1

E37419 600x400x230 mm - 45 L **18,80** 1

18,00 HT
981183



18,00 HT
981183

Gilac

Caisse ajourée

981183 37 L - 600x400x197 mm **18,00** 1

Berbable et emboitable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010 32 L - 500x300x300 mm **27,67** 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A.

11,20 HT
632162



9,90 HT
981155



11,50 HT
632155

PLASTOREX

150317 395x402x140 mm **24,30** 3

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélevements d'échantillons alimentaires.

Bacs de prélevement avec couvercle 3 L

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur) **45,00** 1

B56827 Lot de 7 bacs (1 bac de chaque couleur) **72,60** 1

981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm **112,00** 1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

LA DISTRIBUTION

transport isotherme

NEW



NEW



49,00^{HT}

633007



249,00^{HT}

633004



75,00^{HT}

633011

Extrêmement résistant

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

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

633012 Pour Cam GoBox 600x400 mm frontal et à ouverture par le dessus **105,00** 1

260,00^{HT}

A31383



NEW

Plateau chauffant pour Cam GoBox GN1/1

1 980865 12 V - 100 W **260,00** 1

2 A31383 prise allume-cigare **260,00** 1

3 A31384 230 V - 200 W **260,00** 1

prise murale

Conçu Cam GoBox à chargement par le haut et par l'avant, dotés d'encoche pour le cordon d'alimentation. Chauffe jusqu'à 75 °C en 10 minutes. Peut servir à conserver ou présenter des aliments chauds.

plaque eutectique



Plaque eutectique GN 1/1

1 980865 Surgelée **40,00** 1

2 980864 Fraîche **40,00** 1

3 890262 Chaude **59,00** 1

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

Plaque eutectique GN 1/2

4 980868 Surgelée **29,00** 1

5 980867 Fraîche **29,00** 1

6 980866 Chaude **50,00** 1



Plaque eutectique GN 1/1

325x530x30 mm

633031 Froide - Bleu glacier **56,00** 1

633010 Chaude - Rouge **85,00** 1

Plaque froide : 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 : passe au bain-marie.

À partir de

72,00^{HT}

980861

Plaque eutectique GN 1/1

530x525x30 mm

7 980861 Surgelée **72,00** 1

8 980863 Chaude **89,00** 1

9 C09789 Super fraîche **62,00** 1

transport



53,50^{HT}

633072

Sac à pizza

633072 Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm **53,50** 1

633073 Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm **42,50** 1

633074 Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm **59,00** 1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintien les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



134,00^{HT}

633070

Sac à dos de livraison

633070 38,1x35,5x43 cm **134,00** 1

Bandes réfléchissantes favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

REPLACE LA BOÎTE À PIZZA EN CARTON



79,00^{HT}

981244

Boîte à pizza

981244 Lot de 10

79,00 1

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.



89,50^{HT}

633071

Sac de livraison pliable

Pour format GN1/1

633071 **89,50** 1

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintien les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

CAMBRO

G
1965
GAFIC



2090,00^{HT}
E25552

Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs



Conteneur isotherme GN1/1
2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm

E25552 PCU800 2090,00 1

E25554 Module complémentaire chaud +21° à +85°C 1215,00 1

E25553 Module complémentaire froid 0° à 5°C 2295,00 1

Conteneur en polyéthylène robuste et fiable. Isolation polyuréthane sans CFC, maintient des températures jusqu'à 4h hors charge. Poignées ergonomiques pour un déplacement facile. Les modules complémentaires vous permettent de transformer un compartiment neutre en compartiment chaud ou froid.

2495,00^{HT}
633018

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

1340,00^{HT}
633002



CAMBRO

Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série

2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono

Capacité par compartiment :

6 bacs GN1/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs

GN1/1 prof. 200 mm - dimensions ext.

520x690x1372 mm - dimension

compartiment - 330x545x485 mm

633018 UPC HT 8002 2495,00 1

Bleu ardoise

Bleu ardoise



390,00^{HT}
633000

Unité de transport UPC400

Conteneur Isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400

Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm

390,00 1

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



211,00^{HT}
E24188

Chariot pour conteneur UPC400

E24188 64,3x47x17,5 cm

211,00 1

Socle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400. Capacité de charge 136Kg. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

290,00^{HT}
942254



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L

Extérieur 460x640x380 mm

Intérieur 365x545x245 mm

942254

290,00 1

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.



- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 gâsseries intérieures
- Empilable



À partir de
230,00^{HT}
883041

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

305,00^{HT}
883042

7 GN 1/1

295,00^{HT}
883043

7 GN 1/1

• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

472,00^{HT}
631016



640,00^{HT}
980860



Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5 883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu	230,00 1
6 883042	AF7 - 63 L - Bleu	305,00 1
7 883043	AF8 - 68 L - Bleu	295,00 1
8 631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu	472,00 1
9 980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu	640,00 1

Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

conteneur chauffant

À partir de
975,00^{HT}
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



1155,00^{HT}
942272



942272

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat



180,00^{HT}
975172



310,00^{HT}
990192

Chariot

3 975172 Chariot pour AF7 et AF8 180,00 1

4 990192 Chariot pour AF12 310,00 1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

armoire de maintien

- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°C
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Montée en température +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification
Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C

0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

944612 10 niveaux GN 1/1 3450,00 1

1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm

944610 20 niveaux GN 1/1 3600,00 1

1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm

944613 10 niveaux GN 2/1 4099,00 1

2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm

944611 20 niveaux GN 2/1 4250,00 1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



chauffe assiette

577,00^{HT} 980821

379,00^{HT} 980820

PRIX LE PLUS BAS

Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 379,00 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 577,00 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

armoire de transfert

2235,00^{HT} 820000

11 GN2/1

11+11 GN2/1

11 GN2/1

11+11 GN2/1

LA DISTRIBUTION

chariot de service

NEW

support d'assiette



Support d'assiettes
E23921 pour 12 assiettes mural 161,50 1
E23920 pour 48 assiettes sur roulettes 293,00 1

Support peu encombrant avec système de fixation par vis (fournies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x105 mm.

chariot de service démontable

À partir de 118,00^{HT}
944560 100 KG charge utile



chariot démontable
550x800x945 mm
944560 2 plateaux espacés de 570 mm 118,00 1
944561 3 plateaux espacés de 270 mm 153,50 1

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clé. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Large poignée sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids ø125 mm dont 2 avec freins.

127,00^{HT}
988215



chariot de service gris foncé
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm 127,00 1

988217 Corbeille à déchets 53,50 1
988218 Boîte à couverts 28,00 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Large poignée sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

215,00^{HT}
E37373



chariot de service pliant
E37373 68,5x41x91,5 cm 215,00 6

Utilisation intérieure comme en extérieure. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étagères supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

chariot de service soudé



50 KG charge utile par plateaux

315,00^{HT}
944509

TOURNUS EQUIPEMENT

Made in France

Prix Accord Fabricant

NF

Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 285,00 1
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 315,00 1

TOURNUS EQUIPEMENT

Prix Accord Fabricant

NF



150 KG charge utile

250,00^{HT}
944501

TOURNUS EQUIPEMENT

Made in France

NF

Chariot 3 plateaux
3 plateaux 800x530 mm Espacés de 260 mm 250,00 1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

chariot de transport

99,00^{HT}
988274



Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm / 760x480x910 mm 99,00 1

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.

83,00^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

Chariot
Jusqu'à 150 kg 710x420x830 mm 83,00 1
Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/réplié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.

POIGNÉE RABATTABLE

700 mm
500 mm

POIGNÉE RABATTABLE

À partir de 59,00^{HT}
988270

Extra résistant

Prix le plus bas

59,00 1

Chariot
988270 Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm 59,00 1
988271 Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm 70,00 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.

chariot à vaisselle

205,00^{HT}
944550



TOURNUS EQUIPEMENT

chariot à guidon pour casiers

Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm (dimensions hors tout)

944550 205,00 1

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.

chariot

de séchage

À partir de
1215,00^{HT}
942017



1 Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1000x585x1800 mm

942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm

Pour 60 bacs GN 1/1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

2 Chariot de stockage bacs GN 1/1

D15330 18 cases par niveau - 678x620x1754 mm

Construction en inox. Structure tube soudés 25x25 mm. Grilles amovibles en fils inox ø 6 et 4 mm, pas de 30 mm. Barres escamotables en fils inox ø 6 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

NEW

980,00^{HT}
D15330

TOURNUS EQUIPEMENT

casier de lavage

CONTACT ALIMENTAIRE POLYPROPYLÈNE



idéal pour traiteur et événementiel



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322 Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm

15,90 1

085323 Bac verre 600x400x220 mm - hauteur max verre 205 mm

17,90 1

085324 Bac verre 600x400x270 mm - hauteur max verre 255 mm

21,90 1

085325 Couvercle 600x400 mm

7,90 1

085326 Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm

7,50 1

085327 Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm

7,50 1

085328 Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm

7,90 1

085329 Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm

7,90 1

085330 Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm

8,70 1

085331 Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm

8,70 1

085333 Bac pour assiette 400x300x220 mm

12,90 1

085334 Bac pour assiette 400x300x320 mm

15,80 1

085335 Couvercle 400x300 mm

5,90 1

22,00^{HT}
987175

Casier à verres

pour 25 verres maxi ø 90 mm

087175 Casier à verres - 500x500x100 mm

22,00 1

087176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm

9,00 1

pour 36 verres maxi ø 75 mm

087181 Casier à verres - 500x500x100 mm

23,50 1

087182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm

9,50 1

pour 49 verres maxi ø 64 mm

087200 Casier à verres - 500x500x100 mm

24,50 1

087201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm

10,00 1

Socle à roulettes pour casier

10 113490 550x570x200 mm

9,00^{HT}
987176

74,50^{HT}
113490



À partir de
599,00^{HT}
000153

PRIX EN BAISSE

TOURNUS EQUIPEMENT

chariot à vaisselle / plateaux

000153 2 niveaux - 930x670x1410 mm

599,00 1

000154 3 niveaux - 990x670x1410 mm

720,00 1

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm, 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.



À partir de
320,00^{HT}
944540



- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide



162,00^{HT}
802432

TOURNUS EQUIPEMENT

chariot porte-assiettes inox

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm

320,00 1

944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm

448,00 1

802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis)

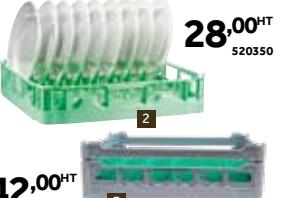
162,00 1

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes

74,00 1

944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes

84,00 1



42,00^{HT}
520351

FRIES RACK system

Casier de lavage

520352 Casier universel - 500x500x104 mm

89,00 1

520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm

28,00 1

520351 Casier pour verres - 500x500x73/245 mm

42,00 1

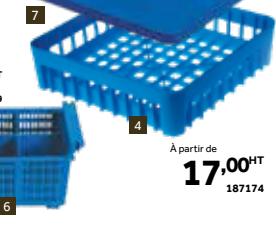
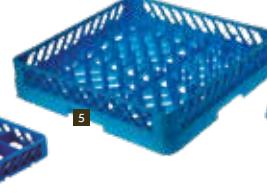
Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).



3,00^{HT}
990160



14,00^{HT}
898169



17,00^{HT}
187174

1	990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm	3,00 1
2	998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm	15,00 1
3	990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm	16,00 1
4	990220 Casier universel - 350x350x120 mm	17,50 1
5	990220 Casier universel - 400x400x110 mm	19,00 1
6	187174 Casier universel - 500x500x100 mm	17,00 1
7	990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm	15,00 1
8	898169 Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm	14,00 1
9	898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm	14,50 1

LES ÉCHELLES

échelle composite

GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION
CONÇU POUR RÉSISTER AU FROID JUSQU'À -38°C
ET LES GLISSEURS PEUVENT SUPPORTER UNE
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.



Capacité de chargement 170 Kg pour 9 niveaux

CAMBRO
MADE IN THE USA



À partir de
269,00 HT
976070

Capacité de chargement 340 Kg pour 12 niveaux

269,00 1
359,00 1
299,00 1
415,00 1
325,00 1
409,00 1

NEW

Échelle gastronomique - 100% en composite* -38°C jusqu'à 200°C

976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	269,00	1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	359,00	1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	299,00	1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	415,00	1
E43793	9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm	325,00	1
E43792	18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm	409,00	1

échelle soudée

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



À partir de
250,00 HT
942005

spécial boulangerie



400x600mm

350,00 HT
632123

1 Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail

942005	8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm	250,00	1
942006	8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm	285,00	1

2 Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières

942001	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	255,00	1
942003	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	269,00	1

3 Échelle pâtissière - Soudée, inox et à glissières

942002	16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm	304,00	1
--------	--	--------	---

4 Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières

632123	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	350,00	1
--------	--	--------	---

Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

Housse pour échelle

909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	119,00	1
909917	100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm	42,85	1

chariot cafétaria



385,00 HT
942010

425,00 HT
944544

Chariot soudé - Inox

6 942010	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	385,00	1
----------	---	--------	---

942011	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	465,00	1
--------	--	--------	---

7 944544	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	425,00	1
----------	--	--------	---

Housses de protection jetables

960054	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) - hauteur 2000 mm	92,00	1
--------	--	-------	---

942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100	43,90	1
--------	--	-------	---

097409	Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100	39,85	1
--------	--	-------	---

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

Capacité de chargement 340 Kg pour 12 niveaux

échelle démontable



À partir de
279,00 HT
816722



LIVRAISON EN KIT



À partir de
220,00 HT
816740

5 Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail

816740	Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail	220,00	1
816741	Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail	230,00	1

6 Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières

816722	Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm	279,00	1
--------	---	--------	---

816725	Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm	295,00	1
--------	---	--------	---

Échelle pâtissière démontable, inox et à glissières

816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm	279,00	1
--------	---	--------	---

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

échelle encastrable



À partir de
397,00 HT
942060



PRIX ACCORD FABRICANT



TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.

Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

942060	GN 1/1 655x455x1785 mm	397,00	1
--------	------------------------	--------	---

942061	GN 2/1 775x655x1785 mm	445,00	1
--------	------------------------	--------	---

accessoire

À partir de
132,00 HT
633076

227,00 HT
960058



Dérouleur mural

960053	Polyéthylène 890x140 mm	99,90	1
--------	-------------------------	-------	---

1 960058	Inox 235x1010x190 mm	227,00	1
----------	----------------------	--------	---

1 Housse pour échelle en vinyle lavable

633076	GN 1/1 663x472x1544 mm	132,00	1
--------	------------------------	--------	---

633077	GN 2/1 787x679x1544 mm	150,00	1
--------	------------------------	--------	---

L'INOX

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées.



FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (58 mm).

À partir de
250,00 HT
E43970

NEW



PRIX EN BAISSE

table du chef adossée



À partir de
590,00 HT
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère

525640 1200x700x900 mm **590,00** 1
525641 1400x700x900 mm **610,00** 1
525642 1600x700x900 mm **650,00** 1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère

525643 1200x700x900 mm **645,00** 1
525644 1400x700x900 mm **675,00** 1
525645 1600x700x900 mm **720,00** 1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère

525646 1200x700x900 mm **590,00** 1
525647 1400x700x900 mm **610,00** 1
525648 1600x700x900 mm **650,00** 1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère

525649 1200x700x900 mm **645,00** 1
525650 1400x700x900 mm **675,00** 1
525651 1600x700x900 mm **720,00** 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite **933,00** 1
1900x700x900 mm

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).



À partir de
1575,00 HT
816752

table centrale

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43970 250,00	E43994 315,00 1	1000x700x900 mm	E43982 295,00	E44006 360,00 1
1200x700x900 mm	E43971 265,00	E43995 329,00 1	1200x700x900 mm	E43983 310,00	E44007 378,00 1
1400x700x900 mm	E43972 285,00	E43996 350,00 1	1400x700x900 mm	E43984 350,00	E44008 415,00 1
1600x700x900 mm	E43973 305,00	E43997 375,00 1	1600x700x900 mm	E43985 372,00	E44009 435,00 1
1800x700x900 mm	E43974 325,00	E43998 395,00 1	1800x700x900 mm	E43986 395,00	E44010 460,00 1
2000x700x900 mm	E43975 338,00	E43999 405,00 1	2000x700x900 mm	E43987 418,00	E44011 485,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire Ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, l'étagère.

table adossée

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43976 255,00	E44000 320,00 1	1000x700x900 mm	E43988 301,00	E44012 365,00 1
1200x700x900 mm	E43977 267,00	E44001 333,00 1	1200x700x900 mm	E43989 316,00	E44013 385,00 1
1400x700x900 mm	E43978 289,00	E44002 355,00 1	1400x700x900 mm	E43990 355,00	E44014 425,00 1
1600x700x900 mm	E43979 310,00	E44003 375,00 1	1600x700x900 mm	E43991 378,00	E44015 445,00 1
1800x700x900 mm	E43980 335,00	E44004 399,00 1	1800x700x900 mm	E43992 399,00	E44016 465,00 1
2000x700x900 mm	E43981 348,00	E44005 415,00 1	2000x700x900 mm	E43993 425,00	E44017 490,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm et dossier hauteur 100 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire Ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère.

table raccordable



À partir de
485,00 HT
525508

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche

525508 600x600x860 mm **485,00** 1
525509 1100x600x860 mm **525,00** 1
525510 1600x600x860 mm **555,00** 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 entretorse soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

plonge adossée



À partir de
570,00 HT
525671

armoire

Armoire produits d'entretien
demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe

1 816751 500x600x1800 mm **979,00** 1

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante double, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

2 Armoire haute à portes coulissantes

816752 1000x600x1800 mm **1575,00** 1

816753 1200x600x1800 mm **1720,00** 1

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal. Portes coulissantes doublées. Fermeture à clé en option.

meuble neutre

À partir de
1269,00 HT
816754



Meuble neutre à portes coulissantes
Sans roulettes

816754 1200x700x900 mm **1269,00** 1

816755 1400x700x900 mm **1345,00** 1

816756 1800x700x900 mm **1438,00** 1

Avec roulettes

816760 1200x700x900 mm **1295,00** 1

816761 1400x700x900 mm **1335,00** 1

816762 1800x700x900 mm **1509,00** 1

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublez 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.

L'INOX

LIVRAISON EN KIT

éco web

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



À partir de **210,00 HT**
818300

À partir de **217,00 HT**
818303

INOX INOX

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300	1000x700x850/900 mm	210,00	1
818001	1200x700x850/900 mm	230,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	265,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	279,00	1
818301	1800x700x850/900 mm	295,00	1
818302	2000x700x850/900 mm	319,00	1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303	1000x700x850/900 mm	217,00	1
000157	1200x700x850/900 mm	240,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	275,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	290,00	1
818304	1800x700x850/900 mm	305,00	1
818305	2000x700x850/900 mm	329,00	1

table profondeur 600



MADE IN EUROPE

LIVRAISON EN KIT
EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331	800x600x850/900 mm	205,00	1
818079	1000x600x850/900 mm	222,00	1
818080	1200x600x850/900 mm	245,00	1
818081	1400x600x850/900 mm	265,00	1
818082	1600x600x850/900 mm	290,00	1

Table adossée avec étagère

818330	800x600x850/900 mm	232,00	1
818091	1000x600x850/900 mm	240,00	1
818092	1200x600x850/900 mm	265,00	1
818093	1400x600x850/900 mm	290,00	1
818094	1600x600x850/900 mm	315,00	1

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

table profondeur 700

À partir de **245,00 HT**
818328

PRIX EN BAISSE



À partir de **235,00 HT**
818329



INOX INOX

Table centrale - Avec étagère

818329	800x700x850/900 mm	235,00	1
818021	1000x700x850/900 mm	255,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	270,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	309,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	325,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	345,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	370,00	1

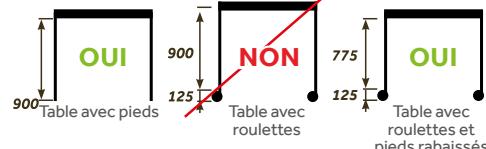
Étagère pour table centrale *

E43661	700x700 mm	100,00	1
E43667	1000x700 mm	111,00	1
E43662	1200x700 mm	124,00	1
E43663	1400x700 mm	139,00	1
E43664	1600x700 mm	150,00	1
E40702	1800x700 mm	159,00	1
E43668	2000x700 mm	170,00	1

Inox AISI 304, dosseret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds Ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

configuration pieds et roulettes



Pensez au kit pied rabaisé pour mettre avec des roulettes afin que votre table reste à hauteur 900 mm

90,00 HT
E17608

Kit 4 pieds rabaisés
E17608 Pour table pied rond 90,00 1
E25563 Pour table pied carré 75,00 1

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

98,50 HT
E43665



Kit 4 roulettes acier galvanisé Ø125 mm dont 2 avec frein
E43665 Pour table pieds rond 98,50 1
E43666 Pour meuble bas 95,00 1

Kit 4 roulettes inox Ø125 mm dont 2 avec frein
E24205 Pour table pieds rond 158,00 1
E24206 Pour table pieds carré 155,00 1

E24207 Pour meuble bas 127,00 1

NEW



table et plonge bâti soudé

FRANCE

INOX INOX

Table centrale mobile avec étagère 15/10ème

C42890	1000x700x900 mm	685,00	1
C42894	1200x700x900 mm	705,00	1
C42898	1400x700x900 mm	780,00	1
C42902	1600x700x900 mm	809,00	1

Table adossée fixe avec étagère 15/10ème

C43044	1000x700x900 mm	550,00	1
C43048	1200x700x900 mm	565,00	1
C43052	1400x700x900 mm	650,00	1
C43056	1600x700x900 mm	680,00	1

Inox AISI 304. Bac enroulé double mélaminé. Ceinture inox renfort sous plateau 100mm. Piétement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes Ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

NEW



À partir de **545,00 HT**
C41467

FRANCE

REALINOX

2	Plonge adossée 12/10ème	545,00	1
C41467	Plonge 700x700x900 1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir	620,00	1
C41472	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite	620,00	1
C41484	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche	840,00	1
C41503	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite	840,00	1
C41517	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche	840,00	1

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré. Dosseret arrière 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés. Réservation à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piétement inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé de vérins de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

L'INOX

meuble chauffant

À partir de
976,00 HT
818320

• Porte coulissante doublée

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	976,00 1
818321	1400x700x850/900 mm	1008,00 1
818322	1600x700x850/900 mm	1080,00 1
818323	1800x700x850/900 mm	1122,00 1
Meuble bas chauffant adossé		
818041	1200x700x850/900 mm	1076,00 1
818042	1400x700x850/900 mm	1143,00 1
818043	1600x700x850/900 mm	1266,00 1
818044	1800x700x850/900 mm	1390,00 1

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

meuble bas

NEW



À partir de
690,00 HT
863359

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	690,00 1
818051	1200x700x850/900 mm	740,00 1
818052	1400x700x850/900 mm	815,00 1
818053	1600x700x850/900 mm	919,00 1
818054	1800x700x850/900 mm	949,00 1
818326	2000x700x850/900 mm	937,00 1

Profondeur 600

818327	2000x600x850/900 mm	890,00 1
--------	---------------------	-----------------

Inox AISI 304 et 430. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

Meuble bas neutre adossé

B69018	1000x700x850/900 mm	738,00 1
818055	1200x700x850/900 mm	782,00 1
818056	1400x700x850/900 mm	844,00 1
818057	1600x700x850/900 mm	925,00 1
818058	1800x700x850/900 mm	949,00 1
818324	2000x700x850/900 mm	989,00 1

Profondeur 600

818325	2000x600x850/900 mm	932,00 1
--------	---------------------	-----------------

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dosseret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

étagère

À partir de
83,50 HT
816703

INOX
AISI304

Alum

À partir de
82,00 HT
818208

INOX
AISI430

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	83,50 1
816705	1400x300 mm	99,00 1
816710	1000x400 mm	105,00 1
816712	1400x400 mm	120,00 1

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

Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

818208	1000x300x40 mm	82,00 1
818214	1000x400x40 mm	121,00 1
818210	1400x300x40 mm	124,00 1
818216	1400x400x40 mm	138,00 1

Dosseret arrière hauteur 40 mm.

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

(2)

À partir de
145,00 HT
941181



FRANCE

NF
Norme française

NSF

PERMOD

Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360mm	145,00 1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360mm	159,00 1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale

(2) Dans des conditions normales d'utilisation

armoire entretien & rangement

À partir de
653,00 HT
818034



À partir de
1170,00 HT
818037

INOX
AISI304

1 Armoire portes battantes - toit en pente

818034	600x500x2050 mm	653,00 1
818035	1000x500x2050 mm	1580,00 1
818036	500x600x2000 mm	726,00 1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	68,00 1

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

2 Armoire portes battantes - toit plat

818037	1000x600x2200 mm	1170,00 1
--------	------------------	------------------

000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

3 Armoire portes coulissantes

818038	1200x600x2000 mm	1452,00 1
818039	1400x600x2000 mm	1586,00 1
818040	1600x600x2000 mm	1709,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.



Les Indispensables de la grande cuisine • 107

INOX INOX



Pour toutes les références
Inox&inox

armoire murale

À partir de
405,00 HT
818045



INOX INOX

818045	1000x400x660 mm	405,00 1
818046	1200x400x660 mm	420,00 1
818047	1400x400x660 mm	475,00 1
818048	1600x400x660 mm	500,00 1
818049	1800x400x660 mm	535,00 1
818050	2000x400x660 mm	599,00 1

GAFIC

éco web

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !




À partir de
315,00^{HT}
818306



Plonge adossée sans étagère
Bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm	315,00	1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00	1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00	1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00	1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm	315,00	1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00	1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00	1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00	1

INOX INOX

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm	113,00	1
E25556	1400x700 mm	125,00	1
E25557	1600x700 mm	134,00	1
E25558	1800x700 mm	147,00	1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

plonge



INOX AISI 304
À partir de
425,00^{HT}
818011



INOX AISI 304
À partir de
545,00^{HT}
818015

INOX INOX
Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00	1
818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00	1
818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00	1
818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00	1

INOX INOX
Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	560,00	1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x500 mm	580,00	1

À partir de
478,00^{HT}
818060

INOX INOX

1 bac (droite) avec égouttoir (gauche) avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	478,00	1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	520,00	1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	625,00	1

1 bac (gauche) avec égouttoir (droite) avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	478,00	1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	520,00	1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	625,00	1

Bac 400x500 mm pour ref 818060, 818062, 818063 et 818065. Bac 600x500 mm pour ref 818061 et 818064.

table de chef adossée



À partir de
595,00^{HT}
818004



Table de chef adossée avec étagère
1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	595,00	1
818005	1400x700x850/900 mm	629,00	1
818006	1600x700x850/900 mm	665,00	1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	595,00	1
818008	1400x700x850/900 mm	629,00	1
818009	1600x700x850/900 mm	665,00	1

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

chariot sous-plan de travail



NEW

Accessoires non fournis

À partir de
349,00^{HT}
E30778

CAMBRO

Unité mobile sous plan de travail
2 niveaux à claire-voie

E30778	750x460x760 mm	349,00	1
E30777	910x460x760 mm	349,00	1
E43697	910x460x1070 mm	349,00	1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.



228,00^{HT}
941138

INOX INOX

MADE IN FRANCE



Chariot sous-plonge 1 niveau

941138	77x460x580 mm	228,00	1
B18589	Bacs de rétention	129,00	1

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

vestiaire industrie propre



- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle

À partir de **407,00^{HT}**
941404

1	Vestiaires 32/L2P - 2 personnes 941404 415x500x1800 mm	407,00 1
2	Vestiaires 32/L4P - 4 personnes 941405 800x500x1800 mm	520,00 1
3	Vestiaires 32/L6P - 6 personnes 941403 1185x500x1800 mm 941148 4 pieds pour vestiaires 32	730,00 1 40,00 1

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un moraillon porte cadenas débrayable.



vestiaire industrie salissante

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

À partir de **299,00^{HT}**
941401

4	Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes 941401 400x500x1940 mm	299,00 1
	Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes 941400 800x500x1940 mm	472,00 1
	Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes 941402 1200x500x1940 mm	732,00 1

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

lave-main et robinetterie



NEW

335,00^{HT} E43679



POUR L'ENTRETIEN



Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm - Extérieur 400x335x565 mm
000008 169,00 1

Aacier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 lg 50 cm, siphon et bonde ø22 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet pousoir commande fémorale temporisée 15° à 20°.



802430 Cuve 345x245x120 mm
Extérieur 440x335x540 mm

199,00 1

802431 Distributeur de savon 50 cl 23,00 1

Aicer 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.

À partir de **10,50^{HT}**
006922



Savon mains bactéricide*
006922 Bidon 5 L 10,50 4

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.



Pour toutes les références

coupe-légumes

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers

Coupe-légumes PREP4YOU

+ 3 disques inclus

1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm

970516



1129,00 HT

1129,00 HT

970516



Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier pousoir. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.

- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

NEW

1265,00 HT

631328

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

1265,00 1

CL50 Ultra + 5 disques

1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono (prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)

E20668 380x305x610 mm 1995,00 1

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôle râpe sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.
*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque râpe 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).

**robot coupe**

1995,00 HT

E20668

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livrée sans disque



1410,00 HT

631330

TRS

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

631330 1410,00 1

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

Accessoires

998600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/C5/J2) 285,00 1

998601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm 125,00 1

998646 Grille frite 6x6 mm 165,00 1

998602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm 125,00 1

998599 Grille macédoine 10x10 mm 179,00 1



2778,00 HT

689270

CL 52 - 2V + pousoir ExactiTube inclus **robot coupe**

375 tr/min - 750 V/m - 900 W - 400 V tri - Goulotte pleine lune 44 L - Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm

689270 2778,00 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraîcheur

C49386 1175,00 1

Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 julennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



**PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION**
robot coupe ICI :



combiné

OFFERTÉminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €**959,00 HT**

970450



- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, julennes, bâtonnets...

R201 XL+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm

970450 959,00 1

Livrée avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.

robot coupe

* 3 disques de coupe

**OFFERT**
3 disques de coupe**1349,00 HT**

970515

**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

1349,00 1

Livrée 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 125 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. Disques et grilles macédoine en option.

NEW**2255,00 HT**

E20659

robot coupe**Combiné cutter + coupe-légumes R401**1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x305x70 mm

E20659 2255,00 1



Livrée avec 1 couteau lisse, fond de cuve et 4 disques, 2 éminceurs 2 et 4 mm, 1 râpeur 2 mm, 1 julienne 2x2 mm et support mural pour accessoires

2679,00 HT

631331

Machine 3 en 1 : Couper, hacher et émulsionner

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulées) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²**Combiné TRK45**Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono 252x485x505 mm

631331 2679,00 1

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



couper



Pour toutes les références

**1199,00^{HT}**

970517

Cutter mélangeur PREP4YOUCuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm

970517

Cuve en copolyester transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

1399,00^{HT}

970412



1199,00 1

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

Couteau cranté spécial pâtisserie
Valeur 109 €**Cutter R3-1500**

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm

970412



1399,00 1

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

- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racleur émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminement optimale

**2050,00^{HT}**

631332



1399,00 1

Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés

Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 k W - 230 V mono - 252x485x505 mm

631332

2050,00 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

**SPÉCIAL MIXÉS**

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

1457,00^{HT}

954140

**robot coupe**

1457,00 1

Kitchen BlenderVitesse variable 500 à 12 600 tr/min
954140 BL3 Cuvé 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW
215x470x450 mmE20725 BL5 Cuvé 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW
215x470x500 mm

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuvé blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

blixer

**1890,00^{HT}**

954090

robot coupe

- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâtes
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite

2759,00^{HT}

689268

Couteau denté
Valeur 185 €**Blixer 5 VV**+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono 265x340x540 mm

689268

2759,00^{HT}

689268

robot coupe

2759,00 1

robot coupe**2890,00^{HT}**

C49779

robot coupe

2890,00 1

Blixer 7

Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri

280x365x570 mm

C49779

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

robot cook

2699,00^{HT}

689247



FRANCE

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C



FRANCE

**robot coupe**

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesses - Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W - 230 V mono 226x338x522 mm

689247

2699,00 1

Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

trancheur à pain

2370,00^{HT}

971274



FRANCE

740,00^{HT}
971314



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



DITO SRM&C

585,00^{HT}
632703



- Réglage digital de la vitesse
- Couleurs au choix, à définir à la commande.

À partir de
2099,00^{HT}
970816



NEW



sammic

À partir de
999,00^{HT}
689269



NEW



robot coupe

Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
230 V mono - 550 W - 318x645x405 mm

689269 1 Cuve 5,5 L **999,00** 1

avec poignée

Batteur-mélangeur RM8+5

cuvette 8 L + réducteur 5 L

10 vitesses indexées de

50 à 500 tr/mn - 230 V mono

700 W - 320x513x405 mm

C49370 1 cuves 7,6 L **1995,00** 1

+ 1 réducteur 5,5 L

avec poignée

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

À partir de
1299,00^{HT}
971962



Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.



Travaux intensifs

Batteur - BE5 - cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm

971962

1299,00 1

Batteur BE8 - cuve 8 L 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm

971315

1740,00 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.

épluchuse

1535,00^{HT}
970950



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min



FRANCE

Éplucheuse T5E

Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm

971226 **2009,00** 1

2009,00^{HT}
971226

Table support inox

420x420x505 mm

970680 **315,00** 1

Éplucheuse PP6
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm

970950 **1535,00** 1

Socle PP6 - 411x700x945 mm

970951 **280,00** 1

Filtre et dispositif anti-mousse P

970952 **380,00** 1

0% BPA

DITO SRM&C

Éplucheuse PI-10

Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230/400 V tri
433x635x625 mm

950320 **2079,00** 1

Socle inox soudé avec

filtration anti-mousse

970811 **660,00** 1

2079,00^{HT}
950320

DITO SRM&C

Éplucheuse T10E

Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W
400 V tri - 440x690x680 mm

688020 **2980,00** 1

Table filtre avec tablette

494x762x724 mm

971283 **739,00** 1

Couvercle sans BPA.

essoreuse

2290,00^{HT}
970510



DITO SRM&C

Essoreuse EL40

Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm

970510 **2290,00** 1

Couvercle sans BPA.

LA PRÉPARATION

trancheur

14,00^{HT}

D03058

Housse de protection

Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275+275 mm

D03058

14,00 1



Bâti monobloc
en alu anodisé.
Chariot démontable, affûteur
incorporé, normes CE.

649,00^{HT}

949267

PRIX
LE PLUS
BAS

Trancheur à courroie GAF250

Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm - 230 V mono - 550x440x370 mm

949267

649,00 1

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.

940,00^{HT}

949268

PRIX
LE PLUS
BAS

Trancheur à courroie GAF300

Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS - 230 V mono 620x490x450 mm

949268

940,00 1

À partir de
655,00^{HT}

630406

Trancheur à courroie
Micra Pro 220

Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm - 230 V mono - 500x420x365 mm

630406 Rouge

655,00 1

E24212 Noir

677,00 1

Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.

1178,00^{HT}

949262

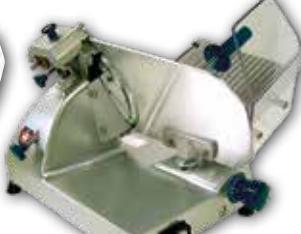
Trancheur à courroie économique TAG300

Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230 V mono - 610x490x450 mm

949262

1178,00 1

Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.

1165,00^{HT}

949261

Trancheur à courroie TGE300

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

949261

1165,00 1

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

À partir de
1855,00^{HT}

949263

Trancheur à courroie TGN300

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

949263 Lame ø 300 mm

1855,00 1

949294 Lame extractible

2515,00 1

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

À partir de
2899,00^{HT}

000195

Photo
modèle
standard

Trancheur à pignon TGP350

Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm

000195 Standard

2899,00 1

000196 Super

3320,00 1

949295 Lame extractible

3755,00 1

ø350 mm

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.

Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.

Moteur puissant ventilé.

Équipé de bagues de

coulisseau assurant souplesse et douceur du

mouvement. Utilisation soutenue : collège/

lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/

charcuterie, grande surface...



Hachoir 12-12

Production 120 kg/h - Rotation couteau
140 tr/mn 600 W - 230 V mono

689257 260x350x240 mm

1045,00 1

Kit 3 cornets à saucisses

ø 20/25/30 mm

689379

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses

ø 20 mm

689381

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm.

Livr. avec 3 grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.



Dadaux

À partir de
2780,00^{HT}

949466

FRANCE

INOX 18/10

TOUT INOX

Trancheur courroie Gravinox 350

Capacité coupe 280x190 mm ou
ø250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW
220 V mono - 678x537x535 mm

949466

2780,00 1

Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox AISI 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.

Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø252 mm
Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm

949467

3715,00 1

Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

NEW



TOUT INOX

Trancheur à pignon Alpinox 300 course longue

Capacité coupe 290x240 mm - Lame ø 300 mm - 220V mono - 660x550x500mm

E44145

2835,00 1

Trancheur à pignon Alpinox 350
Capacité coupe 320x280 mm - Lame ø 350 mm - 220V mono - 717x554x500mm

E44146

3295,00 1

Trancheur tout Inox. Poignées inox massif. Interrupteurs inox étanches IP67. Affûteur incorporé et protégé. Très grande facilité de nettoyage. Chariot avec bagues coulissantes en bronze. Epaisseur de tranche de 0 à 15 mm.

Trancheur à pignon TGP 350

Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm

000195 Standard

2899,00 1

000196 Super

3320,00 1

949295 Lame extractible

3755,00 1

ø350 mm

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.

Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.

Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...



FROID

INOX 18/10

MADE IN FRANCE

TOUT INOX

Dadaux

À partir de
3257,00^{HT}

949408

Sans reconstituteur

3257,00 1

949409

Avec reconstituteur

3785,00 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituer avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérée. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

203,00^{HT}

948360

hachoir

396,00^{HT}

948253

Lacor

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

1045,00^{HT}

689257

SANTOS



Hachoir 12-12

Production 120 kg/h - Rotation couteau
140 tr/mn 600 W - 230 V mono

689257 260x350x240 mm

1045,00 1

Kit 3 cornets à saucisses

ø 20/25/30 mm

689379

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses

ø 20 mm

689381

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm.

Livr. avec 3 grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

35,00 1

LE SOUS-VIDE

machine sous-vide

83,00^{HT}
948250



PRIX
LE PLUS
BAS

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/min. Soudure maxi 280 mm - 110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **83,00** 1
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.

3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **25,00** 1
Rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m
948252 2 rouleaux **11,50** 1

439,00^{HT}
948400



MADE IN
EUROPE

CE

Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min
Barre de soudure
400 mm /largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm
Poids 9 kg
948400 **439,00** 1

Machine sous-vide à l'aspiration extérieure, avec 3 programmes (1 programme manuel + 2 programmes automatiques) et 9 niveaux de soudure. Machine conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets gaufrés de tout produit dur/solide.

1459,00^{HT}
E24153



CE

Machine sous-vide Amatis300
Barre de soudure - 300 mm /largeur 5 mm
Pompe de 8 m³/h - 350 W - Chambre 310x350x120 mm - 0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm
E24153 **1459,00** 1

Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.

Machine sous-vide Amatis400
Barre de soudure 400 mm /largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre 410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
E24154 **2049,00** 1

Machine sous vide à cloche bombé transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

À partir de
445,00^{HT}
000189

2049,00^{HT}

E24154

CE

MR
Housey & fils

MOONLINE 33

Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W 230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg

000189 **445,00** 1

MOONLINE 43

Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W 230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg

630025 **745,00** 1

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.



MR
Housey & fils

CE

CE

CE

sac sous-vide

À partir de
2,90^{HT}
630459



Sacs sous-vide gaufrés

630456 150x250 mm **7,50** 1000
630457 200x300 mm **11,90** 1000
630458 300x400 mm **24,20** 500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux

630459 20-6000 mm **2,90** 2/50
630460 30-6000 mm **4,40** 2/50

Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 rouleaux au total)

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm **3,22** 1000
630437 200x200 mm **4,03** 1000
630445 200x250 mm **5,05** 1000
630446 200x300 mm **6,05** 1000
630447 200x400 mm **8,06** 1000

Prix au 100.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm **9,08** 1000
630454 300x400 mm **12,04** 500
630455 300x500 mm **15,10** 500
630451 400x400 mm **16,12** 500
630452 400x500 mm **20,18** 500
630453 400x600 mm **24,06** 500

Prix au 100.

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.

Feuille PEHD transparent liassé

600x800 mm - 10 µ
630461 **4,60** 100/1000

Prix au sachet.



cuisson sous-vide

Sacs rétractables cuisson sous-vide Soudure latérale de fond

630481 200x300 mm **16,90** 100
631637 200x500 mm **28,00** 100
630470 300x400 mm **33,50** 100
630472 350x600 mm **58,30** 100
631636 400x625 mm **54,30** 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 **7,00** 200
630476 200x300 mm **11,25** 200
630477 250x400 mm **18,75** 200
630478 400x500 mm **37,25** 200

Prix au 100.

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

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

631638 170x250 mm **11,50** 100
630464 175x400 mm **16,90** 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.

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.

2010,00^{HT}
000185



2630,00^{HT}
000186



machine sous-vide



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



Pour toutes les références



1625,00^{HT}
630251



2715,00^{HT}
630250



3110,00^{HT}
630248



3705,00^{HT}
630249

Mini Alizée

Pompe 4 m³/h - Barre de soudure
280 mm Chambre 280x310x85 mm
- Cycle 25-60 sec - 0,3 kW - 230 V
mono - Poids 51 kg 334x450x305 mm

630251 **1625,00** 1

Option : couvercle bombé avec dimension
280x310x130 mm.

Alizée 42

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

630250 **2715,00** 1

Blizzard 42

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm Chambre 420x370x180 mm
Cycle 15-35 s - 0,75/1 kW - 230 V
mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm

630248 **3110,00** 1

Remise en atmosphère progressive.
10 programmes personnalisables.

Blizzard 42 XL

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

630249 **3705,00** 1

10 programmes personnalisables. Remise
en atmosphère progressive. Option : deux
barres de soudure avant + arrière.

1 Autan 35

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

000730 **2569,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

2 Autan 42

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

000731 **2999,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

3 Autan 42 XL+

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

000732 **3479,00** 1

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

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

► DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Platine intuitive
et moderne



accessoire

597,00^{HT}
000765



Meuble standard inox

pour machine sous vide de table
570x480x670 mm

000765 **597,00** 1

thermoscelleuse



Scelleuse de barquette

Capacité de soudure
210x160 mm - barquette maxi :
210x155 mm - Laize 160 mm
max. - 450 W - 230 V mono

948021 **729,00** 1

869,00^{HT}
948025

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 **869,00** 1

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Teflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



PRIX EN BAISSE

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

1 **975119** SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée **989,00** 1

2 **970960** SmartVide 9 - Poignée Inox **1199,00** 1

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

LE SNACKING

salamandre

365,00^{HT}
950361



Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm
950361 365,00 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

489,00^{HT}
950362



Salamandre SEF 650 L
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 650x350x215 mm) - 800x400x455 mm
950362 489,00 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

599,00^{HT}
884901



Salamandre électrique
Plafond mobile - 4kW - 230 V mono
600x450x500 mm
884901

599,00 1
Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

1250,00^{HT}
E37739

NEW



Salamandre Speedvitro
Grill GN 1/1 - 3 kW - 230 V mono
610x455x410 mm
E37739 1250,00 1

Ouverture de 223 mm. Réglage en hauteur (9 niveaux). Minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continu. Régulateur de température. Tiroir de propreté.

1980,00^{HT}
000880

NEW

- Système de détection de plats innovant
- 2 zones indépendantes
- Consommation optimisée
- Jusqu'à 30% d'économie d'énergie

**MADE IN
FRANCE**

Salamandre vitrocéramique SEM 600 PDS

Surface de cuisson 495x375 mm - 2 foyers
3 kW - 230 V mono - 600x640x590 mm
000880 1980,00 1

Système de détection de plats : se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Cuisson instantanée (570°C en 5 s). S'éteint quand le plat est retiré. Barre inox de détection entièrement amovible pour faciliter l'entretien. Contrôle indépendant des zones de chauffe.

2850,00^{HT}
A95866

- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



GIORIK

Salamandre SH30

2850,00 1

A95866
Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.

étagère pour salamandre

402,00^{HT}
631268

**MADE IN
FRANCE**

Étagère salamandre

Aacier inox - 600x478x331 mm

631268 402,00 1

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile

NEW



Toaster Senior

Surface utile 528x320 mm - Hauteur max des plats 70 mm - 5,4 kW - 230 V mono
627x480x386,5 mm

E37769 1090,00 1

Construction tout Inox AISI 430. Poignées en bakélite. Minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu. Plaque coupe-feu. Tiroir propreté. 10/12 toasts par grille.

185,00^{HT}
885300

toaster



Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwichs

**PRIX
LE PLUS
BAS**

225,00^{HT}
855301



2

185,00 1

225,00 1

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

249,00^{HT}
631342



**MADE IN
EUROPE**

Toaster
230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm
631342 1 niveau - 2 kW 249,00 1

525x305x325 mm
631341 2 niveaux - 3 kW 315,00 1

525x305x405 mm

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

575,00^{HT}
631340

Fonction Toaster & Salamandre



**MADE IN
EUROPE**

GRANDE CAPACITÉ

Toaster

2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm
631340 575,00 1

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

LE SNACKING

plancha

plancha électrique

669,00^{HT}
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

1299,00^{HT}
E25549

• Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.



Plancha électrique 100% Inox

Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm Surface de cuisson 600x450 mm

C72696

669,00 1

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



- Idéal pour surgelés

595,00^{HT}
C72704

Plancha électrique

Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C 380 V - 600x475x230 mm

Surface de cuisson 600x400 mm

C72704

595,00 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



À partir de
265,00^{HT}
885305

PRIX LE PLUS BAS

Plancha lisse

885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm

265,00 1

885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm

459,00 1

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

plancha gaz

À partir de
635,00^{HT}
C72707

MADE IN
FRANCE

Epaisseur 10 mm acier



Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm Surface de cuisson 600x400 mm

C72707

635,00 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

699,00^{HT}
C72697

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.



Plancha gaz 100% Inox

Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm Surface de cuisson 600x450 mm

C72697

699,00 1

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo, Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.

À partir de
859,00^{HT}
C72709

Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu



Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm Surface de cuisson 600x400 mm

C72709

859,00 1

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

HAUT RENDEMENT :
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de
809,00^{HT}
C72713



Plancha au gaz

Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm

C72713

809,00 1

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

flexible gaz

À partir de
56,00^{HT}
998119



Kit raccordement bouteille gaz

998118 1 m **35,00 1**

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

Flexible gaz

998119 1 m **56,00 1**

998120 1,5 m **65,00 1**

998121 2 m **78,00 1**

LE SNACKING induction

plancha

2879,00^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600

Puissance 3,6 kW - 230 V mono - Surface de cuisson 370x300 mm - 526x392x206 mm

950515

2879,00 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.

229,00^{HT}
975835

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable



Table à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm
975835

229,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

À partir de
49,00^{HT}
975846



Plaque de cuisson induction posable

230 V mono
975846 Simple foyer 2kW 49,00 1
290x355x62 mm

975844 Double foyer 1,7+1,8kW 190,00 1
299x581x64 mm

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.



ADVENTYS



Pour toutes les références

Plaque de cuisson double GLN2 3000 F
2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V
mono 672x310x110 mm

E24147 999,00 1

Plaque de cuisson double GLN2 3000 S
2 zones côté à côté - 3000 W - 230 V mono
590x392x110 mm

E24146 999,00 1

Carter en inox avec plaque vitrocéramique: Touches capacitatives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.

530,00^{HT}
950510



Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm

950510 530,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

999,00^{HT}
E24146



Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés

1499,00^{HT}
950513

• Réglage de la température
au degré près
• Minuterie



Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600
Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250 °C
Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm

950513 1499,00 1

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensitives avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantanée du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.



friteuse à beignets

199,00^{HT}
E17804

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm

E17804 199,00 1

399,00^{HT}
E17803

Friteuse à beignet
à poser avec robinet
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri
600x550x420 mm

E17803 399,00 1

290,00^{HT}
909978

Testeur d'huile
connecté

Affichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm

909978 290,00 1

Fonctionne avec ou sans appli. Connexion par bluetooth. Enregistrement et suivi des données en direct sur appli. Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure par LED : 0-15% = vert, 16-24% = jaune >25% huile impropre = rouge. Avec gaine de protection anti-choc, re-étonnable. Charge par câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..

chauffe frite

288,00^{HT}
E17805

Chauss frites

Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono

E17805 288,00 1

Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C.
Lampe antidiéflagrante (4x300 W).

185,00^{HT}
971955



Chauss frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm

971955 185,00 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.

testeur d'huile

27,00^{HT}
910035



Testeur d'huile
de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests

910035 27,00 1

Testeur d'huile
connecté

Affichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm

909978 290,00 1

25,00^{HT}
909973



Testeur d'huile de friture

À usage unique - Boîte de 10 tests

909973 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue
le degré d'oxydation thermique.

réchaud

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud tripode
fonte - Gaz Propane

1 feu - 8,2 ou 9,2 kW

880068 420x330x205 mm

59,00^{HT}
880068



Réchaud traiteur inox - Gaz

2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm

880069 705,00 1

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

HAUT RENDEMENT
JUSQU'À 32 kW

870,00^{HT}
880050



Réchaud inox - Gaz

4 flammes - 24-52 kW

880050 870,00 1

Construction inox. 2 fois double
brûleur.



Réchaud traiteur inox - Gaz

1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm

631366 725,00 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-basement et pieds
modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.



Réchaud 1 feu - Gaz

1 feu - Acier inox - 6 kW - Consommation : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h - 385x385x205 mm

631339

315,00 1

Réchaud 2 feux - Gaz

2 feux - Acier inox - 12 kW - Consommation : G20 : 1,28
m³/h - G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm

631338

550,00 1

260,00^{HT}
631334



435,00^{HT}
631335

Réchaud acceptant
plusieurs tailles
de poêle.

98,50^{HT}
912080



Réchaud inox électrique 1 plaque
1 plaque Ø 220 mm - 2 kW - 230V
mono - 377x395x175 mm

631334 260,00 1

Réchaud inox électrique 2 plaques
2 plaques Ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm

631335 435,00 1

Structure complète en acier inoxydable.
6 niveaux de puissance. Disque en fonte
à haute qualité. Nettoyage simple de la
surface de travail.

Réchaud à paëlla

Rampes à gaz Ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud

98,50 1

912078 Support ajustable

33,00 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm.
Valide pour butane et propane.

Plats à Paëlla : [Nous consulter](#)

575,00^{HT}
C72635



Fumoir à froid

250 W - 230 V mono - 1 niveau

457x688x248 mm

C72635 575,00 1

Fumoir électrique avec épingle
chauffante à minuterie. Grille de cuison 400x600 mm. Livré avec
une recharge de sciure de hêtre
100% naturelle.

LE SNACKING

grill

215,00^{HT}
885008PRIX
LE PLUS
BAS369,00^{HT}
885009

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

595,00^{HT}
631369

192 hamburgers ou steaks/heure

MADE IN
FRANCEROLLER
GRILL390,00^{HT}
631370

***USAGE INTENSIF :** Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

Grill panini simple*

48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW 230 V mono - surface utile - 360x240 mm - 430x385x220 mm

631370 390,00 1

Modèle spécialement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

745,00^{HT}
631371

ROLLER GRILL

745,00 1

Grill panini extra-large*

130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm

631371 745,00 1

Thermostat à bulle précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

890,00^{HT}
885277

Grill panini rainuré grand modèle
3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm

885277 890,00 1

Plaques de fonte coulées rainurées. Résistances sous la plaque. Ouies en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

SOFRACA

MADE IN
FRANCE

Grill panini vitro-céramique

3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm

980630 935,00 1

ROLLER GRILL

Rainuré

lisse

325,00^{HT}
631364PRIX EN
BAISSE109,00^{HT}
988300

idéal
pour les restaurants, traiteurs, et cuisines de grande taille

199,00^{HT}
538541

NEW

Cuiseur à riz 4,2 L
1600 W - 230 V mono - Ø420x290 mm

1 988300 109,00 1

Inox. Cuve amovible anti-adhérente. Témoin lumineux pour cuisson et de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

Cuiseur à riz 21 L
3000 W - 230 V mono - Ø500x520 mm

2 538541 199,00 1

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

À partir de
110,00^{HT}
980816

INOX
18/10PRIX
LE PLUS
BAS

Bain-marie à poser - 24 L

Profondeur 200 mm - 1,4 kW

230 V mono - 340x540x240 mm

980812 Avec robinet

980816 Sans robinet

115,00 1

110,00 1



SOFRACA

CUISEUR À PÂTES

1118,00^{HT}
885241

8 paniers, cuves de 15 L

230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

885241

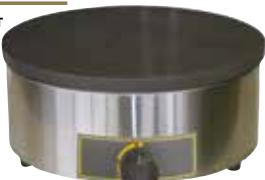
1118,00 1

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.

LE SNACKING

sucré

crêpière

405,00^{HT}
885288


ø400mm

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm

369,00^{HT}
885287


ø400mm

Crêpière
Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
ø 400x160 mm

1 885287 Électrique 369,00 1
2 885288 Gaz 405,00 1

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

499,00^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono 860x485x240 mm

1 885286 499,00 1

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

gaufrier

215,00^{HT}
000152


Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152

1000 W. Température 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.

650,00^{HT}
885290


Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm

885290 650,00 1

machine à glace italienne

8590,00^{HT}
E37740

NEW



- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Écran LCD
- Entrainement par motoréducteur

Machine à glace italienne
Capacité 38 L/h - Cuve 2x8 L -

Température de production : -3,5°C/-9°C
2,9 kW - 230 V mono - 541x815x1515 mm
E37740 8590,00 1

à partir de 7,10€ par jour sur 48 mois*
grenke

Construction en Inox AISI 304. Agitateur de cuve. Cylindres par gravité 2x1,9 L. Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C. Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit.

- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Forme de la cuve optimisée pour un meilleur brassage
- Personnalisable : conçu comme un outil de communication



machine à granité

NEW



À partir de
1665,00^{HT}
E36969



Machine à granité I-Pro 2 M - Cuve 2x11 L - 0,78 kW
230 V mono 50 Hz - 400x580x870 mm
E36970 2690,00 1

à partir de 2,24€ par jour sur 48 mois*
grenke

Machine à granité I-Pro 3 M - Cuve 3x11 L - 1,28 kW
230 V mono 50 Hz - 600x580x870 mm
E36971 3679,00 1

à partir de 3,07€ par jour sur 48 mois*
grenke

Machine à granité I-Pro 1 M - Cuve 11 L - 0,54 kW
230 V mono 50 Hz - 200x580x870 mm

E36969 1665,00 1

à partir de 1,39€ par jour sur 48 mois*
grenke

Machine à granité I-Pro 2 M - Cuve 2x11 L - 0,78 kW
230 V mono 50 Hz - 400x580x870 mm

E36970 2690,00 1

à partir de 2,24€ par jour sur 48 mois*
grenke

Machine à granité I-Pro 3 M - Cuve 3x11 L - 1,28 kW
230 V mono 50 Hz - 600x580x870 mm

E36971 3679,00 1

à partir de 3,07€ par jour sur 48 mois*
grenke

Éclairage LED. Réservoir double paroi breveté pour un brassage optimal, un gain de temps et une économie d'énergie. Système de contrôle mécanique (disponible en version électronique). Possibilité de régler la consistance indépendamment sur chaque cuve. Possibilité d'insérer des visuels promotionnels.

7,00^{HT}
990212

Chauffe sauce
990211 305x250x230 mm 173,50 1

Acer inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 mL. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse
990212 55 cl - ø65x220 mm 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

430,00^{HT}
885420


idéal
pour usage intensif

1 885420 Crêpière 1 plaque ø 400 mm 430,00 1
2 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW

ALLUMAGE PIEZO À
TRAIN D'ÉTINCELLES

Krampouz
430,00^{HT}
E34990

669,00^{HT}
885421

669,00^{HT}
1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpentin. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étoiles.

plaqué à pancakes

419,00^{HT}
E34990

419,00^{HT}
1

NEW
Plaque à pancakes électrique

7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur

230 V - 3 kW - ø400x160 mm

E34990 419,00 1

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.

accessoire

28,50^{HT}
108424

Tampon clean +
108424 28,50 1

2,20^{HT}
986504

Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 Raclette à crêpes 1,95 1
2 986504 Retourne-crêpe 2,20 1

24,00^{HT}
108426

Pierre abrasive crêpière
108426 24,00 1

15 Recharges pour tampon
108430 32,50 1

Krampouz
28,50^{HT}
108424

Kit accessoire crêpière Inox
E43967 179,00 1

Accessoires inclus : râteau hêtre rond 18 cm, râteau hêtre plat, spatule inox 40 cm, spatule triangulaire, tampon de graissage et d'essuyage, pierre abrasive.

chauffe sauce

173,50^{HT}
990211


LE BUFFET

matériel à poser

chafing dish



59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement



199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement



209,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
625x353x345 mm

000850 **59,90** 2

Inox. Cadre support avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 **199,00** 1

Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne avec eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellent répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer



NEW

340,00^{HT}
E35027

MADE IN
FRANCE

Krampouz

Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1

1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W - 220-240 V mono - 533x325x76 mm

E35027

340,00 1

Plaque et châssis inox. Une plaque multifonction : maintien au chaud et possibilité de cuisson à basse température et au bain-marie. Cadre amovible en option pour le bon maintien des bacs GN.

matériel à poser



47,50^{HT}
910390

Lacor

Grille pain

Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm

910390

47,50 1



166,50^{HT}
632921

Lacor

Grille pain inox

Pour 4 tranches - 1,8 kW
230 V mono - 370x210x220 mm

632921

166,50 1

385,00^{HT}
880136

Sonofac

Cuiseur à œufs

Pour 6 œufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm

880136

385,00 1

Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.



micro-onde

NEW

149,00^{HT}
E44133

NEW



Disponible en mars 2026

Four micro-ondes 25 L
Int/ext Inox - 1,35 kW 230 V mono
Int. 330x206x368 mm
Ext. 503x316x384 mm

E44133 **149,00** 1

6 niveaux de puissance. 8 programmes de cuisson préenregistrés



Disponible en mars 2026

Four micro-ondes 34 L
Int/ext Inox - 3 kW
230 V mono - Int. 360x409x225 mm
Ext. 575x529x368 mm

E44132 **990,00** 1

6 niveaux de puissance. 100 programmes de cuisson préenregistrés. Cuisson express. Empilable (par 2).

990,00^{HT}
E44132

160,50^{HT}
524890



Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 **160,50** 1

Plateau rotatif en verre Ø 315 mm. Minuterie 30 min avec signal fin de cuisson.

99,00^{HT}
063290

99,00 1



Marmite à soupe

Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono Ø400x260 mm

063290

99,00 1

PRIX LE PLUS BAS

1250,00^{HT}
E17037

1250,00^{HT}
E17037

SAMSUNG

Four micro-ondes 26 L superposable

Inox - commande digitale - 1,85 kW - 230 V mono - Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm

E17037 **1250,00** 1

5 niveaux de puissance. 50 programmes personnalisables. Soft Touch. Cavité & finition inox anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.



499,00^{HT}
631019

499,00^{HT}
A48599

102,00^{HT}
816750

<

buffet froid**1690,00^{HT}**
524057**Buffet froid 0°C/+10°C**Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W
220 V mono - 155x90x85/135 mm

524057

1690,00 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290

idéal
pour les buffets et
petits déjeuners**NEW**• Bois mélaminé
disponible en 21 coloris**4225,00^{HT}**
E31730**ROCAM**
Professional Restaurant Systems**Buffet froid +2°C/+10°C**Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
362 W - 230 V mono
1434x654x1348mm

E31730

4225,00 1

Buffet frigorifique avec structure en bois mélaminé et détails chromés. Couvercle supérieur fixe et éclairage LED. Cuve profonde 18 cm avec robinet d'évacuation. Température régulée par thermostat numérique. Roues Ø125 mm dont 2 avec frein, rampes en bois rabattables avant/arrière incluses.

Meuble neuble neutre bois 6 casiers

E43969

1250,00 1

**buffet chaud
bain marie****1590,00^{HT}**
524058**Buffet chaud +30°C/+90°C**Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135 mm

524058

1590,00 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. élément chauffant en silicium sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

À partir de
1580,00^{HT}
B62717**NEW****INOMAK****maintien au chaud**À partir de
85,50^{HT}
009232**Lampe chauffante**Longueur 300 à 1100 mm
230 V - 275 W - ø240x350 mm

009232 Sablé 85,50 1

009234 Chromé 98,00 1

009233 Cuivré 98,00 1

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.

378,00^{HT}
B96404**NEW****TOP
QUALITÉ****MADE IN
EUROPE****Lampe chauffante**Longueur 900 à 2100 mm
230 V - 250 W - ø180x350 mm

B96407 Aluminium 378,00 1

B96404 Noire 378,00 1

B96406 Cuivre 378,00 1

Aluminium anodisé. Réglables en hauteur. Fourni avec une lampe chauffante blanche.

495,00^{HT}
885255**MADE IN
FRANCE****Maintien au chaud**Rappe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono
930x155x336 mm

885255 495,00 1

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.

**boisson****4915,00^{HT}**
E16291**ANIMO****Machine à café OptiMe X 12**1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm
230x420x455 mm

E16291

4915,00 1

4915,00^{HT}

E16291

4915,00^{HT}

LE BUFFET

boisson chaude



345,00^{HT}
970851



419,00^{HT}
970853



Thermos inox 2 litres
18 L/h (144 tasses) 2,1 kW 230 V mono - 190x370x433 mm

970853 419,00 1



465,00^{HT}
970850



À partir de
1450,00^{HT}
A16761



ANIMO

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 2,2 kW - 230 V mono 190x370x433 mm

970851 345,00 1

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



À partir de
29,00^{HT}
E12276



Verseuse 1,8L
E12275 Verre 12,10 1

Plaque chauffante
230 V mono

E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm 29,00 1

E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm 49,00 1

Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) - 2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm

970850 465,00 1

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



À partir de
135,00^{HT}
E12273

1 Machine à café pour verseuse
Double plaque chauffante - 2,02 kW - 230 V mono - 203x383x455 mm

E12273 135,00 1

2 Machine à café pour thermos
Thermos 2L - 1,9 kW - 230 V mono 203x383x528 mm

E12274 159,00 1

percolateur

À partir de
89,00^{HT}
989303



6.5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm - 800 W - 230 V mono Ø 280x Ht 480 mm

989303 89,00 1

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm - 1,6 kW - 230 V mono Ø 280x Ht 550 mm

989304 125,00 1

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm - 1,6 kW - 230 V mono Ø 280x Ht 600 mm

989305 135,00 1

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.

accessoire

SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

NEW

270,00^{HT}
630159



Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté
Pour machine à café
630159 C500 270,00 1

Protection des machines à café contre le calcaire. Réduction des mauvais goûts et odeurs. Une meilleure extraction du café et des arômes révélés. Facile à installer.



Filtres à café
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 24,00 1

35,50^{HT}
910397

Corps inox



1,7 L - 2,4 kW
230 V mono
910397 35,50 1

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.



Détartrant
48 sachets de 50 g
884030 65,00 1



chauffe-eau



À partir de
709,00^{HT}
970869

WKT-D 5n HA - 5 litres
3200W - 220/240 V mono
237x406mm

970869 709,00 1

WKT-D 10n HA - 10 litres
3200W - 220/240 V mono
307x427mm

884086 799,00 1

WKT-D 20n HA - 20 litres
3200W - 220/240 V mono
355x515mm

884088 920,00 1

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

bouilloire

À partir de
760,00^{HT}
884022



ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono Ø 206x428 mm
884022 760,00 1

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono Ø 274x424 mm
884024 1150,00 1

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono Ø 346x501 mm
884025 1515,00 1

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre la chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.



650,00^{HT}
884026

Peu d'entretien,
hygiène optimale

chauffe-briques



À partir de
455,00^{HT}
950360

Chauffe-briques 3x1L
Thermostat 90°C
1,1 kW 230 V mono
275x150x250 mm

950360 455,00 1

Capacité (pack de 1 L) x 3.
Température de 0 à 90°C.

3 briques 1 L ANIMO
1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm

884026 650,00 1

Livré avec une pince à brique. Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

1055,00^{HT}
884027



6 briques 1 L ANIMO
1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm

884027 1055,00 1

Livré avec 2 pinces à brique. Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

BOISSON

bar à jus

blender

262,50^{HT}
989372



- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

PRIX LE PLUS BAS

À partir de
989,00^{HT}
689353



Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 262,50 1

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.

PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !

1 Blender 37
Bol copolyester 2 L
689353 989,00 1

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 1175,00 1

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 1135,00 1

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 1800 tr/min. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L. inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick pousoir avec poignée
689378 38,00 1



Centrifugeuse 50

Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100 L/h - 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm

689339

1228,00^{HT}

689339



FRANCE

FRANCE

1228,00^{HT}

1369,00^{HT}
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N° 62

Capacité bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L 1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347

1369,00 1

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TIN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

39,50^{HT}
980815



PRIX LE PLUS BAS
39,50
980815

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

330,00^{HT}
689344



Presse agrumes 11

Vitesse 1500 tr/mn Production 30 L/h 130 W - 230 V mono 230x300x350 mm
689344 330,00 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.

775,00^{HT}
689351



FRANCE

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupe sont amovibles

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 l/h
689351 240x490x400 mm 775,00 1

Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

extracteur de jus

299,00^{HT}
980716



- Large goulotte
- Facile à nettoyer



Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W 60 tr/mn - 230 V mono 290x200x440 mm
980716

299,00 1

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1255,00^{HT}
689267



robot à coupe



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

1255,00 1

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

LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSAGE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE



3940,00^{HT}
681381



Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W - 220/240 V mono 412x236x642 mm
681381

3940,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Pousoir et système de extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.

presso fruits

PRIX LE PLUS BAS
39,50
980815



90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 39,50 1

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

330,00^{HT}
689344



Presse agrumes 11

Vitesse 1500 tr/mn Production 30 L/h 130 W - 230 V mono 230x300x350 mm
689344 330,00 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.

broyeur à glace

869,00^{HT}
689345



• Adapté pour faire des cocktails !

• Utilisation mains libres



Broyeur à glace 53

Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s - Vitesse 73 tr/mn 130 W - 230 V mono 236x353x474 mm
689345 869,00 1

Broyeur en ABS, 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

LE FROID

boisson

table de préparation de cocktails

2059,00^{HT}
522782



- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL
SOCIÉTÉ DE BUREAUX

Table de préparation de cocktail

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm **2059,00** 1

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.



fontaine à eau

IDEAL ÉVÉNEMENTIEL
ET RESTAURATION

À partir de
1809,00^{HT}
E24201



MADE IN
FRANCE

EDAFIM
Minéralien
Inox
Bureaux

Existe en version
Table Top (à poser)



Groupe froid encastrable AQA DRINK HORECA
Capacité de 30 à 80 personnes, capacité
refroidissement 110L/h - 290 W - 230 V mono -
325x466x496 mm - 2 sorties pour
eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1 E24201 **1809,00** 1

2 E24202 **605,00** 1

3 E24203 **100,00** 1

Arrivée d'eau 5/16" Une gamme spécialement
dédiée à la restauration commerciale, offrant une
solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité
et performance. Groupe froid encastrable
carrosserie en inox alimentaire avec colonne
de service face serveur à manettes. Système de
refroidissement à banc de glace de grande
capacité. Non Filtré.

1430,00^{HT}
E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique



Modèle Froid/tempérée/gazeux.
Disponible en plusieurs
versions, nous consulter.

EDAFIM
Minéralien
Inox
Bureaux

Fontaine AQA Drink Sip 30 table top
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité
de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V
mono - 120 W - Hauteur zone de service
314 mm - 280x500x500 mm

E43695 **1430,00** 1

Modèle Froid/tempérée.
Disponible en plusieurs
versions, nous consulter.

EDAFIM
Minéralien
Inox
Bureaux

Fontaine AQA Drink Sip 30 colonne
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité
de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V
mono - 120W - Hauteur zone de service
314 mm - 280x360x1350 mm

E43694 **865,00** 1

920,00^{HT}
E43693

NEW

865,00^{HT}
E43694

Carrosserie Inox alimentaire.



EDAFIM
Minéralien
Inox
Bureaux

Fontaine demi-lune sur sol
Col de cygne + rince bouche - Capacité
10 à 50 personnes - Capacité de
refroidissement 45 L/h - 230 V mono -
75W - Hauteur zone de service 200 mm
- 360x405x1230 mm

E43693 **920,00** 1

À partir de
1735,00^{HT}
523325



MADE IN
FRANCE



Refroidisseur sur sol RS

421x342x1412 mm

Hauteur sous bec : 270 mm

523325 RS 60 : 60 L/h **1735,00** 1

523327 RS 80 : 80 L/h **1799,00** 1

523340 RS 80 + pédale **1899,00** 1

523326 RS 120 : 120 L/h **2225,00** 1

Banc de glace à détentie directe, 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox alimentaire. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédales). Arrivée d'eau 1/4" (5/16" pour RS120). Recyclable 80% & reconditionnable

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique). Réfrigération par banc de glace. Maintenance simplifiée. Avec évacuation. Non filtré. Arrivée d'eau 1/4".

LE FROID

machine à glaçon



2145,00^{HT}
522922



- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 600 mm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm

522922

CODIGEL
équipement & équipement



259,00^{HT}
975950

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

Machine à glaçons ménager

Production de 9 glaçons par cycle 3,2 L - Production 12 kg/24 h Stockage 3,2 kg (100 glaçons) 130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm

975950

259,00 1

545,00^{HT}
E33778

NEW



COMPTEUR CONNECTÉ

BRITA

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté

Pour machine à glaçon

E33778 C1100

545,00 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des machines à glaçons contre le calcaire. Des glaçons transparents au goût agréable. Facile à installer.

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

Machine à glaçons cube autonome

HOSHIZAKI

1 **E24017** M109 - IM-21CPE Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm

1640,00 1

2 **E24018** M110 - IM-30CPE Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm

1945,00 1

3 **E24026** M112 - IM-45CPE Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm

2795,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Arrière galvanisé. Machine autonome avec système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle de vidange automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretés. Joints de portes amovibles, filtre à air nettoyable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono

B49248 SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm **1265,00** 1

B49250 SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm **1550,00** 1

B49251 SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm **1970,00** 1



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

1 **E16287** SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm **1340,00** 1

2 **E16288** SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm **1719,00** 1

3 **E16289** SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm **2069,00** 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.



Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1079,00** 1

Pas de pied

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1309,00** 1

A50676 STELLA45A - Production 43 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1589,00** 1

A50677 STELLA65A - Production 54 kg/24 h Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* **1725,00** 1

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm

Refroidissement à air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

GAFIC

À partir de
1309,00^{HT}
A50675



Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1079,00** 1

Pas de pied

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1309,00** 1

A50676 STELLA45A - Production 43 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1589,00** 1

A50677 STELLA65A - Production 54 kg/24 h Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* **1725,00** 1

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm

Refroidissement à air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

cave à vin

1135,00^{HT}

947339



Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

947339 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm 1135,00 1

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860 mm 1520,00 1

947343 219 bouteilles - 9+1 étagères 130 W - 750x750x1880 mm 1759,00 1

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

285,00^{HT}

962144



Cave à vin ménager +5 à +18°C

18 bouteilles - 85 W 345x450x770 mm

962144 285,00 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

2585,00^{HT}

947355

Marecos III

2240,00^{HT}

947357

Marecos III

1335,00^{HT}

947356

2240,00^{HT}

947357

Marecos III



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C

230 V mono

Marecos III

1	947356*	27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm	1335,00	1
2	947357	123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm	2240,00	1
3	947355	169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm	2585,00	1

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

POUR ESPACE RÉDUIT

829,00^{HT}

980615

695,00^{HT}

632851

M. Étagères embouties

TOP QUALITÉ

Gaz R600a

1220,00^{HT}

632852

M. Étagères embouties

TOP QUALITÉ

Gaz R600a

TOP QUALIT

LE FROID vitrine



GAMME ÉTROITE

1590,00^{HT}

E24204

Classe climatique 4

- Armoire pour :
- boisson
- charcuterie
- boucherie
- produits laitiers
- snacking
- fruits et légumes



Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées. 450 W
230 V mono - 1100x639x2003 mm

E24204

1590,00 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de porte sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

2199,00^{HT}

E17198

Classe climatique 4



Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé

480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm

E17198 Noir

2199,00 1

E17199 Blanc

2199,00 1

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Eclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



FROID VENTILÉ

4599,00^{HT}

630491

Infrico

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

630491

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

À partir de
1950,00^{HT}

054360

MADE IN EUROPE

FROID STATIQUE

CODIGEL

Étagère verre en option
Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).

À partir de
3440,00^{HT}

E16301

Classe climatique 4

FROID STATIQUE



Autres coloris sur demande

Vitrine horizontale patissière profondeur 940 mm

E16301 VEPD-9-10-R - 1 porte réfrigérée - 1,02 kW - 230 V mono - 1055x800x1230 mm

3440,00 1

E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 - Surface d'exposition : 1,5 m²

3939,00 1

E16303 VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m²

4809,00 1

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peint, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réservoir réfrigérée avec portes, lumière de la porte 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Evaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

CODIGEL

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

LE FROID

879,00^{HT}
947342

709,00^{HT}
947341

coffre bahut et tabletop



À partir de
755,00^{HT}
E44018

2 couvercles indépendants

NEW

Congélateur bahut -18°C/-24°C
Couvercle basculant - 230 V mono -
1 E44018 345 L - 250 W - 1275x740x825 mm 755,00 1
1 E44019 435 L - 300 W - 1535x740x825mm 845,00 1
2 E44020 561 L - 350 W - 1930x710x825mm 1095,00 1

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.



Marecos™

Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche 709,00 1

947342 Inox 879,00 1

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED. 4 pieds réglables.

Grille plastifiée pour tabletop 947360 18,00 1



NEW



Kit de superposition pour Table top

598x541x51 mm
E33768 Inox 82,00 1
E33767 Blanc 68,00 1

armoires froides

Marecos™

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L blanche
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 915,00 1

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L blanche
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 1065,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L inox
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 999,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L inox
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 1150,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 17,00 1

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm
À partir de
915,00^{HT}
947334

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm
À partir de
999,00^{HT}
947336



Classe climatique 4 Classe énergétique D



Pour les versions négatives Pour les versions positives

Made in Europe

Classe climatique 5 Classe énergétique B

À partir de
1390,00^{HT}
A98181

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions négatives Pour les versions positives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

Pour les versions positives Pour les versions négatives

Classe climatique 5 Classe énergétique C

les BONS Plans

QUANTITÉ
LIMITÉE



- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation : versions positives 45 mm versions négatives 60 mm

Classe climatique
4

Classe énergétique
C

Armoire froide version positive -2/+8°C
1 porte pleine - isolant 45 mm polyuréthane injecté 185 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

1 E17173 361 L - Blanche **759,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté 185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

2 E17175 620 L - GN 2/1 - Blanche **849,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté 185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

3 E17171 620 L - GN 2/1 - Inox **999,00** 1

Armoire froide version négative -10/-25°C

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté 150 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

4 E17174 361 L - Blanche **785,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté 300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

5 E17176 620 L - GN 2/1 - Blanche **1015,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté 300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

6 E17172 620 L - GN 2/1 - Inox **1100,00** 1

Acier blanc peint pour les versions blanches. Inox 430 pour la version inox. Intérieur ABS. Serrure de porte. Joint porte amovible. 2 pieds réglables + 2 roues. Régulateur Dixell. Evaporation automatique des condensats.



armoire GN 2/1 blanche

Classe climatique
4

Classe énergétique
D

Pour les versions positives Pour les versions négatives



Marecos III

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324

1109,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325

1225,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

PANIERS POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 **15,00** 1

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 **35,00** 1

Armoire GN 2/1 inox

Classe climatique
4

Classe énergétique
D



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



1269,00 HT
947326

567 L
GN 2/1

1345,00 HT
947327

567 L
GN 2/1

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

Marecos III

1269,00 1

LIEBHERR



Possibilité de garantir 2 ans pièces

Pour toutes les références



2 Conservateur coffre

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) **969,00** 1
1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) **1135,00** 1
1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

À partir de
1619,00 HT
975407

LIEBHERR



À partir de
969,00 HT
E16874



À partir de
939,00 HT
975405



LIEBHERR

1 Conservateur à crème glacées / surgelés

Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C

Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm **939,00** 1

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm **1045,00** 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 «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LIEBHERR

Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1

571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

1 **975408** Carrosserie acier inox **1940,00** 1

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1

571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 **975407** Carrosserie acier époxy blanc **1619,00** 1

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1

472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 **975409** Carrosserie acier inox **2135,00** 1

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

LIEBHERR

4 Combiné perfection

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C

230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2110,00** 1

Aacier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.

À partir de
2110,00 HT
975430

LIEBHERR



1065,00 HT
975412

LIEBHERR

Armoire positive +2° à +9°C

975412 544 L - 150 W
230 V mono
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traité anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.

Cave à vin de service

B89462 459 L - 188 bouteilles
230 V mono - 597x763x1884 mm

à partir de 54,72€ par mois sur 48 mois*

E44157 642 L - 284 bouteilles
230 V mono - 747x763x2044 mm

à partir de 58,71€ par mois sur 48 mois*

NEW

LIEBHERR

Stockage en douceur grâce au compresseurs particulièrement silencieux. Aide au chargement EasyFill et SelfClosing. Verrouillage électronique de la porte par code PIN et application SmartDevice. Filtre FreshAir à charbon actif. Possibilité de choisir entre un taux d'humidité standard ou élevé. Triple protection UV par couches de verre teinté et de métal déposée sous vide. Classe SN-ST.



LE FROID

armoire GN2/1 à glissière



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17130 1290,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17150 1470,00 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17151 1825,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17152 2099,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Réglageur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

Grille GN2/1
E26236

NEW

14,98 1

Paire de glissière GN2/1
E26246

NEW

21,40 1

POUR L'ENTRETIEN
153092 400x400 mm 4,30 10

Lavette inox
153092 400x400 mm
Prix unitaire. Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Resistance aux lavages fréquents. Duree de vie de 2 ans.



007750 5,20 HT
007750

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 5,20 6
750 ml
S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver, ... Il convient également pour les chromes et l'émail.



2295,00 HT
524112



Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W

230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 1590,00 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W

230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 1890,00 1

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W

230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 2295,00 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono -

1403x807x2050 mm

524113 2650,00 1

Paire de glissières extérieures

524114 31,50 1

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 15,80 1

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm

524116 42,00 1

À partir de **1750,00^{HT}**
524034

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

Classe climatique 5
Classe énergétique D

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524034 1750,00 1 **630202** 2185,00 1

1970,00^{HT}
524033

• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique 4
Classe énergétique B

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524033 1970,00 1

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304

1432 L
GN 2/1

Classe climatique 5
Classe climatique 4
Classe énergétique E
Classe énergétique D

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524035 2495,00 1

Pour les versions positives
Pour les versions négatives

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. 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 INOMAK:

1 Paire de glissières	524004	47,00	1	
Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	524019	165,00	1	
2 Grille plastifiée GN 2/1	524007	24,00	1	
3 Portique à viande	524045	48,00	1	

Armoire pâtissière Euronorm

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

À partir de **3090,00^{HT}**
A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)

Classe énergétique B
Pour la version 460 L positive

Classe énergétique C
Pour les autres versions

Classe climatique 5

EURO NORME

400x600 ou 600x800

FROID VENTILÉ

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche 3090,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm

Volume utile 660 L - 1 porte pleine
408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm

A98213 Blanche 3990,00 1

Armoire froide version négative -30°C à -5°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98216 Blanche 3490,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm

Volume utile 660 L 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche 4290,00 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm.

Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions

600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à

50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse.

Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température.

Pédale de porte pour ouverture facile.

Classe énergétique C
versions positives

Classe énergétique D
versions négatives

Classe climatique 4

R290

FROID VENTILÉ

À partir de **1450,00^{HT}**
E17085

400x600 ou 600x800

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17085 400x600 mm 1450,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17129 400x600 mm 1690,00 1

Paire de glissières 400x600 mm **NEW**
E26247 21,40 1

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17153 600x800 mm 1420,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17154 600x800 mm 1650,00 1

Paire de glissières 600x800 mm **NEW**
E26248 24,97 1

Grille 600x800 mm **NEW**
E44152 14,90 1

PRIX LE PLUS BAS

LE FROID

armoire GN2/1 cuve emboutie

GROUPE
MONOBLOC

E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm 1799,00 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines

350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm 2935,00 1

À partir de
1799,00 HT
E16327

540 L
GN 2/1

Grille GN2/1
B49130 support 650x530 mm 29,00 1

Glissières pour armoires 2 portes
820020 Droite 15,50 1 820018 GN600 - 100 kg 27,50 1
820021 Gauche 15,50 1 820019 GN1200 - 75 kg 38,50 1



À partir de
2935,00 HT
E16329

GLISSEURS
EMBOUTIES1300 L
GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
500 W 230 V mono

E16328 654x830x2000 mm 2099,00 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines

780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm 3809,00 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneau latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



À partir de
2465,00 HT
E16324

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

GLISSEURS
EMBOUTIES

Pour les autres ref.



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E16324 690x840x2100 mm 2465,00 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E16326 1380x840x2100 mm 3590,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -22/-5°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

E16323 690x840x2100 mm 2725,00 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

E16325 1380x840x2100 mm 3810,00 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

OFFRE TECHNOFRID PLUS

NEW

À partir de
2735,00 HT
E44188



Classe
énergétique
A

versions
positives

Classe
énergétique
C

versions
négatives

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

TOUT INOX 304
AVANT, ARRIÈRE, CÔTÉS
ET INTÉRIEUR

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E44188 690x846x2080 mm 2735,00 1

1400 L (brut) - 1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E44189 1380x846x2080 mm 4240,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

700 L (brut) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono

E44190 690x846x2080 mm 2945,00 1

1400 L (brut) - 1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono

E44191 1380x846x2080 mm 4548,00 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.



HAUTEUR DE PASSAGE MOINS DE 2 MÈTRES



Pour la version positives 1 porte



Pour la version positives 2 portes



Pour la version négative 1 porte



Pour la version négative 2 portes



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B	3175,00	1
E16566 720x825x1970 mm		
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D		

E16564 1440x825x1970 mm	4190,00	1
--------------------------------	----------------	---

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E	3310,00	1
E16567 720x825x1990 mm		
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F		

E16565 1440x825x1990 mm	4842,00	1
--------------------------------	----------------	---

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN1/2 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

thermomètre connecté

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

76,50 HT
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

76,50 1



Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.

163,00 HT
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033

163,00 1

Surveille, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

Retrouvez nos thermomètres page 95

LIEBHERR

À partir de
3250,00 HT
E16312

Pour les versions positives 1 porte



Autres versions



Pour les versions positives 1 porte



CUVE INOX AVEC GLISSEURS EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1

À partir de
3585,00 HT
E16313

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm

E16312 FRPSVG6501 **3250,00** 1

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm

E16310 FRPSVG1402 **5585,00** 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm

E16313 FFPSVG6501 **3585,00** 1

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm

E16311 FFPSVG1402 **6429,00** 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-26 à -9°C

LE FROID

meuble réfrigéré

saladette

950,00^{HT}
E17197



1 **Saladette compact +2° à +8°C - Froid statique**
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm
E17197 **950,00** 1

2 **Saladette +2° à +8°C - Froid statique**
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm
E17157 **760,00** 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

760,00^{HT}
E17157



3 **Saladette +2° à +8°C - Froid statique**
3 portes pleines - 400 L
Dimensions tablette 1365x135x200 mm
235 W - 230 V mono - Extérieur 1365x700x870 mm
E17158 **1079,00^{HT}**
E17158

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

NEW

Grille pour meuble GN1/1
E26231 **25,00** 1

Paire de glissière GN1/1
E26245 **15,00** 1



- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

À partir de
2075,00^{HT}
524046

Classe climatique 4



Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C

524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4
524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4

INOMAK

2075,00 1
2399,00 1

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.



Classe climatique 4



INOMAK

Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé

266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm

1695,00 1

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.

soubassement réfrigérés

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

NEW

À partir de
2815,00^{HT}
632266

Classe énergétique A

Classe énergétique B

Classe climatique 5



Pour les versions 1400 et 1600 mm

Pour la version 2000 mm



Soubassement réfrigérés 1400 mm -2° à +8 °C
4 tiroirs

632266 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **2815,00** 1

Soubassement réfrigérés 1600 mm -2° à +8 °C

632267 4 tiroirs - 225 L - 209 W - 230 V mono - 1600x700x650 mm **3045,00** 1

Soubassement réfrigérés 2000 mm -2° à +8 °C

632268 6 tiroirs - 310 L - 209 W - 230 V mono - 2000x700x650 mm **3580,00** 1

Corps et intérieur en Inox 304. Isolation 70 mm (40 kg/m³). Intérieur bords arrondis. Pieds en acier inoxydable, réglables (130-180 mm).

Infrico

table réfrigérée

Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1195,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1350,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1650,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1290,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1420,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1720,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

NEW

NEW

Grille pour meuble GN1/1

25,00

Paire de glissières GN1/1

25,00

1



Classe climatique

5

Classe énergétique

B

1720,00^{HT}

E17164

FROID
VENTILÉ

dossieret 100 mm

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

1885,00^{HT}

523911



Table réfrigérée centrale 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée adossée 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Table réfrigérée centrale négative -20 à -10°C

523915	PNEG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2375,00	1
523916	PNEG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	2699,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

3385,00^{HT}

523908



Version avec dossieret 100 mm



- Acier inoxydable AISI 304 18/8/10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

2805,00^{HT}

523907

Classe climatique
4**1725,00^{HT}**

523910

Paire de glissières GN 1/1

524026 23,00 1

Grille GN 1/1

524025 23,00 1

Roulette avec frein

524024 33,00 1

Roulette sans frein

524027 28,00 1

INOMAK

Table Gastronorme centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP22 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	1

Table Gastronorme adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2290,00	1
523904	PNRP22 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2850,00	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3440,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

» ÉCONIMEZ
DE L'ÉNERGIE !VOS GROUPES FROIDS
GÉNÉRENT VOTRE EAU CHAUDE !

NOUS CONSULTER



LE FROID

cellule mixte

- 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

3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm



2149,00^{HT}
E42501



2459,00^{HT}
E33667

NEW

10 GN1/1 ou 400x600 mm
en option
pas de 70 mm

4600,00^{HT}
E43676



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

E42501

2149,00 1

Refroidissement : 23 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 12 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 - 750x750x890 mm

E33667

2459,00 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO PLUS

10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x750x1310 mm

E43676

4600,00 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles fermeture à gauche. Joint de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle..

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ep. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4260,00^{HT}
E18853

6190,00^{HT}
E18855



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +63 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

Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm

E18853

4260,00 1

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe Frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37mm - 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm

E18855

6190,00 1

Dotation 10 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe Frigorifique. Gaz R455a.

NEW

2865,00^{HT}
E43791

3350,00^{HT}
E43677

4375,00^{HT}
E43678



Classe climatique 5



Refroidissement : 8 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 5 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

3 niveaux GN1/1 - pas de 80 mm - poids 52 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 625x700x520 mm

E43791

2865,00 1

Refroidissement : 20 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 10 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

5 niveaux GN1/1 - pas de 70 mm - poids 105 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 790x700x900 mm

E43677

3350,00 1

Refroidissement : 35 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 25 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

10 niveaux GN1/1 - pas de 61 mm - poids 150 kg
puissance électrique 1,15 kW - 230 V mono - 790x850x1460 mm

E43678

4375,00 1

Régulation électronique, Affichage digital. Indicateur d'alarme HACCP. Isolation en PU haute densité 60mm sans CFC et HCFC. Sonde à cœur de série. Ouverture à 100° et joints magnétiques sur 4 côtés. Angles intérieur arrondis. Construction monocoque Inox intérieur et extérieur. Pieds réglables. Dispositif automatique de dégivrage et évaporation sans apport d'énergie. Mode automatique de conservation à la fin du cycle.



EVOLOGI

Armoires | Meubles issus | Crédits Ménage Refroidissement & Congélation



6890,00^{HT}
980563

À partir de
4350,00^{HT}
980561



1 2

Classe climatique 5
(+40°C/40% HR)



FOSTER



3

Classe climatique 5
(+40°C/40% HR)



FOSTER

LE FROID

chambre froide

SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET
PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS



Solutions complètes et durables
pour la **rénovation** et la **construction** de vos locaux agricoles.
Mise aux normes hygiène, HACCP, feu...

de la salle de traite à la transformation



NOUS CONSULTER
POUR D'AUTRES DIMENSIONS
ET/OU AVEC GROUPE A DISTANCE (SPLIT)
OU MONOBLOC PLAFOND

NOUS CONSULTER



- 1** Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux
941132 957x460x1800 mm 299,00 1
941133 1197x460x1800 mm 330,00 1
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- 2** Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux
941135 949x460x1685 mm 279,00 1
941136 1189x460x1685 mm 289,00 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- 3** Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux
941100 Fixe - 957x460x1685 mm 299,00 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 319,00 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm 485,00 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 485,00 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

- Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm 229,00 1
Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Conseils, optimisation de surfaces. Nous consulter.

- 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



190 kg*/étagère
800 kg/unité complète

222,00 HT
E24176

- 4** Rayonnage Basics Plus Séries
4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm 222,00 1
633013 460x 915x1830 mm 249,00 1
E24177 460x 1070x1830 mm 270,00 1
633015 460x1220x1830 mm 281,00 1
E24178 460x 1380x1830 mm 309,00 1
E24179 460x 1530x1830 mm 332,00 1
E24180 460x 1830x1830 mm 437,00 1



13,20 HT
E24187

- 5** Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries
4 niveaux, clayettes ajourées
E24181 460x760x1830 mm 175,00 1
633014 460x870x1830 mm 219,00 1
E24182 460x1070x1830 mm 229,00 1
633016 460x1175x1830 mm 239,00 1
E24183 460x1380x1830 mm 269,00 1
E24184 460x1530x1830 mm 289,00 1
E24185 460x1830x1830 mm 395,00 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



549,00 HT
E24186

14,00 HT
976073

- 6** Unité fixe Premium bac de rétention
E24186 1280x600x1800 mm 549,00 1
Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.
- 7** Panneau séparateur d'étagère
E24187 460x203 mm 13,20 1



Configuration en angle

Raccord 4 jeux
976073 14,00 1

Pour unité additionnelle.

LA PIZZERIA



Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono

pétrin tête fixe

À partir de **1310,00^{HT}**
632914



- Pour les pâtes à haute hydration
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux

À partir de **1682,00^{HT}**
632929

NEW



Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono

1682,00 1

Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

Pétrin à spirale M30 sur socle version haute

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 55 L - Cuve 300x425 mm - 825x1074x455 mm
E43689 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono

3530,00 1

Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono

4159,00 1

Pétrin à spirale M50 sur socle version haute

Capacité : 50 kg de pâte
Volume cuve 70 L - Cuve 300x550mm - 950x1074x580 mm
E43690 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono

4930,00 1

Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono
632917

1768,00 1

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1,14 kW - 400 V tri
632931

2130,00 1

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932

2300,00 1

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933

2425,00 1

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

façonneuse

1055,00^{HT}
632919

935,00^{HT}
632918

1490,00^{HT}
632920



768,00^{HT}
689386



- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions



Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x350 mm

632918 **935,00** 1

Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x650 mm

632919 **1055,00** 1

Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono 520x450x712 mm

632920 **1490,00** 1

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø3 mm - Production 50 kg/h Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 mono 250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **768,00** 1

689380 Disque à parmesan **47,00** 1

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

bouleuse à spirale

3882,00^{HT}
632947



MACHINE DE PRÊT DISPONIBLE POUR TESTER LA MACHINE. NOUS CONSULTER.

diviseuse bouleuse

12685,00^{HT}
632946



- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apte au contact alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g 0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm
632946 **12685,00** 1

Autres divisions possibles, nous consulter.

râpe

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø3 mm - Production 50 kg/h Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 mono 250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **768,00** 1

689380 Disque à parmesan **47,00** 1



four à pizza à sole



17799,00^{HT}
A95788



9795,00^{HT}
966135

- Résistance blindé
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite



Four à sole Série S - 1 chambre

6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 kW - 400 V tri+N - 50Hz - 1365x1443x710 mm

1 966135

9795,00 1

Four à sole Série S - 2 chambres

2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm ou 2x2 plaques 600x400 mm
18 kW - 400 V tri+N - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm

2 A95788

17799,00 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FORCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

Support pour four Série S

A95810

Support à roulettes, sans glissières.

899,00 1

NEW

4880,00^{HT}
000169



- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12V

975,00^{HT}
957070



- Commandes électroniques
- Montée en température à 350° en 40 mn



iDeck

Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas ø35 cm

Int. 2x720x720 mm - Ext. 988x1082x760mm
12 kW - 400 V Tri+N

000169

4880,00 1

Support pour four

Support 988x947x900 mm

000170

499,00 1

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

À partir de
19,50^{HT}
153400



Boîte à pizza L'Originale

153400	260x260x35 mm	19,50	100
153401	290x290x35 mm	22,00	100
153402	310x310x35 mm	23,00	100
153403	330x330x35 mm	24,50	100
153404	400x400x35 mm	34,00	100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apta au contact alimentaire. Prix du carton, vendu au carton.

**CERTIFIÉ APTE
CONTACT ALIMENTAIRE**

12499,00^{HT}
E44150

Pizza napolitaine en 90 secondes

Jusqu'à 400°C

NEW



four à convoyeur



9340,00^{HT}
975224



Four électrique à convoyeur compact

Ext. 1240x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø33 cm) : 25 - 400V Tri+N

975224 6,9 kW **9340,00 1**

à partir de **7,72€ par mois**
sur 48 mois*

grenke

Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm **649,00 1**
+ roulettes 150 mm

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voute et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

Four napolitain électrique avec support

Ext. 1420x1200x1900 mm - Hauteur du plan de travail 1250 mm - Surface de cuisson 820x800 mm (5 pizzas ø30 cm ou 3 pizzas ø38 cm)
9,6 kW - 400V Tri+N

E44150 **12499,00 1**

12 résistances. Façade en fonte. Mosaique avec pierres devant et au-dessus. Double isolation. Surface de cuisson « Cotto Refrattario ». Panneau de commande tactile multifonction. Deux sondes indépendantes. Minuterie numérique. Menu de cuisson programmable. Commandes électromécaniques pour contrôler le nombre d'éléments chauffants.

VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

4685,00^{HT}
99806313025,00^{HT}
9989336480,00^{HT}
998065

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

Four 623 i Injection

6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm998926 Ferrage à droite 4450,00 1
à partir de 3,71€ par jour sur 48 mois* grenke

Four mixte O 611 i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm998063 Ferrage à droite 4685,00 1
998064 Ferrage à gauche 5410,00 1

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

998065 Ferrage à droite 6480,00 1

998066 Ferrage à gauche 7070,00 1

Four 2011 i Injection

20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm

998933 Ferrage à droite 13025,00 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.

* Sonde à cœur, Oura

4450,00^{HT}
998926accessoire
version GN2/3

1 999035 Hauteur 2 mm 51,00 1
2 999036 Hauteur 40 mm 59,00 1

Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm
998003 703,00 1Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm
998002 275,00 1

VISION + RETIGO COMBIONLINE PLUS

GARANTIE 2 ANS

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de

6065,00^{HT}
E16577

Four 0611 i+ Injection

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

E16577 Ferrage à droite 6065,00 1
E16579 Ferrage à gauche 6840,00 1

Four 1011 i+ Injection

10 + 1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

E16578 Ferrage à droite 8360,00 1
E16580 Ferrage à gauche 8765,00 1

* Sonde à cœur, Oura

RETI GO
COMBIONLINE
OPTION DE SÉRIE SUR
VISION BLUE
VISION + ORANGE PLUS

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

www.combionline.com

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

VISION BLUE

RETIGO
COMBIONLINEGARANTIE
2 ANS

10+1 GN 1/1

Four mixte B611i Injection6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri
933x821x786 mm

998068

7099,00 1

Four mixte B1011i Injection10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm

998070

10645,00 1

Four mixte B2011 i Injection20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri
933x821x1858 mm

998067

17040,00 1

à partir de 14,03€ par jour sur 48 mois*

grenke



Interface USB

Poignée ergonomique



Triple vitrage

Nettoyage automatique

SUIVEZ L'evolution

Nouveaux fours disponibles printemps 2026



accessoire

À partir de
2845,00 HT
998961**Hotte à condensation**998961 Pour four GN2/3 2845,00 1
998960 Pour four 6/10 niveaux 3999,00 1**886,00 HT**
630424**90,00 HT**
998098**63,00 HT**
998099**Kit superposition**

Superposition 6 niveaux / 6 niveaux

998953 Pour ferrage à gauche 779,00 1

998952 Pour ferrage à droite 779,00 1

Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 10 niveaux

998956 Pour ferrage à gauche 779,00 1

998017 Pour ferrage à droite 779,00 1

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

Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm630424 886,00 1
998980 Copeaux de 33,00 1
bois (2,5kg)Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 90,00 1Agent de détartrage
pour four mixte
998099 63,00 1

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

Support pour four
Pour four 6 niveaux
Hauteur 921 mm**GN1/1****600x400**
(avec kit pâtisserie)

998938 960,00 632074 945,00 1

Pour four 10 niveaux
Hauteur 693 mm

998012 675,00 998109 880,00 1

Kit pâtisserie

Pour four 6 niveaux
Pour four 10 niveauxglissière gauche 119,00 B49339 119,00 1
B49331 155,00 B49340 155,00 1**Kit de vidange**
Haute température

998100 51,30 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4"FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboiture ø50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø60 mm extérieur ø46/55 intérieur, 50 coudes 90°MF.

Kit Purity Steam four
avec compteur connecté
E33779 C500 Steam
(fours 5-6 niveaux)
E33780 C1100 Steam
(fours 10 niveaux)480,00 HT
E33779

480,00 1

559,00 1

Système connecté pour un suivi plus efficace.
Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

NEW

COMPTEUR
CONNECTÉ

BRITA

NEW



1 Tête de filtre Besthead Flexpack

ø130x105 mm
A27394 240,00 1

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

Pour four et laverie - ø185x576 mm
A27411 255,00 1

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

LA CUISSON

four à convection

1290,00^{HT}
951033



À partir de
2150,00^{HT}
E24169



FONCTION HUMIDIFICATION

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 6 niveaux
7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm
E24169 2150,00 1

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 10 niveaux
11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm
E24170 2790,00 1

Four à convection électromécanique. Chambre de cuisson avec coins arrondis. Porte vitrée avec canal d'air pour limiter la température extérieure de la porte. Résistances enrobées à haut rendement, température de 50° à 300°C avec thermostat de sécurité. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Eclairage intérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes.

Support pour four à convection

C12984 Pour four 6 niveaux 490,00 1
C12983 Pour four 10 niveaux 500,00 1

NEW

Porte-plaques

C12987 5 plaques pour **C12984** 177,00 1
C12985 10 plaques pour **C12983** 275,00 1

four mixte

À partir de
3200,00^{HT}
966616



- 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 - GN 1/1 ou 600x400 mm
966616 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm 3200,00 1
966613 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm 4305,00 1

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

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux 599,00 1
966620 Support pour four 10 niveaux 599,00 1
966623 Range plaque pour support 10 niveaux 255,00 1
966622 Range plaque pour support 5 niveaux 375,00 1

four compact

6405,00^{HT}
630059

ZANUSSI PROFESSIONAL

Four électrique compact Eazy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe, 11 réglages d'humidité - 6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono

630059 519x803x770 mm 6405,00 1
793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm 270,00 1

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen/moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Oura contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.

6 niveaux GN 1/1

519 mm

MADE IN
EUROPE

En option

1450,00^{HT}
951030



Four à convection

4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm
3,3 kW - 220-240 V mono
724x730x597 mm
951030

1450,00 1

Aacier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Eclairage intérieur de la chambre de cuisson.

FONCTION HUMIDIFICATION

2565,00^{HT}
880074



Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
Pieds réglables en hauteur



AMBASSADE

Four à convection CFE706CT

6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW
230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm
880074 750x725x600 mm

2565,00 1

Support SF706CT

951067 750x650x900 mm

669,00 1

Habilage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

Four à air pulsé, vapeur

3550,00^{HT}
885460



ZANUSSI PROFESSIONAL

Four électrique à air pulsé

6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm
7,7 kW - 400 V tri+N - 860x767x633 mm

3550,00 1

885460

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPX4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégagé facilement pour le nettoyer.

NEW

4999,00^{HT}
E43968



BERTO'S CHEF SOLUTIONS

Four électrique compact GN 1/1

6 GN 1/1 - Jusqu'à 270°C - Vapeur directe
10 réglages de ventilation - 7 kW 380 V tri+N ou 230 V tri - 515x858x864 mm

4999,00 1

E43968

Structure et cuve en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Chambre intérieure hygiénique sans joint. Écran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variétés prédefinies). 40 programmes enregistrables. Port USB pour télécharger les données, programmes et réglages HACCP. Compatible Wi-Fi. Eclairage LED. Lavage intégré (3 programmes). Double vitrage.

four snacking

7800,00^{HT}
E16583

OFFERT
Formation par un conseiller
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffer les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress

3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm
E16583 7800,00 1

Chambre de cuisson de 17L en acier inox AISI 304. Combiné : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.



5450,00^{HT}
E44155

LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR DÉCONGELER, RÉCHAUFFER ET CUIRE

NEW



Four combiné
3,5 kW - 230 V mono - 450x647x 660 mm
E44155 5450,00 1
à partir de 4,51€ par jour
sur 48 mois*

grenaie

Écran couleur tactile 7". Interface simple. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Port USB pour import/export des recettes. Température max 280°C. Fonctionnement silencieux. 3 technologies : convection par rayonnement infrarouge, micro-ondes et air pulsé. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en teflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en teflon. Adapter pour griller, cuire, gratiner, toaster, réchauffer ou régénérer rapidement.

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

maintien et remise en température

À partir de
3519,00^{HT}
967301



OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 min pour éléver la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

- Ouverture à 240° Glissières embouties
-

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm 3519,00 1

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9kW - 400 V tri
967303 665x815x1638 mm 4273,80 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensitives. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

NEW

2039,00^{HT}
967000



Four de remise et maintien en température à poser 505 RT
5 niveaux 380x400 au pas de 68 mm
5 à 34 rations - 2,5 kW - 230 V mono
500x650x650 mm
967000 2039,00 1

Habillement et moulage intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.



À partir de
3695,00^{HT}
E44141



NEW

Armoire de maintien et remise en température

230 V mono pour GN 1/1, 400 V tri pour GN 2/1

E44141	6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1780 mm	3695,00 1
E44142	12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1780 mm	3999,00 1
E44143	12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 6 kW - 770x1000x1780 mm	4965,00 1

Construction et chassis tubulaire acier inoxydable. Porte double paroi avec joint d'étanchéité silicone. Isolation renforcée par nappe. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Échelles amovibles. Minuterie avec maintien en température en fin de cycle.

Chariot étuve maintien et remise en température

230 V mono

E44138	6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 2 kW - 580x880x900 mm	3595,00 1
E44139	12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1280 mm	3695,00 1
E44140	12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 765x1000x1280 mm	4059,00 1

Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et caisson isolés avec laine de verre et joint d'étanchéité silicone de la porte. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Gestion par oura de l'humidité (bac amovible). Échelles amovibles. 4 poignées rabattables sur les cotés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

À partir de
3595,00^{HT}
E44138

étuve

3999,00^{HT}
967200



- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

2990,00^{HT}
967001



Espace niveaux 78 mm
MADE IN FRANCE

Étuve électrique
CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
3,5 kW - 230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 2990,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.

ventilation et hotte

- Filtres à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, renflement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée

MADE IN
FRANCE

À partir de
1369,00^{HT}
180025



ALVENE

Hotte Ecoline

1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm

180025

1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm

180027

1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm

180026

1369,00 1

1569,00 1

1795,00 1

- Conception simplifiée
- Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site

Commande sensible intégrée :
ventilateur + éclairage

MADE IN
FRANCE

À partir de
1965,00^{HT}
630432



À partir de
885,00^{HT}
180006

MADE IN
FRANCE

VIM
Exports des établissements

Hotte - Vorax first

180006 Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min
2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W
230 V mono - 600x230x620 mm

885,00 1

180007 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm

1080,00 1

180008 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W
230 V mono - 1200x230x620 mm

1179,00 1

630435 Habillage télescopique
Éclairage spot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

145,00 1

Hotte - Vorax basic
Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm - 0,37 kW - 230 V mono
630432 1500x1000x400 mm

1965,00 1

630433 2000x1000x400 mm

2105,00 1

630434 2500x1000x400 mm

2225,00 1

Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

cuisson induction

ADVENTYS

MADE IN
FRANCE

À partir de
1610,00^{HT}
E43684



NEW

Plan neutre SKN 700

400x700x310 mm

1 E43684 **1610,00** 1

Tiroir de rangement intégré.

1 zone induction SK1i 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

2 E43683 **2980,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25W à 3600W et de 30°C à 250°C.

2 zones induction SK2i 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

3 E43682 **3480,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25W à 3000W et de 30°C à 250°C

Wok induction SKWi 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm

4 E43681

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25 à 3600W.

Plaque vitrocéramique SKHP 700

1000 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm

5 E43685

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25 à 1000W (12 niveaux).

Plancha induction SKGi 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

6 E43680

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 60 à 250°C.

Kit de liaison gamme 700

E43688

Permet également de créer une étanchéité entre les modules pour faciliter l'entretien. Comprend : 1 joint élastomère sur mesure, pattes de liaison arrière + vis, 1 Patte de jonction avant.

Soubassement

7 E43686

À roulettes 400x600x630 mm

840,00 1

8 E43687

Sur pieds 400x600x653 mm

570,00 1

Espace de rangement avec porte.

cuisson traiteur

2240,00^{HT}
A14458

NEW

1495,00^{HT}
A15506



MADE IN
FRANCE



MADE IN
FRANCE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Grill chrome lisse électrique CSE410SLKC

Température maxi 300° - Surface de cuisson : 367x495 mm
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri+N - 400x650x300 mm

A14458

2240,00 1

A15628 Support 400x540x600 mm

450,00 1

Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité : 1,5 litre Pare éclaboussures en inox ép. 30/10, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.

Table gaz 4 feux CSG 740

4 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW - 700x650x300 mm

A15506

1495,00 1

A15630 Support 700x540x600 mm

450,00 1

Habillage et façade inox. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte.

2769,00^{HT}
880114



MADE IN
FRANCE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz CG1051 B

CG 1051 B - 5 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW + central 5 kW - Sur four gaz - 137 L - 1000x650x900 mm

880114

2769,00 1

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 155 à 180 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille.

4590,00^{HT}
793206

NEW



MADE IN
EUROPE

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Sauteuse à gaz 60 L

Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson 575x475x200 mm - 800x714x900 mm

793206

4590,00 1

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm. Chauffage uniforme. Vanne thermostatique de 100 à 300°C. Pieds réglables.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PRONFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



2
ANS
GARANTIE

INOX
AISI304

EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

les gaz 700



À partir de
1370,00^{HT}
793001



À partir de
3189,00^{HT}
793003

À partir de
1490,00^{HT}
093010



1810,00 1

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

793306

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

093010

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

093011

Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm

093014

2265,00 1

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001

1370,00 1

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002

1959,00 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

Fourneau 4 feux sur four à Gaz

2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW
800x714x1070 mm

793003

3189,00 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz

2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm

793311

4915,00 1

Brûleurs entièrement en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

5760,00^{HT}
993641

les électriques 700



Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm

993641

5760,00 1

Plaque en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique

4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
800x700x900 mm

093000

3030,00 1

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.

1740,00^{HT}
093302



• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique

Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

093302

1740,00 1

Friteuse 18 L sur placard - électrique

Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

093303

2259,00 1

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.



1369,00^{HT}
093027

Bain-marie sur placard - Électrique

Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm

093027

1369,00 1

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

**GARANTIE
2 ANS
PIÈCES**



EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.



2785,00^{HT}
793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante EVO 600

9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
50/60 Hz - 200x600x930 mm

793539 2785,00 1

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES

+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les électriques plancha

2145,00^{HT}
793594



Plancha électrique 400 mm
Surface de cuisson 330x540 mm - 4,2 kW
400 V tri - 400x700x250 mm
793594 2145,00 1

Plancha électrique 800 mm
Surface de cuisson 730x540 mm - 8,4 kW
400 V tri - 800x700x250 mm
793595 2959,00 1

2959,00^{HT}
793595



FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

friteuse

2700,00^{HT}
000175



Friteuses monoblocs
15 L - Électrique - 10 kW -
400 V tri - 400x700x850 mm
000175 2700,00 1

Éléments chauffants externes.
Installé d'origine en gaz naturel.
Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

les gaz fourneaux simple service



1150,00^{HT}
000173

Fourneaux à poser
000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm

1720,00^{HT}
000174



Plaque en fonte avec brûleur central
3,8 kW. Température max. 500°C

Fourneau
Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF
sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
800x700x850 mm
793501 4109,00 1

Fourneau
Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz
GN 2/1 - monobloc - 28 kW
800x700x850 mm
793500 3499,00 1



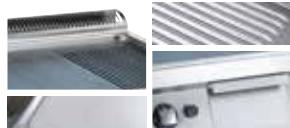
3499,00^{HT}
793500

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

grillade pleines

À partir de
2580,00^{HT}
631320

• Température réglable de 110 °C à 280 °C
• Répartition uniforme de la chaleur
• Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
• Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés



Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome
7 kW - 400x700x250 mm
2580,00 1

793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré
chrome - 7 kW - 800x700x250 mm
3279,00 1

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

friteuse

2820,00^{HT}
793505



Friteuses monoblocs
15 L - Gaz - 14 kW -
400x700x850 mm
793505 2820,00 1

Éléments chauffants externes.
Installé d'origine en gaz naturel.
Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

plancha



2959,00^{HT}
793593

Plancha gaz 800 mm
Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson
- 730x540 mm - 800x700x250 mm
793593 2959,00 1

Surface de cuisson horizontale lisse
en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir
amovible sous la surface de cuisson pour
la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 2/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les gaz

feu vif : 10 kW / feu

- Système breveté brûleur FLOWER FLAME :
- La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
 - Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
 - Supports casserole inox



Fourneau Gaz
E10123 2 Feux - 400x900x251 mm 1490,00 1
630438 4 Feux - 800x900x251 mm 2615,00 1

frytop



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm

E10203 2490,00 1

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm

E10202 3790,00 1

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

les électriques

frytop

À partir de
2890,00 HT
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm

2890,00 1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm

4290,00 1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse; 1 racloir pour plaque nervurée.

friteuse

À partir de
3490,00 HT
793564



1 Friteuse électrique 15 L

7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm
793564 3490,00 1

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 paniers 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L

2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri
400x900x908 mm
793565 3990,00 1

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

plan neutre



- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments

Plan neutre
793529 400x700x250 mm pour EVO 700 610,00 1
631323 800x900x250 mm pour EVO 900 890,00 1

soubassement pour ligne 900



6109,00 HT
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C

6 tiroirs - 1600x830x600 mm
793583 6109,00 1

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

accessoire EVO 700 et EVO 900

Soubassements EVO 700

1 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm 438,00 1

793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm 559,00 1

Soubassements / portes EVO 900

2 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm 729,00 1

793515 Support central 50x50x240 mm 66,00 1

Porte EVO 700 et EVO 900

3 793514 Porte 400x40x440 mm 147,00 1



À partir de
438,00 HT
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.



NEW

8250,00^{HT}
980416

Fourni avec 1 panier à anses latérales

Friteuse turbofrit AM20 gaz
50 à 60 kg/h - 30 kW - Cuve 30 L - 500x925x900 mm

980416

8250,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C. Commandes digitales avec fonction dégivrage. Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches. Allumage électrique.

NEW

5280,00^{HT}
980438

Friteuse turbofrit C20 électrique
60 kg/h - Cuve 20 L - 20 kW
400 V tri - 400x925x900 mm

980438

5280,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C. Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses

22615,00^{HT}
A3525912145,00^{HT}
980428

Sauteuse 60dm2 gaz
Gaz - 24,5 kW - 130 L utiles - 1200x925x900 mm

980428

12145,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Chauffage par rampes tubulaires inox ép 3,2 mm.

Sauteuse multifonction 80dm2 gaz

Gaz - 32 kW - 170 L utiles - 2000x925x450 mm

A35259

22615,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Chauffage par rampes tubulaires inox ép 3,2 mm. Régulation séquentielle digitale. Compteur d'eau volumétrique. Minuterie fin de cuisson. Régulation par thermostat 0- 350°C multicapteurs

NEW



Barre de relevage de panier optionnelle.

ROSINOX
GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.

NEW



100% DE ZONE DE CHAUFFE UTILE 200° EN 2 MN

1

2

3

Température : 30°C à 250°C

Appareil multifonction :

- ébullition
- ébullition douce
- braiser
- cuisson à basse température
- griller
- confire
- cuisson sous vide
- cuisson de nuit

31550,00^{HT}
E36423

ROYAL CHEF 800

1 Friteuse haut rendement - électrique
sur placard fermé - Cuve 15 L
13,5 kW - 800x800x1020 mm

E43700

5025,00 1

Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur 3 mm. Température de bain réglée par thermostat électronique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour éviter la surchauffe de l'huile.

5025,00^{HT}
E43700

2 Plancha Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm

E43790

7495,00 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température.



3 Fournéau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm

E43788

2530,00 1

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.

7495,00^{HT}
E43790

SAUTEUSE MULTIFONCTION

Sauteuse double cuves - électrique

36,9 kW - 2x80 L - Capacité 2 x GN1/1 - Dimensions fond de cuve 2 x 540x557 mm - profondeur 280 mm - Surface de cuisson 2 x 30 dm² - 400 V tri - 1756x850x1050 mm

E36423

31550,00 1

à partir de 25,98€ par jour sur 48 mois*

grenke

E36456 Bras de levage pour paniers

475,00 1

Cadre Inox AISI 304 épaisseur 3 mm. Capot Inox AISI 304. Cuve Inox AISI 316 soudée des 2 côtés. Préchauffage à 180°C en 3 minutes. Couvercle double isolé, robuste. Raccordements centraux d'alimentation en eau, de drainage et d'électricité à partir du mur ou du sol. Kit de connexion pour connecter plusieurs unités ensemble. Entrée eau R3/4". Sortie DN-50. Dotation standard : Système de remplissage automatique d'eau, jauge de niveau liquide, sonde à cœur multipoint, vidange intégrée dans le fond de cuve avec système électronique de fermeture/ ouverture, relevage automatique du panier - possibilité de cuisiner dans des paniers avec couvercle fermé, capteur de sécurité pour bras de levage du panier, douche rétractable intégrée, prise intégrée 230 V/16 A, port USB - sauvegarde et transfert de données, HACCP data, connexion Internet.

LA LAVERIE

accessoire de laverie

osmoseur

1769,00^{HT}
000180



Osmoseur

150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane - De 5° à 45°C - Débit
mini 350 L/h - 186 W - 230 V mono
250x560x525 mm

000180

WALO
PROFESSIONAL

1769,00 1

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars.
Composée de 3 zones techniques distinctes
(compartiment hydraulique fonctionnel
compartiment frontal d'inspection, panneau
commande et composants électriques),
membranes amovibles à l'avant avec
vaseau en acier inoxydable, filtre à
charbon actif inclus, touche by-pass pour
le fonctionnement avec l'eau du réseau
hydraulique général, robinet mélangeur.

adoucisseur

1090,00^{HT}
977500



- Protège parfaitement les machines contre l'entartrage
- Adoucisseur simple au design compact
- Entièrement automatique et facile à utiliser
- Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle

BWT

Adoucisseur d'eau compact Bestsoft 11
1440 L/h - 15 W - 270x480x532 mm

977500

1090,00 1

Système de commande numérique élargi pour
une puissance et efficacité maximum. Vanne
rotative pour une plus grande sécurité de
fonctionnement.

cartouche

NEW

À partir de
510,00^{HT}
E43698



Kit 1ère installation
Purity C1100 Clean
avec compteur connecté
E43698

510,00 1

510,00 1

510,00 1

BRITA

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des
lave-vaisselles contre le calcaire. Déminéralisation partielle de
l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage
manuel pour la version Extra). Facile à installer.

NEW

À partir de
240,00^{HT}
A27394

1 Tête de filtre Besthead Flexpack
ø130x105 mm
A27394

240,00 1

Raccords pivotables. Aucun outillage
nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

Pour four et laverie - ø185x576 mm
A27411

255,00 1

Filtre à charbon actif. Filtration des
particules, goûts, odeur, chlore et
substances organiques.



2169,00^{HT}
A27349

2390,00^{HT}
E24213



b
BWT

Osmoseur Bestqua Roc 14 complet*

*Kit de raccordement + pré-filtre

120 L/h - Osmose inversée
de +5° à +40°C - 200 W

230 V mono - 153x271x505 mm

E24213

2390,00 1

Le système d'osmose inversée BWT bestqua ROC montre principalement sa supériorité lorsque la concentration de substances dans l'eau brute est élevée ou lorsque la demande en eau pure est importante. Il garantit des résultats fiables notamment lorsqu'il est utilisé dans des fours, des combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200

Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes

Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm

A27349

2169,00^{HT}
1

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

2 A27353 Réserve d'eau 18 L

109,00 1

3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau

59,00 1

2169,00^{HT}
1



SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.



lave-verres

Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

6589,00^{HT}
130958

Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm 7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

• Paniers 500x500 mm



lave- vaisselle

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

16300,00^{HT}
130959

• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959 **16300,00** 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crêpine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.



résultat de lavage / propreté et hygiène / économies d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

lave- batterie

OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



17085,00^{HT}
130905



Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm - 775x570x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz

130905 **17085,00** 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.

osmoseur

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.

3222,00^{HT}
130903



Osmoseur 90L/h - 310 W - 230 V mono 215x505x420 mm

130903 **3222,00** 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

produit de lavage

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économies et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.

winterhalter®

79,00^{HT}
130955



1 F420 e

Détergent liquide
130940 5 L **48,00** 1

Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2

1

48,00^{HT}
130940

149,00^{HT}
130954



2 F300

Détergent liquide
130955 12 kg **79,00** 1

Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

3

2

3

149,00^{HT}
130954

4 F865 PLUS

Détergent pour lave-ustensiles
130952 25 kg **165,00** 1

Détergent liquide anti-mousse. Idéal sur plastiques et résines souples. Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate. Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

4

4

4

165,00^{HT}
130952

5 Sel régénérant fin

130960 500 g **29,00** 1

Liquide doux pour les verres et décorations. Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

75,00^{HT}
130953

6 B100 N

Produit de rinçage
130953 10 L **75,00** 1

Utilisation universelle. Hauteur concentré. Séchage rapide. Eclat. Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.



LA LAVERIE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



NEW

À partir de
999,00 HT
130880

PRIX EN BAISSE

230 V
50 Hz

• Paniers 350x350
ou 400x400 mm

PRIX LE PLUS BAS

Lave-verres

30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur, 565x475x765 mm

130880	Panier 350x350 mm	999,00	1
130881	Panier 400x400 mm	1120,00	1
E44149	Panier 400x400 mm avec pompe de vidange	1270,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique. Doseur de rinçage intégré.

Lave-verre

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



À partir de
1289,00 HT
130805

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

Paniers 350x350 mm

Lave-verres LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 1 kW
Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
Doseur produit rinçage intégré

130805	Sans Adoucisseur	1289,00	1
---------------	------------------	----------------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

Hauteur de passage 315 mm
Dotation : - 1 casier à verres
- 1 insert pour soucoupe



À partir de
1380,00 HT
E24164

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Panier 400x400 mm

Lave-verres Série S Electronique simple paroi

40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540°
Puis installée : 2,7 kW. Alternance surchauffeur 2,7 kW et cuve 2, kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1380,00	1
E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1620,00	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

V ETSAN

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre



NEW

À partir de
1518,00 HT
820048

• Paniers 500x500 mm

NEW

230 V
50 Hz

Faible consommation en énergie, eau et détergent

Lave-vaisselle à capot
65 casiers/h - 5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 23 L- 9,66 kW 700x785x1480/1960 mm

820047	Sans pompe de vidange	2170,00	1
---------------	-----------------------	----------------	---

B49115 Avec pompe de vidange **2350,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et de rinçage 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

PRIX LE PLUS BAS



À partir de
2170,00 HT
820047

• Paniers 500x500 mm

accessoires

Veetsan

V ETSAN

Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	315,00	1
E24162	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz	105,00	1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 Hz	219,00	1
E24210	Kit pompe de vidange pour lave-vaisselle simple paroi	184,00	1
E24163	Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi	130,00	1
E24209	Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi	121,00	1
E24211	Kit pompe de détergent pour lave-vaisselle - simple paroi	152,00	1

lamber

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

lamber

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres



À partir de
1850,00 HT
793484

MADE IN EUROPE

TOP QUALITÉ

230 V
50 Hz

Panier 400x400 mm

V ETSAN

Lave-verres type S Electronique double paroi

30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120° rinçage eau froide - Puis installée : 3,3 kW. Surchauffeur 3 kW et cuve 0,8 kW

Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux lavage - LxPxH : 460x565x715 mm

793484	Avec adoucisseur et doseur de détergent	1850,00	1
---------------	---	----------------	---

793480	Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange	1990,00	1
---------------	---	----------------	---

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

lamber

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes



À partir de
1665,00 HT
130801

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

TOP QUALITÉ

230 V
50 Hz

Panier 400x400 mm

Lave-vaisselle DSP2

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW
Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW
Doseur produits lessiviel et rinçage intégrés 460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	1665,00	1
---------------	---	----------------	---

B83131 Avec pompe de vidange **1760,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

Lave-vaisselle Série S Electronique simple paroi
40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540°
Puis installée : 2,7 kW. Alternance surchauffeur 2,7 kW et cuve 2, kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1380,00	1
E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1620,00	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

lave-vaisselle

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

2085,00^{HT}
130806



Lave-vaisselle SL4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Electropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur 2085,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rincage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.



• Paniers 500x500 mm

À partir de
2479,00^{HT}
130803

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique



Lave-vaisselle DSP4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Electropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur 2479,00 1

130810 Sans adoucisseur, 2700,00 1
avec pompe de vidange

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rincage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rincage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

• Paniers 500x500 mm

laveuse à capot

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Lave-vaisselle LS5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rincage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rincage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers

2870,00^{HT}
130807

Tables et casiers en option

• Paniers 500x500 mm

À partir de
2265,00^{HT}
E24167

Lave-vaisselle One Touch Electronique

7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm
E24167 Avec doseur de rinçage 3/400V 2265,00 1

E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW 2575,00 1

E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3,3 kW 2370,00 1

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW. Consommation d'eau 2,1 à 2,4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



À partir de
2730,00^{HT}
130826

Option double casiers

131300 145,00 1
Socle pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm 330,00 1



Lave-vaisselle 050F

30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Electropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm
130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur 2730,00 1

130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange 2999,00 1

130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur 2889,00 1

130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange 3285,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rincage inox. Rincage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm

3475,00^{HT}
793488



• Paniers 500x500 mm

• Paniers 5

- Surchauffeur atmosphérique air gap
- + sur-pressur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm



4110,00^{HT}
630427



- Paniers 500x500 mm

COMMANDÉ
ACCÉSIBLE GRÂCE
À L'EMPLACEMENT
EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150°
- Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)
- doseur produit lavage et rinçage - 746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur 4110,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

Laveuse avec condenseur

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

6240,00^{HT}
131302

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double paroi
- Bras de lavage inox

- Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle L21 RGB avec condenseur

3 cycles de lavage 120/180/240°
Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

131302 6240,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres numériques. Linéaire ou angulaire. Cuve à double paroi, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur 4415,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres numériques. Linéaire ou angulaire. Cuve à double paroi, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double paroi isolée

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
4975,00^{HT}
130610



- Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm



4415,00^{HT}
630264

Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur 4975,00 1
130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange 5650,00 1
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm 580,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensitives. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. *sur commande

7425,00^{HT}
130828

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

- Paniers 500x500 mm
600x500 mm



Tables
et casiers
en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE
INTERACTIF AVEC
PROGRAMMATION COMPLÈTE
DE TOUS LES PARAMÈTRES!



Lave-vaisselle électronique L305-dy

60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180° + cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1700 mm

130828 7425,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyant. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

produits d'entretien



1 Liquide lavage machine

006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L 17,20 4

006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L 13,20 4

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

2 Liquide rinçage machine

006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L 18,60 4

006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L 17,20 4

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

3 Liquide rinçage machine Pour eau dure

006106 Bidon 5 L 5,75 3

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.

Sallosphère moon

4 Pour eau douce et moyennement dure

006000 Cartouche 355 g 20,60 6

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Liquide lavage machine

006123 Eau dure 10 L 48,00 1

006161 Eau douce 20 L 53,60 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Liquide lave-batterie

006174 Bidon 24 kg 70,30 1

Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métal légers.

Liquide rinçage machine

006172 Eau dure 20 L 70,50 1

006170 Eau douce 20 L 57,90 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

Hauteur de passage 840 mm
Dotation : - 1 compartiment plateau
- 1 panier générique

7850,00^{HT}
630024



Lave batterie P700-dy-P

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm

630024 7850,00 1

Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtres en cuve intégraux.

machine à avancement

NEW

14150,00^{HT}
E10258



Hauteur de passage 490 mm

PLUS BESOIN D'UNE DOUBLE CAPOT

Laveuse ZSR10

100 casiers/h - Surchauffeur 2 kW
Cuve 2 kW - 25,2 kW
1260x1060x1970/2095 mm

E10258

14150,00 1

à partir de 11,65€ par jour sur 48 mois*
grenke

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversant. Panneau de commande tactile intuitif. Souape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchage sur site.

Accessoires

D23814	Kit condenseur	1495,00 1
D23771	Tunnel de séchage linéaire	4205,00 1
D23847	Sas anti-éclaboussure	465,00 1
793491	Kit d'arrêt d'urgence pour avancement automatique	225,00 1

spécial boulangerie



Option double casiers

À partir de
3395,00^{HT}
130845



Hauteur de passage 410 mm

Dotation :
- 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux

Lave-vaiselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW

- doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

130845 Sans pompe de vidange 3395,00 1

130846 Avec pompe de vidange 3585,00 1

131300 Option double casiers 145,00

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensitives. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 840 mm

Dotation : - 1 panier inox

6990,00^{HT}
130822

IDÉAL POUR LE LAVAGE
DE TOUS LES USTENSILES DE
PÂTISSERIE

Hauteur de passage 410 mm

Dotation :
- 1 casier générique 600x500 mm
- 1 casier pour plateaux 600x500 mm
- 1 casier générique ouvert sur deux côtés
- 1 compartiment plateaux 600x400 mm

Hauteur de passage 440 mm

Dotation :
- 1 casier générique 600x500 mm
- 1 casier pour plateaux 600x500 mm
- 1 casier générique ouvert sur deux côtés
- 1 compartiment plateaux 600x400 mm

400 V 50 Hz

LA BLANCHISSERIE

Laveuse & séchoir

2150,00^{HT}
E23246

Laveuse



2590,00^{HT}
E24150

Lave linge WS 661

Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 KW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide. **E24150** Avec pompe de vidange **2590,00 1**

Lave linge WS 971

Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 KW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude **E20653**

4070,00 1

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.



2669,00^{HT}
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillières, microfibres, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/ lavage/adoucissant)

Lave linge professionnel

Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N)
50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm

975515 **2669,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatres amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

Séchoir

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Séche-linge DS661

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 KW - 600x640x850 mm

E23246 Condenseur **2150,00 1**

Séche-linge DS971EV

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 KW - 630x840x900 mm

E24149 Evacuation **2818,00 1**

Séche-linge DS971CO

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm

E23210 Condenseur **3559,00 1**



Lessive et assouplissant



1	Lessive liquide	006401 Bidon 5 L	7,60	3
2	Econet Easy'matic lessive atomisée	006703 Sac 20 kg (232 lavages)	34,90	1
3	NK Pure'Kleen - Lessive désinfectante - bactéricide levuricide*	006702 Sac 13,5 kg	49,50	1
4	Assouplissant	006504 Bidon 5 L	5,70	3



4050,00^{HT}
E24148

primus

GET AHEAD IN LAUNDRY

Lave-linge SP10

Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 KW - 400 V tri - 683x704x1027 mm

E24148 Avec pompe de vidange **4050,00 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.

1965,00^{HT}
E16299



primus

GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir SD10

Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 KW - 230 V mono - 683x711x1027 mm

E16299 **1965,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.

2575,00^{HT}
E16298



primus

GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir à condenseur C-DRYER

Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 KW - 230 V mono - 683x711x1027 mm

E16298 **2575,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).



myPRO & myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !



3299,00^{HT}
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280 **3299,00** 1

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



1870,00^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®

Tambour 8 kg (67 L)
Essorage : 1 400 tr/min
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)
850x597x624 mm

996007 **1870,00** 1

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.



1740,00^{HT}
E24152

Séchoir à pompe à chaleur MyPro®

Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V mono 50 Hz - 596x625x850 mm

E24152 **1740,00** 1

Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.



Kit de superposition MyPro®
631055 **209,00** 1



Socle
630197 **469,00** 1

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge

Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm

988281 **2190,00^{HT}**
988281

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Ecran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargeement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition MyPro®
988282 **192,00** 1

gamme industrielle

À partir de

10330,00^{HT}
975785



- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmateur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm
975785 **10330,00** 1

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm
975786 **11689,00** 1

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
4850,00^{HT}
975787

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisés
- Filtre auto-nettoyant

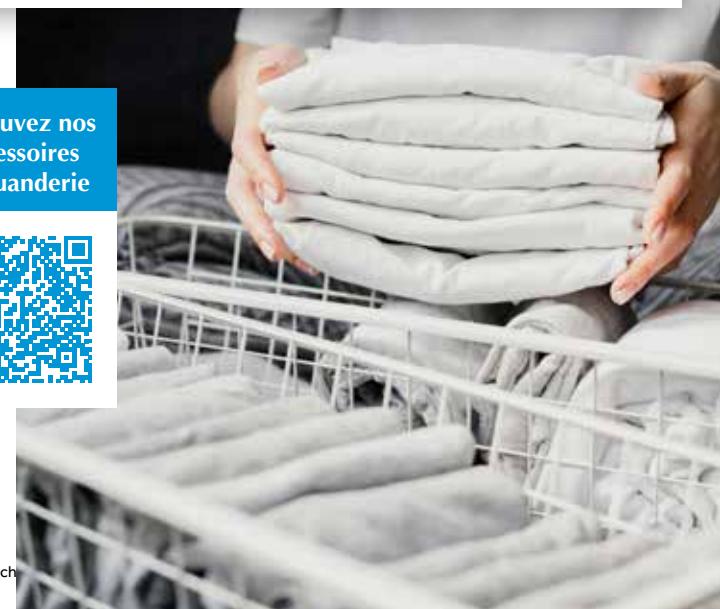
T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975787 **4850,00** 1

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm
975788 **5545,00** 1

accessoires de buanderie



Retrouvez nos accessoires de buanderie



LE MOBILIER

intérieur & extérieur



Fauteuil Portofino

E17873 Blanc	65,00	1
E17874 Taupe	65,00	1
E17875 Anthracite	65,00	1
E17876 Noir	65,00	1

Coussin Portofino

E17879 Coussin dossier	24,00	1
E17880 Coussin assise	24,00	1

Coussin anthracite

65,00^{HT}
E17873

Fauteuil Portofino

65,00^{HT}
E17873

Chaise Helen

010071 Noir	45,00	1
010072 Taupe	45,00	1
010073 Vert olive	45,00	1
E17878 Marsala	45,00	1

Fauteuil Paris

010068 Noir	49,00	1
010069 Taupe	49,00	1
010070 Vert olive	49,00	1
E17877 Marsala	49,00	1

À partir de
45,00^{HT}
01007162,00^{HT}
E17869

Tabouret Helen75

E17869 Noir	62,00	1
E17870 Taupe	62,00	1
E17871 Vert olive	62,00	1
E17872 Marsala	62,00	1

99,00^{HT}
E16904

Chaise Jakarta

45x59x88,5 cm	4 kg
E16904	99,00

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.



Chaise Mexico

46x61x89 cm	hauteur assise 46,5 cm	4,2 kg
E16908	89,00	

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.



Fauteuil Walis

55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030 Moka 59,00 1

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wicker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.

À partir de
65,00^{HT}
009028

Chaise Rotin

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

009028 Beige noir 65,00 1

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009027 Beige noir 69,00 1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piétement avec embout plastique noir.

plateau



CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm

COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm

DERNIÈRES PIÈCES À SAISIR



Industriel



Marbre blanc



Atacama cherry



Zinc



Washington pine



Dark slate

Plateaux stratifiés

Industriel

Marbre blanc

Atacama cherry

Zinc

Washington pine

Dark slate

CLASSIC LINE

60x60 cm

70x70 cm

110x70 cm

COMPACT LINE

70x70 cm

-

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2

-

2



Également disponible en gris : [NOUS CONSULTER](#)

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg

1 009125 Époxy noir **55,00** 1
Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg

009126 Époxy noir **58,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout

Athena Hauteur 110 cm - 10 kg
2 009107 Époxy noir **59,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena
Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg
3 009127 Époxy noir **74,00** 1
max 120x80 cm.

59,00 HT
009060



Pied de table Retro 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg

1 009060 Époxy noir **59,00** 1
Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table Retro 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir **63,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

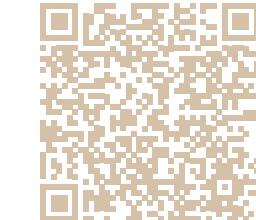
Pied de mange-debout Retro 3 branches

48x110 cm - 13,5 kg
2 009062 Époxy noir **69,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.

Pied de mange-debout Retro 4 branches

48x110 cm - 13,5 kg
2 009062 Époxy noir **69,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

LIVRÉ EN KIT



ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS

179,00 HT
009766



89,00 HT
009770



1 Pied de table X-One

Hauteur 71 cm - 7,5 kg
009770 Noir **89,00** 1
009771 Gris **89,00** 1
LIVRÉ EN KIT

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

119,00 HT
009768



2 Pied de table double X-One

Hauteur 71 cm - 14 kg
009766 Noir **179,00** 1
009765 Gris **179,00** 1

Plateau max 120x80 cm.

3 Pied de mange-debout X-One

Hauteur 108 cm - 8,7 kg
009768 Noir **119,00** 1
009767 Gris **119,00** 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

22,00 HT
E36948



Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg

E36948 22,00 4

Chaise haute CONGRÈS

47x61x133 cm - 5,25 kg

009098 25,00 4

Assise et dossier blanc, structure noire

25,00 HT
009098



35,00 HT
E36949



Table ronde Congrès

Blanc / structure noir
E36947 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg **105,00** 1
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg **159,00** 1

8 pl. : charge max : 315 kg.

10 pl. : charge max : 350 kg.

Table rectangulaire Congrès

Blanc / structure noir
009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg **59,00** 1
E36944 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg **69,00** 1

6 pl. : charge max : 270 kg.

8 pl. : charge max : 315 kg.

Mange-debout Congrès

ø80x110 cm - 7 kg
E36949 Blanc / structure noire **35,00** 1

Housse pour mange-debout

Blanc **9,90** 1
E37495 Noir **9,90** 1

Noir **9,90** 1

Chariot pour tables pliantes rectangulaires

009298 **590,00** 1
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes

009299 **490,00** 1
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

LES BONS PLANS & EPI

4,70^{HT}
006352

40 DOSES

• Détergent
• Désinfectant
• Désodorisant



Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 **4,70** 6

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

5,00^{HT}
006939

FRANCE

Spray suodorant linge
006939 Thé vert **5,00** 6
006938 Lin **5,00** 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant suodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

10,90^{HT}
140745

JOFEL

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc **10,90** 1

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

12,90^{HT}
140744

JOFEL

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **12,90** 1

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

**SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !**



Poubelle

	Inox	Acier blanc		
3 L	914707	8,00	914724	7,90 1
5 L	E35129	9,00	914725	8,50 1
12 L	914701	22,50	914720	14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle cliqué et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

EPI

2,70^{HT}
340570

Gant vinyle non poudré blanc

340570 Taille S	2,70 1/10
340571 Taille M	2,70 1/10
340572 Taille L	2,70 1/10
340573 Taille XL	2,70 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

2,90^{HT}
340577

Gant nitrile non poudré bleu

340574 Taille S	2,90 1/10
340575 Taille M	2,90 1/10
340576 Taille L	2,90 1/10
340577 Taille XL	2,90 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

4,10^{HT}
345558

Gant nitrile non poudré noir

342227 Taille S	3,50 1/10
630245 Taille M	3,50 1/10
630244 Taille L	3,50 1/10
342228 Taille XL	3,50 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

Gant latex non poudré blanc

345558 Taille S	4,10 1/10
345559 Taille M	4,10 1/10
345560 Taille L	4,10 1/10
345561 Taille XL	4,10 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

**SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !**

5,00^{HT}
006939

FRANCE

Spray suodorant linge
006939 Thé vert **5,00** 6
006938 Lin **5,00** 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant suodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

À partir de
8,00^{HT}
914707

Poubelle

	Inox	Acier blanc		
3 L	914707	8,00	914724	7,90 1
5 L	E35129	9,00	914725	8,50 1
12 L	914701	22,50	914720	14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle cliqué et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

5,20^{HT}
342224

Calot réglable en papier fond ajouré

342224 Extra blanc **5,20** 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.
Longueur 27 cm.

2,40^{HT}
340579

Tablier de protection jetable

340578 **2,95** 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Charlotte clip

340579 Blanc

2,40 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

2,95^{HT}
340578

armoire à pharmacie

19,50^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge

Sans contact - Frontal et auriculaire

909975 **19,50** 1

Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.

24,90^{HT}
E35198

Armoire à pharmacie 1 porte

E35198 Acier blanc - 450x350x150 mm **24,90** 1

140732 Kit de secours 3/5 personnes **46,00** 1

Acier poudré epoxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.

NEW

G
GAFIC
1945

LE LINGE

Lessive & assouplissant

Lessive liquide



7,60^{HT}
006401

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L

ViTal
PROFESSIONNEL



Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques
pour une blancheur éclatante



8,40^{HT}
006503

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L

MADE IN
FRANCE

Lessive pour tous types de textiles.

Lessive tablette



33,90^{HT}
006706

NK Linge'Tabs lessive tablette
bactéricide levuricide

006706 Seau 3,125 kg

33,90 1

Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les tâches
de sang, œuf,
protéine, urine...



30,50^{HT}
006700

CS Artic'Expert lessive désinfectante
bactéricide fungicide sans prélavage

006700 Boîte 7 kg

30,50 1

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.

Efficace sur tâches colorées
(thé, sang, café)

15,40^{HT}
961252



Skip lessive tablettes

961252 Linge couleur
15,40 1

64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.

20,40^{HT}
E11335

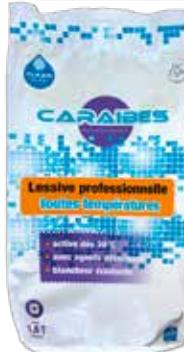


- Préserve les couleurs et le blanc
- Laisse le linge propre et agréablement parfumé



Skip lessive capsule
E11335 Linge couleur
20,40 1
46 pastilles.

SPÉCIAL HÔTELLERIE



34,70^{HT}
006717

assouplissant

4,70^{HT}
006400



ViTal
PROFESSIONNEL

4,70 1/3

Assouplissant textile

Bidon 5 L

006400 Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique, une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée et les vêtements sont moins réches

74,50^{HT}
006708



Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée

006708 Sac 15 kg

74,50 1

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.



5,70^{HT}
006504



Assouplissant Bidon 5 L

006504 5,70 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.



À partir de
34,90^{HT}
006703

Econet Easy'Matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg

34,90 1

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



49,50^{HT}
006702

Efficace
sur les tâches
de sang, œuf,
protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante
bactéricide levuricide

006702 Sac 13,5 kg

49,50 1

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.



49,90^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive
spéciale restauration

006701 Sac 15 kg

49,90 1

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

74,50^{HT}
006708

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée

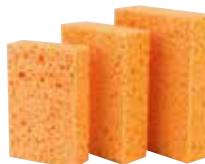
006708 Sac 15 kg

74,50 1

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

L' HYGIÈNE GÉNÉRALE

éponge



0,90^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
007132 n°4 - 12x8x3 cm 0,90 10/100
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm 1,40 10/80
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 n°8 - 15x11x4 cm 2,05 10/40
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



21,50^{HT}
007139

Éponge gros travaux Sachet
007139 14,2x9,2x6 cm 21,50 9

Prix du sachet, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



0,90^{HT}
007136

Éponge tampon blanc Sachet/Carton
19x3x2,2 cm

007136 Rose 0,90 10/120
007135 Bleue 0,90 10/120

Prix unitaire. Vendu au paquet de 10.
Éponge cellulose, fibres nappe
abrasive polyester. Pour le lavage
des surfaces délicates.



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm 4,50 1

007144 Vert - 14 cm 4,50 1

007145 Noir - 14 cm 4,50 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.

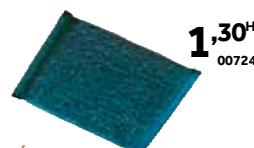


5,50^{HT}
914797

Éponge tampon vert Sachet/Carton

914798 PM - 11x7x2,2 cm 5,50 10/150

Prix au sachet de 10.
Tampon sur éponge végétale.



1,30^{HT}
007244

Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm 1,30 2

Prix unitaire. Vendu par 2.
Double face, fils inox et polyester
avec cœur éponge absorbante.



2,25^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm 2,25 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.
Excellent performances de récurage,
déhänge les résidus alimentaires brûlés.
Grande capacité d'absorption. Souple.

4,20^{HT}
004868

Éponge boule inox

Lot de 10

004868 40gr 4,20 1

914310 60gr 5,90 1

Prix du paquet de 10.
Grande spirale inox AISI
410. Récurage fort. Solide
et très efficace pour récurer
rapidement de multiples
surfaces. Gris acier.

Gant de plonge nitrile - vert

342180 Taille L 8 6,10 1/12

342183 Taille XL 9 6,10 1/12

342182 Taille XXL 10 6,10 1/12

Vendu au paquet de 12 paires.



6,10^{HT}
342180



5,25^{HT}
007518

Lavette MicroTuff 36x36 cm

007518 Bleu 5,25 1

007507 Jaune 5,25 1

007504 Rouge 5,25 1

007506 Vert 5,25 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet

Microfibre non tissée. 80% polyester,
20% polyamide. 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



2,90^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM

039430 Bleu 2,90 1

039432 Rouge 2,90 1

039433 Jaune 2,90 1

039431 Vert 2,90 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet

Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible
dans les 2 directions). Lavette parfaitement
adaptée aux usages les plus courants
rencontrés dans le nettoyage. Préconisée
pour le lavage et la désinfection. Utilisation
à sec ou humide.



19,50^{HT}
007525

Carré microfibre 40x38 cm

MicronQuick

007525 Bleu 19,50 1

007527 Jaune 19,50 1

007526 Rouge 19,50 1

007528 Vert 19,50 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet

Microfibre non tissée. 80% polyester,
20% polyamide. 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

lavette & microfibre



4,80^{HT}
007350

Lavette super 50x35 cm

007350 Bleu 4,80 1

007351 Rouge 4,80 1

007352 Jaune 4,80 1

007353 Vert 4,80 1

007354 Blanc 4,80 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet
80% viscose, 20% polyester. 72 g/m².
Capacité d'absorption 800%. Sachet de
25 formats.



0,90^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm

007147 Bleu 0,90 1

007149 Rose 0,90 1

007148 Jaune 0,90 1

007150 Vert 0,90 1

Prix à la lavette. Vendu au paquet de 5.

100% microfibre, 300 g/m².
Nettoyage et dégraissage par
capillarité (très forte capacité
d'absorption). Capture et rétention
des poussières et salissures par
attraction électrostatique.

LAVETTES NANOFIBRES AVEC PICTOGRAMMES			
Lavette HACCP imprimée			
E37406 Bleue - Surface vitrée	3,20	10	
E37409 Jaune - Cuisine	3,20	10	
E37408 Verte - Bureau	3,20	10	
E37407 Rose - Sanitaire	3,20	10	
Prix de la lavette. Vendu en paquet de 10.			

NEW

3,20^{HT}
E37406



E37406 Bleue - Surface vitrée
E37409 Jaune - Cuisine
E37408 Verte - Bureau
E37407 Rose - Sanitaire

4,30^{HT}
153092



- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

Lavette inox personnalisable
153092 40x40 cm 4,30 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10.
Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait
l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi
de lessive. Élimine toutes les salissures sans laisser de traces, ni
rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance
aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.

torchon



20,50^{HT}
007372

Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth
007372 38x42 cm 20,50 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m².
Sachet enchevêtré de 100 formats.

12,50^{HT}
153093



SPÉCIAL VERRES FINES &
COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique



Essuie-verres
153093 50x70 cm 12,50 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10.
Nanofibre 80 g/m² microperforé.
S'utilise sec. Élimine les traces d'eau
et séche les verres et la vaisselle en
un seul passage. Séchage rapide.
Résistance aux multiples et fréquents
lavages. Durée de vie 2 ans.

LA BROSSERIE

alimentaire

abrasif spécifique



Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 Ø 139 mm **1,25** 15

Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm
914313 Pourpre **2,80** 6
914316 Noire **2,80** 6

Prix unitaire, vendu par sachet de 6.
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.



Kit brosserie alimentaire

E24194 **59,50** 1

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclus.

6,30 HT
007056

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - Ø25x140 cm
007056 Fibre de verre Blanc **6,30** 1
007045 Aluminium **4,50** 1

brosse & raclette



7,50 HT
007110

Brosse à main 21 cm

007110 Blanc **7,50** 1
007109 Rouge **7,50** 1
007107 Jaune **7,50** 1
007106 Bleu **7,50** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

8,90 HT
007112

Brosse à main 20 cm

007112 Blanc **8,90** 1
007111 Bleu **8,90** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.

8,30 HT
007113

Brosse étroite 37 cm manche long

007113 Blanc **8,30** 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



6,30 HT
007090

Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc **6,30** 1
007086 Bleu **6,30** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



Balayette droite fleuré - 29 cm

007095 Blanc **6,55** 1
007091 Bleu **6,55** 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

007105 Blanc **8,00** 1
007101 Bleu **8,00** 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.

3,60 HT
007116

Pelle ramasse poussière

007116 Blanc **3,60** 1
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce.



Balai droit 29 cm - mi-dur

007068 Blanc **8,40** 1
007067 Bleu **8,40** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

8,40 HT
007068

10,00 HT
007080

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc **10,00** 1
007079 Rouge **10,00** 1
007078 Vert **10,00** 1
007077 Jaune **10,00** 1
007076 Bleu **10,00** 1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.



4,50 HT
007045

Support balai Toolflex

007120 3 clips - 500 mm **20,50** 1
007158 5 clips - 900 mm **28,50** 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.



Clip pour support balai Toolflex

007159 **7,90** 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

7,90 HT
007159

Frottoir 30 cm

007075 Blanc **14,50** 1

007074 Rouge **14,50** 1

007073 Vert **14,50** 1

007072 Jaune **14,50** 1

007071 Bleu **14,80** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

6,10 HT
007115

1,50 HT
007114

1 Brosse à ongle double

007114 Blanc **1,50** 10

Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

2 Brosse à ongle avec poignée

007115 Blanc **6,10** 12

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

LA CUISINE

lavage & rinçage

système poche

livré sous emballage carton



41,00^{HT}
B58667

SYSTÈME SÉCURISÉ
SANS CONTACT
AVEC LE PRODUIT

51,39^{HT}
E16676



Liquide lavage machine 600
Pour eau dure
B58667 Poche 10 L 41,00 1

Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique. Tous types de lave-vaisselle.

SANS PARFUM

Connecteur pour poche

006513 28,00 1

Support pour poche

006514 31,00 1



liquide lavage machine



8,50^{HT}
006102



Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L 8,50 1/3
006101 Bidon 20 L 30,50 1

Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

- Jusqu'à 30° TH
- Agents séquestrants
- Efficace sur verrerie et tasses

NEW

18,10^{HT}
004744



Proma 3000 D détergent, dégraissant lavage machine industrielle
Pour eau jusqu'à 30° TH
004744 Bidon 5 L 18,10 1/4

élimine parfaitement les graisses et souillures diverses. Prévient l'entartrage du matériel.

À partir de
17,20^{HT}
006163



Moyen et gros débit
Vaisselle difficile
et salissures importants

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Liquide lavage machine
Pour eau dure

006163 Bidon 5 L 17,20 1/4

006151 Bidon 20 L 67,30 1

Pour eau douce

006157 Bidon 5 L 13,20 1/4

006161 Bidon 20 L 53,60 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

24,50^{HT}
975735



DILUTION 1 À 3 G/L

ECOLAB[®]
Machine Détergent Universal ecolab

TOP clin
Toutes eaux

975735 Bidon 5 L 24,50 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.

Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

Spécial lave-verre



CHLORÉ

5,10^{HT}
006168

Convenient pour tous types d'eau



Liquide lave verre chloré
STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Flacon doseur 1 L

006168 5,10 1/6

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.



21,50^{HT}
006459

Lave verres
006459 5 L 21,50 1/4

Lave verres eau dure sans chlore.

tablette de lavage

32,20^{HT}
006712

Active à basse température
Base enzymatique



CS Acti'Tabs tablette
bactéricide fungicide
006712 Seau 3 kg 32,20 1
(150 pastilles)

Tablette tri-couches désinfectante bactéricide et fungicide. Active dès 45°. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



22,50^{HT}
006714

GREEN STAR
CUISINE
PROFESSIONNEL

CS One tablette IdeGreen
006714 Seau 2,25 kg 22,50 1

Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Active dès 50 °C.

sel

À partir de
2,50^{HT}
005000



3



3

Sel Aqua valisette

1 005000 Carton 2 kg 2,50 1

Sel adoucisseur Aqua

2 E14046 Sac 10 kg 7,70 1

3 005001 Sac 25 kg 13,00 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

1 005000 Carton 2 kg 2,50 1

2 E14046 Sac 10 kg 7,70 1

3 005001 Sac 25 kg 13,00 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

48,00^{HT}
006123

SANS PHOSPHATE



GREEN STAR
CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lavage machine IdeGreen

Pour eau dure
006123 Bidon 10 kg 48,00 1

Pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.

46,00^{HT}
E30854

- Élimine amidon, protéines, thé, café, rouge à lèvres...
- Ne laisse pas de traces
- Efficace en eaux douces à très dures



Liquide lavage machine

E30854 Bidon 10 L 46,00 1

Formule certifiée Ecocert conçue pour les équipements professionnels. Convient à tous types de vaisselle.

À partir de
20,60^{HT}
006000

Lavage et rinçage en 1 produit

200 CYCLES DE
LAVAGES MINIMUM



Salosphère moon

Cartouches de 355 g

006000 Pour eau douce à dure 20,60 6

006006 Pour eau dure 21,65 6

006001 Spécial lave-verre 20,60 6

Prix unitaire, vendu par 6.

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.



1

Pastilles vaisselle tout en 1

E31984 Seau 2,4 kg (150 pastilles) 22,50 1

Formule enzymatique pour une meilleure efficacité. Film hydrosoluble.

1 005000 Carton 2 kg 2,50 1

2 E14046 Sac 10 kg 7,70 1

3 005001 Sac 25 kg 13,00 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



2

Sun All in 1 Dose de lavage

006208 100 doses 35,90 1/5

Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

rinçage en machine



Convenit pour les eaux très dures

5,75^{HT}
006106

Liquide rinçage machine **ViTal**
006106 Bidon 5 L 5,75 1/3

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



À partir de
17,20^{HT}
006162

Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle



Liquide rinçage machine Pour eau dure

006155 Bidon 5 L	18,60	1/4
006172 Bidon 20 L	70,50	1
Pour eau douce		
006162 Bidon 5 L	17,20	1/4

006170 Bidon 20 L 57,90 1
Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

- Super concentré
- Non moussant
- Efficace dès 60°C

NEW

17,20^{HT}
004746



Agent de rinçage machine

Toutes eaux 004746 Bidon 5 L 17,20 1/2

Permet l'obtention rapide d'une vaisselle sèche, étincelante et sans taches même à basse température. Il est efficace dès 60°C sans augmentation de dosage.

détartrant



7,60^{HT}
006502



ViTal
PROFESSIONNEL

Détartrant machine

006502 Bidon 5 L 7,60 1/3

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



Utilisation économique pour une propreté étincelante



Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux 975720 Bidon 5 L 27,00 1/2

Prix unitaire, vendu par 2. Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.



À partir de
52,00^{HT}
E30856

NEW

Effet déperlant accélère le séchage



Liquide de rinçage machine
Toutes eaux E30856 Bidon 10 L 52,00 1

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels.

doseur lavage



À partir de
149,00^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar 149,00 1

E36513 Lavage & rinçage 1-4 L/h - 3 bar 365,00 1

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

18,30^{HT}
006159



ViTal
PROFESSIONNEL

Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L 18,30 1/4

Détartrage et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoploneurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

plonge manuelle



Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

5,65^{HT}
006104



ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent plonge manuelle 006104 Bidon 5 L 5,65 1/3

006103 Flacon 1 L 1,80 1/12

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.



7,80^{HT}
006164

NEW



Liquide lavage plonge 15

006164 Bidon 5 L 7,80 1/4

À diluer. Produit moussant avec un bon pouvoir mouillant et dégraissant. Peut s'utiliser également pour le nettoyage des sols et des murs.



15,60^{HT}
004779

Liquide vaisselle ultra dégraissant
004779 Bidon 5 L 15,60 1/4

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

DILUTION 5 à 10 ML/L

16,00^{HT}
975721

- Sans parfum ni colorant
- Excellente performance de nettoyage
- Utilisation économique pour une propreté étincelante



Détergent Manual Dish

975721 Bidon 5 L 16,00 1/2

Prix unitaire, vendu par 2. Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.



Puissant pouvoir dégraissant

4,10^{HT}
006900

17,50^{HT}
006901



Liquide lavage plonge manuelle

006901 Bidon 5 L 17,50 1/4

006900 Flacon 1 L 4,10 1/12

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



9,95^{HT}
006105



Détergent désinfectant plonge manuelle

006105 Bidon 5 L 9,95 1/3

006110 Bouteille 1 L 5,95 1/12

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

pompe doseur

- Pas d'alimentation en eau ou électrique.
- Installation rapide.

Pompe de dosage manuelle

006072 65,00 1

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.

4,55^{HT}
006126

14,20^{HT}
006125



Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen

006125 Bidon 5 L 14,20 1/2

006126 Flacon 1 L 4,55 1/12

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégrasse les couverts et la vaisselle.

LA CUISINE

désinfection & dégraissage

centrale de lavage

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

341,00 HT
006067

1 Centrale de désinfection

006067

341,00 1
Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.2 Centrale de désinfection simplifiée
E36512 1 produit
tuyau 15 mCentrale complète avec support
bidon, tuyau et pistolet190,00 HT
E36512
NEW

Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.

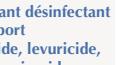


Dégraissant désinfectant

006100 Bidon 5 L

9,95 1/3

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.

19,10 HT
006150

Dégraissant désinfectant alimentaire

006150 Bidon 5 L

19,10 1/4

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

1

2

Centrale complète avec support
bidon, tuyau et pistolet190,00 HT
E36512
NEW

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

À partir de
120,50 HT
006070

Système de dilution automatique

14l/min 120,50 1
006070 1 produit à bouton
4l/min 261,00 1
006071 4 produits à levier

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

20,15 HT
006166Dégraissant désinfectant acide IdeGreen
006133 Bidons de 5 L

41,50 1/4

Prix à l'unité, vendu par carton de 4.

Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

Tuyau
006052 Tuyau 15 m 83,90 1
006053 Tuyau 20 m 104,90 1
006054 Tuyau 25 m 137,00 1Pistolet anti-choc plastique
00606860,80 HT
006068 60,80 1• Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent
• Bactéricide, levuricide, fongicide, virucideDÉTERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant
006166 Bidon 5 L 20,15 1/4

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

17,50 HT
907665Détacil Maxi*
907665 Bidon 5 L

17,50 1/2

Détargent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanées des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN14476.

désinfectant surface haute

sans rinçage

5,80 HT
B58823

Bactéricide, levuricide, virucide



Désinfect'alim SR V Ecocert

B58823 Pulv. 750 ml 5,80 1/6

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 14476.

Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml 6,80 1/12

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



1945

GAFIC

Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml 6,80 1/12

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



1945

GAFIC

Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml 6,80 1/12

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



1945

GAFIC

avec rinçage

3,50 HT
E16700

Dégraissant désinfectant avec rinçage

E16700 Pulv. 750 ml 3,50 1/12

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.

34,70 HT
006456Bactéricide
levuricide
fongicide
virucide

Désinfectant ECOCERT sans rinçage

006456 Bidon 5 L 34,70 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide

14,50 HT
006160Bactéricide
levuricide
fongicide
virucide

Deterquat lingettes désinfectantes 200 lingettes

006160 14,50 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

4,80 HT
006134

Prêt à l'emploi

Bactéricide,

levuricide,

virucide



GREEN STAR

CUISINE

Nettoyant désinfectant IdeGreen

006134 Vaporisateur 750 ml 4,80 1/6

Détargent, désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

désinfection fruits & légumes

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

10,30 HT
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes

006169 Bidon 5 L 10,30 1/4

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.



décapant / dégraissant



5,90^{HT}
006127

Agit rapidement,
même sur les surfaces
très encrassées



Décapant four IdeGreen

006127 Vaporisateur 750 ml **5,90** 1/6

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisine et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

NEW

5,10^{HT}
E30858

- Efficace sur graisses cuites et carbonisées
- Action rapide en 1 à 2 mn
- Idéal pour fours, friteuses, planches, plaques de cuisson, rotissoires, grills, hottes aspirantes et bouches d'aération



Dégraissant décapant graisses cuites

E30858 Pulvériseur 750 ml **5,10** 6

Prix unitaire. Vendu au carton de 6.

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.



- Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
- Prêt à l'emploi
- Dégage une agréable sensation de propreté

4,20^{HT}
004778



Nettoyant ULTRA-dégraissant soliprope

004778 Pulv. 650 ml **4,20** 1/12

Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazineuse, sanitaires etc...

Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

spécial plancha

Prêt à l'emploi
Dégrasse et élimine
totalement les graisses
cuites et carbonisées
en moins d'une minute

5,95^{HT}
006925

Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **5,95** 1/6

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



9,50^{HT}
006501

Formule
renforcée



Décapant four

006501 Bidon 5 L **9,50** 1/2

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensio-actifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Rinçage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

17,50^{HT}
006153



Décapant four

006153 Bidon 5 L **17,50** 1/2

Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.



13,50^{HT}
006903



Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **4,90** 1/6

006903 Bidon 5 L **13,50** 1/4

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébile).

décapant friteuse

Élimine rapidement
et efficacement
les graisses carbonisées
Agit en profondeur

14,60^{HT}
006173



Dégraissant friteuse et graisses cuites

006173 Bidon 5 L **14,60** 1/4

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.



nettoyant lustrant

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



À partir de
8,60^{HT}
004820

JEX Four

004820 Vaporisateur 1 L

004811 Bidon 5 L **34,00** 1

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

inox

5,20^{HT}
007750

- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégrasse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



Nettoyant inox

007750 Pulvériseur 750 ml **5,20** 1/6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégrasse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



6,50^{HT}
E35070

- Convenit à l'inox, l'aluminium et le chrome
- Fait briller les surfaces
- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites



Nettoyant lustrant spécial inox écologique

E35070 Pulvériseur 750 ml **6,50** 6

Prix unitaire, vendu en carton de 6.

Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.



12,45^{HT}
006468

Lustrant inox

006468 Pulvériseur 750 ml **12,45** 1/6

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.

nettoyant multi-surfaces

13,50^{HT}
006167

SANS PHOSPHATE



Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L **13,50** 1/4

Nettoie, dégrasse tous les types de surfaces. Dégrasse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Hygiène assurée. À diluer 1 à 3 %.



21,50^{HT}
006131



Nettoyant multiusages IdeGreen

006131 Bidon 5 L **21,50** 1/4

Nettoie, dégrasse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, efficace sur les surfaces et sols. Équipements de cuisine, carrelages. Élimine les souillures, huiles, graisses, surfaces modernes plastifiées. Élimine les dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.



20,20^{HT}
006128

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5 L **20,20** 1/2

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, les graisses, souillures organiques.

Dégraissant graisses cuites

006128 Bidon 5

L'HYGIÈNE

des mains

distributeur savon vrac

Distributeur savon 1L **JOFEL**

006413 Azur fumé **12,90** 1
Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.

12,90^{HT}
006413Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 **18,50** 1**18,50^{HT}**
601263Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 **22,30** 1**22,30^{HT}**
602259Robuste
Fermeture à clé

**1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON :**
SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE
OU GEL HYDROALCOOLIQUE

Robuste adaptée
grand passage**18,20^{HT}**
006430

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **18,20** 1
006452 Noir **17,30** 1

Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4mL).



Idegreen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains

006434 Cartouche 1 L**6,30** 1/6**5,80** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

E18277 Cartouche 1 L**6,60** 1/6

Prix à l'unité.
Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. **EN1276**, **EN1499**. Colis de 6x1 L.

Mousse nettoyante mains

006433 Cartouche 1 L**8,00** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L**11,60** 1/6

Prix à l'unité.
Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fungicide. N'assèche pas la peau. **EN1275**, **EN14476**, **EN1040**, **EN13727**. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L**7,70** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

savon doux



STAR HYGIENE

Savon Pouss Mousse

2,40^{HT}
006927006927 500 mL **2,40** 1/12

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT

**6,10^{HT}**
006108

Savon crème mains

006108 Bidon 5 L **6,10** 1/3

Convenient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous type de distributeurs de savon.

**6,00^{HT}**
006920

Savon crème

006920 Bidon 5 L **6,00** 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgrasissants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.



VITAL

PROFESSIONNEL



STAR HYGIENE

bactéricide

**79,00^{HT}**
909417

909417

500 mL

Savon mains S4

1 L - 92x92x240 mm
909417 **79,00** 6

Prix au carton. Carton de 6 cartouches.

TORK
Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crèmeuse.

NEW

**16,80^{HT}**
E23627

Lotion lavante désinfectante

E23627 Bidon **16,80** 1/4
5 L

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. **EN 144/6** - **EN 1276** - **EN 1499** - **EN 1650**

gel hydroalcoolique

**5,80^{HT}**
006924

Gel hydroalcoolique

006924 500 mL **5,80** 1/6

Pour une antiséptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

savon atelier

47,00^{HT}
006281

Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L **46,00** 2006281 Support métal **47,00** 1006280 Pompe noire plastique **15,50** 1

Prix du bidon. Carton de 2 bidons

Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

sèche mains

**361,00^{HT}**
602272Sèche mains automatique Copt'air
230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA
602272 Blanc **361,00** 1

Anti-vandalisme. Buse tournante.

À partir de
680,00^{HT}
602252Sèche mains automatique Exp'air
230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA
602252 Blanc **680,00** 1
602254 Noir **750,00** 1

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

L'ESSUYAGE

essuie mains auto cut



18,50^{HT}
E16663



Distributeur Autocut

36,8x22x35 cm

E16663

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut

2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m

E16664

Prix du colis de 6 rouleaux



18,50 1
E16663

59,00^{HT}
152536



À partir de
21,80^{HT}
152522



Distributeur Autocut

29x22x38 cm - laize 20 cm - longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide

59,00 1

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut

152522 Lot de 6 bobines Ø39 mm

21,80 1

2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m

152523 Lot de 6 bobines Ø39 mm

28,00 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines Ø39 mm

49,50 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc

essuie mains formats



19,00^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés

ABS - 265x110x340 mm

Pour 400 à 600 feuilles

140980

19,00 1
140980



10,90^{HT}
140745

JUSQU'À
ÉPUISMENT

10,90 1
140745

Capot ABS. Fermeture à clé.

Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



20,90^{HT}
006793



20,90^{HT}
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V
006793 12x250 Formats **20,90** 1
Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

devidage central



À partir de
14,60^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini"

145x136x275 mm - Bobine Ø130 mm

601261 Pour 200 feuilles **14,60** 1

Fonctionne avec **152525** (2), **152544** (3), **152546** (1)

Distributeur bobine "Maxi"
230x230x310 mm - Bobine Ø205 mm
140743 Pour 450 feuilles **22,50** 1

Capot ABS blanc, chassis ABS gris, 4 points de fixation. Fonctionne avec **152547** (1)



18,50^{HT}
152547

MINI BOBINE DC



Essuie-mains bobine - 200 formats Star

2 plis gaufré collé - 20x25 cm

1 152547 Blanc **18,50** 1

Prix du colis

100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



À partir de
10,50^{HT}
152525

450 FORMATS



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm

3 152544 Blanc **13,75** 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



10,50 1
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm

4 152546 Blanc **23,00** 1

Prix du colis

Lot de 6 bobines.

CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



119,00^{HT}
909333



Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1
2 plis - Qualité Advanced
150 m x 21 cm
909333 Lot de 6 bobines **119,00** 1

NEW

ø45 mm

29,50^{HT}
152551



Essuie main rouleau blanc Autocut
150mx6 - 2 plis ouatés - Laize de 20 cm

152551 Blanc **29,50** 6

Utilisation dans les appareils muraux avec système de découpe intégré du type LH11 - LH02 - LH27 - LH28

78,00^{HT}
E37284



Essuie-mains Tork Xpress

Compressés doux H2

Interfolié - 2 plis

Qualité premium - 242x212 mm

E37284 2700 formats **78,00** 1

27,90^{HT}
006751



Essuie-mains confort- 2 plis Z
006751 25x150 Formats **27,90** 1

Papier blanc. Micro-gauffrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x24 cm.

bobine

1000 formats



17,50^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Lot de 2 bobines **17,50** 1

Chamois

Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée.



18,60^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc **18,60** 1

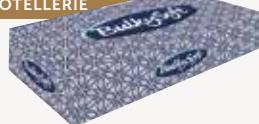
Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

mouchoir & essuie-tout

35,00^{HT}
006783

SPÉCIAL HÔTELLERIE



Mouchoir
006783 Blanc 35,00 1

Boîte rectangulaire de 100
mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis.
Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

29,50^{HT}
152527



Essuie-tout ménager 50
formats

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/
m² - 23x22 cm
152527 Blanc 29,50 1

Prix au colis de 40 rouleaux.
Ouate pure pâte de cellulose vierge.
Colis de 40 rouleaux.

papier toilette petit rouleau

25,50^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats

2 plis
006789 Blanc 25,50 1

Colis de 96 rouleaux.

31,00^{HT}
006782



Papier toilette - 150 formats

4 plis
006782 Blanc 31,00 1

Papier toilette blanc pure
cellulose. Gaufrage soleil. Paquet
de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.

rouleau jumbo

14,80^{HT}
601255

ABS



A partir de
14,80^{HT}
601255

Distributeur papier hygiénique
Pour rouleau mini jumbo (A)
24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 14,80 1

Pour rouleau maxi jumbo (B)
28,5x12x32 cm - 400 m

601256 14,80 1

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45
mm. 4 points de fixation. Fermeture
avec clé.

MÉTAL



A partir de
22,90^{HT}
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)
24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 22,90 1

Pour rouleau maxi jumbo (B)
29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 27,50 1

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points
de fixation. Antivandalisme, fermeture
avec clé.

8,00^{HT}
007305

Distributeur de papier toilette Confort
Dévidage central - 245x155x245 mm
007305 Blanc 8,00 1

Pour papier toilette 007304.

39,00^{HT}
007304



Papier toilette Confort
2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²
10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc 39,00 1

Prix du colis
Colis de 12 rouleaux.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



55,00^{HT}
152502

TORK

Papier toilette Tork Smart One
T8 Qualité Advanced 2 plis
2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm
6 bobines de 1150 formats

152502 55,00 1

Papier toilette mini smartone T9
342262 65,00 1

Papier hygiénique pour distributeur
mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc.
620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de
12 bobines.

drap d'examen

35,50^{HT}
150103

Drap d'examen - point à point
2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²
47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc 35,50 1

Prix au colis de 9 rouleaux.
Ouate 100% pure pâte de cellulose
vierge. Colis de 9 rouleaux.



COMPATIBLES PAQUETS
OU ROULEAUX

10,20^{HT}
601250



Distributeur papier toilette
Pour 2 paquets ou 1 rouleaux

601250 13,7x12,2x14,5 cm 10,20 1

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm 13,50 1

Capot ABS blanc, chassis ABS gris, 4 points
de fixation.

26,50^{HT}
152520



Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize
11 cm

152520 Blanc 26,50 1

Prix du colis
Colis de 36 paquets.

L'HYGIÈNE

des sanitaires

entretien Sanitaire prêt à l'emploi



4,70^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, viricide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant dégrasseyant

006117 Vaporisateur 750 ml 4,70 1/12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne rase pas, convient à tout type de sanitaires. Séche sans traces. EN 1276, EN 13697.

5,10^{HT}
006904

Nettoie, détarre et désodorise toutes les surfaces sanitaires



NETTOYANT 2D



Nettoyant sanitaire PAE

006904 Vaporisateur 750 ml 5,10 1/6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.

6,30^{HT}
006214

2 EN 1



Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulvériseur 750 ml 6,30 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des bains, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

4,30^{HT}
006185

Séche sans laisser de traces, ni voile



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml 4,30 1/6

Nettoie et détarre : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



7,95^{HT}
006505



ViTal
PROFESSIONNEL

Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L 7,95 1/3

006506 Vaporisateur 800 ml 3,85 1/6

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...) EN 1276, EN 13697.

entretien Sanitaire concentré

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale



36,00^{HT}
907663

Multi maxi V*

907663 36,00 1/2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

DILUTION 50 à 100 ML/L



À partir de
4,60^{HT}
975734

Des sanitary*

975734 Flacon 1 L 4,60 1/12

975733 Bidon 5 L 20,50 1/2

ECOLAB

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.

entretien wc urinoir



2,00^{HT}
006508



Détartrant gel WC
006508 750 ml 2,00 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,60^{HT}
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml 2,60 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.



4,30^{HT}
006365



Sanit Renovant gel WC rénovateur
006365 1 L 4,30 1/6

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.



2,90^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen
006519 1 L 2,90 1/6

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.



4,10^{HT}
006909

Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml 4,10 1/6

Réserve à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



STAR SECURIT



2,90^{HT}
E31985

NEW

Écran urinoir

E31985 Lot de 10 Mangue 2,90 10

E31986 Lot de 10 Menthe 2,90 10

Prix à l'unité, vendu par 10.



Cube pour urinoir Fresh Mousse

006620 1 kg 11,80 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

désodorisant



60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M³

6,30^{HT}
001332

Diffuseur TCell 1.0
001332 Blanc **6,30** 1

Recharge
002335 BlueSplash **12,50** 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS
D'ODEURS A BASE D'HUILE ESSENTIELLES

8,90^{HT}
006512



- ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
- Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
- Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor
006512 500 ml **8,90** 1/12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

produit canalisation

8,40^{HT}
006129



Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,40** 1/12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



5,40^{HT}
907520

Désodorisant
Aérosol 750 ml
907520 Fleurs des champs **5,40** 1/12
907525 Citron vert **5,50** 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée



18,30^{HT}
006473

Diffuseur d'ambiance Mikado
006473 Tentation gourmande **18,30** 1

lingette désinfectante

5,40^{HT}
006474



- Bactéricide
- Levuricide
- Fongicide
- Virucide

Lingettes Super 3D mains et surfaces
006474 Sachet de 100 lingettes **5,40** 1/10

Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

nettoyant surface

10,80^{HT}
006135



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen
006135 Bidon 5 L **10,80** 1/4
006136 Flacon 750 ml **4,10** 1/6

Parfum pin. Détéritant concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.



14,40^{HT}
975738

DILUTION
10 À 20 ML/L

- Formulation au parfum agréable
- Ne laisse aucune trace

ECOLAB

Nettoyant surfaces et vitres concentré
975738 Bidon 5 L **14,40** 1/2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

3,20^{HT}
006931

Nettoie et fait briller
Biodégradable

FRANCE



Crème à récurer
006931 750 ml **3,20** 1/12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

8,95^{HT}
006220



Cif nettoyant bois
006220 400 ml **8,95** 1/12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

lave-vitre professionnel

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



158,00^{HT}
007674

KARCHER

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la raclette : 280 mm
220/240 V - 280x130x355 mm
007674

158,00 1

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

nettoyant surpuissant

Détachant multi surfaces surpuissant

5,20^{HT}
006928



19,70^{HT}
006926

Star multi
006928 Pulvérisateur 750 ml **5,20** 1/6
006926 Bidon 5 L **19,70** 1/4

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

- Spécial salissures fortes
- Toutes surfaces lavables
- Nettoie et dégraisse
- Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

24,50^{HT}
004821



JEX surpuissant
004835 Vaporisateur 500 ml **6,30** 1/6
004821 Bidon 5 L **24,50** 1/4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

LE NETTOYAGE

des surfaces

détergent 2D



Planète 2D citron vert

9,30^{HT}
006484

006484 Bidon 5 L 9,30 1/2
Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

12,50^{HT}
004750

RÉMANENCE 6 à 8 HEURES



004750 Jasmin/Pêche 12,50 1/2
Bidon 5 L

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

5,20^{HT}
006307

Nettoyant 2 D neutre

006307 Bidon 5 L - Citron 5,20 1/3

006308 Bidon 5 L - Pin 5,20 1/3

Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

11,00^{HT}
006905

006905 Bidon 5 L 11,00 1/4

Parfum pin. Détartrant concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

détergent 3D



Désinfecte et désodorise

7,00^{HT}
006301

ViTal PROFESSIONNEL

Détartrant 3 D

006301 Bidon 5 L 7,00 1/3

Fraise

006302 Bidon 5 L 7,00 1/3

Pomme

Parfum fraise. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

5,20^{HT}
0063045,20^{HT}
006304

Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L 5,20 1/3

Détartrant dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées

13,00^{HT}
006908

Nettoyant surface multi usage

006908 Bidon 5 L 13,00 1/4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fungicide, viricide

17,50^{HT}
153339

RÉMANENCE 6 à 8 HEURES



Nettoyant Détartrant 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L 17,50 1/2

Détartrant sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

- Parfum rémanent
- Bactéricide, fungicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

41,50^{HT}
006181

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D

20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert 41,50 1

006183 Fraise 41,50 1

006182 Pamplemousse 41,50 1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.

Produits compatibles avec autolaveuses

1365,00^{HT}
007671

KARCHER

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h
Réservoir eau propre/sale : 4/4 L
Largeur de travail : 300 mm
220/240 V - 390x735x1180 mm

007671

1365,00 1

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



LE MATÉRIEL



17,50^{HT}
007156

Pelle à capot + balayette
94x30x12 cm

007156

17,50 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007157

Panneau de signalisation

007157 30x20x62 cm **8,30** 1

Vendu à la pièce.

ensemble Mery

2,95^{HT}
980097

5,60^{HT}
007245

2,35^{HT}
007247

2,10^{HT}
914795

Frange MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins
1 **914795** 24 cm - 200 g **2,10** 1

Frange MOP + Adaptateur
1 **007012** 27 cm - 250 g **2,30** 1

Frange Mery
Longueur 27 cm - 220 g - lg 22 cm
2 **007247** **2,35** 1

Douille à vis et hexagonale.

Manche acier Premium
3 **980097** 140 cm **2,95** 1

Prix unitaire.
Vis et griffe plastique double couche, poignée bleu. Pour frange **007247** ou **007012**.

Manche aluminium
4 **007245** 140 cm **5,60** 1

Tête hexagonale. Pour frange **007247** ou **007012**.

10,80^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac
14 L - 270x280x320 mm
914796 Bleu **10,80** 1

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus



Ultra Speed Pro starter kit

007500

63,50 1

Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

63,50^{HT}
007500

12,50^{HT}
E25635

Frange R-MicroSpeed Max

E25635

12,50 1

Prix unitaire.

Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurrage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafinnes, canaux d'eau et boucles extérieures.

21,20^{HT}
007512

Support Ultra Speed Pro

007512

21,20 1

Vendu à l'unité.

Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisément des surfaces verticales.

25,30^{HT}
007513

Manche télescopique

007513

180 cm **25,30** 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réducteur des TMS.

balayage



8,25^{HT}
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes **8,25** 1

Pour manche **007048** ou **980097**.

1,98^{HT}
007041

Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm
007041 18 g **1,98** 50/1000

Non tissé. 100% polypropylène
Thermobounded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

1,85^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099

1,85 1

Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche **007048** ou **980097**.

lavage



12,70^{HT}
980090

Pour frandes à poches

980090 400x98 mm **12,70** 1

Monture de lavage polypropylène.
Verrouillage magnétique. Pour manche **007048** ou **980097**.

12,00^{HT}
D06276

Support pour frandes à languettes

D06276 40x11 cm **12,00** 1

Pour manche **007048** ou **980097**.

3,20^{HT}
980092

À poches et languettes universelles

Microfibre - Environ 400 lavages

980092 **3,20** 1

Pour manche **007048** ou **980097**.

94,90^{HT}
007001

Chariot double seau + presse
1 **858544** 28x71x60 cm **44,50** 1

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.

Chariot + 2 seaux + presse

2 **007001** 71x43x93 cm **44,50** 1

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.

44,50^{HT}
B58544

1

2

349,00^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse

007003 100x54x115 cm **349,00** 1

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semaineaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.

aspirateur poussières



112,00^{HT}
E16574

Longeur câble alimentation
10 m

Longueur flexible
2 m



Numatic

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L - 230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574

112,00 1

Robuste, économique et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Cable double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLON non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575

13,70 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

238,00^{HT}
E16981

EAU ET
POUSSIÈRE



Numatic

Aspirateur eau et poussières
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W - 355x355x510 mm

E16981

238,00 1

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.

345,00^{HT}
E23463

ASPIRATEUR
À BATTERIE



Numatic

Aspirateur poussières Henry Quick
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 210x240x1220 mm

E23463

345,00 1

Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.

Sac pour aspirateur Henry Quick

E23625

29,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

KARCHER

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V - 350x310x340 mm

007639

112,00 1

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

112,00^{HT}
007639

Longeur câble alimentation
7,5 m

Longueur flexible
2 m



KARCHER

Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L - 220/240 V - 375x285x385 mm

007691

151,00 1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641

T7/1 et T11/1 14,20 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

151,00^{HT}
007691

Longeur câble alimentation
7,5 m

Longueur flexible
2 m

KARCHER

Aspirateur poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L - 220/240 V - 525x370x630 mm

007629

2065,00 1

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtr plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique hautetempérature
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

Aspirateur eau et poussières NT40/1

Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L - 220/240 V - 525x370x630 mm

007629

2065,00 1

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



aspirateur dorsal sans fil

1238,00^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS



KARCHER

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695

1238,00 1

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exiguës. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power + (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659

316,00 1

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600

28,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur spécial boulangerie

**1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT**

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtr plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique hautetempérature
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

Aspirateur eau et poussières NT40/1

Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L - 220/240 V - 525x370x630 mm

007629

2065,00 1

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.

VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE
COMPLET POUR 844,50€

KIT SOL INCLUS



Numatic

Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37

Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono - 600x600x800 mm

E17881

499,50 1

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882

345,00 1

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection, 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier).



LA COLLECTE



poubelle

JUSQU'À
ÉPUISEMENT



À partir de
8,00 HT
914707

Poubelle

	Inox	Aacier blanc	
3 L	914707	8,00	914724 7,90 1
5 L	E35129	9,00	914725 8,50 1
12 L	914701	22,50	914720 14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

SACS POUBELLE

Sac poubelle biodégradable

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	55,00
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	72,00

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x55	1000	11,80
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	17,50
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	19,80
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	18,50
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	21,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	28,00
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	27,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	44,50
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	47,50

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	21,90
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	35,90
D03476	Sac	100	Noir	Standard 28μ	82x95	200	17,50
006637	Sac	100	Noir	Eco 32μ	80x83	200	21,00
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	24,90
006653	Sac	100	Noir	Renforcé 44μ	82x85	200	27,90
006634	Sac	100	Noir	Renforcé 52μ	82x80,5	200	32,00
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	23,90
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	29,50
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	31,00
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	35,80
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	20,90
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	63,90
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	24,80
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	28,50
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	22,10
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	25,10
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	29,50

Prix au carton.

cendrier

159,80 HT
961065

66,50 HT
602200



Collecteur Tuscan noir

1 961065 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé

Collecteur Tuscan blanc

2 961067 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé

Borne cigarettes Totem anthracite

3 142020 Ø300xH1050 mm
Acier galvanisé 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

Cendrier mural

1,5 L (150 mégots)
15x64x255 mm

602200 **66,50** 1

Acier galvanisé et époxy.

tri sélectif

18,50 HT
140772



CLAP Poubelle 50 L noir

140772 Corps de poubelle
140774 Couvercle Noir
140777 Couvercle Bleu
140775 Couvercle Jaune

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

ROSSIGNOL

18,50 1

8,90 1

8,90 1

8,90 1

8,90 1

32,80 HT
961115



Matières recyclées et recyclables

Mauvaises odeurs évitées

Transport facilité

Grande capacité



Poubelle compost organik green 10 L

961115 Marron

32,80 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

Filtre charbon organik green

140770 Lot de 6

23,50 1

Fabriqué à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

poubelle milieu alimentaire

NEW



À partir de **190,00 HT**
E35175 INOX AISI 430



Support de sac mobile
110 L - 58x52x99 cm
E35175 Inox base carrée **190,00** 1
E35176 Acier blanc base carrée **131,00** 1
E35174 Inox base ronde **131,00** 1

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de Ø150 mm.

105,00 HT
E11274



SANS CONTACT

INOX 10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
E11274 59x42x95 cm **105,00** 1

190,00 HT
816738



INOX 18/10

PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs à pédale inox
Sac 110 L - Ø47,5x85 cm
816738 **190,00** 1

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

À partir de **189,00 HT**
816736

LE COUVERCLE S'ENLÈVE
POUR PERMETTRE LE PASSAGE
Sous une table équipée
d'un trou vide-ordures.

INOX 18/10

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L Ø 39x60 cm **189,00** 1
816737 100 L Ø 47,5x72 cm **235,00** 1

NEW



Container à pédale 90 L avec roulettes et couvercle couleur

E35159 Blanc **65,00** 1
E35160 Bleu **65,00** 1
E35161 Jaune **65,00** 1
E35162 Rouge **65,00** 1
E35163 Vert **65,00** 1

Conforme à la méthode HACCP. Roues lisses : surface d'accrochage réduite pour les bactéries.

À partir de **49,00 HT**
E19118



Poubelle à pédale ECO
Avec couvercle blanc

E19118 60 L **49,00** 1
E19119 80 L **53,00** 1
E17891 120 L **67,00** 1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.

NEW

NEW

235,00 HT
981110



Collecteur à pédale 90 L + porte - couvercle blanc

981110 Collecteur à pédale Polaris - 48,5x51,5x92,2 cm **235,00** 1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.

Gilac

235,00 1

20,30 HT
032546



Poubelle d'extérieur 80 L
032546 80 L - Ø55x48,5 cm **20,30** 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

NEW

Gilac

235,00 1

insecticide

BARRIÈRE À INSECTES

8,80 HT
006470



Biojag 2.0 insecticide

006470 500 ml **8,80** 1/6
B74235 5 L **43,80** 1/2

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.



À partir de **5,50 HT**
907806

Insecticide Aérosol 750 ml

1 **907804** Rampants **5,70** 1/12
2 **907806** Volants **5,50** 1/12
3 **907830** Anti-frelons surpuissant **9,95** 1/12

nettoyant

8,60 HT
006309



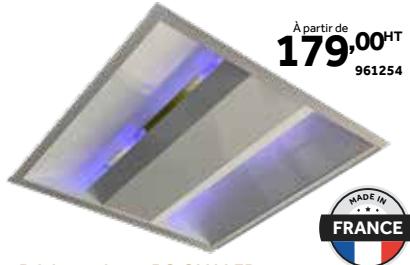
Nettoyant pour local vide ordure

006309 Bidon 5 L **8,60** 1/3

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

désinsectiseur

À partir de **179,00 HT**
961254



220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251 2 LED pour 120 m² **515,00** 1

A27239 Lot de 6 plaques de glu **27,00** 1

Pour une discréption maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

À partir de **179,00 HT**
961254



Désinsectiseur FlyinBox

1 **961254** 1 LED pour 60 m² - 3 kg - 260x125x265 mm **179,00** 1

2 **961250** 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 260x125x330 mm **265,00** 1

A27197 Lampe UVA - 5W **68,00** 1

981263 Lampe UVA anti-éclat - 5W **84,00** 1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (réceptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.