



1965  
**GAFIC**

PRIX INDICUÉS  
HORS TAXES

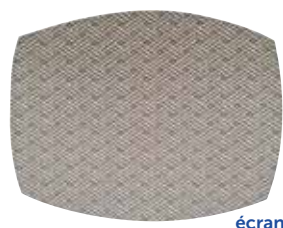
Les  
**INDISPENSABLES**  
2026

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

 **Votre expert**



[www.gafic1965.com](http://www.gafic1965.com)



**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** Salière 4,80 12 **10 Mekkano :** 065283 Plaque 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



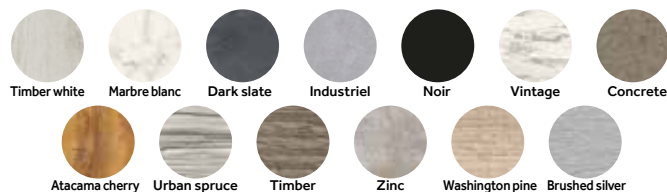
Épaisseur du chant 34 mm



Épaisseur du chant 16,5 mm



Épaisseur du chant 12 mm



Plateau stratifié	CLASSIC LINE								SMARTLINE				COMPACT LINE			
	ø 60 cm		60x60 cm		70x70 cm		110x70 cm		70x70 cm		60x60 cm		70x70 cm		110x70 cm	
Vintage	-		008911	45,00	-	-	-	-	008941	61,00	-	-	-	-	-	-
Urban spruce	008903	35,00	008913	45,00	-	-	-	-	008943	61,00	-	-	-	-	-	-
Timber	008904	35,00	008914	45,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	008811	79,00
Brushed silver	-	-	008917	45,00	-	-	008937	69,00	008947	61,00	008805	59,00	008806	69,00	008807	79,00
Concrete	008908	35,00	008918	45,00	-	-	008938	69,00	008948	61,00	-	-	-	-	-	-
Timber white	008909	35,00	008919	45,00	-	-	-	-	008949	61,00	008813	59,00	-	-	008815	79,00
Industriel	-	-	008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	008993	61,00	008829	59,00	008830	69,00	008831	79,00
Marbre blanc	-	-	008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-	-	-	-	-	008835	79,00
Atacama cherry	-	-	008910	65,00	008920	75,00	008930	139,00	-	-	008801	59,00	-	-	-	-
Zinc	008902	35,00	008912	65,00	008922	75,00	008932	139,00	008942	61,00	-	-	-	-	-	-
Washington pine	-	-	008915	65,00	008925	75,00	008935	139,00	008945	61,00	-	-	-	-	-	-
Dark slate	008906	35,00	008916	65,00	008926	75,00	008936	139,00	008946	61,00	-	-	008818	115,00	008819	79,00



# LA VAISSELLE

## les assiettes



### PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée

À partir de  
**0,80<sup>HT</sup>**  
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
3	E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	3,50	6
4	E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,00	6
4	E37522	Assiette carrée 11 cm	0,80	6

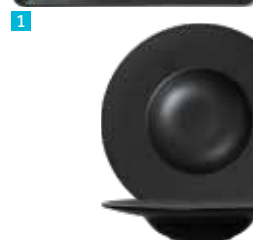


### ARÈS

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
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,00	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,00	6

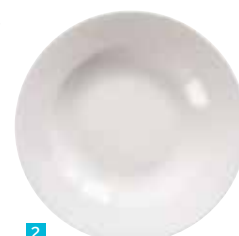
À partir de  
**4,00<sup>HT</sup>**  
162006

Décor noir mat.



### SMART

Porcelaine

Porcelaine dure  
Résistance aux chocsÀ partir de  
**1,40<sup>HT</sup>**  
044303

## Smart

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





Un design artisanal fait main

## POSÉIDON

Porcelaine



À partir de  
**5,90<sup>HT</sup>**  
162064

### Poséidon

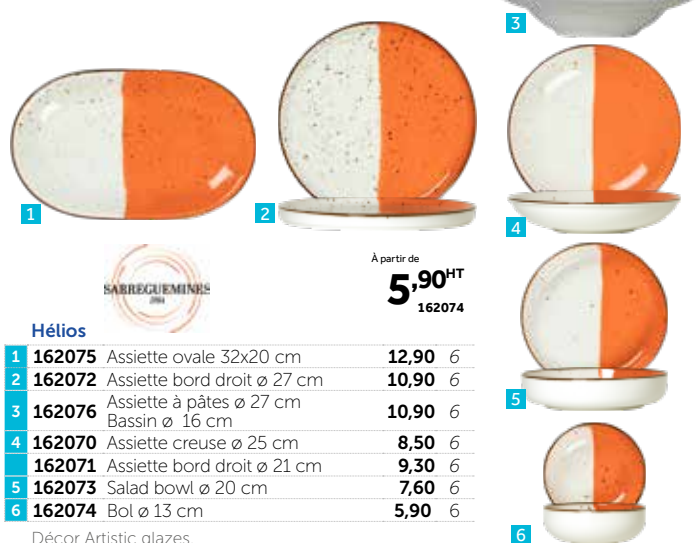
1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162064	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



## HÉLIOS

Porcelaine



À partir de  
**5,90<sup>HT</sup>**  
162074

### 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
	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<sup>HT</sup>**  
030337

### Tobogan

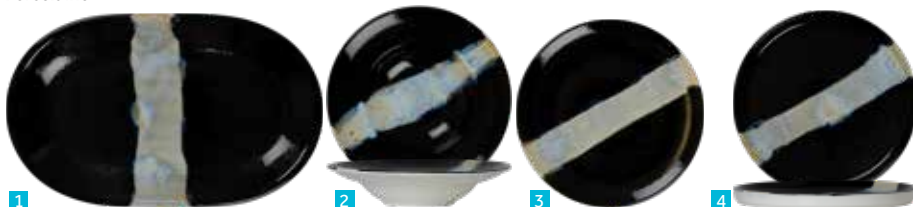
1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	7,50	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,00	6
3	030337	Bol ø 14 cm	3,60	6







**CIRCÉ**  
Porcelaine



Un éclat unique au service de vore 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 bord droit ø 27 cm	8,50	6
6	162050	Assiette creuse ø 25 cm	6,80	6
7	162053	Assiette plate ø 21 cm	9,30	6
	162055	Assiette bord droit ø 21 cm	7,60	6
	162056	Salad bowl ø 20 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.

À partir de  
**5,90<sup>HT</sup>**  
162056



**DANUBIO**  
Porcelaine



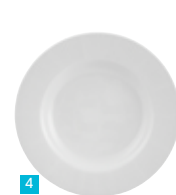
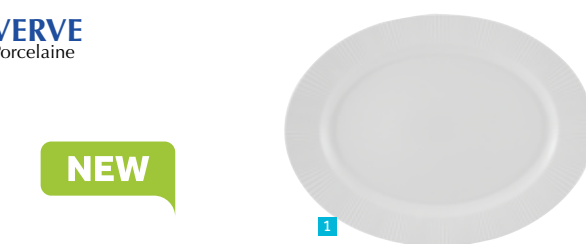
À partir de  
**2,10<sup>HT</sup>**  
E24221

#### 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
4	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	2,90	10
5	E24222	Bol 12x12 cm	2,90	12
	E24221	Bol 8x8 cm	2,10	12

**VERVE**  
Porcelaine

**NEW**



À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
050228

#### 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

VISTA ALEGRE  
1824



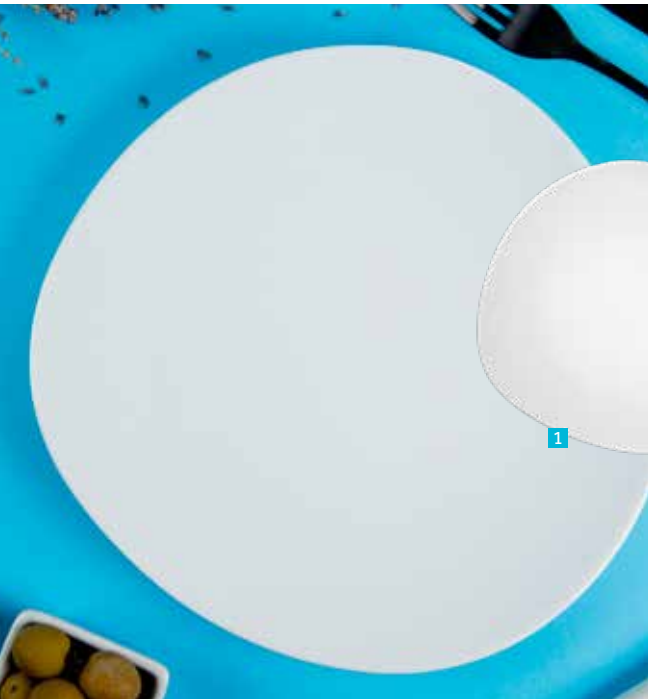
**BLOOM**  
Porcelaine



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	

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.

À partir de  
**5,80<sup>HT</sup>**  
E19505



**FRENCH RIVIERA**  
Porcelaine



La simplicité pour sublimer  
vos créations

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
030341



French Riviera				SABREQUEMINES	
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<sup>HT</sup>**  
162010

Pan				SABREQUEMINES	
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	
	162010	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6	
5	162014	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6	



Décor digital print.



**BULLE**  
Porcelaine


1

2



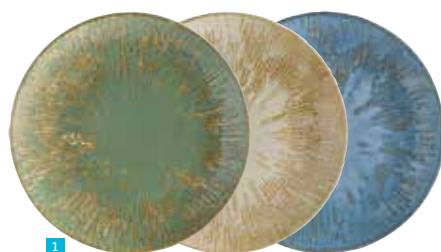
3

4

 À partir de  
**6,20<sup>HT</sup>**  
030330

**Bulle**

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


**SNELL**  
Porcelaine


1

 À partir de  
**6,90<sup>HT</sup>**  
988550


3



2

**SNELL**

Sage (vert)

Sky (bleu)

Sand (beige)

1	Assiette plate ø 27 cm	<b>988551</b>	<b>9,20</b>	<b>988556</b>	<b>9,20</b>	<b>988563</b>	<b>9,20</b>	12
2	Assiette plate ø 21 cm	<b>988550</b>	<b>6,90</b>	<b>988555</b>	<b>6,90</b>	<b>988562</b>	<b>6,90</b>	12
2	Assiette à pâtes ø 27 cm bassin ø 17,10 cm	<b>988553</b>	<b>14,50</b>	<b>988558</b>	<b>14,50</b>	<b>988561</b>	<b>14,50</b>	6
3	Assiette calotte ø 23 cm	<b>988552</b>	<b>10,90</b>	<b>988557</b>	<b>10,90</b>	<b>988560</b>	<b>10,90</b>	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<sup>HT</sup>**  
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
4	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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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
3	162040	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.







## ANTIQUE

Porcelaine



À partir de  
**3,60<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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
4	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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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
	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





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.

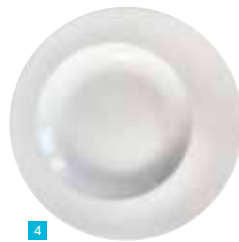


À partir de  
**5,10<sup>HT</sup>**  
162080



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



Bassin décalé

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	Coupelle 22 cl	4,35	6
6	047012	Coupelle 10 cl	3,30	6
7	047013	Coupelle 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

À partir de  
**1,70<sup>HT</sup>**  
047018







## STAINS

Porcelaine

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
E37327

1



2



3



4



5

NEW

## Stains

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

## TABLE

Porcelaine



1



2



3



4



5

À partir de  
**4,20<sup>HT</sup>**  
E37312

NEW

## Table

Saturnia

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,70	6
2	E37309	Assiette plate ø 28x 2,5 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 21x 2,2 cm	4,20	12

## LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de  
**3,20<sup>HT</sup>**  
E37515

1



2

## Lounge

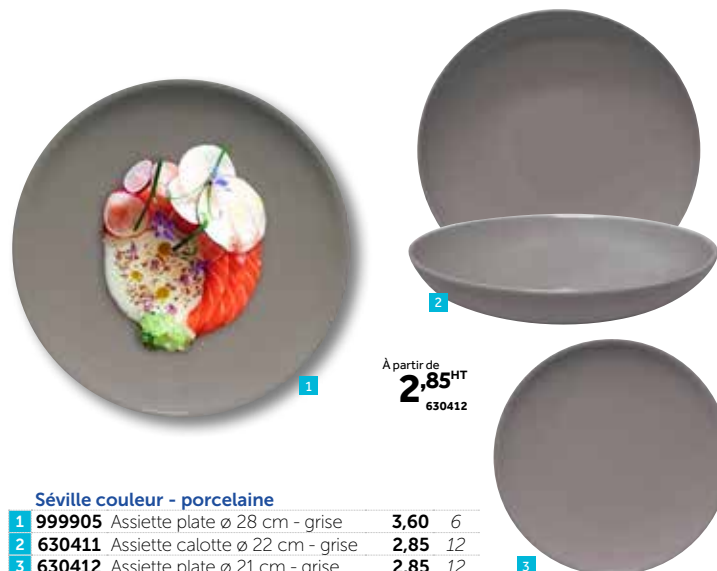
1	E37514	Blanc - 28x2,5 cm - Empilable	5,50	3
2	E37515	Blanc - 20,5x2,5 cm	3,20	6

NEW



## SÉVILLE COULEUR

Porcelaine

À partir de  
**2,85<sup>HT</sup>**  
630412

## MONALYSA

Porcelaine

Forme coupe,  
sans aileÀ partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
047007

## Monalysa

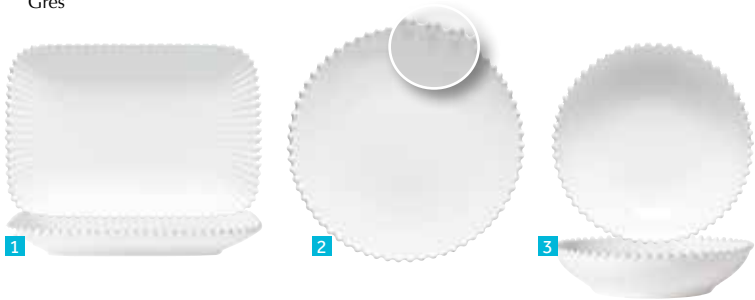
1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,85	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,85	12

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

À partir de  
**5,60<sup>HT</sup>**  
E21872

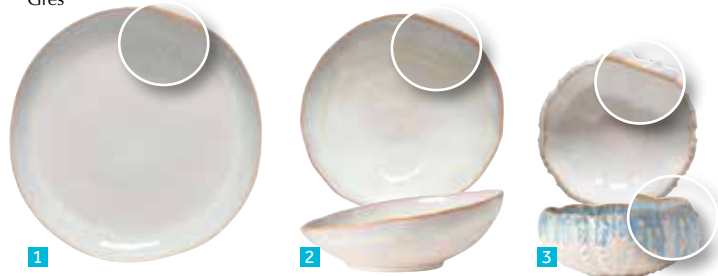
1	E21883	Assiette rectangulaire 30x21 cm	16,90	1
2	E21867	Assiette plate ø 28 cm	7,90	6
3	E21889	Salad bowl ø 24 cm	7,70	6
	E21886	Assiette plate ø 22 cm	6,40	6
5	E21872	Bol ø15 cm	5,60	6

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



BRISA

Grès



À partir de  
**6,50<sup>HT</sup>**  
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
	E20936	Assiette plate ø 22 cm	6,75	6
3	E20919	Bol oursin ø 18 cm	10,60	6
4	E20928	Bol oval 10x7 cm	4,80	1
5	E20896	Pot à sauce 11 cl	6,50	6

Avec ses formes organiques mélangées 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



### Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	6,70	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	8,80	4
3	030367	Assiette plate ø 27 cm	5,00	6
3	030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,30	6
3	030366	Salad bowl ø 20 cm	8,70	6
4	030369	Coupelle ø 13 cm	3,30	6

À partir de  
**3,30<sup>HT</sup>**  
030368

4



## MODULO NATURE

Grès

Coupe

Plate

2

Coupe

3

1

À partir de  
**9,40<sup>HT</sup>**  
903114

À dessert

4

NEW

### Modulo Nature

	Noir	boite	carton	Jade	boite	carton
1	Assiette plate ø 28 cm	166062	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
4	Assiette à dessert ø 21 cm	903114	10,34	6	9,40	18
					E37420	10,34

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

## ETNA

Grès

À partir de  
**3,30<sup>HT</sup>**  
030349

### Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 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



2



3

	Pont Japonais (vert)	Nymphéas (bleu)		
1 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm	030357	9,60	030351	8,75 4
2 Assiette de présentation ø 32 cm	030358	8,10	030350	8,08 6
Assiette plate ø 28 cm	030359	6,20	030352	5,00 6
3 Assiette à bord droit* ø 27 cm	030360	9,50	030353	8,65 1
Assiette à dessert ø 23 cm	030361	4,90	030354	4,15 6
4 Salad bowl* ø 21 cm	030362	8,40	030355	7,60 6
5 Coupelle ø 14 cm	030363	3,90	030356	3,20 6

\*non empilable



4

À partir de  
**3,20<sup>HT</sup>**  
030356

5

## GEMSTONE

Grès

PASSE  
AU FOUR

1



2



4



3



5

7

À partir de  
**2,95<sup>HT</sup>**  
E25958

6

### GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone		
1 Plat ovale 30x15x3 cm	E02983	E02967	E14135	050236	9,90	12
2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm	E02978	E02976	E14136	050237	9,25	12
3 Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl	E02986	E02972	E14130	050235	7,90	12
4 Assiette plate ø28 cm	E02979	E02969	E14129	E03068	8,90	12
Assiette plate ø22 cm	E02985	E02970	E14131	E03069	7,50	12
5 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl	E02981	E02975	E14132	E03072	6,25	6
Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl	E02992	E02991	E14133	050238	4,90	6
6 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl	E02998	E02997	E14134	E03077	4,50	24
7 Bol 7x3 cm - 5 cl	E25958	E25942	E25921	E25969	2,95	12

NEW

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

IDÉAL PLAGE &  
BORD DE PISCINE

## VERRE

Sans & Tritan

À partir de  
**0,96<sup>HT</sup>**  
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.

## BOL

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
E35806



NEW

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



ADRIER 



## SALSA BLANCHE

Mélatamine

NEW

### Salsa blanche

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

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
E35784

## SALSA BLEUE

Mélatamine



### 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 mélatamine 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.

## ORION

Mélatamine



À partir de  
**7,90<sup>HT</sup>**  
E40646

NEW

### 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<sup>HT</sup>**  
945200



# LA PRÉSENTATION

## les individuelles

**idéal**  
Pour présenter vos accompagnements

**NEW**

**2,60<sup>HT</sup>**  
E37504



**PASSE**  
**AU FOUR**

**Soupière tête de lion**  
Porcelaine

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

**139,00<sup>HT</sup>**  
A69043



**PASSE**  
**AU FOUR**



**TOUS FEUX**  
dont induction

**LE CREUSET®**

**Cocotte ronde noire mat**

<b>A69043</b>	ø 18 cm 1,8 L	<b>139,00</b>	<b>1</b>
---------------	---------------	---------------	----------

À partir de  
**8,90<sup>HT</sup>**  
E30708



**PASSE**  
**AU FOUR**



Céramique culinaire



**PASSE**  
**AU FOUR**



**4,20<sup>HT</sup>**  
044476

**Cassolette**

<b>044476</b>	70 cl - ø 20x15,5 cm	<b>4,20</b>	<b>6</b>
---------------	----------------------	-------------	----------

Porcelaine noire couvercle blanc.

**PASSE**  
**AU FOUR**

**2,55<sup>HT</sup>**  
064117



**Plat sabot**

<b>064117</b>	n°2 - 19,7x11,8 cm	<b>2,55</b>	<b>12</b>
---------------	--------------------	-------------	-----------

Porcelaine.



Ultra légère !

**PASSE**  
**AU FOUR**

À partir de  
**14,50<sup>HT</sup>**  
912310

**Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir**

<b>912310</b>	Rond 25 cl - ø 10 cm	<b>14,50</b>	<b>1</b>
<b>912312</b>	Rond 90 cl - ø 14 cm	<b>24,00</b>	<b>1</b>
<b>912311</b>	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm	<b>18,00</b>	<b>1</b>

**TOUS FEUX**  
dont induction

**NEW**

**Appolia**  
**Plat individuel\***

	Ardoise	Ecru	Noir	Vert sauge	
47 cl - 15x10x4,5 cm	<b>E30708</b>	<b>8,90</b>	<b>E30707</b>	<b>8,90</b>	<b>E30709</b>
66 cl - 13x13x4,5 cm	<b>862052</b>	<b>9,99</b>	<b>862053</b>	<b>9,99</b>	<b>900827</b>
85 cl - 18x12x4,5 cm	<b>862050</b>	<b>9,99</b>	<b>862051</b>	<b>9,99</b>	<b>900826</b>

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



À partir de  
**11,50<sup>HT</sup>**  
911358

**PASSE**  
**AU FOUR**

**Plat magma - avec plateau**

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

**Plat magma - sans plateau**

<b>911381</b>	Oval 21,7x15 cm	<b>15,00</b>	<b>1</b>
---------------	-----------------	--------------	----------

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



**Faitout**

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

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 noire.



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



À partir de **2,40<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
501528  
**Seau 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



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



**4,65<sup>HT</sup>**  
041703  
**Coupelle conique martelée**  
ø7x10,5 cm  
041703 4,65 12  
Matière inox



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



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



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

### pot à sauce & coupelle



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



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



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



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



NEW



À partir de **1,45<sup>HT</sup>**  
E19838  
**Coupelle Fingerfood** Tognana  
Porcelaine  
1 E19822 6,5 x 3,6 cm 1,90 24  
2 E19838 6,5 x 4 cm 1,45 24



À partir de **0,85<sup>HT</sup>**  
630230  
**Ramequin céramique**  
630230 ø8,95x2,9 cm 0,85 42  
630231 ø11,5x2,5 cm 0,95 44  
Émaillé à l'intérieur



NEW

**2,95<sup>HT</sup>**  
E25958  
**GEMSTONE**  
Bol 7x3 cm - 5 cl  
Lapis Lazuli E25958 E25942 E25921 E25969 2,95 12  
Jade  
Coral  
Moonstone  
VISTA ALEGRE 1924



**4,00<sup>HT</sup>**  
E23205  
**Coupe 2 compartiments** Lacor  
E23205 19x9 cm 4,00 1  
Coupe en porcelaine.



**2,27<sup>HT</sup>**  
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



Voir «assiette café gourmand»  
page 21 !

# LES MINIATURES

Verrine &amp; coupe

mélamine

Voir « assiette café gourmand »  
page 21 !À partir de  
**6,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
063275À partir de  
**1,10<sup>HT</sup>**  
044191**1,20<sup>HT</sup>**  
050206**NEW**À partir de  
**1,00<sup>HT</sup>**  
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**

- Cérutil 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**

À partir de  
**1,20<sup>HT</sup>**  
E37520**NEW**À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
E37516**NEW****0,90<sup>HT</sup>**  
E37521**NEW****1,60<sup>HT</sup>**  
044179**NEW**

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

- Mini bol 10 cl**
- E37516 ø 6 cm - Blanc **0,85 12**
  - 044254 ø 6 cm - Noir **1,30 12**

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

- Vague carrée**
- 044179 6x6 cm - Noir **1,60 12**

À partir de  
**0,90<sup>HT</sup>**  
E37508

## Coupelle Parapluie

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

À partir de  
**1,25<sup>HT</sup>**  
063272

## Coupelle Goutte d'eau

- 063272 3,5 cl - ø5x4 cm **1,25 18**
- E37506 5,5 cl - ø6x5 cm **1,10 12**
- 063270 25 cl - ø9x9 cm **2,20 6**

**1,50<sup>HT</sup>**  
063299

## Coupelle papyrus

- 7 cl - 8,7x8,7x4 cm
- 063299 **1,50 12**

À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
630230

## Moule céramique

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

Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de  
**0,79<sup>HT</sup>**  
064116

## Ramequin

- 064116 n°3 - 6,4 cl - ø6,8x4,2 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**

**5,90<sup>HT</sup>**  
063265

## Set tapas

- 30,2x9,7x3,7 cm
- 063265 **5,90 12**

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

**0,70<sup>HT</sup>**  
E37512

## Cuillère dégustation

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

**NEW****1,50<sup>HT</sup>**  
E37510

## Plat à crème brûlée

- E37510 ø13x3 cm **1,50 6**

● = « Fin de gestion de stock »





**Diamant**  
4 cl - ø 5,1x6,5 cm  
E14149

**1,58<sup>HT</sup>**  
724714

MADE IN FRANCE  
LA ROCHÈRE

2,50 6



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

**0,79<sup>HT</sup>**  
033656

0,79 12



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

**1,45<sup>HT</sup>**  
905202

1,45 6



**Rock Bar**  
7 cl - ø 5,1x6,3 cm  
033532

**0,98<sup>HT</sup>**  
033532

0,98 6



**Diamond**  
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm  
030618

**0,81<sup>HT</sup>**  
030618

0,89 6 0,81 48



**Verrine Ouessant**

724714 8 cl - ø 7x5,7 cm

**1,58** 6



**Kube**

030730 5 cl - 4,5x5,2 cm  
030731 10 cl - Ht 6,8 cm

À partir de  
**1,35<sup>HT</sup>**  
030730

**1,35** 6  
**1,65** 6



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

**0,68<sup>HT</sup>**  
760067

**1,78** 6



**0,68<sup>HT</sup>**  
760067

**Verrine Analya**  
10 cl - ø 5,1x8,4 cm

boîte carton  
**760067** 0,75 6 0,68 48

QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉE



**Eskale**

903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm  
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm

ARCOROC

boîte carton  
**1,65** 6 **1,50** 24  
**1,45** 6

À partir de  
**1,45<sup>HT</sup>**  
903661

QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉE



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

760108 **1,23** 6 **1,12** 48

**1,12<sup>HT</sup>**  
760108



**Tasse double paroi**  
8 cl - ø 5,9x6,4 cm

760060 **4,58** 2 **4,16** 24

Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.

**4,16<sup>HT</sup>**  
760060



**Quattro Stagioni**

033125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm  
033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm

À partir de  
**2,07<sup>HT</sup>**  
033125

MADE IN FRANCE  
LA ROCHÈRE



**Bubble**

1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm

2 724710 13 cl - ø 9x12 cm

LA ROCHÈRE

**1,85** 6

**2,30** 6



**Délice**

724712 16 cl - ø 8,2x6,2 cm  
724711 27 cl - ø 7,2x9,6 cm

À partir de  
**2,50<sup>HT</sup>**  
724712

LA ROCHÈRE

**2,50** 6

**3,35** 6

**idéal**

Pour dresser vos  
entrées & desserts !



**Mini cocotte porcelaine**  
ø 9x2 cm  
501553

comas

**4,00** 6



**Mini pot porcelaine**  
ø 8x2,5 cm  
501554

comas

**1,95** 6

**1,95<sup>HT</sup>**  
501554



**Bocal hermétique**

002238 12,5 cl - 7,1 cm  
002335 20 cl - ø 8,1x8 cm  
033116 35 cl - ø 9,8x10 cm  
002237 56 cl - ø 10,6 x 9,8 cm

À partir de  
**2,82<sup>HT</sup>**  
033116

MADE IN FRANCE  
LA ROCHÈRE

**2,82** 12  
**2,87** 12  
**2,82** 6  
**3,08** 12



**8,88<sup>HT</sup>**  
030733

**Troquet**  
10 cl - ø 6,2x6,3 cm  
030733

LA ROCHÈRE

**8,88** 1

Prix du coffret de 4 verres.

Voir «assiette café gourmand»  
page 21 !

**2,75<sup>HT</sup>**  
630265



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

LA  
ROCHÈRE



**1,88<sup>HT</sup>**  
030704



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

LA  
ROCHÈRE

**1,65<sup>HT</sup>**  
030720



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

MADE IN  
FRANCE

**1,95<sup>HT</sup>**  
037087



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

LA  
ROCHÈRE



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

**2,30<sup>HT</sup>**  
030714

LA  
ROCHÈRE



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

**1,88<sup>HT</sup>**  
030700

LA  
ROCHÈRE

**2,40<sup>HT</sup>**  
030702



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

LA  
ROCHÈRE

**1,09<sup>HT</sup>**  
037052



**Ondine**  
24 cl - ø 11 cm  
037052 1,20 6 1,09 72

LA  
ROCHÈRE

**1,38<sup>HT</sup>**  
030723



**Coupe cafet**  
25 cl - ø 12,5x6 cm  
030723 1,38 6

LA  
ROCHÈRE

**1,89<sup>HT</sup>**  
032014



**Alaska**  
26 cl - Ht 9,4 cm  
032014 1,89 6

Bormali



**Sorbet ARCOROC**  
38 cl - ø 11,7x9,3 cm  
031396 4,40 24

**4,40<sup>HT</sup>**  
031396



**3,25<sup>HT</sup>**  
E25607

**Alice**  
35 cl - ø 12x12,5 mm  
E25607 3,25 6

LA  
ROCHÈRE

À partir de

**2,10<sup>HT</sup>**  
030617



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

Bormali



**3,57<sup>HT</sup>**  
905026

**Cornetto**  
28 cl - ø 10x16,6 cm  
905026 3,57 6

Bormali

À partir de  
**3,60<sup>HT</sup>**  
030796



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

LA  
ROCHÈRE



**Rock Bar - 38 cl**  
ø 8,5x18,2 cm  
345015 3,61 6

**4,90<sup>HT</sup>**  
E43938

**NEW**



**Coupe à glace**  
ø 9x9 cm  
E43938 4,90 12

## accessoires

**Idéal USAGE INTENSIF**



**5,35<sup>HT</sup>**  
041650

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



**23,00<sup>HT</sup>**  
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).

À partir de  
**34,50<sup>HT</sup>**  
287020



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

Lacor

À partir de  
**9,00<sup>HT</sup>**  
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

020114 10,89 1 9,90 25



**NEW**

**INOX 18/10**

À partir de  
**71,25<sup>HT</sup>**  
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 TUV et NF.

Göbel

**83,00<sup>HT</sup>**  
990243

**Siphon inox froid et chaud**

Jusqu'à 70 °C  
1 L - ø10x35 cm

990243 83,00 1

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





# LA CAFETERIE

## Café & thé

### café gourmand



**NEW**

**3,90<sup>HT</sup>**  
E37527

**Spécial café gourmand**  
E37527 ø22,8 cm **3,90 6**  
Porcelaine. Tasse non incluse.



**NEW**

**14,50<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
047018



**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<sup>HT</sup>**  
037055



**Caprice**

	boîte	carton
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<sup>HT</sup>**  
037054



**5,75<sup>HT</sup>**  
050157



**Ensemble Perla**

050157	9 cl	5,75	6
--------	------	------	---

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.

**4,16<sup>HT</sup>**  
760060



**Tasse à espresso double paroi**


760060	8 cl - ø 5,9x6,4 cm	4,16 2	4,16 24
--------	---------------------	--------	---------

En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.

### Thé


**3,60<sup>HT</sup>**  
030183

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



**2,50<sup>HT</sup>**  
E37513


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



**1,59<sup>HT</sup>**  
E14119


**Colorama 38 cl - faïence**  
10,8x8,8x11,8 cm

E14114	Blanc	1,59	12
E14115	Gris	1,59	12
E14116	Rouge	1,59	12
E14117	Noir	1,59	12
E14118	Jaune	1,59	12
E14119	Mint	1,59	12



**4,50<sup>HT</sup>**  
166034


**Vital 30 cl**  
ø 7,5 x 9 cm  
166034 **4,50 6**



**1,90<sup>HT</sup>**  
E14126

**Callie 37 cl**  
ø 12,5x11,1 cm

E14125	Bleu	1,90	12
E14126	Taupe	1,90	12



**17,90<sup>HT</sup>**  
E14113



**Théière Flora 1 L**

	boîte	carton
E14113 17,5x14,2x18,5 cm	19,69 1	17,90 4

Fonte noire.


**À partir de 3,20<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
041617



**Cafetière & théière inox**

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

**À partir de 2,65<sup>HT</sup>**  
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

# LES PLANCHES

## présentation

Bois de noyer ultra tendance

**Planche arrondie**

901631 32x18 cm 21,90 1

901632 43x27 cm 27,50 1

Planche en noyer avec poignée.  
Non compatible lave-vaisselle.

NEW

38,00<sup>HT</sup>  
A19436**Plateau Zéro**

A19436 GN 1/1 - 53x32,5x1,5 cm 38,00 1

Mélamine, blanc avec pieds antidérapants

**Planche en marbre et bois**

E25604 38x18 cm 31,00 1

Planche en marbre et bois d'acacia.  
Non compatible lave-vaisselle.**Planche ronde**

901630 Ø 25 cm 11,50 1

Planche en accacia avec poignée.  
Non compatible lave-vaisselle.**Planche rectangulaire**

901629 30x25 cm 11,00 1

Planche en accacia avec poignée.  
Non compatible lave-vaisselle.**Grand plateau ovale**

901633 30x24x1,8 cm 16,90 6

Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de  
7,50<sup>HT</sup>  
501583**Planche de présentation**

1 501581 40x30x1,2 cm 13,30 1

2 501582 35x25x0,8 cm 11,90 1

3 501583 28x20x0,8 cm 7,50 1

Planche en fibre de bambou, bords  
arrondis. Non compatible lave-vaisselle.**Planche ronde avec ardoise**990169 38,5x28x1,5 cm  
ardoise Ø 25 cm 17,00 1Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise  
naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.**Planche à servir biseau**

001590 44x17x1,5 cm 22,00 1 20,00 4

Planche à servir solide et durable, en bois d'acacia. Peut  
aussi être utilisée de manière décorative. Lavage à la  
main conseillé, non compatible lave-vaisselle.À partir de  
6,50<sup>HT</sup>  
001373

2

1

**Planche rectangulaire**

1 001373 40x10x1,5 cm 6,50 1

2 001374 50x18x1,5 cm 12,50 1

ardoise 35x15 cm

Planche en bambou naturel avec  
poignée et ardoise naturelle  
extractible. Non compatible  
lave-vaisselle.4,16<sup>HT</sup>  
760105QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉE**Planche Bamboo**

760105 45x20x1,2 cm 4,16 1

Planche de présentation en bambou avec  
inscription. Non compatible lave-vaisselle.**Planche en bois Acacia**Poignée en cuivre  
001560 60x12x2 cm 16,00 116,00<sup>HT</sup>  
001560**Planche rectangulaire**

D22925 26x10x0,5 cm 1,50 1

Ardoise - certifiée contact alimentaire  
Angles arrondis bords sciésÀ partir de  
3,10<sup>HT</sup>  
501558

1

2

**Ardoise**

501556 GN1/1 - 53x32,5 cm 6,70 1

1 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 3,90 1

501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm 3,10 1

Non compatible lave-vaisselle.

**Base bois accacia**

501559 GN1/1 23,50 1

2 501560 GN1/2 11,90 1

501561 GN1/3 9,50 1

Non compatible lave-vaisselle.

25,00<sup>HT</sup>  
901628**Planche feuille**

901628 47x25x1,5 cm 25,00 1

Planche en accacia avec poignée. Non  
compatible lave-vaisselle.17,50<sup>HT</sup>  
630215**Planche longue**

630215 60x15x1,5 cm 17,50 1

Planche de présentation en bois  
d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.14,50<sup>HT</sup>  
107002

NEW

**Planche de service Fusiona**

107002 28x17,5x2 cm 14,50 1

Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon Ø 5 cm



APS



# BURGER & STEAK

À partir de  
**3,10<sup>HT</sup>**  
501558

<b>1 Ardoise</b>	<b>comas</b>
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,90 1
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm	3,10 1
<b>2 Base bois accacia</b>	
501560 GN1/2	11,90 1
501561 GN1/3	9,50 1

Non compatible lave-vaisselle.

**12,90<sup>HT</sup>**  
041623

## Caisse à burger

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

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

## Papier à burger

Carton

146103 33x40 cm **33,00 758**

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

**33,00<sup>HT</sup>**  
146103

**4,20<sup>HT</sup>**  
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.

Inox AISI430. Ep. 2 mm.



## Pique plat 15 cm

948631 **3,00 10**



**0,44<sup>HT</sup>**  
083006

## Pot à sauce - inox

7,5 cl - ø5,8x4,5cm

083006 **0,44 12**



**3,47<sup>HT</sup>**  
760065

## Panier à frites

760065 10x9x11 cm **3,47 1**

Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.



## Pyros - Collection carrée

E37526 Assiette rectangle 31x21 cm **4,60 6**

**4,60<sup>HT</sup>**  
E37526

**NEW**

À partir de  
**26,50<sup>HT</sup>**  
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.



**5,60<sup>HT</sup>**  
063241

## Assiette à steak Vancouver

30x20 cm **5,60 12**



**3,85<sup>HT</sup>**  
999906

## Assiette à steak Tivoli

ø 30,5x28,5 cm **3,85 12**

**14,90<sup>HT</sup>**  
085321

## Planche à rigole

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

Bois en hêtre massif. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de  
**21,00<sup>HT</sup>**  
096505

## 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<sup>HT</sup>**  
E37321

## Stains

**E37321** Assiette à pizza  
ø 33 cm **6,50** 6

**2,76<sup>HT</sup>**  
E13990

Ultra légère & résistante

## Assiette à pizza Ronda

**E13990** ø 33 cm **2,76** 12

Assiette en opal

À partir de  
**6,70<sup>HT</sup>**  
E37305

## Table

**E37305** Assiette à pizza  
ø 33x1,8 cm **6,70** 6

**9,50<sup>HT</sup>**  
919050

## Assiette à pizza

**919050** ø 32 cm **9,50** 6

Porcelaine hôtelière

À partir de  
**2,95<sup>HT</sup>**  
999907

## Assiette à pizza Napoli

**630409** ø 33 cm - blanc **4,40** 6

**999907** ø 31 cm - blanc **2,95** 6

Porcelaine hôtelière

Bord incliné pour  
faciliter le service

**15,90<sup>HT</sup>**  
516200

## Planche de dégustation

**516200** ø 30 cm **15,90** 1

Planche en bois d'acacia pour  
la présentation de vos pizza. Un  
design simple et moderne. Non  
compatible lave-vaisselle.



**2,65<sup>HT</sup>**  
053056

## Jumbo - couteau à pizza/steak

**053056** Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,65** 12



**2,75<sup>HT</sup>**  
099101

## Couteau à pizza - lame microdentée

**099101** Lg 10 cm **2,75** 12

Prix unitaire, vendu par 12

**4,20<sup>HT</sup>**  
096329



## Toledo - Couteau à pizza/steak

**096329** Lame 11 cm - Manche bois bakelisé

Compatible lave-vaisselle

**ARCOS**

**4,20** 12

**7,36<sup>HT</sup>**  
033123

Huiler 40 cl  
avec couvercle  
ø 7,4x15,6 cm

**033123**

**7,36** 6



**4,50<sup>HT</sup>**  
030171



Huiler 25 cl  
7,4x5 cm

**030171** **4,50** 12

Remplace la boîte à pizza en carton



**79,00<sup>HT</sup>**  
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.



**Gilac**



RETROUVEZ  
nos grilles, pelles  
et accessoires à pizza  
PAGE 87

CERTIFIÉ APTE 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<sup>HT</sup>**  
999912

Sans aile

**Assiette sans aile**  
Assiette creuse ø 26 cm  
**999912 4,10 6**



**4,25<sup>HT</sup>**  
010404

**Assiette à pâtes**  
Creuse ø 26 cm  
**010404 4,25 6**  
Assiette empilable en porcelaine.



**4,40<sup>HT</sup>**  
063296

**Bol incliné**  
ø18x8,4 cm **4,40 4**



**10,25<sup>HT</sup>**  
E20937

**Salad bowl Brisa**  
ø 24 cm - incliné  
**E20937 10,25 6**



**NEW**

**8,90<sup>HT</sup>**  
E37684

**Salade Bowl incliné**  
**E37684 ø23 cm - 9x6,5 cm 8,90 4**



**5,50<sup>HT</sup>**  
044154

Sillons réguliers  
sur l'extérieur

**Pasta Bowl**  
Bol à pâtes ø 21 cm  
**044154 5,50 12**



**7,70<sup>HT</sup>**  
E21889

**Salad bowl Pearl**  
ø 24 cm  
**E21889 7,70 6**



**7,60<sup>HT</sup>**  
162063

**Poséidon**  
**162063 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6**  
Décor Artistic glazes.



**7,60<sup>HT</sup>**  
162073

**Hélios**  
**162073 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6**  
Décor Artistic glazes.



**7,60<sup>HT</sup>**  
162055

**Circé**  
**162055 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6**  
Décor Artistic glazes.



**7,60<sup>HT</sup>**  
162014

**Pan**  
**162014 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6**  
Décor digital print.



**6,00<sup>HT</sup>**  
162005

**Arès**  
**162005 Salad bowl ø 20 cm 6,00 6**  
Décor noir mat.



**6,70<sup>HT</sup>**  
030347

**Etna**  
**030347 Salad bowl\* ø 21 cm 6,70 6**  
\*non empilable



À partir de  
**7,20<sup>HT</sup>**  
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**



**6,70<sup>HT</sup>**  
001432

**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.

Medard de Noblat  
Depuis 1886

**Brisa**  
E20919 Bol oursin ø 18 cm **10,60 6**



# TERRE & MER



**Fourchette à escargots inox**

Modèle uni  
041821 0,22 12

Prix unitaire



**Fourchette à huitre inox 18/10**

041823 0,35 12



**Cuillère à dents  
Tam-Tam - inox**

630268 0,27 12



**Couteau à huîtres**  
Lancette à mitre

090754 Bubinga 7 cm 4,50 1



**Couteau à huîtres**  
Lancette dune 5 cm

095060 Bleu 7,90 1



**Pince casse-homard**

912278 Lg 19 cm 9,90 1



**Pince Cracky**

085052 3,90 1



**Pique bigorneaux**

044346 Boîte de 12 0,21 12



**Curette à homard inox**

042100 5,15 12



**Rince doigts**

914770 24,90 1  
Papier crépé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



**Rince doigt «Feel Green»**

Cellulose, blanc - 14,5x4 cm  
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.



**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



**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.



**Ramequin Vestah Wave**

093882 ø 7x3 cm - 7 cl 2,50 12  
Mélamine.



**Ramequin à sauce**

041704 5,5 cl 1,18 12  
Mélamine blanche.  
Non compatible micro-ondes.



**Protection en silicone**

630223 15x11 cm 5,30 1  
Pour l'ouverture des huîtres.



**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 4,25 1  
041011 12 trous - 20x23 cm 5,10 1



**Pince à escargots**

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



**Gants cotte 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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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 livré, disponible en accessoire.

189,00<sup>HT</sup>  
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 maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)

77,00<sup>HT</sup>  
087148

## l'incontournable fondue

À partir de  
19,00<sup>HT</sup>  
632610

**Caquelon à fondue en fonte**

632610 18x7 cm 19,00 1  
632608 21x8 cm 23,00 1

**Service à fondue bourguignonne**

632604 ø 17 cm 37,00 1

Fonte émaillée rouge plateau bois. Le service comprend : 1 caquelon horizontal à fondue et maintenir la température idéale de votre fromage fondu. Réchaud, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 brûleur à pâtes (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.

37,00<sup>HT</sup>  
632604

L'authentique avec son plateau bois

Idéal en extérieur

42,00<sup>HT</sup>  
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.

39,00<sup>HT</sup>  
913797

**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.

29,00<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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.

## accessoire

2,90<sup>HT</sup>  
E25634

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

1,00<sup>HT</sup>  
042701

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

6,50<sup>HT</sup>  
042702

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

21,50<sup>HT</sup>  
980702

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

7,90<sup>HT</sup>  
913800

**Fourchette à fondue**  
913800 7,90 1  
Prix du lot de 6 fourchettes

12,90<sup>HT</sup>  
280690

**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 racle, 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

Amefa

À partir de  
**1,95<sup>HT</sup>**  
001762

### 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.

12  
Pièces

### SWELL

À partir de  
**2,00<sup>HT</sup>**  
E16297PRIX EN  
BAISSE  
▽INOX  
18/10À partir de  
**1,38<sup>HT</sup>**  
048876eternum  
créé en 1994

### X-LO

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

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

À partir de  
**1,70<sup>HT</sup>**  
543638

WMF

### 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.

### SIGNUM MARTELÉ

Finition martelée  
qui offre un relief  
et un jeu de lumière  
unique

### ATLANTIS



048421 048410 051192

À partir de  
**1,35<sup>HT</sup>**  
048404

### Atlantis

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

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

eternum  
créé en 1994À partir de  
**1,40<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
501545

## Callas

comas

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  
**0,80<sup>HT</sup>**  
501551

comas

## Inglès

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  
**1,10<sup>HT</sup>**  
E37425

## Nardo

eternum

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



À partir de  
**0,70<sup>HT</sup>**  
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



À partir de  
**1,25<sup>HT</sup>**  
048443

## Orenok

lebrun

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  
**0,75<sup>HT</sup>**  
050973

## Mia

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  
**0,80<sup>HT</sup>**  
050963

## Vieux Paris

artis

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

**HAVANE JUNGLE****Havane Jungle**

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



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

**BONGO**À partir de  
**0,80<sup>HT</sup>**  
001992**Bongo**

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



Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

À partir de  
**1,05<sup>HT</sup>**  
047031**Juno**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de  
**0,72<sup>HT</sup>**  
053062**Havane**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de  
**0,60<sup>HT</sup>**  
501552**Madrid**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

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

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

**Finition satinée**À partir de  
**1,16<sup>HT</sup>**  
630271**Baguette vintage**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm



## CASSIOPÉE



## AMAZONE



À partir de  
**0,88<sup>HT</sup>**  
045064

## Cassiopée 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
040092

## Baguette

040091 Fourchette de table	1,16 12
040093 Couteau de table	1,58 12
A16065 Couteau de table manche rond	3,00 12
040090 Cuillère de table	1,16 12
040092 Cuillère à café	0,64 12
913043 Cuillère à moka	0,80 12
913034 Fourchette à dessert	1,22 12
913038 Couteau à dessert	1,64 12
A16066 Couteau à dessert manche rond	2,75 12
913036 Cuillère à dessert	1,22 12

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



À partir de  
**0,50<sup>HT</sup>**  
001333

## 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  
**0,70<sup>HT</sup>**  
040082

## Danube

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<sup>HT</sup>**  
041852

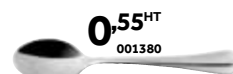


## Cuillère à moka Valmy

E25592 0,14 12

## 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



## Cuillère à moka

001380 0,55 12

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

## spécial tapas



## Fourchette à tapas

E25591 0,25 12

**0,27<sup>HT</sup>**  
630268



## Cuillère à dents Tam tam

630268 0,27 12

## manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



### Couteau à steak

096322 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm 3,55 12

630149 Manche bois bakelisé - 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



1

2

### 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



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

096331 Manche bois bakelisé 4,20 12  
Compatible lave-vaisselle

### Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé 4,20 12

Compatible lave-vaisselle



### 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.

## 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@ 2,21 12  
manche polypropylène 2 rivets

### 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.

QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉE

## 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 1,45 12

Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.

Coupe parfaite, lame  
chanfreinée des 2 côtés

### Couteau à steak

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



### Couteau à steak Geometric

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

Inox 420.



### 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



# 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

Pichet en verre.

À partir de  
1,82<sup>HT</sup>  
032000

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



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

ARCOROC

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



Bouteille Limonade

1L - ø 8,7x31,7 cm	
E14120	1,99 24

Bouteille en verre.



Carafe Giara

033504	Transp.	2,72	6
033517	Gris	3,61	6
033518	Azur	3,60	6

1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm  
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.À partir de  
2,72<sup>HT</sup>  
033504

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		
<b>631208</b>	Transp.	<b>5,37</b> 6
<b>631209</b>	Bleu	<b>6,10</b> 6



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

1 L - ø 10,1x22,6 cm		
<b>033505</b>	<b>2,64</b>	<b>12</b>
Carafe avec couvercle		

Carafe avec couvercle



Bouteille Babord

1L - ø 8x29,3 cm	
<b>E14121</b>	<b>1,99 24</b>
Bouteille en verre.	

Bouteille en verre.



Carafe canard Nelly

1,7L - 33x15x19 cm		
<b>E14127</b>	<b>26,50</b>	<b>4</b>
Carafe en cristallin.		

Carafe en cristallin.

## GOBELET



À partir de  
**1,96<sup>HT</sup>**  
034502

**Diamond**

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

Verre coloré teinté dans la masse.



**1,90<sup>HT</sup>**  
E14434

**Rock bar**

27 cl ø 8,4x9,25 cm boîte / carton

E14434	Menthe	1,90	6/24
E14433	Bleu	1,90	6/24
E14435	Pêche	1,90	6/24

empilable



À partir de  
**0,81<sup>HT</sup>**  
631215

**Line**

29 cl ø 8,5x8,5 cm

631215	Transp.	0,81	6
631217	Bleu	0,98	6
631216	Lilas	0,98	6

Verre coloré teinté dans la masse.

**Ouessant**

29 cl ø 8x9,5 cm

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

LA ROCHÈRE

À partir de  
**2,70<sup>HT</sup>**  
724715



À partir de  
**0,79<sup>HT</sup>**  
033656

**Aiala**

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



**2,70<sup>HT</sup>**  
033202

**2,60<sup>HT</sup>**  
033201

Forme basse

Forme haute

**Ametista**

34 cl - ø 8,7x 9,1 cm

033201	FB 34 cl - ø 8,7x 9,1 cm	2,60	6
033202	FH 46 cl - ø 8,7x12 cm	2,70	6



À partir de  
**1,25<sup>HT</sup>**  
033642

VERRE TREMPÉ

**Rocky Stack**

033642	28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm	1,25	12
033641	30 cl - ø 7,66 x 12,1 cm	1,40	12



À partir de  
**1,60<sup>HT</sup>**  
760077

**Gobelet Elaya**

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



1

Forme haute



2

Forme basse

À partir de  
**0,98<sup>HT</sup>**  
030002

**Gina**

		boîte	carton
1	030002	Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x15,3 cm	1,08 6 0,98 48
2	036004	Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	1,21 6
2	036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	1,26 6

**Syrah**

033616	35 cl - ø 9,9 x 9,9 cm	1,45	6
033617	47 cl - ø 8,7 x 10,95 cm	1,55	6

À partir de  
**1,45<sup>HT</sup>**  
033616

VERRE TREMPÉ

**Baztan**

033632	32 cl - ø 9x8,4 cm	1,45	12
033633	35 cl - ø 7,6x12,1 cm	1,50	12

À partir de  
**1,50<sup>HT</sup>**  
033633

VERRE TREMPÉ

**Mencia**

033614	35 cl - ø 8,4 x 9,5 cm	1,45	6
033615	47 cl - ø 9 x 11 cm	1,65	6

À partir de  
**1,45<sup>HT</sup>**  
033614

VERRE TREMPÉ







Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL GLASS



À partir de  
**3,30<sup>HT</sup>**  
031156

Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL GLASS



#### 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



À partir de  
**3,30<sup>HT</sup>**  
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
<b>Flûte</b>		
010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,40 6



À partir de  
**4,80<sup>HT</sup>**  
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

TOP  
QUALITÉ  
★

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 raffinées grâce à sa finesse et aux tables plus conviviales grâce à sa forme universelle.



À partir de  
**3,80<sup>HT</sup>**  
902841

<b>Montmartre</b>	
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<sup>HT</sup>**  
909361

<b>Magnifique</b>	
909361	35 cl - ø 9x21 cm 2,86 6 2,60 24
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm 2,65 12

# VERRE À PIED

À partir de  
**3,50<sup>HT</sup>**  
E25597



#### Symétrie

		boîte	carton
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

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<sup>HT</sup>**  
033212

#### 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 033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	4,40 6
<b>Gobelet</b>		
4 033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,20 6

MILLEUR  
RAPPORT  
QUALITÉ  
PRIX



Champagne Protasting Round



Universal Tasting Tannic Gobelet

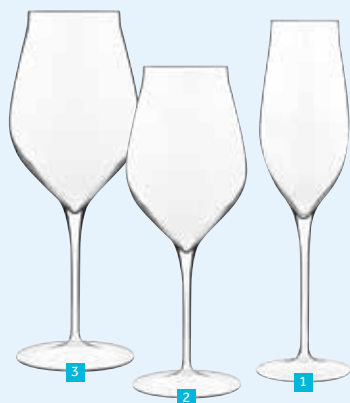
À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
031167

#### Open up

1 031166	55 cl - ø10,7x23,3 cm	5,90 6
2 031165	40 cl - ø9,1x23,1 cm	5,80 6
3 031164	37 cl - ø9,6x21,1 cm	5,60 6
4 031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	4,90 6
5 031167	35 cl - ø7,7x11,8 cm	2,90 6
<b>Flûte</b>		
6 031171	20 cl - ø7,4x23,4 cm	5,60 6



Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL GLASS

**Vinea**

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  
**2,25<sup>HT</sup>**  
033503



À partir de  
**4,95<sup>HT</sup>**  
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



carton



À partir de  
**3,40<sup>HT</sup>**  
033133

**Nexo**

			boîte	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

**Flûte**

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  
**2,25<sup>HT</sup>**  
031172

1

**Silhouette**

			boîte	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 7,7x16,5 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  
**2,20<sup>HT</sup>**  
033607

**VERRE TREMPÉ****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<sup>HT</sup>**  
033610

**Flute Palladium**

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



À partir de  
**2,45<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
033602

**VERRE TREMPÉ****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<sup>HT</sup>**  
033628

**VERRE TREMPÉ****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<sup>HT</sup>**  
033604

**VERRE TREMPÉ****Victoria**

033604	35 cl - ø 8x20,2 cm	2,35	6
033605	47 cl - ø 8,65x22,1 cm	2,65	6





VERRE TREMPÉ

À partir de  
**1,55<sup>HT</sup>**  
033622

## Godello - verre

033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,55** 12033621 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** 6À partir de  
**1,78<sup>HT</sup>**  
031282

## Élégance - verre

ARCOROC

031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 12031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 12031271 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** 12031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 12031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 12À partir de  
**3,10<sup>HT</sup>**  
031255

VERRE TREMPÉ

## Normandie - verre

031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,49** 12 **3,17** 48031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,45** 6 **3,14** 48

## Flûte

031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,41** 12 **3,10** 48

ARCOROC

boîte carton

À partir de  
**1,70<sup>HT</sup>**  
033639

## Stack Copa

033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,70** 12033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **1,80** 12À partir de  
**1,85<sup>HT</sup>**  
033619

VERRE TREMPÉ

## Brevat - verre

033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,85** 12033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,05** 12

## Flûtes

033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,05** 12À partir de  
**2,59<sup>HT</sup>**  
049457

VERRE TREMPÉ



## Colosseo

049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,59** 6/24049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **2,76** 6/24

boîte / carton

## VIN AU VERRE

## VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL

**1,70<sup>HT</sup>**  
033630

## Catavinos - non jaugé

21 cl - ø 6,5 x 15,5 cm

033630 **1,70** 6**2,65<sup>HT</sup>**  
903658

ARCOROC

## Viticole - jaugé

21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm

903658 **2,65** 12**4,95<sup>HT</sup>**  
521781

## Montmartre

32 cl - ø 7,8x19,8 cm

521781 **4,95** 6

Jauge à 12 et 15 cl.

**3,90<sup>HT</sup>**  
031158

## Cabernet - jaugé

35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm

031158 **3,90** 6

Jauge à 12 et 15 cl.

**4,25<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
630713

## Vina Juliette

30 cl - ø 7,9x18,8 cm

630713 **3,05** 6**5,50<sup>HT</sup>**  
045068

## Hypnotic - jaugé

36,5 cl - ø 8,2x22 cm

045068 **5,50** 6

Jauge à 12 et 14,5 cl.



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

# VERRE À BIÈRE & DIGESTIF

2,83<sup>HT</sup>  
905201America' 20s  
30 cl - ø 8,3x8,3 cm  
905201 2,83 6

NEW

2,59<sup>HT</sup>  
B87652

ARCOROC

Verre à cognac

B87652 15 cl 2,59 6  
Verre sodocalcique.1,21<sup>HT</sup>  
030003

Arosa

16 cl - ø 6,5x12 cm  
030003 1,21 6

Spécial anisette.

2,00<sup>HT</sup>  
033649

Coñac

25 cl - ø 8,05x10,9 cm  
033649 2,00 63,40<sup>HT</sup>  
030163

Vinoteque

46 cl - ø 9,7x12,7 cm  
030163 3,40 6

T-Nonic

033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm 1,10 12  
033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm 1,55 12

VICRILA

VERRE TREMPÉ



Harmonia 38,5 cl

ø 7,3 x 20,1 cm  
030466 2,99 62,99<sup>HT</sup>  
030466

## shooters

0,63<sup>HT</sup>  
033650

Ouro

3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm  
033650 0,63 242,50<sup>HT</sup>  
E14149

Shooter diamant

4 cl - ø 5,1x6,5 cm  
E14149 2,50 6

LA ROCHÈRE

1,27<sup>HT</sup>  
905207

Dublino 57

5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm  
905207 1,27 61,10<sup>HT</sup>  
033643

VERRE TREMPÉ



Sidra Stack

50 cl - ø 8,9x12,1 cm  
033643 1,10 124,00<sup>HT</sup>  
033520

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

Birrateque

033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6

0,79<sup>HT</sup>  
033656

Aiala

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

L'iconique verre à shooter

0,98<sup>HT</sup>  
033532

Rock Bar

7 cl - ø 5,1x6,3 cm  
033532 0,98 6

Empilable

1,45<sup>HT</sup>  
905202

Barglass shot

6,5 cl - ø 4,7x7 cm  
905202 1,45 6



# VERRE À COCKTAIL



À partir de  
**2,80<sup>HT</sup>**  
630710



ARCOROC

Gobelet Broadway

		boîte	carton
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 !

À partir de  
**2,38<sup>HT</sup>**  
033115



Este

		boîte	carton
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<sup>HT</sup>**  
760072



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

Prix du coffret de 4 verres.

**4,60<sup>HT</sup>**  
033022



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

**4,83<sup>HT</sup>**  
033026



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



**4,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
E25601

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



**2,15<sup>HT</sup>**  
033631

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



**3,25<sup>HT</sup>**  
C53168

**Ale**  
C53168 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm 3,25 6



L'élégance du cocktail à l'Italienne



1



2



3

**NEW**

À partir de  
**3,65<sup>HT</sup>**  
E14523

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



4

À partir de  
**2,83<sup>HT</sup>**  
905201



1



2



3

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 10,7 x 18 cm	5,35 6 4,87 12
5 034520	Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm	6,05 6



4

5

À partir de  
**2,80<sup>HT</sup>**  
033204

Finesse du verre



Bach

		boîte	carton
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



## 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

À partir de  
**1,40<sup>HT</sup>**  
E44183**1,15<sup>HT</sup>**  
760076

## Gobelet Mojito

36 cl - ø 8,3x12,2 cm  
760076 1,15 6À partir de  
**2,01<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
905204

## Barshine

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

À partir de  
**0,75<sup>HT</sup>**  
033645

## Chiquito Stack

033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm 0,75 12

## Pinta Stack

033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm 0,90 12



OFFRE

EXCEPTIONNELLE

À partir de  
**0,70<sup>HT</sup>**  
C54079

## Bodega transparent

20 cl - ø 8,2x5,9 cm

031306 0,79 12

C54079 0,70 36\*

## Bodega transparent

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<sup>HT</sup>**  
E25605À partir de  
**4,90<sup>HT</sup>**  
501660

1



3

## 1 Plateau antidérapant

Noir - Rectangulaire 46x36 cm  
501662 7,80 1

## 2 Plateau antidérapant

Noir - Ovalaire 68x56 cm  
501663 27,00 1

## 3 Plateau antidérapant

Noir - Rond  
501660 ø 36 cm 4,90 1  
501661 ø 40 cm 6,90 1

1



2

**8,50<sup>HT</sup>**  
990237

## 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<sup>HT</sup>**  
031400

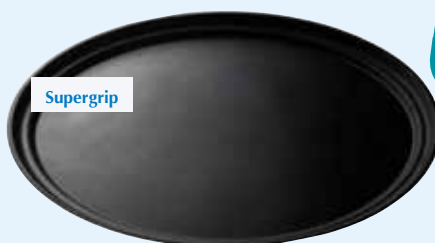
## ARCOROC

## 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



		boîte	carton
Eskale			
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

À partir de  
**1,85<sup>HT</sup>**  
031650

Supergrip

**5** GARANTIE ANS

NEW

À partir de  
**19,00<sup>HT</sup>**  
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.



# **accessoire**



**15,90<sup>HT</sup>**  
E14001



**23,90<sup>HT</sup>**  
E14002



## **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<sup>HT</sup>**  
914467

## **Rack à verres chromé**

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

**NEW**



À partir de  
**6,90<sup>HT</sup>**  
E37413

## **Tire-bouchon Koala**

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

**KOALA**



**3,90<sup>HT</sup>**  
E14112

## **Tire-bouchons à levier**

E14112 Inox	3,90	1
-------------	------	---

**4,90<sup>HT</sup>**  
022215



## **Limonadier Pull**

022215 Levier double détente	4,90	1
------------------------------	------	---

**6,00<sup>HT</sup>**  
B81162



## **Bac à glaçon en silicone**

16,3x10,4x4,5 cm

B81162	6,00	1
--------	------	---

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

**5,90<sup>HT</sup>**  
E37416



**NEW**

## **Moule à glaçons Koala**

E37416 7 cm	5,90	4
-------------	------	---

**KOALA**

Chill - Moule à glaçons ronds XXL

**8,90<sup>HT</sup>**  
E14003



## **Bouchon à Champagne**

E14004	8,90	1
--------	------	---

Boîte de 1 bouchon

**8,90<sup>HT</sup>**  
E14003



## **Bouchon à vin**

E14003	8,90	1
--------	------	---

Vendu par boîte de 4 bouchons

**5,45<sup>HT</sup>**  
512180



## **Boîte 6 compartiments**

24x14,5x10,5 cm

512180	5,45	1
--------	------	---

Plastique noir

**8,50<sup>HT</sup>**  
512585

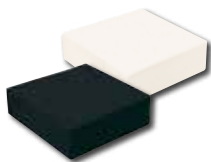


## **Distributeur de serviettes**

512585	8,50	1
--------	------	---

Bambou - 13x13 cm

À partir de  
**1,15<sup>HT</sup>**  
909421



## **Serviettes cocktail - 20x20 cm**

909420 Noire	1,70	100/2400
909421 Blanche	1,15	100/2400

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

**1,85<sup>HT</sup>**  
760064



## **Bouchon à Champagne**

760064 Inox	1,85	1
-------------	------	---

Idéal pour la présentation magasin

**3,60<sup>HT</sup>**  
862000



## **Feuille antigoutte**

862000 Pochette de 2 feuilles	3,60	1
-------------------------------	------	---

Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.

**7,50<sup>HT</sup>**  
158130



## **Fontaine magique**

158130	7,50	1
--------	------	---

**1,15<sup>HT</sup>**  
901514



## **Pince à glaçons**

901514	1,15	1
--------	------	---

inox - Lg 18 cm

**2,00<sup>HT</sup>**  
E12223



## **Allume gaz**

E12223 23,5x5x3,5 cm	2,00	1
----------------------	------	---

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



À partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
E35041

**NEW**

## **Boîte à condiments inox**

45,5 x 15 x 9,7 cm

E35041	29,00	1
--------	-------	---

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables



**24,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**

021831



**Fiable  
Doses  
précises  
Ne colle pas  
Verse en série**

**Doseur bottle Pilote**

021831	2 cl	10,90	1
021832	3 cl	10,90	1
021833	4 cl	10,90	1

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

**2,60<sup>HT</sup>**

021822

**Verseur tube**

Métal brillant  
**021822 2,60 1**

**6,90<sup>HT</sup>**

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<sup>HT</sup>**

106895

**Verre mélangeur**

50 cl - ø 9x16 cm  
**106895 10,15 1**

En verre avec motif vintage et bec verseur.

**15,95<sup>HT</sup>**

096501

**Planche à découper**

096501 33x23 cm - Noire **15,95 1**

À partir de  
**4,60<sup>HT</sup>**

500175

**Bouteille verseuse pour tous liquides**

500175	96 cl	4,60	1
500170	1,9 L	5,50	1

**9,90<sup>HT</sup>**

905472

**Presse citron**

7x21x5 cm  
**905472 9,90 1**  
Aluminium, noir.

**6,00<sup>HT</sup>**

988400

**Cuillère à cocktail**

Inox - Lg 27 cm  
**988400 6,00 1**

**8,25<sup>HT</sup>**

045303

**Cuillère à cocktail Mix**

30 cm - cuivré  
**045303 8,25 1**

**2,30<sup>HT</sup>**

913850

**Couteau d'office cranté**

913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,30 1**

**NEW****55,00<sup>HT</sup>**

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.

**4,65<sup>HT</sup>**

004435

**Mesure cocktail inox**

2 et 4 cl (graduée à 3cl)  
**004435 4,65 1**

**8,90<sup>HT</sup>**

045302

**Doseur à cocktail Just**

2 et 4 cl - cuivré  
**045302 8,90 1**

**3,65<sup>HT</sup>**

905620

**Râpe à muscade**

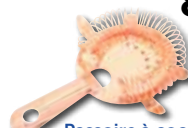
13,6x4,4x2,8 cm  
**905620 3,65 1**  
Conique, inox.

**4,00<sup>HT</sup>**

905471

**Tamis**

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

**8,25<sup>HT</sup>**

045301

**Passeoire à cocktail Pure**

15 cm - cuivré  
**045301 8,25 1**

**4,90<sup>HT</sup>**

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.

**7,50<sup>HT</sup>**

912315

**Pilon mojito**

Inox et nylon 18 cm  
**912315 7,50 1**

**5,70<sup>HT</sup>**

085332

**Pilon bois**

ø5x20 cm  
**085332 5,70 1**

**7,90<sup>HT</sup>**

E12252

**Presse agrumes manuel**

**E12252 7,90 1**

- Réservoir de pulpe et sortie de jus directe
- Système anti-gouttes

**39,50<sup>HT</sup>**

980815

**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.

**Lacor****8,90<sup>HT</sup>**

045309

**Pilon Pil cuivré**

20,5 cm  
**045309 8,90 1**

**22,00<sup>HT</sup>**

089401

**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.

**NEW****14,50<sup>HT</sup>**

E37415

**Shaker Koala**

ø8x25 cm  
**E37415 75 cl 14,50 6**  
Inox

À partir de  
**10,00<sup>HT</sup>**

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. Conçu pour un usage intensif. Passe au lave-vaisselle.

**13,60<sup>HT</sup>**

509070

**Shaker boston**

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

**24,00<sup>HT</sup>**

045300

**Shaker Moove cuivré et inox**

045300 50 et 70 cl **24,00 1**

**55,00<sup>HT</sup>**

044555

**Shaker 2 pièces**

75 cl ø6,5x24,5 cm  
**044555 55,00 1**  
Inox 18/10



**19,25<sup>HT</sup>**  
042602**Broyeur à glace manuel**  
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm**042602 19,25 1**  
Broyeur à ventouse.

Pour glaçons creux

**91,00<sup>HT</sup>**  
113489**Broyeur à glace**  
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz - 220/240 V - 17x29x47,5 cm**113489 91,00 1**

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

**16,00<sup>HT</sup>**  
E26934**Seau et porte-seau**

- |   |        |                                   |       |   |
|---|--------|-----------------------------------|-------|---|
| 1 | A18032 | Seau à vin ou champagne           | 44,00 | 1 |
| 2 | E26934 | Porte-seau Métal noir 49x20x17 cm | 16,00 | 1 |

**NEW****52,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
041644**Seau à champagne**  
ø19x20 cm**C35762 12,90 1**  
Plastique bicolore.**Seau champagne****988401 3,5 L 7,50 1**  
Acrylique transparent**16,10<sup>HT</sup>**  
905474**Rafraîchisseur de bouteille**  
12x12x20 cm**905474 16,10 1**  
Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.**6,90<sup>HT</sup>**  
002429**Seau à glaçons**  
ø12x12,5 cm**002429 1 L 6,90 1**  
Seau en inox 18%.**18,50<sup>HT</sup>**  
914044**Seau multi-bouteilles****914044 13 L - 47x29x23 cm 18,50 1**  
Acrylique transparent**39,00<sup>HT</sup>**  
041675**Seau à champagne**  
4 L - inox 18/10**041644 14,50 1**  
Fond lourd.**Pied porte seau**  
ø18x67 cm - mat**041675 39,00 1****Seau à Champagne cuivré conique****083009** ø21x20 cm **13,90 1**  
Acier inoxydable.**13,90<sup>HT</sup>**  
083009**52,90<sup>HT</sup>**  
905451**Vasque à Champagne****905451 13,5 L 52,90 1**  
Inox 18/10 - ø40,5x27,5 cm.**45,00<sup>HT</sup>**  
914046**Bassine multi-bouteilles****914046 27 L 45,00 1**  
Inox - 53x38x25 cm**12,50<sup>HT</sup>**  
042104**Support de seau à vin**  
Fil chromé**042104 12,50 1**  
À fixer sur table**Seau à Champagne****760066** ø21,8x21 cm **6,84 1**  
Seau en inox 18%.**6,84<sup>HT</sup>**  
760066**21,00<sup>HT</sup>**  
E37414**NEW****Seau New Koala****E37414 35x26x26 cm - 8 L 21,00 6**  
Seau pour 4 à 5 bouteilles

Seau/sac souple pour rafraîchir vos bouteilles

**3,60<sup>HT</sup>**  
760122**Seau/Sac à glaçons Classic**  
11x11x25,5 cm**760122 3,60 6**  
Sac noir poignées tubes.**78,00<sup>HT</sup>**  
900829

Rafraîchit une bouteille en 20 minutes et conserve sa fraîcheur pendant 2 heures

**Frizz - Rafraîchisseur extensible**

- |   |        |                 |       |   |
|---|--------|-----------------|-------|---|
| 1 | 900829 | Noir - 9x23 cm  | 78,00 | 6 |
| 2 | 900830 | Rouge - 9x23 cm | 78,00 | 6 |

Prix 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.

- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| 2 | 1 | Magnum ou 3 Bouteilles |
|---|---|------------------------|

À partir de **2,50<sup>HT</sup>**  
760120**Seau/Sac à glaçons Square**  
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.



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	ø16,5x8 cm - noir	8,80	1
106838	ø16,5x8 cm - blanc	8,80	1
106841	ø16,5x12 cm - noir	15,10	1
106840	ø16,5x12 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



NEW

Corbeille GN LINE

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

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



Présentoir buffet

A17871	49x38,5x48 cm	43,00	6
--------	---------------	-------	---

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

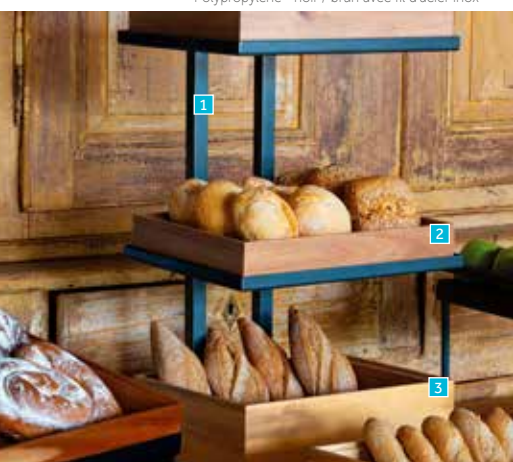
NEW

43,00<sup>HT</sup>  
A17871

Vitrine rectangulaire

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

Vitrine plexiglas avec double ouverture



Présentoir à viennoiserie

30x24x51,5 cm			
1	083003	Support 3 niveaux	43,00 1
2	083004	Caisse 30x22x5 cm	23,90 1
3	083005	Caisse 30x22x10 cm	26,90 1

À partir de  
23,90<sup>HT</sup>  
083004

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.

À partir de  
10,90<sup>HT</sup>  
A19073

Distributeur de céréales inox

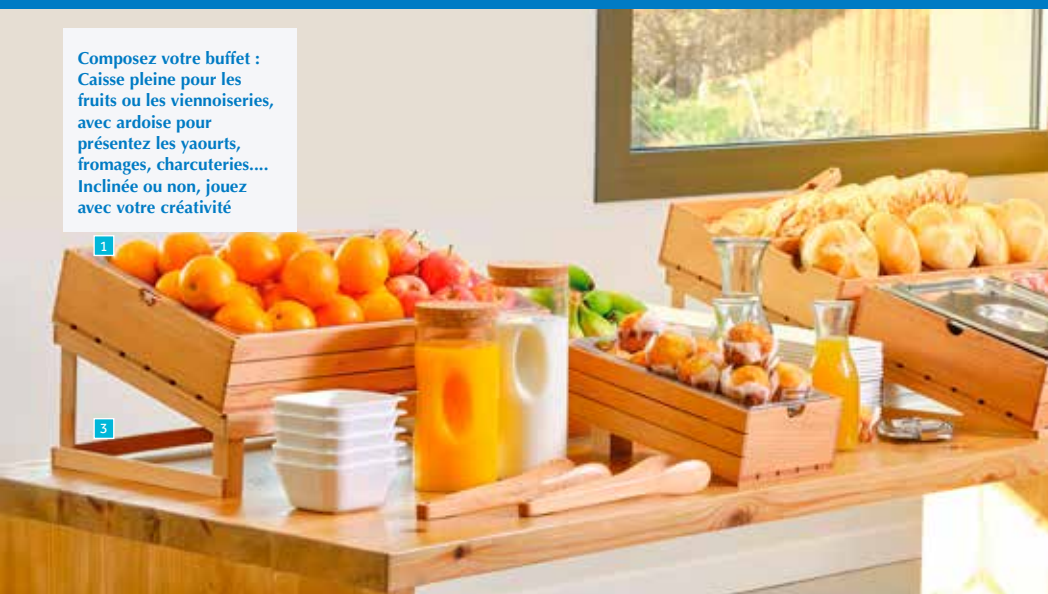
1	901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	79,00 1
2	901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	139,00 1
3	901502	Simple - 42x23x62 cm	59,00 1

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<sup>HT</sup>**  
501648**comas**  
BOIS ALIMENTAIRE

## 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	9,30	1

Pour présentation inclinée des caisses.



## Ardoise

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

**NEW**

## Corbeille à pain/fruits Urban

E26933 Ø22,5x28 cm **23,50** 6  
Métal noir**23,50<sup>HT</sup>**  
E26933**NEW**

## 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

À partir de

**26,50<sup>HT</sup>**  
E26947idéal pour couper le pain  
& tartiner le beurre**2,65<sup>HT</sup>**  
630150

## Couteau petit-déjeuner

630150 **2,65** 1  
Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.**7,50<sup>HT</sup>**  
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.

## Corbeille à fruits

001554 Noir - Ø30x13 cm **16,10** 1  
Autres tailles : nous consulter.**16,10<sup>HT</sup>**  
001554**NEW**

## Corbeille Svart ovale

901580 Noir - Ø30x13 cm **12,00** 1**12,00<sup>HT</sup>**  
901580

## Coquetier grès

E14124 Blanc - Ø4,7x7 cm **1,20** 36  
E14122 Bleu - Ø5,2x6,7 cm **1,90** 24QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉE**4,30<sup>HT</sup>**  
905477

## Cuillère à miel Olive

2,5x2,5x15 cm  
905477 **4,30** 1  
Bois d'olivier.**39,05<sup>HT</sup>**  
913045

## Cuillère à confiture Aurora

913045 Longueur 17 cm **39,05** 1  
Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.

## boisson



## Conserve la chaleur

À partir de  
**22,00<sup>HT</sup>**  
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.

**9,90<sup>HT</sup>**  
988052

## Pichet inox isotherme

988052 1 L **9,90** 1  
988351 1,5 L **11,00** 1  
988301 2 L **11,50** 1Bouchon à bouton poussoir.  
Double paroi en acier inox. Garanti  
lave-vaisselle.**16,70<sup>HT</sup>**  
A17183

## Bouteille isotherme

Ø 16x20 cm  
1 A17183 1 L Blanche **16,70** 6  
2 A17184 1 L Noire **16,70** 6**NEW**À partir de  
**19,00<sup>HT</sup>**  
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.**6,90<sup>HT</sup>**  
B80676**NEW**

## Support pour pichet distributeur de boissons

B80676 Ø 19,5x18,5 cm **6,90** 6  
Fil d'acier noir**Lacor**

L'ORIGINAL



## Distributeur avec robinet

5 L - 25,4x18,2x31,5 cm  
001562 **31,90** 1 **29,00** 2**29,00<sup>HT</sup>**  
001562

## Distributeur Old Fashioned

7 L - Ø 27x50,5 cm  
106856 **79,00** 1  
Couvercle hermétique, support en métal noir.**79,00<sup>HT</sup>**  
106856

## 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**NEW****25,00<sup>HT</sup>**  
901571

## Distributeur avec robinet

3,6 L - Avec support métal  
901571 **25,00** 1

## chafing dish



À partir de  
**201,00<sup>HT</sup>**  
E23923

Chafing dish

**Lacor**

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 athermique. Récipient et couvercle amovibles pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Pieds antidérapants.



**59,90<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1

000851 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
003191

Élément de chauffe  
pour chafing dish

**003191 61,50 1**

230 V - 350 W  
160x110x115 mm



**46,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
980702

Gel de chauffe

Seau de 4 kg

**980702 21,50 4**



**1,00<sup>HT</sup>**  
042701

Gel de chauffe éthanol

Boîte de 225g

**042701 1,00 24**



**6,50<sup>HT</sup>**  
042702

Alcool gélifié éthanol

Flacon 1 L

**042702 6,50 12**

## PLAT DE SERVICE



À partir de  
**8,90<sup>HT</sup>**  
002070



Légumier UNI

**002070** ø 20 cm - 1,55 L **8,90 1**

**002071** ø 22 cm - 2,18 L **9,20 1**

**002072** ø 24 - 2,65 L **11,20 1**



À partir de  
**12,80<sup>HT</sup>**  
002073

Soupière UNI

**002073** ø 22 cm - 3,25 L **12,80 1**

**002074** ø 24 cm - 4 L **14,80 1**



**10,00<sup>HT</sup>**  
002075

**1** Plat rond UNI

**002075** ø 30 cm **10,00 1**



À partir de  
**6,60<sup>HT</sup>**  
002077

**3** Plat oval UNI

**002077** 34x22 cm **6,60 1**

**002078** 38x25 cm **7,60 1**

**002079** 41x27 cm **8,40 1**



**2** Plat à poisson UNI

**002076** 60x27 cm **13,25 1**



À partir de  
**8,00<sup>HT</sup>**  
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**

Couverts de service inox  
24,7 cm

**041824** Fourchette **2,35 1**

**041825** Cuillère **2,35 1**





# plateau



Supergrip

1



Supergrip

2



Supergrip

3

À partir de  
**4,90<sup>HT</sup>**  
501660À partir de  
**19,00<sup>HT</sup>**  
A28017

NEW



CAMBRO

5  
ANS  
GARANTIE

Plateau Camtread

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

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

<b>1</b> Plateau antidérapant Noir - Rectangulaire 46x36 cm	
501662	<b>7,80</b> 1

<b>2</b> Plateau antidérapant Noir - Ovale 68x56 cm	
501663	<b>27,00</b> 1

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

**28,50<sup>HT</sup>**  
889912Plateau rectangulaire GN1/1  
53x32x3 cm889912 Noir **28,50** 1

Plateau en mélamine.

**9,00<sup>HT</sup>**  
B78442

Plateau limonadier

B78442 ø36x2,5 cm **9,00** 1**19,80<sup>HT</sup>**  
041034**36,00<sup>HT</sup>**  
041033

Plateau de service

041034 Sans anse 45x31 cm **19,80** 1  
041033 Avec anse 45x31 cm **36,00** 1**17,50<sup>HT</sup>**  
093887

Plateau Papillon - chêne clair

093887 41x29 cm **17,50** 20

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.



Pour toutes les références



26x36 cm

**3,50<sup>HT</sup>**  
890464

Fast food - 26x36 cm

890464 Gris	<b>3,50</b> 45
890465 Bleu ciel	<b>3,50</b> 45
890466 Rouge	<b>3,50</b> 45
890467 Anis	<b>3,50</b> 45
890468 Marron	<b>3,50</b> 45
890469 Noir	<b>3,50</b> 45
890470 Sable	<b>3,50</b> 45

Carton de 45 plateaux.

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

Fast food - 46x36 cm

890457 Gris	<b>5,50</b> 40
890458 Bleu marine	<b>5,50</b> 40
890459 Rouge	<b>5,50</b> 40
890460 Vert	<b>5,50</b> 40
890461 Chocolat	<b>5,50</b> 40
890462 Ivoire	<b>5,50</b> 40
890463 Noir	<b>5,50</b> 40

Carton de 40 plateaux.

**11,00<sup>HT</sup>**  
632026

Plateau - 600x400 mm

632024 Blanc	<b>11,00</b> 20
632025 Noir	<b>11,00</b> 20
632026 Rouge	<b>11,00</b> 20

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



Coins renforcés

Plateau gris moucheté

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

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

**6,40<sup>HT</sup>**  
083836Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté  
Polyester et fibre de verre083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **6,40** 20  
083835 GN1/1 - 53x32 cm **9,50** 20Plateau Le Texan - gris moucheté  
Polyester et fibre de verre980810 46x36 cm **7,30** 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

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

Spécial boissons chaudes

**16,10<sup>HT</sup>**  
085800



Pichet isotherme - 1,2 L

085800 Blanc 16,10 6  
085801 Taupe 16,10 6

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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

NEW

Chariot pliable pour un gain de place

**215,00<sup>HT</sup>**  
E37373



Chariot de service pliant

Lacor

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.

**53,50<sup>HT</sup>**  
988217



**28,00<sup>HT</sup>**  
988216



**127,00<sup>HT</sup>**  
988215

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. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

## plateau repas



À partir de  
**3,80<sup>HT</sup>**  
519390

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 7x7,5 cm 3,80 12

Inox

NEW



À partir de  
**4,25<sup>HT</sup>**  
150330



Plateau à compartiments inox

1 E18579 Plateau 6 compartiments - 38x27,2x2,5 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.



PLASTOREX

Très bel aspect de surface brillant





## 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.



## RESTAURANT BRUSH

ARCOROC

Orange

Jaune

Vert

Bleu

Cherry

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,80 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

HIGH  
RESISTANCE  
OPAL GLASSEXTRA  
RESISTANT  
PLUS THERMO-GLASS

ARCOROC

Assiette

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,41 6	3,10 24	065221	4,13 6	3,75 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,41 6	3,10 24	065228	4,90 6	4,45 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	3,08 6	2,80 24	065226	3,91 6	3,55 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,48 6	2,25 24	065227	3,08 6	2,80 24

Coupelle, bol, saladier

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	2,04 6	1,85 36	-	-	-
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,58 6	3,25 24	-	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,63 6	3,30 24	-	-	-
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	1,76 6	1,60 36	046397	3,41 6	3,10 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	2,04 6	1,85 36	903037	2,81 6	2,55 36

Tasse et soucoupe

Sans filet

Boîte

Carton

Tasse café 8 cl	065260	1,42 12	1,29 48	-	-	-
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,16 6	1,05 48	-	-	-
Tasse thé 13 cl	065261	1,72 12	1,56 48	-	-	-
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,32 6	1,20 48	-	-	-
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,07 6	1,88 36	-	-	-
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,65 6	1,50 36	-	-	-

## NOVA AQUITANIA

1,15<sup>HT</sup>  
631080

## STAIRO

0,94<sup>HT</sup>  
903673

S'empile avec la feston

## FESTON

1,18<sup>HT</sup>  
001021

L'ORIGINAL

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 musculosquelettiques). Adaptée à l'usage intensif, résistante aux chocs. Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire.

HIGH  
RESISTANCE  
OPAL GLASS

Stairo - Verre trempé blanc

Boîte

Carton

903670 Assiette plate - ø 25 cm	1,12 6	1,02 24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	1,10 6	1,00 24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,12 6	1,02 24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	1,03 6	0,94 24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,54 6	1,40 36

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	2,90	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,40	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,45	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,95	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,45	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,45	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,00	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,30	6
9	064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,90	12
	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø 13,6 cm	2,10	6
10	064605	Tasse à thé 15 cl	2,40	12
11	064603	Tasse à café 9 cl	1,50	12
	064604	Sous-tasse ø 12,3 cm	1,00	6



À partir de  
**1,00<sup>HT</sup>**  
064604

**L'ORIGINALE\***  
gravée au dos

La gamme adaptée  
au service sur plateau

### AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel  
pour les personnes en perte d'indépendance



**NEW**



Autonomy	Sans filet	Filet bleu	Filet rouge	ARCOROC
Assiette plate ø23 cm	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

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 bourrelet 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



À partir de  
**1,40<sup>HT</sup>**  
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



## 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

903283	Assiette semi creuse ø 25 cm	4,30	12
903281	Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,60	12
903282	Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	2,19	6 1,99 24



À partir de  
**1,99<sup>HT</sup>**  
903282

Bol empilable



## vaisselle anti-dérapante

**14,50<sup>HT</sup>**  
066400



Assiette creuse

066400 ø 23,5x4 cm - Bleu **14,50 12**

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Assiette super antidérapante, ne glisse pas sur la table. Angles de blocage pour les couverts. Très grande stabilité grâce à ses 4 pieds. Pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde.



Design



Permet de visualiser facilement la nourriture.

Hygiène



Grâce à sa poignée, les doigts n'entrent pas en contact avec l'espace alimentaire.

Maintien en température



Crochets de positionnement qui permettent à la cloche d'épouser au plus près la surface de l'assiette pour un maintien de la chaleur optimal.



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm **9,97 6**

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).



## thermodynamique



Système breveté qui permet de ralentir la perte de calories (chaud) et de frigories (froid).

À partir de  
**29,90<sup>HT</sup>**  
905131



## Vaisselle thermodynamique

	Bleu	Cassis
Assiette creuse ronde	066460	38,90 066461 38,90 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	29,90 905132 29,90 6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Ce système permet de ralentir la perte de calories (chaud) et des frigories (froid) grâce à la fermeture totale du couvercle. Idéal pour le service en chambre (potages, cafés, chocolats, mixés). Base antidérapante pour une stabilité optimale. Empilable avec ou sans couvercle. Passage au lave-vaisselle et au micro-ondes (sans couvercle). Température jusqu'à 80°C.



Sa grande légèreté permet une manipulation facile

À partir de  
**4,30<sup>HT</sup>**  
066531

Assiette 1/2 creuse

ø 23 cm	066528	066466	066474	6,50 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	4,30 30

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Passe au lave-vaisselle.



Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,70 25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,70 25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,70 48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,85 48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,60 48
6	905074	Compotier rond 10 cl - ø 12x3,3 cm	3,50 48

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures.

## vaisselle spécialisée

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

À partir de  
**7,10<sup>HT</sup>**  
086817

INCASSABLE

À partir de  
**1,79<sup>HT</sup>**  
086100



Copolyester	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge grenadine	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

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



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

1,65<sup>HT</sup>  
085903



polypropylène	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	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

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



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



Parfaitement  
empilables !



À partir de  
**5,10<sup>HT</sup>**  
083000



Pichet copolyester

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

16 cl - ø6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	2,20	50
20 cl - ø6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	2,30	50

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Verres empilables, surface grainée anti-rayures.

Évite le renversement



6,30<sup>HT</sup>  
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.



Mug copolyester bleu  
20 cl - ø 7x8 cm

905461	3,40	12
--------	------	----

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



3,20<sup>HT</sup>  
066465



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

066465 3,20 25

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



Couverts enfant

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



Poignée ergonomique

1,70<sup>HT</sup>  
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	Cassiss	1,70	12
942111	Bleu	1,70	12

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



À partir de  
**6,20<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>  
913048

Couteau à steak Valmy

913048 Lg 22,4 cm - lame microdentée

Inox 13/0

0,67<sup>HT</sup>  
053055



Couteau de table

053055 Lg 11 cm - lame microdentée

Manche polypropylène 2 rivets

0,45<sup>HT</sup>  
041634



Couteau à steak Reflex

041634 Lg 12 cm - lame microdentée

0,45 24



## couvert



À partir de  
**0,11<sup>HT</sup>**  
051003

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

Valmy

Amelo

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
A15907	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<sup>HT</sup>**  
045497

Vieux Paris

Amelo

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<sup>HT</sup>**  
A15893

Prisma Framboise

Amelo

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<sup>HT</sup>**  
050953

Zoé

arts

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<sup>HT</sup>**  
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  
**8,60<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
E37522

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

160960	2,90	12
--------	------	----



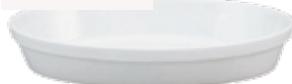
Bol Arcole blanc  
40cl - ø 13 cm

044604	2,10	6
--------	------	---

**2,55<sup>HT</sup>**  
064117

L'ORIGINAL

SARREGUEMINES FRANCE 57141



Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	2,55	12
--------	--------------------	------	----

À partir de

**0,90<sup>HT</sup>**  
064076



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	0,90	12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,70	12

À partir de

**2,00<sup>HT</sup>**  
064609



Bol Oslo

064609	40cl 13,8x13 cm	2,00	6
064610	60cl 16x15,3 cm	2,30	6



À partir de  
**0,60<sup>HT</sup>**  
030007

Coupelle Lys

037011	3,5 cl - ø 6 cm		0,60	36	
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,66	4	0,60	96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,68	6	0,62	72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,77	6	0,70	72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,88	6	0,80	72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,30	6	1,18	48

Saladier Lys

030024	90 cl - ø 17 cm	1,72	6	1,56	24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,19	6	1,99	24
030026	2,4 L - ø 23 cm			2,88	12
030027	3,4 L - ø 26 cm			4,60	12

Saladier carré Lys

<b>037036</b>	15 cl - 9x9 cm	<b>0,92</b>	<b>6</b>	<b>0,8472</b>
<b>037037</b>	30 cl - 11x11 cm	<b>1,05</b>	<b>6</b>	<b>0,9572</b>
<b>037038</b>	61 cl - 14x14 cm	<b>1,64</b>	<b>6</b>	<b>1,4924</b>
<b>037039</b>	1,15 L - 17x17 cm	<b>2,04</b>	<b>6</b>	<b>1,8524</b>



Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,80	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,10	6



À partir de  
**0,82<sup>HT</sup>**  
030021

Ramequin

	Boîte	Carton
<b>030021</b> 13,5 cl - ø 8,5x4 cm	<b>0,90</b> 4	<b>0,82</b> 96
<b>030020</b> 24 cl - ø 10x4,8 cm	<b>1,27</b> 4	<b>1,15</b> 48

**1,62<sup>HT</sup>**  
A95061



Ravier

A95061	37 cl - 15x9,5x4 cm	1,62	48
--------	---------------------	------	----

À partir de  
**1,20<sup>HT</sup>**  
050206



Plat individuel

050206	ø 9x5,5 cm 15 cl	1,20	12
--------	------------------	------	----



Saladier carré

043325	14,7x14,7x7,7 cm	4,80	4
043326	17,3x17,3x8,3 cm	5,20	4
043327	20x20x8,5 cm	7,40	3
043328	25,4x25,4x8,6 cm	9,60	3



À partir de  
**1,20<sup>HT</sup>**  
050206

**1,32<sup>HT</sup>**  
030001



Bol parisien  
51 cl - ø 13,5x6,5 cm

	boite	carton
030001	1.45 6	1.32 72

## verrerie

À partir de  
**0,70<sup>HT</sup>**  
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

Lola

À partir de  
**0,63<sup>HT</sup>**  
030016

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<sup>HT</sup>**  
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  
**1,05<sup>HT</sup>**  
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

À partir de  
**0,84<sup>HT</sup>**  
033008

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

À partir de  
**0,90<sup>HT</sup>**  
033646

Gobelet Stack

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<sup>HT</sup>**  
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

1,00<sup>HT</sup>  
031142

Oxygen

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

1,95<sup>HT</sup>  
905204

Barshine

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



Rocky Stack

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

0,72<sup>HT</sup>  
033100

Habana

Boîte	Carton
033100 17 cl - ø 7x7,5 cm	0,72 12
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,86 12

À partir de  
**0,62<sup>HT</sup>**  
030018

Picardie

Boîte	Carton
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,68 6 0,62 144
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,77 6 0,70 72
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm	0,76 72

À partir de  
**2,59<sup>HT</sup>**  
049457

VERRE TREMPÉ



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

À partir de  
**1,70<sup>HT</sup>**  
033639

Stack Copa

Boîte	Carton
033639 19 cl - ø 7x11 cm	1,70 12
033640 25 cl - ø 7,55x11,7 cm	1,80 12

## carafe

À partir de  
**11,60<sup>HT</sup>**  
041035

Pot empilable

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

À partir de  
**1,68<sup>HT</sup>**  
030805

Carafe à vin ARCOROC

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

À partir de  
**2,38<sup>HT</sup>**  
031000

Broc Arc ARCOROC

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

À partir de  
**2,38<sup>HT</sup>**  
030801

Carafe carré ARCOROC

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



## corbeille



**Corbeille ovale cannelée inox**  
 040999 Lg 26 cm 4,90 1  
 040998 Lg 31 cm 6,35 1



**Corbeille à pain inox ronde**  
 054107 ø 18 cm 4,00 1  
 054108 ø 20 cm 5,00 1



**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



**Corbeille à pain**  
 1 D22743 Ronde 21x6 cm 1,75 1  
 2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm 1,90 1  
 Polypropylène tressé miel.



**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.



**Corbeille à pain**  
 D22649 ø 18x8 cm 2,60 1



**Corbeille à pain**  
 ø 15x15 cm  
 1 E37348 Crème 3,90 6  
 2 E37350 Noir 3,90 6

Corbeilles à pain en tissu (coton, viscose et polyester). Lavables à la main ou en machine. Empilables, pliables et compactes. Réversibles avec un design double face, pour adapter facilement le style à l'ambiance ou à la décoration de la table.



**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 empilable 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



**Panière Nordik**  
 ø 14x10 cm  
 E25593 Beige 12,80 1  
 E25594 Encre 12,80 1  
 E25595 Camel 12,80 1  
 E25596 Gris 12,80 1

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

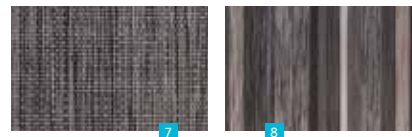
## set de table



**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

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



**Set de table vnyl 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 !



**Set de table**  
 acier blanc  
 camel vanille  
 30x40 cm 004110 13,15 1  
 33x43 cm 004113 14,15 1  
 Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.



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



**Pochette à couverts**  
 004121 10x24 cm 10,70 1  
 Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

**SONOLYS**  
 TEXTILE

**CRÉEZ SELON VOS ENVIES**  
 large choix de matières, formes & finitions  
 POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

CONSULTEZ-NOUS !

# LA SALLE

## accessoire de table



**11,90<sup>HT</sup>**  
986468



de Buyer

**Moulin à poivre Paso**  
10 cm - foncé

986468 **11,90** 1

Mécanisme en acier taillé.



**17,50<sup>HT</sup>**  
862045



**Bistrorama - 10 cm**

862045 Poivre Ardoise **17,50** 1

862046 Sel Ivroise\* **17,50** 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.



**15,50<sup>HT</sup>**  
862036

**Moulin Bistro - 10 cm**

862041 Sel - naturel\* **15,50** 1

862036 Poivre - chocolat **15,50** 1

Mécanisme garanti à vie.

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



Disponible sur toute la collection à partir de Mars 2026



À partir de  
**18,50<sup>HT</sup>**  
861105

**Moulin bois Paris**

1	861105 Sel - Naturel 12 cm*	<b>18,50</b> 1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	<b>18,50</b> 1
3	E11244 Sel - Naturel 15 cm*	<b>19,50</b> 1
4	E11243 Poivre - Chocolat 15 cm	<b>19,50</b> 1
5	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	<b>29,00</b> 1
6	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	<b>43,50</b> 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de  
**17,00<sup>HT</sup>**  
986466

de Buyer

**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.



**33,90<sup>HT</sup>**  
905470

**Ménagère Urban**

Sel et poivre

905470 8,5x12x24 cm **33,90** 1



À partir de  
**25,90<sup>HT</sup>**  
862047

**Line**

862047	Poivre carbone 12 cm	<b>25,90</b> 1
862048	Sel aluminum 12 cm*	<b>25,90</b> 1
900831	Poivre carbone 18 cm	<b>29,00</b> 1
900832	Sel aluminum 18 cm*	<b>29,00</b> 1

Mécanisme garanti à vie.



**6,50<sup>HT</sup>**  
E14145

**Moulin acrylique**

11,8 cm

E14145 Poivre **6,50** 1

E14146 Sel **6,50** 1



**19,70<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
018532

**Moulin acrylique - 15,5 cm**

018532 Poivre **9,35** 1

018533 Sel **7,80** 1



**NEW**

**25,00<sup>HT</sup>**  
E37431

**Moulin bois Clermont 24 cm**

1 E37431 Poivre - chocolat **25,00** 1

2 E37432 Sel - naturel\* **25,00** 1

Mécanisme garanti à vie.





8,90<sup>HT</sup>  
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.



Adaptez vos épices en interchangeant la fiole en verre !



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.



0,90<sup>HT</sup>  
050004

Cube  
1,8x1,8x4,8 cm

050004 Salière	0,90 12
050005 Poivrière	0,90 12



1,48<sup>HT</sup>  
046388

Salière damier  
ø 4,5x8,3 cm

046388	1,48 36
--------	---------

Bouchon bakélite noir



1,50<sup>HT</sup>  
046501

Salière/poivrière  
carré - 4x4x9,5 cm

046501	1,50 12
--------	---------



À partir de  
1,02<sup>HT</sup>  
046500

Eiffel Tower  
ø 4,5x11 cm

046500 Salière	1,02 12
046499 Poivrière	1,05 12

Transparent, bouchon chromé.



9,20<sup>HT</sup>  
630124

Ensemble Salière + poivrière  
630124 ø6x10 cm

Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Prix de l'ensemble.

## ménagère & fromagère



8,50<sup>HT</sup>  
890401

Ménagère  
Sel, poivre et moutarde

890401	8,50 1
--------	--------



5,80<sup>HT</sup>  
890400

Ménagère  
Sel et poivre

890400	5,80 1
--------	--------



À partir de  
3,50<sup>HT</sup>  
087140

Saupoudreuse  
Avec doseur

1 087138 ø16,5x7,5 cm	3,70 4
2 087140 ø13,5x7,5 cm	3,50 4

Bouchon plat inox



18,80<sup>HT</sup>  
905473

Service à parmesan  
11x15x7 cm - 0,18 L

905473	18,80 1
--------	---------

Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.



À partir de  
4,50<sup>HT</sup>  
041639

Saucière

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



17,90<sup>HT</sup>  
630120

Caddy de table - tonneau

1 630121 ø 11,5x14 cm	17,90 1
2 630120 ø 17,5x8,5 cm	17,90 1

Idéal pour la présentation des condiments ou couverts. Pas de contact direct avec les aliments, seulement utilisation avec papier alimentaire. Suggestion de présentation, vendu vide.



4,40<sup>HT</sup>  
519957

Vinaigrier Optima

25 cl - 7,5x5 cm	519957	4,40 12
------------------	--------	---------



4,50<sup>HT</sup>  
030171

Huiler Optima

25 cl - 7,5x5 cm	030171	4,50 12
------------------	--------	---------



7,36<sup>HT</sup>  
033123

Huiler 40 cl  
avec couvercle  
ø 7,4x15,6 cm

033123	7,36 6
--------	--------



## carte menu



**19,00<sup>HT</sup>**  
014380

### Intercalaire double transparent

**014380** Pour format A4 **19,00 1**  
Lot de 10. Pour protéger menu Rio et Tendance.



### Tendance - Noir

**014363** Menu - A4 **13,50 1**  
**014377** Carte des vins - A4 **14,75 1**

**NEW**

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
E44025



### Carte-menu Signature

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



**7,20<sup>HT</sup>**  
014400

### Protège menu Basique A4 - 8 vues

**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



**6,50<sup>HT</sup>**  
E12210



### Jeu de 12 rivets

**E12210** Argentés **6,50 1**  
**E12209** Dorés **6,50 1**

Pour maintenir les intercalaires dans les porte-menus. Compatible avec les gammes Saura, Simone et Bosco.



**14,00<sup>HT</sup>**  
630259

### Porte-menu Edgar

**630259** 25,5x32 cm **14,00 1**

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

### Porte-menu Pablo

**630258** Format A4 **21,00 1**

Personnalisation nous consulter

### Intercallaires

**630256** Format A4 **7,50 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



### Porte Menu

	Saura vert	Simone marron	Bosco bleu	
Format A4 - 25,5x32 cm	<b>E12200</b>	<b>E12202</b>	<b>E12201</b>	<b>19,00 1</b>
Vin - 18x28,5 cm	<b>E12203</b>	<b>E12205</b>	<b>E12204</b>	<b>16,50 1</b>
Format A5 - 19x23,5 cm	<b>E12206</b>	<b>E12208</b>	<b>E12207</b>	<b>15,00 1</b>
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	<b>E12199</b>	<b>14,00 1</b>

Fabriquée en cuir recyclé à 100 % (80 % de cuir et 20 % de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriquée à la main en Espagne. Qualité supérieure ; durable et résistant. Facile à nettoyer. 4 intercalaires (8 vues).



## chevalet

**46,00<sup>HT</sup>**  
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.



**33,75<sup>HT</sup>**  
014950

**13,50<sup>HT</sup>**  
016221



### Mini chevalet Rustik

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

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets



### Chevalet de table

**014950** 30x50 cm **33,75 1**

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



### Chevalet bois

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

### Securit

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



# LA SIGNALÉTIQUE

## intérieure & extérieure



À partir de  
**17,00<sup>HT</sup>**  
014467

**NEW**

### Ardoise murale rectangulaire Woody **Securit**

<b>014464</b> 60x80 cm - Noir	<b>28,50</b> 1
<b>014469</b> 60x80 cm - Bois clair	<b>28,50</b> 1
<b>014463</b> 40x60 cm - Noir	<b>19,00</b> 1
<b>014468</b> 40x60 cm - Bois clair	<b>19,00</b> 1
<b>014462</b> 30x40 cm - Noir	<b>17,00</b> 1
<b>014467</b> 30x40 cm - Bois clair	<b>17,00</b> 1

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



**18,50<sup>HT</sup>**  
016212

À partir de  
**75,00<sup>HT</sup>**  
014300

**Securit**

### Ardoise longue - 100x56 cm

<b>014300</b> Wenge	<b>75,00</b> 1
<b>014457</b> Teck	<b>79,00</b> 1

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

### Ardoise murale Brunch

<b>016212</b> Ardoise 70x50 cm	<b>18,50</b> 1
--------------------------------	----------------

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



**22,90<sup>HT</sup>**  
630154



### Tarif des consommations

<b>630154</b> 44x66 cm	<b>22,90</b> 1
------------------------	----------------

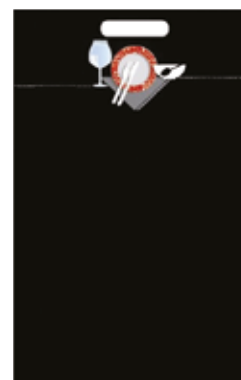
PS 2 mm. Livré avec un fil nylon pour suspension. À utiliser avec un feutre effaçable à l'alcool.



### Ardoise recto/verso avec poignée

<b>630153</b> 60x80 cm	<b>26,40</b> 1
------------------------	----------------

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



**26,40<sup>HT</sup>**  
630153



À partir de  
**2,95<sup>HT</sup>**  
014934

### Feutre-craie blanc

<b>014934</b> *Medium 2-6 mm	<b>2,95</b> 1
<b>014941</b> Large 7-15 mm	<b>6,50</b> 1

\*Lot de 2.



**13,40<sup>HT</sup>**  
014477

### Feutre craie métalliques

<b>014477</b> Small 1-2 mm	<b>13,40</b> 1
----------------------------	----------------

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



### WATERPROOF

#### Feutre-craie blanc - Waterproof

<b>014567</b> Large 7-15 mm - Lot de 2	<b>13,00</b> 1
<b>014568</b> Medium 2-6 mm - Lot de 4	<b>11,90</b> 1
<b>014569</b> Large 7-15 mm - Lot de 4	<b>28,35</b> 1

#### Feutre-craie assortis - Waterproof

<b>014570</b> Medium 2-6 mm - Lot de 4	<b>11,90</b> 1
<b>014571</b> Large 7-15 mm - Lot de 4	<b>28,35</b> 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.



À partir de  
**5,50<sup>HT</sup>**  
016215

### Feutre craie illumicraie - paquet de 2

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

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



**2,85<sup>HT</sup>**  
014880

### Éponge magique nettoyante

<b>014880</b>	<b>2,85</b> 1
---------------	---------------

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



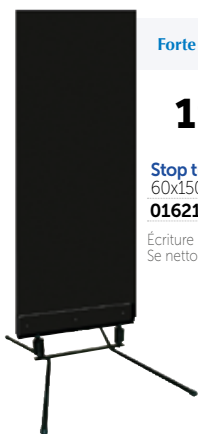
**8,90<sup>HT</sup>**  
014337

### Spray nettoyant pour feutre-craie **Securit**

<b>014337</b> 500 ml	<b>8,90</b> 1
----------------------	---------------



## panneau de trottoir



Forte résistance au vent

**195,00<sup>HT</sup>**  
016218

**Stop trottoir**  
60x150x90 cm

**016218 195,00 1**

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

**71,60<sup>HT</sup>**  
014433

**Panneau de trottoir**  
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.


**Chevalet de trottoir Cargo**

59x95 cm

**016211 99,50 1**

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

 À partir de  
**99,50<sup>HT</sup>**  
016211

 À partir de  
**115,00<sup>HT</sup>**  
014520

**Panneau Trottoir**  
70x125 cm

**014572 Noir 119,00 1**
**014520 Teck 115,00 1**
**014521 Acajou 115,00 1**

Fabriqué en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.


**130,00<sup>HT</sup>**  
630431

Forte résistance au vent

**Panneau de trottoir**  
72,2x131x72 cm

**630431 130,00 1**

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

## 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<sup>HT</sup>**  
014908

**Porte affiche**  
**Format A4**

 Doré pour poteau classique  
à tête sphérique (doré)

**014908 65,00 1**

**90,00<sup>HT</sup>**  
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

**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.



DESIGN MODERNE

**44,00<sup>HT</sup>**  
988252

**Poteau séparateur**

Lg 200 x Ht 91 cm

**988252 socle ø 35 cm 44,00 1**

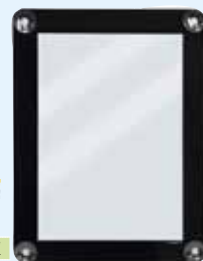
Acier inoxydable

NEW

**19,50<sup>HT</sup>**  
014345

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

Double-face


**490,00<sup>HT</sup>**  
014890

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


**Porte-menus 4A4**  
**Black Star**
**014890 144x50 cm - A4**
**490,00 1**

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

NEW

**290,00<sup>HT</sup>**  
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 Securif (non incluses).

**Securif**
**Pied + socle porte-menu**
**014894 290,00 1**

**96,00<sup>HT</sup>**  
014357

**Batterie lithium**
**014357**
**96,00 1**

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





## lampe de table



**Bougies à LED rechargeables**

12 bougies à LED multicolore

158961 70x40 mm

**147,00<sup>HT</sup>**  
158961

**DUNI**

**147,00 1**

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

**Lampe Sister**

159047

**15,50<sup>HT</sup>**  
159047

**DUNI**

**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.



**20,10<sup>HT</sup>**  
159039

**Lampe Easy**

159039

**DUNI**

**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 10,5x30 cm

014962 Noire

014961 Blanche

**29,00<sup>HT</sup>**  
014962

**49,00<sup>HT</sup>**  
014955

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.

**Securité**

**Lampe Féline LED**

Ø 11x38 cm

014955 Noire

014956 Blanche

**Securité**

**53,90 1 49,00 6**

**53,90 1 49,00 6**

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



**999,00<sup>HT</sup>**  
014957

**Securité**

**Servante de chargement électronique**

014957

**999,00 1**

Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



**NEW**

Ø 12 cm

28 cm

Ø 11 cm



**65,00<sup>HT</sup>**  
E17027

**Lampe de table Anton**

E17027 Ø 12x28 cm

**65,00 1**

Avec station de charge, câble USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec piles. Abat-jour en verre effet miroir. Pied métal noir.

## encaissement/cendrier

À partir de  
**0,95<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
048547

**Pique fiche sur socle marbre**

048547 13,10 1



**4,00<sup>HT</sup>**  
901509

**Porte addition à pince**

15x11 cm - inox 18/10

901509 4,00 1



**NEW**

À partir de  
**0,33<sup>HT</sup>**  
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



**7,00<sup>HT</sup>**  
912225

**Sonnette de réception**

Ø 8,5x6 cm - 110g

912225 7,00 1

**1,15<sup>HT</sup>**  
914093

**Ramasse miettes**

Aluminium

914093 1,15 1

Longueur 11 cm



**9,50<sup>HT</sup>**  
087129

**Ramasse miettes**

Inox - 3 rouleaux

087129 16,5x9,5x4 cm 9,50 1



**2,90<sup>HT</sup>**  
A67877



**Cendrier inox**

A67877 Ø 10x3,5 cm 2,90 1

**2,90<sup>HT</sup>**  
988360



**Cendrier inox**

Ø 12 cm

988360 2,90 12

Avec couvercle



**1,38<sup>HT</sup>**  
033399

**Cendrier Play verre**

Ø 10,6x3,5 cm

033399 1,38 18

Prix unitaire, vendu par 18.



**0,85<sup>HT</sup>**  
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  
ART DE LA TABLE

FLASHEZ LE  
QR CODE &  
DÉCOUVREZ  
LE CATALOGUE  
COMPLET



Jaune Papaye



Mandarine Orange



Sun Miel



Grège Cappuccino



Brun naturel Noisette



Café Cacao



Bordeaux Rouge



Fuchsia Aubergine



Lavande Caraïbes



Vert sapin Vert foncé



Pistache Kiwi



Anis Gris béton



Granite Gris

**TISSU**

**1,75<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
153210

**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..

**DUNI**

FLASHEZ LE QR CODE  
& DÉCOUVREZ LE  
CATALOGUE COMPLET

**DUNISOFT®**

À partir de **5,80<sup>HT</sup>**  
158906

**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

**BulkySoft**

À partir de **0,83<sup>HT</sup>**  
A37940

**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

**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 Papaye	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 Fushia	2,20 50	2,00 1200
400004 Caraïbes	2,20 50	2,00 1200

### ouate micro-gaufrée

À partir de **2,00<sup>HT</sup>**  
153253

**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

Serviette pure cellulose, 2 plis.

### ouate lisse

À partir de **2,55<sup>HT</sup>**  
158898

**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



1,90<sup>HT</sup>  
153289

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

	Sachet	Carton
153289 blanc	2,09 100	1,90 2000



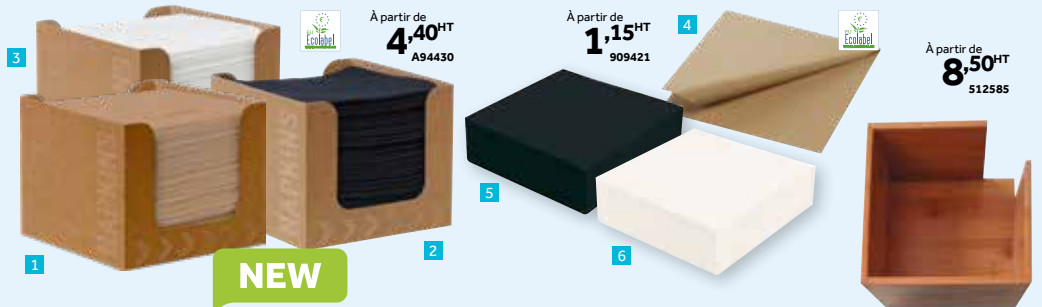
À partir de  
3,75<sup>HT</sup>  
151510

Serviette  
30x30 cm - blanche - 17 g/m<sup>2</sup>

	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



	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

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

	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  
10,80<sup>HT</sup>  
158920



À partir de  
15,75<sup>HT</sup>  
159101

Serviette Dunisoft

40x40 cm - Plage 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<sup>HT</sup>  
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.

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 &amp; set de table

SYMPHONIE®



À partir de  
23,10<sup>HT</sup>  
914109

Nappe papier Symphonie

Extra blanc gaufrage "grain de café"

	Carton
914185 60x60 cm	31,50 500
914110 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

	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.

TANGO®



À partir de  
30,00<sup>HT</sup>  
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

	Carton
909316 Anis	33,50 250
909319 Aubergine	33,50 250
909317 Bordeaux	33,50 250

Prix au carton, vendu par carton.



14,60<sup>HT</sup>  
909422

Sets de table en papier

	Sachet	Carton
909422 Beige naturel «Times»	16,06 500	14,60 2000



# Le consommable

## vaisselle & emballage

### vaisselle jetable



À partir de  
**3,70<sup>HT</sup>**  
153171



À partir de  
**3,60<sup>HT</sup>**  
999921

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.

#### Assiette en fibre de canne

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.

### couverts



À partir de  
**2,10<sup>HT</sup>**  
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.

#### Kit couverts bois

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.

#### ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE



À partir de  
**1,05<sup>HT</sup>**  
048455

**Kit couvert 3 en 1**

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



**36,00<sup>HT</sup>**  
002084

#### Kit couverts 3 pièces inox

Fourchette, couteau, cuillère et serviette

**002084** **36,00 50**  
Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Épaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

### vaisselle réutilisable

Passage au lave-vaisselle & micro-ondes



À partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
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.

#### 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.

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



**4,80<sup>HT</sup>**  
153085

- Jusqu'à 125 passages au lave-vaisselle
- Motif Wave sur l'aile
- Couleur détectable en centre de tri

### RÉUTILISABLE

À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
E23906

**COUVERTS RÉUTILISABLES MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE**

**LES NOUVELLES PAILLES**

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 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	95,00 150

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

### emballage



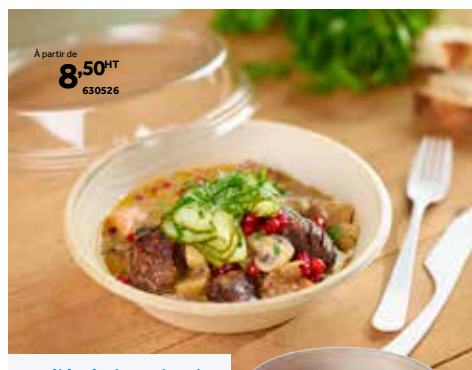
À partir de  
**14,75<sup>HT</sup>**  
159093

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

#### Octabagasse

Octabagasse		Sachet	Carton
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

Couvercle en rPET transparent. Système de fermeture fiable. Personnalisation possible : nous consulter.



À partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
630526

Modèle droit ou évasé  
S'adapte à tous vos plats



#### Bagasse

Bagasse		Sachet	Carton
630526	Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm	9,35 50	8,50 300
630527	Couvercle pour bol 600 ml	9,90 50	9,00 300
A93984	Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm	12,10 50	11,00 200
158802	Couvercle pour bol 800,900,1000 et 1200 ml	10,70 50	9,73 200

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

À partir de  
**4,10<sup>HT</sup>**  
949251

#### Produits chauds ou froids



#### Boîte à saladier

Boîte à saladier		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
949250	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<sup>HT</sup>**  
949246



#### Boîte à saladier

Boîte à saladier		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 50	18,50 480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre.





Produits chauds ou froids

À partir de  
**59,00<sup>HT</sup>**  
146100**Panier repas Vision +**

		Sachet	Carton
146102	500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	109,00	200
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. Apté au passage four sans couvercle (+220°/30 min), réchauffage au micro-ondes et même au congélateur.

**burger / frites**À partir de  
**16,70<sup>HT</sup>**  
153152**Boîte à burger**

	Sachet	Carton
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.

À partir de  
**14,00<sup>HT</sup>**  
909430**Boîte à burger**

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

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m<sup>2</sup>. Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W).**Pot wrap**

	Sachet	Carton
153141	ø8,4x12 cm	3,41 50 3,10 1000

Pot en carton recyclable.

**Boîte à déjeuner**

	Sachet	Carton
949254	780 ml - 13x11x6,5 cm	7,26 50 6,60 450
949255	1500 ml - 21,5x15,7x5 cm	12,65 50 11,50 500

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de  
**5,60<sup>HT</sup>**  
153153**Cornet à frites**

	Sachet	Carton
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  
**11,10<sup>HT</sup>**  
153074**Barquette bateau**

	Sachet	Carton
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 - 20,5x14x4,3 cm	28,27 250 25,70 500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable.

**Pot à sauce**

	Sachet	Carton
949197	6 cl - ø6,2x2,9 cm	2,34 50 2,13 2000
949190	Couvercle ø6,2 cm	4,84 100 4,40 2000

Pot gamme Nature &amp; Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable.

**Pot à sauce à charnière**

	Sachet	Carton
948721	3 cl - ø5x2,6 cm	1,87 50 1,70 1000
948722	6 cl - ø6,2x2,6 cm	2,31 50 2,10 1000
948723	10 cl - ø7,1x3,5 cm	3,69 50 3,35 500

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP.

**boîte à pizza**À partir de  
**19,50<sup>HT</sup>**  
153400CERTIFIÉ APTE  
CONTACT ALIMENTAIRE**Boîte à pizza L'Originale**

	Carton
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. Apté au contact alimentaire.

**papier ingraissable & sachet**À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
909433**Sachet ouvert 2 côtés**  
Motifs «Times» 17x18 cm

	Sachet	Carton
909433	26,40 1000	24,00 4000

Papier PEFC ingraissable. 34g/m<sup>2</sup>. Apté au contact alimentaire. Beige naturel.**Emballage à burger Times**  
28x34 cm

	Sachet	Carton
909437	27,94 1000	25,40 4000

En papier ingraissable. 35 g/m<sup>2</sup>.

NEW

À partir de  
**6,90<sup>HT</sup>**  
E30524Plus facile d'utilisation  
Plus économique**Papier alimentaire ingraissable**

	Sachet	Carton
E30524	20x27 cm	7,59 500 6,90 6000
E30525	25x27 cm	13,09 500 11,90 6000
E30526	30x27 cm	17,05 500 15,50 6000
E30521	30x30 cm	43,45 500 39,50 5000

Papier brun enchevêtré traité avec mélange cire de soja.

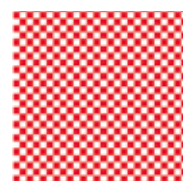
À partir de  
**33,00<sup>HT</sup>**  
146103**Papier à burger**

	Carton
146103	33x40 cm 33,00 758

Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras.

**Papier alimentaire**

	Carton
630239	Times 26,50 1000
630236	Carreaux rouge/blanc 26,90 1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation. Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m<sup>2</sup>. Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingraissable.

## gobelet

À partir de  
**1,10<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
948613



### Gobelet Coffee chic

	Sachet	Carton
948600 10/12 cl - ø6x6 cm	2,48 100	2,25 2000
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.

**2,50<sup>HT</sup>**  
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

ø8x20 cm - noir  
**948732 3,50 150**

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



**SPÉCIAL BUBBLE TEA**

### Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc Sachet / Carton  
**948733 9,90 200**

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

## spécial boulangerie

À partir de  
**51,20<sup>HT</sup>**  
632164



### Mousseline

30x40 cm  
**632164 51,20 1**

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

À partir de  
**12,00<sup>HT</sup>**  
146110



### Sac croissant

	Carton
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. Apté au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.

## dessert

À partir de  
**2,40<sup>HT</sup>**  
949219



### Coupe à dessert

	Sachet	Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm	3,69 50	3,35 1000
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	2,64 50	2,40 1000
949220 Couvercle ø9,26 cm	4,46 100	4,05 1000

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de  
**2,35<sup>HT</sup>**  
948937



### Coupe à dessert

	Sachet	Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,59 25	2,35 600
153163 Couvercle plat ø9,5 cm	2,20 50	2,00 600
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm	3,12 50	2,84 600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.

À partir de  
**28,30<sup>HT</sup>**  
153148

**PRIX EN BAISSÉ**



### Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

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.

## paille

À partir de  
**16,00<sup>HT</sup>**  
948737



### Pailles canne à sucre

	Carton
948734 Standard ø6x20 cm	23,00 500
948736 Large ø8x20 cm	16,80 300
948735 Mini ø6x14 cm	31,00 850
948738 Mini ø8x14 cm	22,00 500
948737 Bubble Tea ø12x20 cm	16,00 150

Prix au carton, vendu par carton.

**NEW**

### Set de 4 pailles inox

000191 **9,90 1**

Inox. Noir avec brosse de nettoyage 20,5 cm

**8,10<sup>HT</sup>**  
989252



### Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm

**989252 8,10 1**

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

**15,90<sup>HT</sup>**  
989251



### Pailles roseau

ø6 mm - 20 cm

**989251 15,90 1**

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

À partir de  
**3,00<sup>HT</sup>**  
948731



### Paille en papier

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

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.

À partir de  
**18,00<sup>HT</sup>**  
153158



### Sac sandwich

	Carton
153158 Blanc - 12+3 x 30 cm	18,00 1000
153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	26,00 1000

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



## emballage traiteur



1,95<sup>HT</sup>  
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.



**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<sup>HT</sup>  
949000

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



À partir de  
14,25<sup>HT</sup>  
948860

**Plateau repas fibre de canne**

Sachet Carton  
948860 5 compartiments 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<sup>HT</sup>  
E23651

NEW

**Mini coupelle en pin** Sachet Carton  
E23651 ø4,5x5,2 cm 6,35 50 5,77 250



À partir de  
2,20<sup>HT</sup>  
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



À partir de  
1,50<sup>HT</sup>  
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 8,2x5,2x87, cm 2,15 30 1,95 300  
4 E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm 1,65 30 1,50 300



Retrouvez la sélection cocktails sur flyer téléchargeable  
**SPECIAL TRAITEUR**



9,30<sup>HT</sup>  
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  
E30545 Carrée 6x6 cm 7,70 24 7,00 144  
E30546 Ronde ø6 cm 7,70 24 7,00 144  
E30543 Cuillère 9x4,5 cm 15,02 50 13,65 500



À partir de  
2,70<sup>HT</sup>  
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



À partir de  
1,85<sup>HT</sup>  
948976

**Verrines, mignardises Cristal transparentes**

Sachet Carton  
1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm 3,03 30 2,75 900  
2 948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl 2,04 50 1,85 2000  
3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl 4,84 50 4,40 1000  
4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm 5,83 50 5,30 300  
5 948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl 4,84 50 4,40 1000  
6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl 7,48 50 6,80 1000  
7 948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl 3,03 24 2,75 864

## aluminium & film



S'ADAPTE AVEC TOUS  
LES ROULEAUX FILM ET  
ALUMINIUM

À partir de  
29,00<sup>HT</sup>  
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



À partir de  
99,00<sup>HT</sup>  
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). Règlette incluse.



À partir de  
7,40<sup>HT</sup>  
914927

**Règlette coupe film**

914928 Larg. 45 cm 9,30 1  
914927 Larg. 30 cm 7,40 1

À partir de  
17,50<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
E35669



NEW

**Recharge film étirable**

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



61,00<sup>HT</sup>  
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.



NEW

**Boîte distributrice film étirable**

Boîte Carton  
E35667 30 cm x 300 m 5,50 1 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.



INOX  
18/10

### 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



INOX  
18/10

Lacor

### Conteneur TwoGo

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

Couvercle en plastique AS.



INOX  
18/10

### 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.

Lacor

Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
519406



Compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur

PLASTOREX

### Boîte noire polypropylène avec couvercle

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 elastomere.

## barquette

NEW

À partir de  
**4,40<sup>HT</sup>**  
A04578



### 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



### Barquette thermoscellable

	Sachet	Carton
948810	250 ml - 13,7x9,5x3 cm	5,12 100 4,65 1200
948812	375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm	5,23 100 4,75 1200
948813	500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm	5,78 100 5,25 1200
948814	750 ml - 19x13,7x3,8 cm	7,87 100 7,15 800
948785	1 L - 19x13,7x5,3 cm	8,80 100 8,00 800

Boîte en PP pour préparations chaudes.



### Boîte charnière ergo box

	Sachet	Carton
948805	250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	4,39 50 3,99 600
948806	375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm	4,91 50 4,46 600
948807	500 ml - 14,8x12,5x5 cm	5,61 50 5,10 600
948809	750 ml - 19x14,8x5,5 cm	8,25 50 7,50 400
948799	1 L - 19,14x8x7 cm	8,37 50 7,61 400
948827	1,5 L - 19x18,5x6 cm	15,13 50 13,75 200

Boîte en APET.

À partir de  
**7,90<sup>HT</sup>**  
999943

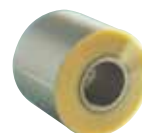


### Barquette charcutière

	Sachet	Carton
999941	125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	8,91 500 8,10 5000
152727	250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	13,20 500 12,00 3000
999943	375 ml - 13,8x9x4,6 cm	8,69 250 7,90 2500
999942	500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	13,20 250 12,00 1500
999944	750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	17,49 250 15,90 1250
999945	1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	27,39 250 24,90 1000

Boîte en PS.

**16,10<sup>HT</sup>**  
948002



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

## moule aluminium

À partir de  
**25,20<sup>HT</sup>**  
948840



### Plat gastronomique

	Carton
948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm 25,20 100
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm 37,20 100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm 28,80 100

**21,60<sup>HT</sup>**  
153166

### Moule à cake

	Sachet	Carton
153166	1,05 L - 23,2x10,7x6 cm 100	21,60 500

À partir de  
**3,58<sup>HT</sup>**  
948906



### Godet - Ht 34 mm

	Sachet	Carton
948906	9 cl - ø 7,5 cm 3,94 100	3,58 1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm 4,24 100	3,85 1500

À partir de  
**3,70<sup>HT</sup>**  
948922



### Tourtière

	Sachet	Carton
948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm 3,70 100	
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm 20,50 100	



**4,60<sup>HT</sup>**  
948933

### Coquille Saint-Jacques

	Sachet	Carton
948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm 4,60 100	



# LES VÊTEMENTS

## vêtement femme

**24,70<sup>HT</sup>**  
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.



**27,60<sup>HT</sup>**  
981960

**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

**27,90<sup>HT</sup>**  
631170

Coupe slim



**Pantalon femme Adélie**

631170 T0	27,90	1
631171 T1	27,90	1
631182 T2	27,90	1
631172 T3	27,90	1
631183 T4	27,90	1
631173 T5	27,90	1
631184 T6	27,90	1

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

**29,90<sup>HT</sup>**  
982306

**Veste femme Shade**

982306 T00	29,90	1
982307 T0	29,90	1
982308 T1	29,90	1
982309 T2	29,90	1
982310 T3	29,90	1
982311 T4	29,90	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pincins dos.

**27,70<sup>HT</sup>**  
630359



**Veste Unera**

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

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

## accessoire

**8,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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**

982186 Blanc	8,35	2
--------------	------	---

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

## 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

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

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

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<sup>HT</sup>**  
981414

## Veste homme Blake

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

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

**29,90<sup>HT</sup>**  
982070



## Veste homme Shade

	Denim		Olive	
T0	982070	29,90	982300	29,90 1
T1	982071	29,90	982301	29,90 1
T2	982072	29,90	982302	29,90 1
T3	982073	29,90	982303	29,90 1
T4	982074	29,90	982304	29,90 1
T5	982075	29,90	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 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

13 coloris disponible  
CONSULTEZ-NOUS



**27,45<sup>HT</sup>**  
905380



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

Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45 1
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,45 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,45 1
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.

**27,90<sup>HT</sup>**  
982189



## Sur-veste Ulisse

982189	T1	27,90 1
982190	T2	27,90 1
982191	T3	27,90 1
982192	T4	27,90 1
982226	T5	27,90 1
982193	T6	27,90 1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

**26,50<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
909537



## Siaka - MC

909537	T0	52,10 1
909538	T1	52,10 1
909539	T2	52,10 1
909540	T3	52,10 1
909541	T4	52,10 1
909542	T5	52,10 1
909543	T6	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.

**46,80<sup>HT</sup>**  
982162

## Pantalon homme noir - Flex'R

982162	T0	46,80 1
982163	T1	46,80 1
982164	T2	46,80 1
982165	T3	46,80 1
982166	T4	46,80 1
982167	T5	46,80 1
982168	T6	46,80 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux perforés, 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 intérieur, poche stylo sur manche gauche.

25,90<sup>HT</sup>  
909100

NEW

NEW

20,90<sup>HT</sup>  
983001

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<sup>HT</sup>  
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 déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

## Veste mixte Harti

Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
C52445	C52446	C52447	C52448	C52449	C52450	20,90 1
C52419	C52420	C52421	C52422	C52423	C52424	20,90 1
983001	983002	983003	983004	983005	983006	20,90 1

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 écru sur la poche manche.

21,50<sup>HT</sup>  
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. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.

29,95<sup>HT</sup>  
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, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.

51,50<sup>HT</sup>  
630387

## Coupe slim

## Pantalon mixte Archet

630387 T 0	51,50 1
630388 T 1	51,50 1
630389 T 2	51,50 1
630390 T 3	51,50 1
630391 T 4	51,50 1
630392 T 5	51,50 1
630393 T 6	51,50 1

Anthracite

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture éponge élastiquée et ajustable. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



## Coupe droite

53,20<sup>HT</sup>  
904390

## Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565	53,70 904390	53,20 1
T 1	904566	53,70 904391	53,20 1
T 2	904567	53,70 904392	53,20 1
T 3	904568	53,70 904393	53,20 1
T 4	904569	53,70 904394	53,20 1
T 5	904633	53,70 904395	53,20 1
T 6	904635	53,70 904396	53,20 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincées aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.



## cuisine &amp; tablier



**20,10<sup>HT</sup>**  
981758

**Tablier Nell 45**  
45x100 cm

981756 Noir **20,10 1**

65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



NEW

**100% COTON**

**15,50<sup>HT</sup>**  
982910

**Tablier Songe**  
Taille unique

982910 Noir **15,50 1**  
E37443 Kaki **15,50 1**

1 grande poche centrale + 2 petites sur les côtés - Fente de marche. Longueur ceinture : 100 cm - Hauteur : 59 cm - Largeur : 98 cm. 65% Polyester 35% coton



**31,00<sup>HT</sup>**  
983008

**100% COTON**

**Tablier Haley**

983008 Denim délavé **31,00 1**  
983007 Denim brut **31,00 1**

Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



**6,40<sup>HT</sup>**  
980958



**Tablier chef**   
980958 Blanc **6,40 1**

Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.



**55,00<sup>HT</sup>**  
520102



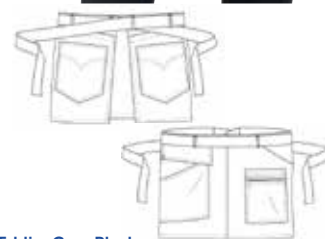
**Tablier Forene pur denim**

1 520104 Chef 70x50 cm **49,00 1**  
2 520102 Bavette 70x90 cm **55,00 1**

Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.



**39,00<sup>HT</sup>**  
520105



**Tablier Cavy Black**

520105 **39,00 1**

Tablier déperlant ! Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40cm. 85% Polyester, 15% coton.

NEW

Collection entièrement fabriquée à partir de matériaux recyclés.



Chestnut



Cherry



Pine Green



Stone



Blossom



Moss Green



À partir de  
**36,00<sup>HT</sup>**  
A38429

**Tablier Chef Base Indian Summer**   
100x45 cm

A38426 Chestnut **36,00 1**  
A38427 Cherry **36,00 1**  
A38428 Pine green **36,00 1**  
A38429 Stone **36,00 1**  
A38430 Blossom **36,00 1**  
520103 Moss Green **36,00 1**

Taille unique 100x45 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé. Deux poches. Label FEEL GOOD pour les articles respectueux de l'environnement.

NEW

À partir de  
**39,00<sup>HT</sup>**  
A38519



Taille unique 70x85 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé - Fermeture réglable - 2 poches. La bande de nuque facilement ajustable, deux poches fabriquées à partir de matériaux entièrement recyclés label FEEL GOOD.

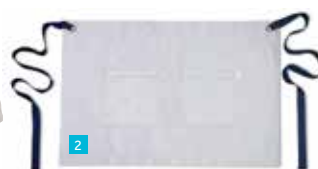




	1	Tablier	Oslo (Bleu)	1	Praga (Gris)	2	Lacor
72,5x50			E37347		E37346		9,90 1
72x88			E37345		E37344		13,90 1

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 sèche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisexe. Taille unique ajustable.

NEW

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
E37347**35,00<sup>HT</sup>**  
983010100%  
COTON

## Tablier Harold

983010	Denim délavé	35,00 1
983009	Denim brut	35,00 1

Liens cou réglable par un bouton clou et boutons. 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.



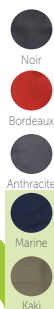
NEW

À partir de  
**8,40<sup>HT</sup>**  
904405

## Tablier valet + poche DEREN

904405	Blanc	8,40 1
904404	Noir	9,80 1
904403	Bordeaux	9,80 1
630184	Bleu	10,15 1

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

À partir de  
**16,60<sup>HT</sup>**  
980968

NEW



- Combinaison innovante de cuir de vache et de polyester
- Fermeture amovible
- 1 poche
- Boucle pour stylo

**89,00<sup>HT</sup>**  
520101

## Tablier Bourbon

**520101** **89,00 1**

Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

À partir de  
**23,00<sup>HT</sup>**  
981979

## Tablier Dan88 molinel

981979	Noir	23,00 1
981981	Gris	23,00 1
982312	Olive	29,90 1

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



## 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 stylo, 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

**26,50<sup>HT</sup>**  
907400

## Tablier de plonge Bravo

Nitrile - 900x1150 mm  
**907400** **26,50 1**  
Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Épaisseur 500 µ

**11,10<sup>HT</sup>**  
907300

## Tablier de plonge Yankee

Vinyle - 900x1150 mm  
**907300** **11,10 1**

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Épaisseur 200 µ

**16,90<sup>HT</sup>**  
907350

## Tablier de plonge Delta

Polyuréthane 900x1150 mm  
**907350** **16,90 1**

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Épaisseur 200 µ

TOP  
QUALITÉ  
★À partir de  
**19,95<sup>HT</sup>**  
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

**49,00<sup>HT</sup>**  
520300

**Gaston MILLE**

**Chaussure Hiker**

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

**49,00**

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglis. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.



**49,00<sup>HT</sup>**  
520309



**31,20<sup>HT</sup>**  
903700



**36,45<sup>HT</sup>**  
903725

EMBOÛT DE PROTECTION ACIER  
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

### 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 antibactérienne. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglis. Embout de sécurité.

### Mocassins de sécurité la

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

### Sabots de sécurité la

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

Prix : 31,20

Prix : 36,45

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

**49,90<sup>HT</sup>**  
903841



### Chaussure Sacha noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			

**49,90**

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.

## moufle & gant

ANTI-CHALEUR

**19,00<sup>HT</sup>**  
911185



### Moufle anti-chaueur

Silicone

911183	28,5 cm	19,00 1
911185	38,5 cm	22,50 1

Protection jusqu'à 300°C maxi

**15,90<sup>HT</sup>**  
631046



### Moufle anti-chaueur

Silicone

631046	15,90 1
--------	---------

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.

**95,00<sup>HT</sup>**  
B97342



### Gant néoprène "Spécial Rôtisserie"

B97342 305 mm **95,00 1**

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

### Moufle anti-chaueur

Textile + aluminium

912232	36 cm	4,00 1
--------	-------	--------

Protection jusqu'à 200°C max

**4,00<sup>HT</sup>**  
912232



**15,25<sup>HT</sup>**  
911188



### Gant anti-chaueur

Ambidextre

911188	15,25 1
--------	---------

Protection jusqu'à 250°C

**6,00<sup>HT</sup>**  
912233



### Mouflette anti-chaueur

Silicone

912233	6,00 1
--------	--------

Protection jusqu'à 180°C maxi



**3,33<sup>HT</sup>**  
760106

### Moufle de cuisine

760106	3,33 1
--------	--------

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



**2,90<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
904449



### Torchon de cuisine

904449	50x77 cm	1,42 1
--------	----------	--------

100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.

**3,40<sup>HT</sup>**  
186088



### Torchon Métis

186088	50x77 cm	3,40 12
--------	----------	---------

50% lin, 50% coton blanchi

**3,45<sup>HT</sup>**  
630279



### Essuie-verres

630279	50x70 cm	3,45 10
--------	----------	---------

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

**6,25<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
186350



### Sac à linge

186350	neutre 100 L - 73x81 cm	14,40 1
--------	-------------------------	---------

100% polyester.



**3,05<sup>HT</sup>**  
185036

### Liteau de serveur

185036	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

**2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety**

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**

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**



**Marmite 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



**Braisière inox - sans couvercle**

585067 ø 20x10,5 cm - 3,2 L	24,00	1
585069 ø 24x12 cm - 5,6 L	31,50	1
585060 ø 28x13 cm - 8 L	37,95	1
585064 ø 32x16 cm - 12,8 L	56,00	1
585066 ø 36x18 cm - 18,3 L	77,50	1
585068 ø 40x22 cm - 27,6 L	82,00	1
585070 ø 45x28 cm - 44,5 L	110,00	1

Vendu sans couvercle



**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 18x10,5 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

**Lot de 5 casseroles inox**

ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	81,00	1
-------------------------	-------	---

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



**Couvercle inox**

597094 ø 24 cm	7,50	1
597087 ø 28 cm	9,80	1
597092 ø 32 cm	11,99	1
597088 ø 36 cm	14,45	1
597089 ø 40 cm	16,05	1
597090 ø 45 cm	21,90	1



**Cuit vapeur - Inox**

ø 32x12,5 cm	39,50	1
--------------	-------	---



À partir de  
**44,25<sup>HT</sup>**  
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. Soupape à pression/contrepression : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.



À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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

**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-adhérent Excelliss® sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

À partir de  
**79,00<sup>HT</sup>**  
585400À partir de  
**75,00<sup>HT</sup>**  
585409**Poêle sautoir Castel'Pro**

585414 ø 28 cm	103,00 1
585413 ø 24 cm	96,00 1
585412 ø 22 cm	93,00 1
585411 ø 20 cm	90,00 1
585410 ø 18 cm	82,00 1
585409 ø 16 cm	75,00 1

**Casserole Castel'Pro**

585404 ø 24 cm	115,00 1
585402 ø 20 cm	99,00 1
585401 ø 18 cm	92,00 1
585400 ø 16 cm	79,00 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

**wok****Poêle wok Tripli Pro**

E23256	23,90 1
--------	---------

**Poêle wok anti-adhérente**

911291 ø 30x6 cm	28,50 1
------------------	---------

Non compatible induction.

**Poêle Wok Trimétal**

097253 ø 36 cm - 5,5 L	115,00 1
------------------------	----------

Fond plat.

**poêle anti-adhésive****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.

**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.

**Poêle inox revêtement anti-adhérent**

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

**Poêle ovale anti-adhésive**

082616 36x26x4,3 cm	50,00 1
082618 40x28x4,5 cm	63,00 1

Non compatible induction.

**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 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-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.

17,80<sup>HT</sup>  
086662**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

de Buyer

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.

34,10<sup>HT</sup>  
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**

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 émaillé.

## spécial four

**Cocotte ronde**

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  
34,00<sup>HT</sup>  
912295À partir de  
55,00<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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



LE CREUSET

NEW

À partir de  
13,00<sup>HT</sup>  
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°. 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<sup>HT</sup>  
044237**Presse à foie gras**

044237 14x9 cm

PRIX  
LE PLUS  
BAS

Terrine et presse en porcelaine

À partir de  
10,90<sup>HT</sup>  
047218**Moule à galantine en céramique**

047218 Blanc 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.

À partir de  
13,70<sup>HT</sup>  
002050**Plat à gratin**

002049 30x21 cm

12,90 1

002050 37,7x25,5 cm

13,70 1

Plat en inox.

TOP  
QUALITÉ  
★**Plaque à rôtir**

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.

À partir de  
35,50<sup>HT</sup>  
911285**Manche silicone**49,00<sup>HT</sup>  
501665**Grill manche rabattable**

501665 33x26 cm

49,00 1

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

25,25<sup>HT</sup>  
632614**Plancha fonte double**

632614 Lisse et rainurée - 42x23 cm

25,25 1

Utilisation au four et sur le gaz.

## LA COUTELLERIE

affûtage &amp; couteau

## Couteau japonais

À partir de  
**36,80<sup>HT</sup>**  
042800

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 filer 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.

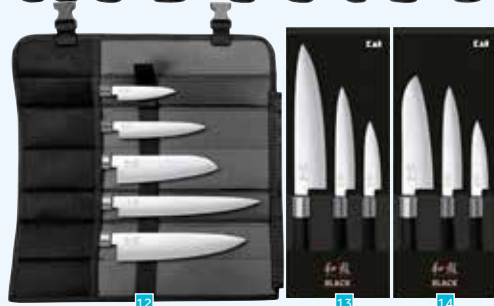
À partir de  
**89,00<sup>HT</sup>**  
B74895

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



## Malette

1	2	042813	1 + 2 + 3 + 5 + 10	199,00	1
13	042811	1 + 2 + 3		116,00	1
14	042812	1 + 2 + 6		116,00	1

## Pierre à aiguiser

15	042814	Pierre grain 400/1000	33,00	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	7,00	1



NEW

**259,00<sup>HT</sup>**  
B74967

## Coffret Shun Classic

Couteau universel  
Lame 15 cm  
+ Santoku Lame 18 cm

259,00 1



NEW

**229,00<sup>HT</sup>**  
E37411

## Coffret Shun Classic damas

Couteau de Chef  
Lame 15 cm  
+ Couteau d'office  
Lame 9 cm

E37411

229,00 1



## RIVIERA

À partir de  
**15,40<sup>HT</sup>**  
096690

## Riviera

096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,90	1
1 096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,90	1
096691	Couteau de cuisine 15 cm	23,90	1
2 096649	Couteau de découpe 20 cm	21,90	1
3 096698	Couteau santoku 18 cm	29,90	1
4 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<sup>HT</sup>**  
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
096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,20	1
4 096265	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
5 096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,50	1
6 096105	Désosseur - 13 cm	13,95	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).



## ORYX

À partir de  
**10,90<sup>HT</sup>**  
097008

## Oryx

097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
1 097005	Couteau de cuisine - 20 cm	21,00	1
097006	Couteau de cuisine - 15 cm	19,50	1
2 097007	Couteau à découper - 22 cm	18,00	1
3 097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
4 097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
5 097008	Couteau office - 9 cm	10,90	1
6 097009	Fourchette diapason - 17 cm	17,50	1



## PLUTON

À partir de  
**9,25<sup>HT</sup>**  
090991

## Pluton

090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
1 090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
2 090992	Santoku 18 cm	17,50	1
3 090994	Couteau tranchelard 20 cm	16,35	1
4 090997	Couteau filet de sole 18 cm	12,19	1
5 090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.





## couteau à pain



À partir de  
**4,20<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
912126



### Coupe pain

912126	Lame 44 cm	109,00	1
--------	------------	--------	---

Socle polyéthylène

**115,90<sup>HT</sup>**  
096286



### Coupe pain

096286	Lame 52 cm	115,90	1
--------	------------	--------	---

Avec planche polyéthylène

**151,00<sup>HT</sup>**  
631154



### PROTECTION SÉCURITÉ

### Coupe pain

631154	525x135x155 mm	151,00	1
--------	----------------	--------	---

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.

## stérilisation



### Armoire de stérilisation automatisée

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

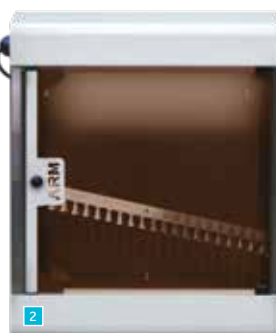
2	590100	20 couteaux	250,00	1
---	--------	-------------	--------	---

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<sup>HT</sup>**  
091724

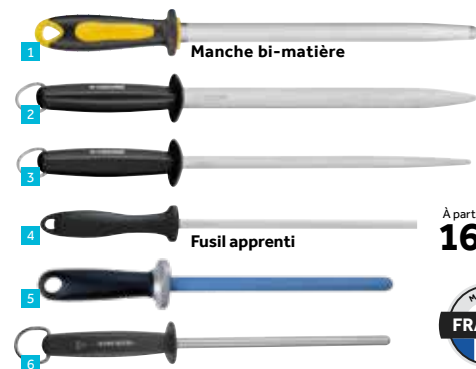
Fixation par vis et chevilles.



### 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  
**16,90<sup>HT</sup>**  
098008



À partir de  
**12,50<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
096786



### Pierre japonnaise

091735	18 x 6 x 2,7 cm	22,75	1
--------	-----------------	-------	---

**12,90<sup>HT</sup>**  
096441

### Affûteur manuel ABS-ARCOS

096441	12,90	1
--------	-------	---

Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

### Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786	Mèche ronde	62,90	1
A85335	Mèche ovale 30 cm	70,40	1

**19,75<sup>HT</sup>**  
280601

### Affûteur manuel

280601	Aiguiser à main pour lames lisses et crantées	19,75	1
--------	---	-------	---



**75,50<sup>HT</sup>**  
096665

### Affûteur manuel ABS

096665	75,50	1
--------	-------	---



Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.

**121,00<sup>HT</sup>**  
098010



### Aiguiser Redsteel

098071	Socle inox	66,55	1
--------	------------	-------	---

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



### Affûteuse électrique

098010	22x19x7 cm - 40 W	121,00	1
--------	-------------------	--------	---

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).



**199,00<sup>HT</sup>**  
958040



### Fonctionne sans eau

### Affûteuse électrique

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, rapide et universel. 230 V mono.

## COLOUR PROF

ARCOS

À partir de  
**7,25<sup>HT</sup>**  
096330

ICE PLUS

## Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,90	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	13,00	1
	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,90	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,60	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,90	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	12,70	1
	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
	096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00	1
8	096626	Désosseur 15 cm	10,00	1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	6,25	1
	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<sup>HT</sup>**  
630146

## Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	15,00	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,50	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,70	1
	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
	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<sup>HT</sup>**  
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 pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

**25,50<sup>HT</sup>**  
096481

Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements **25,50 1**

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

## couteau office

Lames lisses

À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
094109

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,90	1
	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<sup>HT</sup>**  
096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm **27,50 1**  
Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.**45,00<sup>HT</sup>**  
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **45,00 1**  
097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm **9,70 1****19,50<sup>HT</sup>**  
096434**40,30<sup>HT</sup>**  
630046Pince à désarêter - inox  
630404 13,5x2 cm **5,50 1**

Couteau poisson microdenté

096434 36 cm **19,50 1**  
Manche polypropylène bleu

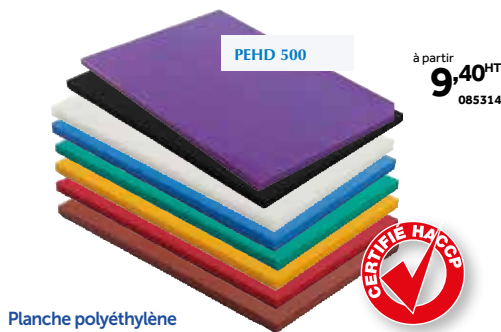
Trancheur poisson microdenté

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<sup>HT</sup>**  
085301

### Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90 1
085320	40x30x2 cm	12,50 1



**26,00<sup>HT</sup>**  
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. Résistant jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.

**ARCOS**

**39,45<sup>HT</sup>**  
950106



### Planche à découper

950106	400x300x3 mm	39,45 1
--------	--------------	---------

Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.

à partir  
**15,95<sup>HT</sup>**  
096501

**NSF**

### 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<sup>HT</sup>**  
889921



### Planche à découper bambou

889921	53x32,5x4 cm	55,50 1
--------	--------------	---------

Planche à découper réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

**22,00<sup>HT</sup>**  
889920

### Planche à pain bambou

889920	43x30x2 cm	22,00 1
--------	------------	---------

Ne passe pas au lave-vaisselle.



**NEW**

**11,50<sup>HT</sup>**  
E37353



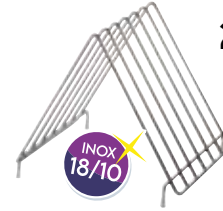
### Support de planches

E37353	32x22,5x15,5 cm	11,50 1
--------	-----------------	---------

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...

**Lacor**

**22,00<sup>HT</sup>**  
984010



### Range planches inox

984010	22,00 1
--------	---------

Peut aussi servir à ranger des couvercles



### 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<sup>HT</sup>**  
A20014



**NEW**

### 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

À partir de  
**6,00<sup>HT</sup>**  
912237



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

**NEW**

### Éplucheur vertical

E23217	Lame pivotante	7,50 1
--------	----------------	--------

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.



**7,50<sup>HT</sup>**  
E23217

Ergonomique et polyvalent

### 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	096499	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<sup>HT</sup>**  
095300

### Lame pivotante

095300	Éplucheur	6,75 1
095297	Éplucheur à julienne	8,70 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

**8,10<sup>HT</sup>**  
912240



16	912240	Vide avocat	8,10 1
----	--------	-------------	--------

**29,00<sup>HT</sup>**  
280616



17	280616	Rasoir à truffes	29,00 1
----	--------	------------------	---------

**1,50<sup>HT</sup>**  
912041



18	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,50 1
----	--------	------------------------------	--------

### Spécial grande productivité



### Presse-ail

911543	19,00 1
--------	---------

Jusqu'à 5 gousses en même temps. Avec languette d'éjection

**NEW**

## râpe

**NEW**
**29,00<sup>HT</sup>**
**E44135**

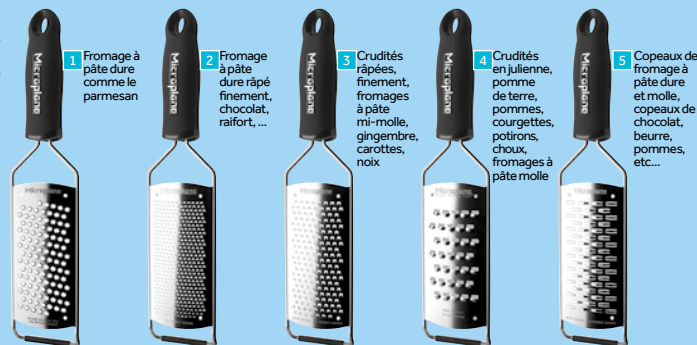
Râpe à manivelle  
8,5x12,5x18,5 cm  
**E44135 29,00 1**  
Noir & Acier inoxydable

Zeste d'agrumes,  
gingembre, noix  
de muscade, ail

### Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	24,90 1
2	010506 Râpe Grain fin	24,90 1
3	010504 Râpe Gros grain	24,90 1
4	010508 Râpe très gros grain	24,90 1
5	010505 Râpe double tranchant	24,90 1
6	010500 Zesteur Premium Classic	18,00 1

À partir de  
**24,90<sup>HT</sup>**  
010509

**Microplane**


- 1 Fromage à pâte dure comme le parmesan
- 2 Fromage à pâte dure râpé finement, chocolat, raifort, ...
- 3 Crudités râpées, finement, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix
- 4 Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle
- 5 Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc...

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.


**9,00<sup>HT</sup>**  
280649

Râpe fine  
**280649 9,00 1**  
Surface de coupe 6,5x13,5 cm.

**6,05<sup>HT</sup>**  
280680

Râpe 4 faces  
Ht 23 cm

**280680 6,05 1**



## ciseaux


**1**

**2**
**2,65<sup>HT</sup>**  
096705

**6,00<sup>HT</sup>**  
914470

**3**

**7,38<sup>HT</sup>**  
096613

**4**

### Ciseaux

1	041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95 1
2	096705 Tous usages - rouge 20 cm	2,65 1
3	914470 Herbes - 5 lames - rouge	6,00 1
4	096613 Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,38 1
5	630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,50 1
6	096023 Ciseaux à poisson inox - 24 cm	34,90 1

Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.

### Ciseaux à poisson


**5**
**15,50<sup>HT</sup>**  
630045

**34,90<sup>HT</sup>**  
096023

### Ciseaux à poisson

## ustensile

### 2 fonctions


**11,00<sup>HT</sup>**  
085035

**1**
**3**
**2**

### Coupe-oeufs

1	085055 Rondelles / quartiers	13,00 1
2	085037 6 sections - inox	13,30 1
3	085035 Rondelles - inox	11,00 1


**4**

### Ouvre boîte

4	983919 Papillon - 16 cm	1,65 1
5	912110 Titan - 9x6x8,5 cm	28,85 1
6	156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm le lot de 10	13,35 1


**13,35<sup>HT</sup>**  
156092

**6**


À partir de  
**5,04<sup>HT</sup>**  
096386

### Pique à brochette inox

12 piques	
096386 25 cm	5,04 1
096861 30 cm	5,60 1

Prix du lot de 12.


**6,80<sup>HT</sup>**  
987108

### Coupe pommes inox ø 9cm

17x10,5x1/2,5 cm	
987108 8 sections	6,80 1
987109 10 sections	6,80 1


**22,65<sup>HT</sup>**  
630002

Aiguille à brider  
25 cm - lot de 5  
**630002 22,65 1**

### Lyre inox

089310 Lyre pour fil amovible 17 cm	8,25 1
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm	10,40 1
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10	4,95 1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10	5,55 1

À partir de  
**8,25<sup>HT</sup>**  
089310


**69,00<sup>HT</sup>**  
097950

### Dérouleur bobine ficelle

**097950 69,00 1**  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

Optimisez vos espaces avec ce porte-fiche compact et élégant. Il maximise l'affichage tout en restant pratique et peu encombrant. Idéal en cuisine et en salle !

**NEW**
**33,00<sup>HT</sup>**  
E16997


### Tableau portes-fiches à 12 ressorts

**E16997 30x42x2 cm 33,00 1**  
Inox



### Penderie murale inox

097059 8 crochets	24,00 1
910384 12 crochets	27,00 1

À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
097059



### Barre porte-fiche à ressort - inox

044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm	23,15 1
044442 Barre 13 pinces - 100 cm	33,00 1

À partir de  
**23,15<sup>HT</sup>**  
044441



### Barre porte-fiches

044450 Longueur 61 cm	5,40 1
044452 Longueur 92 cm	6,70 1

À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
064595



Allume gaz  
23,5x5x3,5 cm  
**E12223 2,00 1**

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



# appareil de coupe



NEW

125,00<sup>HT</sup>  
911538**Coupe-légume Alligator**

Inox - 10,5x28,5x12 cm

911538

125,00 1

Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3 - 6 et 12 mm + poussoir et grille d'éjection.

25,00<sup>HT</sup>  
911298**Mandoline 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 poussoir.

29,90<sup>HT</sup>  
089055**Mandoline Komi**

11,2x4x32,3 cm - polypropylène

089055

29,90 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

85,00<sup>HT</sup>  
911304**Mandoline japonaise**

911304 Ép. coupe 95 mm

85,00 1

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

102,00<sup>HT</sup>  
280109**Mandoline du chef**

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

102,00 1

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

**Couteau inox - Poussoir rilsan**  
Socle époxy**Coupe frites**

44x25x33,5/58,5 cm

083906

Socle époxy avec couteau et poussoir 8 mm

290,00 1

914920

Socle époxy avec couteau et poussoir 10 mm

289,00 1

D09031

Kit couteau/poussoir étamé 8x8 mm

39,00 1

D09034

Kit couteau/poussoir étamé 10x10 mm

39,00 1

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.

NEW

99,00<sup>HT</sup>  
914987**Coupe-frites Compact Pro**

914987 avec couteau et poussoir 10 mm

99,00 1

Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventouses.

**Machine 3 en 1**  
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits136,00<sup>HT</sup>  
018534**Machine universelle**

19x38,5x80 cm

018534

136,00 1

**Coupe aussi les fruits (oranges, citrons...)**179,00<sup>HT</sup>  
089410**Coupe-tomates inox rondelles**

12 tranches ép. 5,5 mm

089410

43,2x20,2x21 cm

179,00 1

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

**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<sup>HT</sup>  
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.

La seule à faire des cubes...

**Mandoline ultra**  
Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm

082319

118,00 1

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

À partir de  
27,85<sup>HT</sup>  
987103**Machine à pâtes IMPERIA**

987102 21x18,5x17,5 cm

987102

71,00 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

**Accessoires**

1 987103

Spaghetti 2 mm

27,85 1

2 987104

Ravioli 2 empreintes

53,60 1

## Moulin à légumes

275,00<sup>HT</sup>  
911583**Moulin à légumes**

Inox - 42x40x32 cm

911583

275,00 1

Vendu avec une grille ø 3 mm. Environ 5 kg/min.

110,00<sup>HT</sup>  
083938**Moulin à légumes**

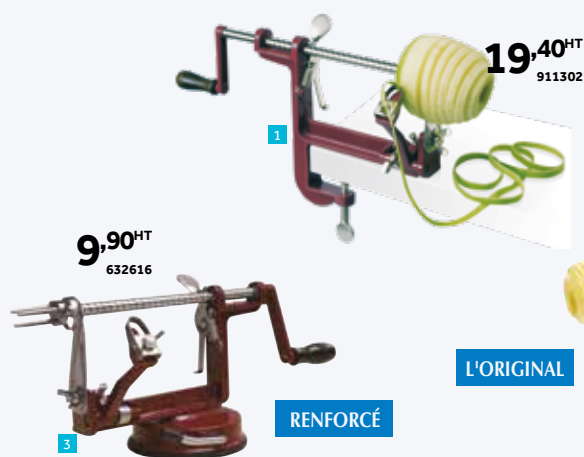
Inox - ø 31 cm

083938

110,00 1

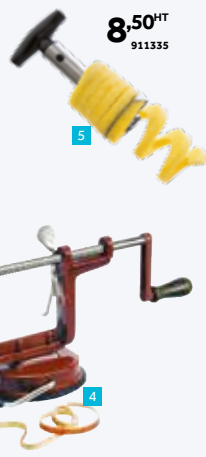
Environ 1,5 kg/min.

## épiluche fruit



L'ORIGINAL

RENFORCÉ



Pèle, vide et tranche  
en une seule opération.  
Kali : fixation serre-joint.



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 à cliquet bordeaux.	8,50	1

## essoreuse & passoire



Essoreuse  
B80557 5 L - ø 26x20 cm **24,00** 1



À partir de  
**89,00**<sup>HT</sup>  
070306

**Dynamic**  
Essoreuse manuelle 5 L  
1 à 2 salades - ø 27,5 x 34 cm  
070306 **89,00** 1

Essoreuse manuelle 10 L  
2 à 3 salades - ø 33 x 42 cm  
070302 **125,00** 1

Essoreuse manuelle 20 L  
3 à 5 salades - ø 43 x 50 cm  
070300 **145,00** 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire



Entonnoir  
905463 ø 12 cm **2,30** 1  
905464 ø 14 cm **2,80** 1



Entonnoir  
B80828 ø 14 cm **14,00** 1  
086801 ø 16 cm **19,00** 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 Stop gliss®  
096030 ø 14 cm **11,90** 1  
096029 ø 20 cm **16,20** 1



Passoire inox 18/10  
E12186 ø 22,5x9,5 cm **14,50** 1  
E12187 ø 26x11 cm **17,00** 1



Vide marmite  
910385 2 L - ø 20 cm **35,00** 1



Passoire inox conique  
À queue - ø 28 x 13 cm  
086128 **51,00** 1



Passoire conique inox  
912082 ø 36x16 cm **50,00** 1  
005841 ø 40 x 26 cm **49,00** 1



NEW

Egouttoir à friture  
E37357 ø 16,5 cm - 45 x 41,5 x 16 cm **35,00** 1

Egouttoir à pommes de terre. Poignée latérale ergonomique. Large ouverture, idéale pour un usage intensif. Perforations permettant un drainage efficace des graisses en excès qui tombent dans un récipient amovible

## entonnoir à piston

Range douille  
incorporé



Entonnoir à piston inox  
80 cl - ø 15xH15,5 cm  
086230 **38,00** 1



Entonnoir à piston  
Tout inox - 1,9 L ø 19x18 cm  
086209 **69,00** 1  
Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



Entonnoir à piston  
2 L - ø 20x20 cm  
086221 **77,00** 1  
Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.



Entonnoir à piston  
Tout inox - 3,3 L  
ø 20x38 mm  
avec 2 douilles  
631006 **114,00** 1  
Buse ø15 mm



**7,90<sup>HT</sup>**  
912210

**À partir de 12,00<sup>HT</sup>**  
912031  
**Sur cercle**

**À partir de 105,00<sup>HT</sup>**  
780802  
**Araignée renforcée carrée**  
780802 18x18 cm 105,00 1  
780801 26x26 cm 120,00 1

**À partir de 8,75<sup>HT</sup>**  
089804

**À partir de 3,30<sup>HT</sup>**  
912000  
**VÉRITABLE MONOBLOC**

**3,90<sup>HT</sup>**  
912016  
**Cuillère à arroser**  
Pour droitier - Bec de côté  
Lg 28 cm  
912016 3,90 1

**Spatule à réduire**  
Lg 37,5 cm  
1 912210 Pleine 7,90 1  
2 912211 Percée 7,20 1  
Longueur totale 50 cm

**3 Écumeiro 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

**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

**Stop gliss®**

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 conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.

**À partir de 11,35<sup>HT</sup>**  
096028

## les outils géants

**TOP QUALITÉ**

**À partir de 75,00<sup>HT</sup>**  
097041

**INOX 18/10**

**Les grands outils**

1 097041 Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm 75,00 1  
2 097035 Fouet renforcé 50 cm 63,00 1  
3 097066 Spatule polyéthylène 74 cm 51,50 1  
4 989910 Fouet tout inox 100 cm 44,50 1  
5 097040 Spatule géante inox 120 cm 48,50 1

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

**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<sup>HT</sup>**  
097122  
**Spatule triangulaire**  
Biseauté (10x11,5 cm)  
097122 3,15 1

**À partir de 4,00<sup>HT</sup>**  
097123

**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.

**6,90<sup>HT</sup>**  
091736  
**Spatule large coudée**  
091736 6,90 1  
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.

**3,50<sup>HT</sup>**  
889919  
**Pelle à poisson**  
Lg 17 cm  
889919 3,50 1

**INOX 18/10**

**18,00<sup>HT</sup>**  
089054  
**Pelle à omelette inox**  
30x28 cm  
089054 18,00 1

**6,02<sup>HT</sup>**  
095285  
**Pelles à poisson souple**  
095285 17x8 cm 6,02 1

**18,00<sup>HT</sup>**  
914930  
**Pelle à frites**  
914921 Droitier 15,90 1  
914930 Ambidextre 18,00 1

Collection  
buffetÀ partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
543515

## 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

Lacor

**2,35<sup>HT</sup>**  
041825Couverts de service inox  
24,7 cm

041824	Fourchette	2,35	1
041825	Cuillère	2,35	1

**4,25<sup>HT</sup>**  
9200003 crans de blocage  
anti-glisse !TOP  
QUALITÉ  
★

## Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,25	1
066808	Pleine	4,05	1

Cuillère en copolymère noir

**3,10<sup>HT</sup>**  
041635

## Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,10	1
041635	Pleine	3,10	1

À partir de  
**1,90<sup>HT</sup>**  
041814

## Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	1,90	1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	5,50	1

À partir de  
**2,20<sup>HT</sup>**  
041653À partir de  
**2,20<sup>HT</sup>**  
041653Spatule de cuisson  
Lg 7 cm

905460	6,20	1
--------	------	---

Matériau composite.

**2,50<sup>HT</sup>**  
096850

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson  
8,5x11,5x33 cm

096850	2,50	1
--------	------	---

Nylon noir.

## 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 !

## 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

**6,20<sup>HT</sup>**  
905460**2,00<sup>HT</sup>**  
087127Louche à spaghetti  
29 cm

087127	Nylon	2,00	1
--------	-------	------	---

**2,95<sup>HT</sup>**  
041646Pince à spaghetti  
20 cm

041646	Inox	2,95	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 - 28 cm

044448	5,90	1
--------	------	---

Manche composite avec crochet anti-glisse.



## Pince de service

914019	Noire 25,5 cm	4,90	1
--------	---------------	------	---

## Fumoir

**54,00<sup>HT</sup>**  
113486Pour fumer tous types  
d'aliments (viandes, poissons,  
fromages, etc...) confère aux  
plats un arôme unique

## 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

Idéal pour présenter et apporter 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<sup>HT</sup>**  
096020

## Pince à dresser coudée

096020	16 cm	5,85	1
096021	22 cm	8,90	1

À partir de  
**5,85<sup>HT</sup>**  
096018

## Pince à dresser droite

096018	16 cm	5,85	1
096019	22 cm	8,90	1

À partir de  
**7,78<sup>HT</sup>**  
914020

## Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	7,78	1
914021	Droite - 30 cm	9,13	1

À partir de  
**7,50<sup>HT</sup>**  
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 enrober, égoutter, griller ou refroidir.



## spécial viande

15,40<sup>HT</sup>  
501576

Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm 15,40 1  
Permet de presser vos steaks.23,00<sup>HT</sup>  
097984Aplatisseur à viande inox  
1 kg - ø 8,5 cm

097984 23,00 1

8,00<sup>HT</sup>  
914499Pince à hamburger  
Inox 18/10

914499 8,00 1

10,00<sup>HT</sup>  
B78954

Griffe d'ours

B78954 10,00 1

Griffe en inox avec poignée bakélite.  
Idéal pour effiloche la viande.12,50<sup>HT</sup>  
096108

Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée

096108 18 cm 12,50 1

18,62<sup>HT</sup>  
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm 18,62 1

## spécial pizza

4,00<sup>HT</sup>  
911389

Louche à pizza

ø7x27 cm  
911389 4,00 14,90<sup>HT</sup>  
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm 4,90 1

10,50<sup>HT</sup>  
096448

Roulette à pizza

Inox 24 cm - ø 10 cm

096448 10,50 1

35,70<sup>HT</sup>  
086959Roulette à pizza crantée  
de pré-coupage

086959 35,70 1

8,70<sup>HT</sup>  
630242Spatule flexible  
10 cm - plastique

630242 8,70 1

12,80<sup>HT</sup>  
630243Spatule inox  
9,5 cm

630243 12,80 1

8,00<sup>HT</sup>  
097124Spatule à pizza inox  
16,5x17,5x5 cm

097124 8,00 1

À partir de  
4,75<sup>HT</sup>  
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 1

74,50<sup>HT</sup>  
086928

Ratelier pour grilles

jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux  
30x30x65,5 cm

086928 74,50 1

21,65<sup>HT</sup>  
630241

Brosse pour four et grill

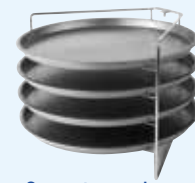
Pois en acier inox

630241 21,65 1



Brosse pour four

086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m 63,00 1

63,00<sup>HT</sup>  
08692119,00<sup>HT</sup>  
990235

Support avec plaque

ø29,5x21 cm - 4 niveaux  
4 plaques

990235 19,00 1

À partir de  
58,85<sup>HT</sup>  
086955

POUR LES PROS

Pelle à pizza ronde

1	086955	Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m	58,85 1
2	086942	Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m	79,80 1
3	086161	Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m	38,40 1

71,30<sup>HT</sup>  
086954

Pelle à pizza carrée Alice

086954 33x33 cm - pleine - manche 1,5 m 71,30 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

Support mural

086947 Pour 2 pelles 22,00 1

Aluminium anodisé

Manche  
démontable19,00<sup>HT</sup>  
990234

Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche  
démontable 43 cm 19,00 137,90<sup>HT</sup>  
987000

Pelle à pizza carrée

987000 32x32 cm pleine -  
manche 1 m 37,90 1

Tout inox

À partir de  
112,00<sup>HT</sup>  
086900

POUR LES PROS

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<sup>HT</sup>  
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée -  
manche 60 cm 93,70 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

# 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



Spatule biais - hêtre

631051 30 cm	1,30	1
631052 35 cm	1,60	1
631053 40 cm	1,85	1



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



Spatule monobloc rigide

958045 25 cm	4,80	1
958046 30 cm	5,90	1
958047 35 cm	6,90	1



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).



Maryse polypropylène

044305 26 cm	2,10	1
043306 35,5 cm	2,90	1
043307 41 cm	3,10	1



Spatule silicone

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



Spatule silicone

113488 25 cm	4,00	1
113487 35 cm	6,50	1



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

## travail de la pâte



Maryse monobloc haute température Stop gliss®

958042 25 cm	5,65	1
958043 35 cm	8,90	1
958044 40 cm	9,90	1



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

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



Rouleau pâtisserie

280096 Hêtre - 41 cm	5,85	1
911142 Polyéthylène 50 cm	25,15	1



Pinceau de cuisine

D09203 27,5x5x1,5 cm	7,90	6
----------------------	------	---



Pinceau pâtisserie

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.



Brosse droite Hollandaise

280090 32 cm	12,62	1
--------------	-------	---

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



Noyaux de cuisson

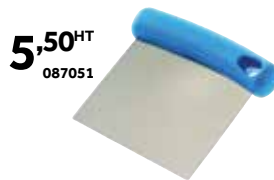
Billes céramiques Boite de 1 kg	11,55	1
---------------------------------	-------	---



Corne pâtissière

1 097048 15x9 cm	6,50	1
2 280781 14,7x9,5 cm	1,40	5

Hautes températures



Coupe pâte en inox

11x11,5 cm		
087051 Carré souple	5,50	1



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.



Raclette renforcée

086536 Blanc - 12x9,5 cm	1,15	1
--------------------------	------	---

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.



Coupe pâte en inox

097990 Carré rigide	3,05	1
097993 Carré souple	3,05	1
097992 Arrondi rigide	2,95	1
097991 Arrondi souple	3,05	1



Diviseur à pâte

24x5,5x5,5 cm		
E12221 Roues cann élées	18,00	1
B81941 Roues lisses	18,00	1

Extensible, 5 roues.



## chinois & tamis

25,90<sup>HT</sup>  
098122



Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm	25,90	1
912091 Oval 20x22 cm	28,90	1

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

INOX  
18/10



Chinois tout inox

912092 ø 18 cm	13,85	1
912097 ø 20 cm	15,10	1
912095 ø 24 cm	16,25	1

13,85<sup>HT</sup>  
912092



À partir de  
9,90<sup>HT</sup>  
986470

Tamis à farine Inox

986470 ø21x6 cm	9,90	1
986471 ø30x7 cm	15,50	1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

INOX  
18/10

## bassine

À partir de  
2,50<sup>HT</sup>  
A20280



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.

28,90<sup>HT</sup>  
912091



Passeoire conique inox

912087 ø 16 cm	13,00	1
----------------	-------	---

13,00<sup>HT</sup>  
912087



À partir de  
7,00<sup>HT</sup>  
912084



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

Stop aux grumeaux



8,50<sup>HT</sup>  
911132

Tamis inox à hélice

911132 ø 12 cm	8,50	1
----------------	------	---

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamis.



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

À partir de  
2,90<sup>HT</sup>  
911596

INOX  
18/10

À partir de  
8,50<sup>HT</sup>  
911118



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

Rebords courbés !

INOX  
18/10



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

À partir de  
22,00<sup>HT</sup>  
911122

INOX  
18/10



49,00<sup>HT</sup>  
086165

Seau inox  
12 L - ø 31 cm  
086165 49,00 1



Verre mesure

E18259 56 cl	4,65	1
--------------	------	---

NEW

4,65<sup>HT</sup>  
E18259



À partir de  
3,00<sup>HT</sup>  
990200

Pot mesureur

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

Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).

7,50<sup>HT</sup>  
086166



Pichet gradué Inox

086166 1 L	7,50	1
086169 2 L	11,25	1

## cuisson & démolage

16,75<sup>HT</sup>  
911487



Plaque à baguettes  
38x32 cm

911487	16,75	1
--------	-------	---



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  
6,90<sup>HT</sup>  
D09211



Feuilles de cuisson

630419 GN1/1	26,20	1
630418 600x400 mm	29,15	1

Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.

À partir de  
26,20<sup>HT</sup>  
630419

MEILLEURE  
VENTE

4,00<sup>HT</sup>  
907524



**DÉMOULAGE FACILE !**  
**SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES**  
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démolage  
Aérosol de 600 ml  
907524 4,00 1

## spécial chocolat

11,30<sup>HT</sup>  
632142



Feuille guitare 600x400 mm

632142 Polyéthylène 55 µ	11,30	1
--------------------------	-------	---

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.

59,50<sup>HT</sup>  
B82480



Bain marie à chocolat

B82480 22,6x26x14,3 cm	59,50	1
------------------------	-------	---

550,00<sup>HT</sup>  
D09591

INOX  
18/10



Chocolatière

D09591	550,00	1
--------	--------	---

1100 W - Noir et transparent +30°C à +90°C - Capacité 5 L

NEW

## thermomètre

4,00<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
909965



Thermomètre à confiserie

+80/+200°C 909965	9,50	1
----------------------	------	---

En verre avec gaine de protection polymère alimentaire stérilisable grise.

## douille & poche



### Coffret le tube pro

Tube pro + 4 recharges + 12 douilles

**086796 82,00 1**

### Recharge 0,75 L

**086795 9,99 1**

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !

**82,00<sup>HT</sup>**  
086796



### Poches jetables

**280010 55x30 cm 14,85 1**

Poche jetable polyéthylène 85 µ.  
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



### Rouleau de 100 poches jetables

**PA/PE 64Mic - 55x30 cm 150948 18,00 1**

Vendu à l'unité



### Poche pâtissière Elite

**150980 30x54 cm 11,20 1**

Boîte distributrice de 100 poches.  
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence.  
80 µ.

### 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.

**16,90<sup>HT</sup>**  
911604

### 1 Assortiment de douilles copolyester

5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées  
A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2

**911604 Assortiment apprenti 12 douilles 16,90 1**

### 2 Assortiment de douilles copolyester

10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12  
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6,  
E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2

**911608 Assortiment pâtissier 24 douilles 23,90 1**



### Assortiment de douilles de décoration

26 douilles + 1 adaptateur

**089404 13,50 1**



**12,00<sup>HT</sup>**  
911590

### Assortiment de 24 douilles acrylique

Douilles unies et cannelées  
de différents diamètres

**911590 Plateau 28x7x18 cm 12,00 1**

**NEW**

**19,00<sup>HT</sup>**  
D09243



### 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

## décoration

**1,50<sup>HT</sup>**  
889910



### Corne pâtissière

**889910 15x10,6 cm 1,50 1**

**5,00<sup>HT</sup>**  
089407

### Set de peignes de décoration

**0894077 peignes 5,00 1**

**3,50<sup>HT</sup>**  
280773



### Saupoudreuse - ø7x10 cm

**1 280773 Tamis 3,50 1**

**2 280774 Grosses piqures 6,00 1**

### Saupoudreuse

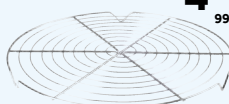
ø7x10 cm - Inox 18/10

**3 280772 Piqures fines 3,50 1**

### Saupoudreuse Acier

**4 A68553 11 cm - 25 cl 3,90 1**

**4,50<sup>HT</sup>**  
990215



### Grille pâtissière

**990215 ø 32 cm 4,50 1**

En acier chromé.

**NEW**

**26,50<sup>HT</sup>**  
089403



### Guéridon pâtissier

Mélamine blanche ø 32 cm

**089403 26,50 1**

**Idéal**  
**CRÈME BRULÉE**

**23,00<sup>HT</sup>**  
158539



### Chalumeau gaz

**158539 23,00 1**

### Cartouche gaz

**158534 3,50 1**



### Découpoirs ronds - lot de 9

**911659 Unis Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 15,00 1**

**086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 15,00 1**

**280058 Unis Inox ø4 à 12x4,2 cm 18,50 1**

**280062 Cannelé Inox ø3 à 10x4,2 cm 23,00 1**

À partir de  
**15,00<sup>HT</sup>**  
911659



### Inox

**9,70<sup>HT</sup>**  
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



### 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.

À partir de  
**2,70<sup>HT</sup>**  
631297

**araven**

**2,25<sup>HT</sup>**  
631294

### 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**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



### 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**

À partir de  
**1,00<sup>HT</sup>**  
914056

**7,00<sup>HT</sup>**  
990212

### Flacon triple buse

55 cl - ø65x220 mm

**990212 7,00 1**

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

**12,50<sup>HT</sup>**  
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**

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



12,00<sup>HT</sup>  
986437**Moule à canelé Bordelais**986437 ø 5,5 cm 12,00 1  
Moule en cuivre.À partir de  
3,35<sup>HT</sup>  
911475**Moule à canelé Bordelais**

911475 Aluminium revêtu anti-adhérent 3,35 6

**Moule à baba/dariole**

911026 ø 6x Ht 6 cm 3,75 1

NEW

À partir de  
4,25<sup>HT</sup>  
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

**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

**Cercle à mousse**

911481	ø 7,5x4 cm	2,80	1
911066	ø 8x4,5 cm	3,10	1
910487	ø 10x4,5 cm	3,85	1
910488	ø 12x4,5 cm	4,25	1
910489	ø 14x4,5 cm	4,45	1
910490	ø 16x4,5 cm	5,30	1
910491	ø 18x4,5 cm	5,40	1
911070	ø 20x4,5 cm	5,65	1

Inox 18/10.

**Cercle à vacherin lisse**

097161	ø 24x6 cm	8,15	1
097160	ø 28x6 cm	9,80	1

**Cercle inox extensible**

523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm 16,50 1

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.

À partir de  
18,95<sup>HT</sup>  
082750**Cadre à opéra**

082750	33x33x3,5 cm	18,95	1
910422	49x29x4,5 cm	22,90	1
082756	57x9x4,5 cm	22,80	1
082752	50,9x30,7x4,5 cm	26,25	1
082754	56,5x36,5x4,5 cm	30,40	1

À partir de  
6,10<sup>HT</sup>  
911018**Tourtière cannelée**

911018	Fond fixe ø 24 cm	6,10	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	7,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	9,50	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	10,55	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,45	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	17,20	1

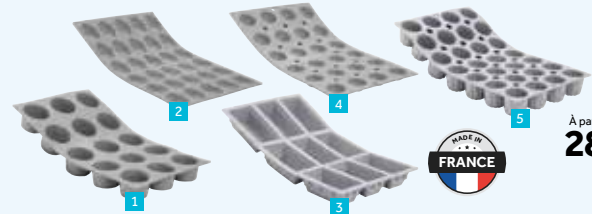
Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.

À partir de  
10,40<sup>HT</sup>  
911017**Moule à tarte cannelée fond mobile**911017 35x11x2,5 cm 10,40 1  
Moule anti-adhésif.**Tartelette cannelée**

911014	Fond fixe ø 9x1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12x2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10x1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12x2 cm	3,15	1

À partir de  
66,00<sup>HT</sup>  
912181**Plaques de cuisson en silicone**

1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes	66,00	1
2	912183	Madelines 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<sup>HT</sup>  
986408**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 caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. \*Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

**Elastomoule GN1/1**

1	986414	Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes	39,00	1
2	986412	Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes	39,00	1
3	986413	Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes	39,00	1

Mouffes pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

**Moule à brioche**

Fond plat 22 cm

911430 10,10 3

**Caisse à génoise**

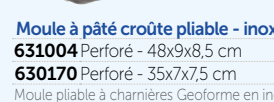
40x30x3,5 cm

911003 Inox 28,20 1

**Caisse à génoise Rectangulaire**

911651	30x20x3,5 cm	20,27	1
911652	40x30x3,5 cm	25,84	1
911653	61x41x5 cm	38,35	1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

**Moule à pâte croûte pliable - inox**

631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	84,70	1
630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	72,55	1

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

**Tourtière perforée**

anti-adhérent fond mobile

631037	ø 28x2,8 cm	12,70	1
631038	ø 32x2,8 cm	15,70	1

**Plaques à financier anti-adhérentes**

910420 6 empreintes 12,50 3

Emboutie empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm

**Plaques à madeleine anti-adhérentes**

911339 12 empreintes 12,50 3

Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm

**Moule à cake**

911432	28x10x7,5 cm	11,70	1
--------	--------------	-------	---

Anti-adhérent

**Moule à cake**

33x10,5x8 cm

910405		19,80	3
--------	--	-------	---

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

# 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 532x325 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* 532x325 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

Fabriqués 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.

Lacor



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<sup>HT</sup>  
501666

comas  
Double fond perforé  
Inox GN1/1  
501666 14,50 1

À partir de 4,00<sup>HT</sup>  
A65902



comas  
Double 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



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



LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de 21,00<sup>HT</sup>  
083446

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	1
GN 1/2 325x265 mm	083453 25,50	083420 24,00	083454 22,50	083526 65,00	1
GN 1/3 325x176 mm	084142 20,90	083456 21,00	084318 19,50	083528 54,50	1
GN 1/6 176x162 mm	- -	083446 21,00	083458 15,00	083457 47,50	1

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

Couvercle avec poignée  
Couvercle étanche silicone



## bac copolyster



À partir de  
**1,90<sup>HT</sup>**  
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 granitée résistante aux éraflures. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

## bac polypropylène



À partir de  
**1,50<sup>HT</sup>**  
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 gastronorme

	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

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. Règle de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

Utilisez le marqueur  
sur l'étiquette permanente



Marqueur Horeca  
631410 Noir 4,10 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<sup>HT</sup>**  
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

	Carton
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 - 14,2x18,5x5,7 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
631406

Grille

	Grille
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<sup>HT</sup>  
033162

Pince bac gastro

Inox  
033162

Pour le rangement  
de 6 couvercles !

22,30<sup>HT</sup>  
089801

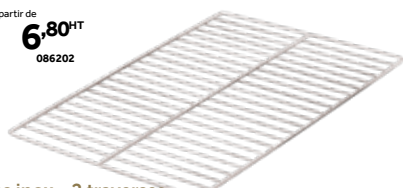


Rack inox  
Renforcé  
30x23x37 cm  
089801 22,30

# LA PRÉPARATION

## grille & plaque

À partir de  
**6,80<sup>HT</sup>**  
086202



<b>Grilles inox - 2 traverses</b>	
086202 20 fils ø 2 mm - GN 1/1	6,80 10
632150 13 fils ø 6 mm - 430x325 mm	15,00 10

### Grilles renforcées inox

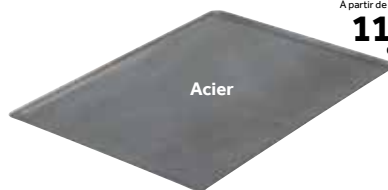
086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1	8,90 10
E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3	11,60 10
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1	12,60 10
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm	8,70 10
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm	20,20 10



### 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.



À partir de  
**11,50<sup>HT</sup>**  
082588

### 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-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

### Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleuie

088038	10,90 1
--------	---------

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

À partir de  
**15,70<sup>HT</sup>**  
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.



À partir de  
**11,50<sup>HT</sup>**  
086680

### 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<sup>HT</sup>**  
086231



### Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1	19,30 1
086212 600x400 mm	26,00 1

## thermoplongeur

**129,00<sup>HT</sup>**  
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
--------	----------



**343,50<sup>HT</sup>**  
911303



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisiers, 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
--------	----------

**989,00<sup>HT</sup>**  
975119



**1199,00<sup>HT</sup>**  
970960



**Thermoplongeur SmartVide avec agitateur Sammic**  
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 et agitateur	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

## minuteur

**NEW**



**4,20<sup>HT</sup>**  
A03467

### Minuteur mécanique

A03467 4,20 1  
Minuteur 60 mn. Alarme. Modèle à poser

**NEW**



**18,00<sup>HT</sup>**  
E31996

### Minuteur à cristaux liquides avec cycle répétitif

E31996	18,00 1
--------	---------

Volume réglable. Double minuteur 99H/59M/59S. fonction chronomètre + fonction répétition. Alarme et clignotement



**5,10<sup>HT</sup>**  
909976

### Mini Timer Barista

99M-59S - 70x53 mm  
909976 5,10 1

Rétroéclairage. Digits Géants. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.



**22,50<sup>HT</sup>**  
911307

### Minuteur avec alarme

4 niveaux sonore - Minuteur 24 h - Compte à rebours environ 100 h - 130x90x25 mm  
909976 5,10 1

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

## étiquetage LabelFresh



### 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
-----------------	--------

### Étiquette LabelFresh hydrosoluble 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<sup>HT</sup>**  
906225



**34,90<sup>HT</sup>**  
906200



### Distributeur étiquette LabelFresh express

906200 70x45 mm	34,90 1
-----------------	---------

Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

**16,80<sup>HT</sup>**  
906095



### Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm	16,80 1
------------------	---------

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet

50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

### Étiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm	92,32 1
----------------------------------	---------

### Étiquettes repositionnable

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

Vendu par carton - 10x1200étiquettes

### Recharge encre

906227	2,67 5
--------	--------

Vendu par carton de 5 cartouches



# LA PRÉPARATION

## thermomètre



	Étanchéité	HACCP	EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Précision	Compatibilité induction	Spécificités	Dimensions	
1	911306			Infra-rouge	-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C		• Auto-extinction • Rétro-éclairage	153x101x43 mm	39,00 <sup>1</sup>
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) • Livré en sacochette de transport		49,00 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
4	909991	IP65	×	Inox 316 perçante 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 <sup>1</sup>
5	910034	IP67	×	Inox perçante 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 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
8	910031	IP67	×	Inox perçante 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 <sup>1</sup>
9	910041	IP54		Inox auto-perçante 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		8,20 <sup>1</sup>
10	910042	IP65	×	Inox 304 perçante 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	×	• Crochet de suspension • Certificat de garantie de précision • Maintien T° • Ecran rétroéclairé	210x45x45 mm	21,90 <sup>1</sup>
11	631011	IP67	×	Inox perçante 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	×	• Maintien de T° • Certificat de garantie de précision • Etalonnage automatique • Disponible en 6 coloris		35,90 <sup>1</sup>
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) • Rétroéclairage • Alerte et notification programmables de 0 à +100°C		49,00 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
14	910046	IP65	×	Inox perçante 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 <sup>1</sup>
15	E37337			Inox perçante 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 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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 dépasement		27,00 <sup>1</sup>
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		• Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur • Aimant de fixation • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement		75,00 <sup>1</sup>
21	909972			Sonde et cordon Inox ø4x180 mm cordon 100 cm	-50 à 300°C	0,1°C			• Timer/Chronomètre/Alarme • Aimant de fixation • Cordon inox résistant aux températures des fours		14,80 <sup>1</sup>
22	910047	IP65		Inox ø1x60 mm cordon 120 cm	-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		• Valise de transport • Auto-extinction • Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm).		99,00 <sup>1</sup>
23	909965			Analogique	+80 à 200°	1°C		×	• Verre + gaine polyamide alimentaire stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	9,50 <sup>1</sup>

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<sup>HT</sup>**  
912110



**Ouvre-boîtes Titan**  
90x60x85 mm  
912110 28,85 1



INOX  
18/10

À partir de  
**109,00<sup>HT</sup>**  
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 rechange**

	Tête inox et nickelé	Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage	914900 42,50	914899 41,90 1

À partir de  
**459,00<sup>HT</sup>**  
063920

**Ouvre-boîtes de sécurité - Inox**  
4,8 kg - 280x122x775 mm



063920 OBSXP55 (plaque à visser) 459,00 1

063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) 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). Apté au lavage au lave-vaisselle.



**1485,00<sup>HT</sup>**  
962115



MADE IN FRANCE

**639,00<sup>HT</sup>**  
950100

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



**Presse-boîtes mural**  
285x405x1120 mm  
950100 639,00 1



Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



**Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox**  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono 250x450x750 mm

962115 1485,00 1

083957 Kit de rechange 57,80 1

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

### balance\*

\*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



À partir de  
**30,00<sup>HT</sup>**  
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



Plateau : 125x132 mm

**42,50<sup>HT</sup>**  
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.



**46,50<sup>HT</sup>**  
980705

Peu encombrante

**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<sup>HT</sup>**  
980761

**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.

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS



**159,00<sup>HT</sup>**  
980745

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

**Balance de réception**

mono capteur \*

60 kg / Précision 20 g

390x290x640 mm

980745 159,00 1



**15,90<sup>HT</sup>**  
896304

**Balance électronique digitale**

205x140x15 mm

896304 5 kg / 1 g 15,90 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



**11,50<sup>HT</sup>**  
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.

DOUBLE AFFICHAGE AVANT/ARRIÈRE

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s

À partir de  
**240,00<sup>HT</sup>**  
949324

**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.



Plateau : 190x242 mm

**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<sup>HT</sup>**  
949310



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



# LE STOCKAGE

## caisse & bac



9,90<sup>HT</sup>  
631305

20,50<sup>HT</sup>  
631303

17,90<sup>HT</sup>  
631304

### 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 désempiler.



À partir de

5,20<sup>HT</sup>  
631353

### Boîte hermétique

631353	157x157x82 mm - 1,2 L	5,20	1
631350	253x182x85 mm - 2,5 L	8,50	1
631351	300x230x180 mm - 9 L	16,10	1
631352	305x230x120 mm - 5,3 L	14,50	1

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



14,90<sup>HT</sup>  
632159

23,00<sup>HT</sup>  
632156

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

### 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 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

### Bac à ingrédient 80 L

981215	400x660x621 mm	79,00	1
--------	----------------	-------	---

4 roues ø50 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.



79,00<sup>HT</sup>  
981215



53,20<sup>HT</sup>  
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.



15,30<sup>HT</sup>  
281004

### Seau rond 12 L avec bec verseur

281004	15,30	1
--------	-------	---

### Couvercle pour seau rond 12L

981184	6,20	1
--------	------	---

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



169,00<sup>HT</sup>  
981185

### Bac à ingrédients 100 L + couvercle transparent

981185	410x725x675 mm	169,00	1
--------	----------------	--------	---

4 roulettes (ø75 mm) dont 2 pivotantes. Chape acier.



À partir de  
16,00<sup>HT</sup>  
631293

### Distributeur de sauce

631293	Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm	16,00	1
631292	Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	82,00	1



199,00<sup>HT</sup>  
981098



Gilac

### Lot de 3 bacs 30 L à ingrédient

Avec couvercle et roulettes

981098	199,00	1
--------	--------	---

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



À partir de  
95,00<sup>HT</sup>  
631286

### Bac à ingrédients 80 L

631286	655x435x560 mm	95,00	1
--------	----------------	-------	---

### Bac à ingrédient 100 L

631287	705x465x580 mm	109,00	1
--------	----------------	--------	---

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



61,00<sup>HT</sup>  
981131



À partir de  
79,00<sup>HT</sup>  
001550

### Manne à pain 120 L

Compact 640x450x555 mm

981131	61,00	1
--------	-------	---

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

### Manne à pain - 66,5x46 cm

001550	150 L - Ht 715 mm	79,00	1
--------	-------------------	-------	---

981186	180 L - Ht 850 mm	89,00	1
--------	-------------------	-------	---

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



Produits secs Produits laitiers Fruits & légumes Produits de la mer Produits carnés

À partir de  
25,75<sup>HT</sup>  
981044

### Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235 mm	25 L 600x400x190 mm	35 L 600x400x230 mm	55 L 600x400x356 mm
Rouge	-	-	981060	41,00
Bleu	-	-	-	981063
Vert	981044	25,75	-	-
Blanc	981046	25,75	981056	38,90
Jaune	-	-	981058	38,90

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



35,00<sup>HT</sup>  
981187

### Container 75 L

ø 54x485 mm

981187	35,00	1
--------	-------	---

### Couvercle plat

ø 61 mm

981188	14,00	1
--------	-------	---

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



8,90<sup>HT</sup>  
191001

Disponible en couleurs HACCP



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.



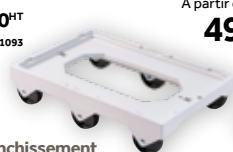
89,00<sup>HT</sup>  
981094

### Timon universel pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues

981094	89,00	1
--------	-------	---

45,00<sup>HT</sup>  
981093

### Franchissement de seuil



À partir de  
49,90<sup>HT</sup>  
981092



### Socle rouleur

981092	Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	49,90	1
--------	--	-------	---

981106	Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	55,50	1
--------	---	-------	---

B56836	Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	55,50	1
--------	---	-------	---

981093	Gris clair - 6 roues 613x414x135 mm	45,00	1
--------	-------------------------------------	-------	---

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



62,00<sup>HT</sup>  
632507



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.

À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
281008À partir de  
**1,65<sup>HT</sup>**  
981024Disponible  
en couleurs HACCPÀ partir de  
**6,30<sup>HT</sup>**  
981021

Spécial pâtes à pizza

À partir de  
**8,80<sup>HT</sup>**  
981090**10,80<sup>HT</sup>**  
981216

-20 à +90°C



NEW

À partir de  
**63,00<sup>HT</sup>**  
B56870Contact  
alimentaireFût PEHD + couvercle et genouillère  
**B56870** 50 L **63,00** 1  
**B56871** 100 L **89,00** 1

Certification contact alimentaire.

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
150310À partir de  
**3,30<sup>HT</sup>**  
150315Caisse pleine  
**150312** 64 L - 600x400x320 mm **22,40** 1  
**150310** 20 L - 400x300x220 mm **9,90** 1  
**150311** 45 L - 600x400x220 mm **18,15** 1Caisse ajourée  
**150313** 22 L - 600x400x120 mm **12,25** 1  
**150314** 64 L - 600x400x320 mm **22,50** 1Couvercle pour caisse  
**150315** 400x300mm **3,30** 1  
**150316** 600x400 mm **5,80** 1Bac double-paroi  
**B56816** 310 L **659,00** 1  
800x1200x805 mm  
**B56820** 500 L **1165,00** 1  
800x1200x1095 mm

Avec roues ø160 mm chape inox.

NEW



Pour toutes les références



Gilac

<b>1</b>	<b>Bac plat blanc</b>		
<b>281008</b>	3 L - 347x230x70 mm	<b>2,90</b>	1
<b>281010</b>	5 L - 437x285x75 mm	<b>4,40</b>	1
<b>281012</b>	8 L - 485x335x75 mm	<b>5,90</b>	1
<b>281014</b>	10 L - 540x385x80 mm	<b>7,90</b>	1

**Couvercle pour bac**

<b>981120</b>	3 L - 240x355 mm	<b>4,10</b>	1
<b>981122</b>	5 L - 290x445 mm	<b>4,70</b>	1
<b>981123</b>	8 L - 340x490 mm	<b>5,35</b>	1
<b>981247</b>	10 L - 390x545 mm	<b>6,90</b>	1

**Grille pour bac**

<b>981024</b>	3 L - 170x283 mm	<b>1,65</b>	1
<b>981026</b>	5 L - 220x37,2 mm	<b>2,50</b>	1
<b>981028</b>	8 L - 270x420 mm	<b>3,35</b>	1
<b>981025</b>	10 L - 320x470 mm	<b>4,65</b>	1
<b>B56660</b>	Grille 600x400 mm	<b>5,95</b>	1

Certification contact alimentaire.

**3 Bac plein alimentaire - 400x300 mm**

<b>281023</b>	12 L - Ht 165 mm	<b>10,20</b>	1
<b>981000</b>	15 L - Ht 215 mm	<b>9,50</b>	1
<b>981021</b>	Couvercle blanc pour bac 15 L	<b>6,30</b>	1

**4 Bac plein alimentaire - 600x400 mm**

<b>981002</b>	25 L - Ht 165 mm	<b>14,30</b>	1
<b>981004</b>	35 L - Ht 217 mm	<b>15,50</b>	1
<b>981006</b>	55 L - Ht 315 mm	<b>21,00</b>	1
<b>981023</b>	Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L	<b>8,90</b>	1

Certification contact alimentaire.

**Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm**

<b>981090</b>	9 L - Ht 55 mm	<b>8,80</b>	1
<b>981091</b>	14 L - Ht 80 mm	<b>8,80</b>	1
<b>981166</b>	15 L - Ht 90 mm	<b>8,80</b>	1
<b>B56897</b>	23 L - Ht 130 mm	<b>14,50</b>	1

Certification contact alimentaire. PEHD.

**Bac à pâton plein translucide 600x400 mm**

<b>981216</b>	15 L - Ht 90 mm	<b>10,80</b>	1
---------------	-----------------	--------------	---

Bac en PP. Certification contact alimentaire.

**Couvercle pour caisse à pâton**

<b>981160</b>	600x400x25 mm	<b>8,00</b>	1
---------------	---------------	-------------	---

Certification contact alimentaire.

À partir de  
**12,85<sup>HT</sup>**  
630054

Gilac

**Bac plat avec couvercle et grille**

<b>630054</b>	3 L - 350x240x80 mm - Vert	<b>12,85</b>	1
<b>630055</b>	5 L - 445x290x85 mm - Rouge	<b>14,50</b>	1
<b>630056</b>	8 L - 491x337x90 mm - Bleu	<b>17,90</b>	1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.

**9,90<sup>HT</sup>**  
981240

Gilac

**Bac à pâtons GN 1/1**

12 L - 530x325x90 mm

<b>981240</b>		<b>9,90</b>	1
---------------	--	-------------	---

<b>981249</b>	Couvercles	<b>9,50</b>	1
---------------	------------	-------------	---

Certification contact alimentaire.

**7,50<sup>HT</sup>**  
981245

Gilac

**Demi bac à pâtons**

9 L - 400x300x100 mm

<b>981245</b>		<b>7,50</b>	1
---------------	--	-------------	---

12 L - 400x300x130 mm

<b>B56901</b>		<b>9,00</b>	1
---------------	--	-------------	---

**Couvercle demi bac**

<b>981246</b>		<b>5,90</b>	1
---------------	--	-------------	---

**17,00<sup>HT</sup>**  
981217Permet aux aliments  
de s'égoutter et  
sécher facilement

Gilac

**Caisse finement ajourée 600x400 mm**

<b>B56966</b>	12 L - Ht 70 mm	<b>29,00</b>	1
---------------	-----------------	--------------	---

<b>981217</b>	18 L - Ht 100 mm	<b>17,00</b>	1
---------------	------------------	--------------	---

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire.

Fond et parois ajourés. Renforts latéraux.

Compatible avec les socles 4 et 6 roues.

Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.

**12,75<sup>HT</sup>**  
981008

Gilac

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**

<b>981008</b>	15 L - Ht 90 mm	<b>12,75</b>	1
---------------	-----------------	--------------	---

Certification contact alimentaire.

Très résistante  
en utilisation intensiveÀ partir de  
**16,70<sup>HT</sup>**  
981070

Gilac

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**

<b>981070</b>	25 L - Ht 135 mm	<b>16,70</b>	1
---------------	------------------	--------------	---

<b>981072</b>	40 L - Ht 200 mm	<b>21,05</b>	1
---------------	------------------	--------------	---

<b>981073</b>	60 L - Ht 300 mm	<b>26,00</b>	1
---------------	------------------	--------------	---

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.

NEW

À partir de  
**15,00<sup>HT</sup>**  
E37417**Caisse pliable empilable**

<b>E37417</b>	600x400x120 mm - 23 L	<b>15,00</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

<b>E37418</b>	600x400x180 mm - 35 L	<b>17,20</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

<b>E37419</b>	600x400x230 mm - 45 L	<b>18,80</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

**18,00<sup>HT</sup>**  
981183

Gilac

**Caisse ajourée**

<b>981183</b>	37 L - 600x400x197 mm	<b>18,00</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

<b>981010</b>	32 L - 500x300x300 mm	<b>27,67</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

Empilable. PEHD. Sans Bisphénol A.

**spécial boulangerie****Bac à diviseuse rond**

avec poignées

14 L - ø 450x175 mm

<b>632162</b>		<b>11,20</b>	1
---------------	--	--------------	---

Certification contact alimentaire.

**11,20<sup>HT</sup>**  
632162

Gilac

**Bac à diviseuse rectangulaire**

<b>281018</b>	7 L - 300x400x105 mm	<b>8,70</b>	1
---------------	----------------------	-------------	---

<b>281019</b>	Couvercle pour bac 7 L	<b>5,90</b>	1
---------------	------------------------	-------------	---

<b>632152</b>	13 L - 600x400x82 mm	<b>9,90</b>	1
---------------	----------------------	-------------	---

<b>632153</b>	Couvercle 600x400 mm	<b>13,00</b>	1
---------------	----------------------	--------------	---

<b>281015</b>	10 L - 530x410x80 mm	<b>9,90</b>	1
---------------	----------------------	-------------	---

<b>281016</b>	20 L - 530x410x140 mm	<b>12,50</b>	1
---------------	-----------------------	--------------	---

<b>281017</b>	Couvercle pour bac 10 et 20 L	<b>7,20</b>	1
---------------	-------------------------------	-------------	---

Certification contact alimentaire.

**9,90<sup>HT</sup>**  
632152**Couvercle**

ø 480 mm

<b>632155</b>		<b>11,50</b>	1
---------------	--	--------------	---

**Bac à diviseuse rond**

19 L - ø 480x160 mm

<b>981155</b>		<b>9,90</b>	1
---------------	--	-------------	---

Certification contact alimentaire.

**9,90<sup>HT</sup>**  
981155**11,50<sup>HT</sup>**  
632155**contrôle et prélèvement****67,40<sup>HT</sup>**  
150949

- 3 bandes blanches de marquage
- Fermeture pression "Zip-Lock"

**Sac de prélèvement**

<b>150949</b>	160x220 mm	<b>67,40</b>	1
---------------	------------	--------------	---

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEHD 50 microns Neutre. Carton de 2000.

**24,30<sup>HT</sup>**  
150317**Bloc 2 tiroirs modulaire**

<b>150317</b>	395x402x140 mm	<b>24,30</b>	3
---------------	----------------	--------------	---

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

À partir de  
**45,00<sup>HT</sup>**  
981105

-40 à +90°C

Gilac

**Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L**

<b>981105</b>	Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur)	<b>45,00</b>	1
---------------	---	--------------	---

<b>B56827</b>	Lot de 7 bacs (1 bac de chaque couleur)	<b>72,60</b>	1
---------------	---	--------------	---

<b>981081</b>	Lot de 1000 sachets 160x220 mm	<b>112,00</b>	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

### Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	44,00	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	42,00	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	49,00	1

### Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

3	633004	Pour bacs GN 1/1 (12 glissières) Ht. 400 mm - 440x640x625 mm	249,00	1
	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	249,00	1

### Extension pour Cam GoBox noir

4	A31669	pour bacs GN1/1 633005 et 633006	14,20	1
	E43696	pour bacs 400x600 ref 633007	22,90	1

### Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

5	A31670	pour bacs GN1/1	44,00	1
---	--------	-----------------	-------	---

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

260,00<sup>HT</sup>

NEW

### Plateau chauffant pour Cam GoBox GN1/1

1	A31383	12 V - 100 W prise allume-cigare	260,00	1
2	A31384	230 V - 200 W prise murale	260,00	1

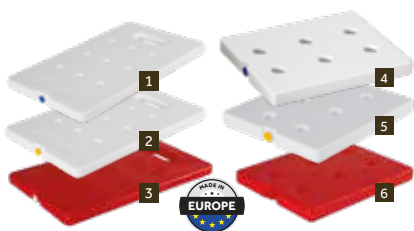
Conçu Cam GoBox à chargement par le haut et par l'avant, dotés d'encoche pour le cordon d'alimentation. Chauffe jusqu'à 75 °C en 10 minutes. Peut servir à conserver ou présenter des aliments chauds.

75,00<sup>HT</sup>

### 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

## 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

79,00<sup>HT</sup>

### Plaque eutectique GN 1/1

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<sup>HT</sup>

### Plaque eutectique GN 1/1

7	980861	Surgelée	72,00	1
8	980863	Chaude	89,00	1
9	C09789	Super fraîche	62,00	1

## transport



### 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 maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

QUANTITÉ LIMITÉE

134,00<sup>HT</sup>

### Sac à dos de livraison

633070	38,1x35,5x43 cm	134,00	1
--------	-----------------	--------	---

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

REMPLACE LA BOÎTE À PIZZA EN CARTON

79,00<sup>HT</sup>

### 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<sup>HT</sup>

### Sac de livraison pliable

633071	Pour format GN1/1	89,50	1
--------	-------------------	-------	---

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.



**2090,00<sup>HT</sup>**  
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, maintien 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.



**390,00<sup>HT</sup>**  
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  
633000

**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.



#### 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.

**211,00<sup>HT</sup>**  
E24188

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

**2495,00<sup>HT</sup>**  
633018



#### 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

**1340,00<sup>HT</sup>**  
633002



#### Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1  
Prof. 100 mm - 220V mono  
670x460x630 mm

633002 Bleu ardoise 1340,00 1

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.

**290,00<sup>HT</sup>**  
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 glissières intérieures
- Empilable



**305,00<sup>HT</sup>**  
883042



**295,00<sup>HT</sup>**  
883043



À partir de  
**230,00<sup>HT</sup>**  
883041

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

**472,00<sup>HT</sup>**  
631016



**640,00<sup>HT</sup>**  
980860



#### Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	230,00 1
6	883042	AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	305,00 1
7	883043	AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	295,00 1
8	631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	472,00 1
9	980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	640,00 1

• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

## conteneur chauffant

À partir de  
**975,00<sup>HT</sup>**  
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



**1155,00<sup>HT</sup>**  
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



#### Chariot

3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	180,00 1
4	990192	Chariot pour AF12	310,00 1



1	C09741	AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	975,00 1
2	942272	AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	1155,00 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.



## Armoire de transfert



**3259,00 HT**  
820002

- Fond et glissières embouties au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min

### Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	1910,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2235,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	3259,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

- Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm
- 2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière
- Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant
- Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine
- Utilisation possible à air sec ou avec humidification



### Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm  
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm

820045	10 niveaux GN 1/1	2289,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm		
820003	15 niveaux GN 1/1	2325,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm		
820046	20 niveaux GN 1/1	2625,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm		
820004	10 niveaux GN 2/1	2310,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm		
820005	15 niveaux GN 2/1	2465,00	1
	3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm		
820006	20 niveaux GN 2/1	2790,00	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

## 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.

**1085,00 HT**  
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



### Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 1085,00 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

# LA DISTRIBUTION chariot de service

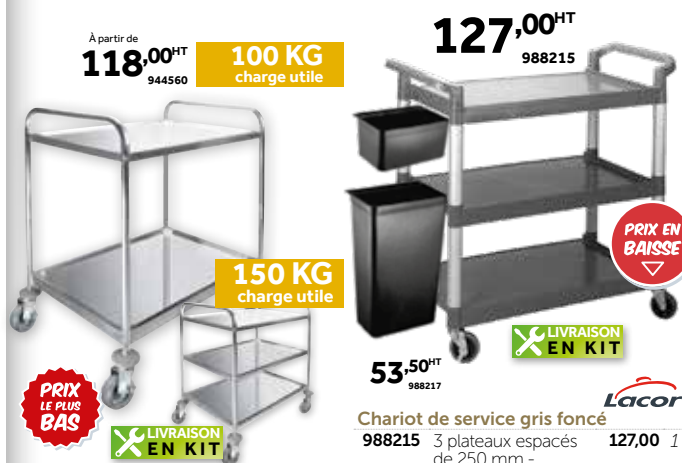
## support d'assiette



<b>Support d'assiettes</b>		
<b>E23921</b> pour 12 assiettes mural	<b>161,50</b>	<b>1</b>
<b>E23920</b> pour 48 assiettes sur roulettes	<b>293,00</b>	<b>1</b>

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 120x100x1015 mm.

## chariot de service démontable



<b>Chariot démontable</b> 550x800x945 mm		
<b>944560</b> 2 plateaux espacés de 570 mm	<b>118,00</b>	<b>1</b>
<b>944561</b> 3 plateaux espacés de 270 mm	<b>153,50</b>	<b>1</b>

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 avec freins.

<b>Chariot de service gris foncé</b> 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	<b>127,00</b>	<b>1</b>
<b>988215</b>		
<b>988217</b> Corbeille à déchets	<b>53,50</b>	<b>1</b>
<b>988216</b> Boîte à couverts	<b>28,00</b>	<b>1</b>

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. Grandes poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.



<b>Chariot de service pliant</b> <b>E37373</b> 68,5x41x91,5 cm	<b>215,00</b>	<b>6</b>
---	---------------	----------

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



<b>Chariot</b> <b>944508</b> 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	<b>285,00</b>	<b>1</b>
<b>944509</b> 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	<b>315,00</b>	<b>1</b>

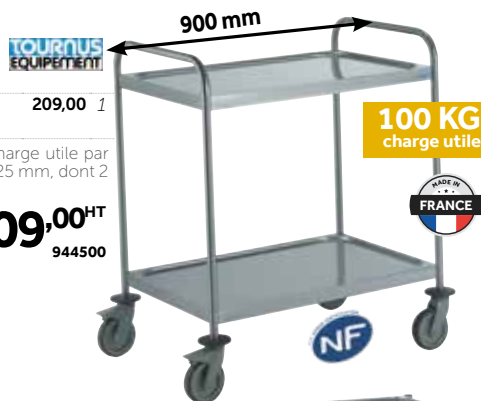


<b>Chariot 3 plateaux</b> 3 plateaux 800x530 mm Espacés de 260 mm <b>944501</b>	<b>250,00</b>	<b>1</b>
--	---------------	----------

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

<b>Chariot 2 plateaux</b> 2 plateaux 800x530 mm Espacés de 560 mm <b>944500</b> 895x625x960 mm (hors tout)	<b>209,00</b>	<b>1</b>
---	---------------	----------

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



## chariot gastro mobile

<b>305,00</b>	<b>1</b>
---------------	----------

<b>Cuvier GN</b> Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1 <b>944502</b> 740x625x850 mm	<b>305,00</b>	<b>1</b>
---	---------------	----------

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

## chariot de transport

<b>99,00</b>	<b>1</b>
--------------	----------

<b>Chariot aluminium</b> Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm 760x480x910 mm <b>988274</b>	<b>99,00</b>	<b>1</b>
--	--------------	----------

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.

<b>83,00</b>	<b>1</b>
--------------	----------

S'agrandit  
Se raccourcit  
Se ferme

<b>Chariot</b> Jusqu'à 150 kg 710x420x830 mm <b>988272</b>	<b>83,00</b>	<b>1</b>
---	--------------	----------

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



<b>59,00</b>	<b>1</b>
--------------	----------

Extra résistant

<b>Chariot</b> <b>988270</b> Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	<b>59,00</b>	<b>1</b>
<b>988271</b> Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	<b>70,00</b>	<b>1</b>

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<sup>HT</sup>  
944550



### 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<sup>HT</sup>  
942017



### 1 Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1215,00 1

942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm 1225,00 1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

### 2 Chariot de stockage bacs GN1/1

D15330 18 cases par niveau - 678x620x1754 mm 980,00 1

Construction en inox. Structure tube soudée 25x25 mm. Grilles amovibles en fils inox ø6 et 4 mm, pas de 30 mm. Barres escamotables en fils inox ø6 mm. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

NEW

980,00<sup>HT</sup>  
D15330



Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm

745,00<sup>HT</sup>  
944510

PRIX EN BAISSÉ

### Chariot à niveau constant

944511 Pour thermos 817x545x930 mm 635,00 1

944510 Pour 140 plateaux 530x370 mm 745,00 1

817x545x930 mm

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10<sup>ème</sup>. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de  
599,00<sup>HT</sup>  
000153

PRIX EN BAISSÉ

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.

• Tube inox 25x25 mm  
• Fils inox ø 5 mm  
• 4 roues pivotantes  
• ø 125 mm dont 2 avec freins  
• Chape polyamide

À partir de  
320,00<sup>HT</sup>  
944540



2 grilles de séparations anti-chute



162,00<sup>HT</sup>  
802432

MADE IN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

### Chariot porte-assiettes inox

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm 320,00 1

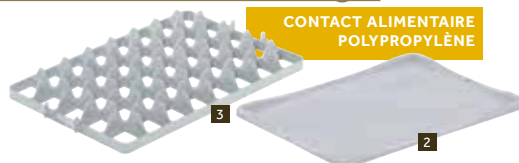
944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm 448,00 1

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

## casier de lavage



CONTACT ALIMENTAIRE POLYPROPYLENE

idéal pour traiter 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<sup>HT</sup>  
987175



9,00<sup>HT</sup>  
987176



74,50<sup>HT</sup>  
113490



### Casier de lavage

1 520352 Casier universel - 500x500x104 mm 89,00 1

2 520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm 28,00 1

3 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<sup>HT</sup>  
990160



15,00<sup>HT</sup>  
998164



À partir de  
17,00<sup>HT</sup>  
187174

### Casier de lavage

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 990221 Casier universel - 350x350x120 mm 17,50 1

4 990220 Casier universel - 400x400x110 mm 19,00 1

187174 Casier universel - 500x500x100 mm 17,00 1

5 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm 15,00 1

6 898169 Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm 14,00 1

7 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm 14,50 1

# LES ÉCHELLES

## échelle composite

**GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION**  
CONÇU POUR RÉSISSER AU FROID JUSQU'À -38°C  
ET LES GLISSIÈRES PEUVENT SUPPORTER UNE  
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.



Capacité de  
chargement  
170 kg pour  
9 niveaux

**CAMBRO**

À partir de  
**269,00<sup>HT</sup>**  
976070



**Échelle gastronomique - 100% en composite\* -38°C jusqu'à 200°C**

<b>976070</b>	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	<b>269,00</b>	1
<b>976069</b>	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	<b>359,00</b>	1
<b>976072</b>	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	<b>299,00</b>	1
<b>976071</b>	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	<b>415,00</b>	1
<b>E43793</b>	9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm	<b>325,00</b>	1
<b>E43792</b>	18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm	<b>409,00</b>	1

**NEW**

## échelle soudée

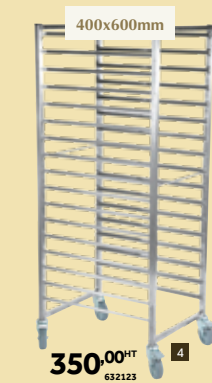
- Construction soudée inox ø 125 mm dont 2 à frein
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires



À partir de  
**250,00<sup>HT</sup>**  
942005



## spécial boulangerie



**350,00<sup>HT</sup>**  
632123

**1 Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail**

<b>942005</b>	8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm	<b>250,00</b>	1
<b>942006</b>	8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm	<b>285,00</b>	1

**2 Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières**

<b>942001</b>	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	<b>255,00</b>	1
<b>942003</b>	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	<b>269,00</b>	1

**3 Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières**

<b>942002</b>	16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm	<b>304,00</b>	1
---------------	--	---------------	---

**4 Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières**

<b>632123</b>	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	<b>350,00</b>	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**

<b>909916</b>	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	<b>119,00</b>	1
<b>909917</b>	100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm	<b>42,85</b>	1

## chariot cafétéria



**385,00<sup>HT</sup>**  
942010

**425,00<sup>HT</sup>**  
944544



**Chariot soudé - Inox**

<b>6 942010</b>	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	<b>385,00</b>	1
<b>942011</b>	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	<b>465,00</b>	1
<b>7 944544</b>	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	<b>425,00</b>	1

**Housses de protection jetables**

<b>960054</b>	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= souf- flet) - hauteur 2000 mm	<b>92,00</b>	1
<b>942013</b>	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100	<b>43,90</b>	1
<b>097409</b>	Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100	<b>39,85</b>	1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

## échelle démontable

À partir de  
**279,00<sup>HT</sup>**  
816722



À partir de  
**220,00<sup>HT</sup>**  
816740



**5 Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail**

<b>816740</b>	Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail	<b>220,00</b>	1
<b>816741</b>	Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail	<b>230,00</b>	1

**6 Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières**

<b>816722</b>	Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm	<b>279,00</b>	1
<b>816725</b>	Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm	<b>295,00</b>	1

**Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières**

<b>816727</b>	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm	<b>279,00</b>	1
---------------	--	---------------	---

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

## échelle encastrable

À partir de  
**397,00<sup>HT</sup>**  
942060

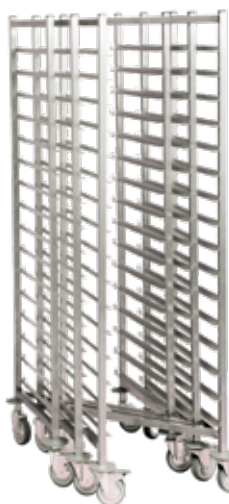


**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

**Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.**

Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

<b>942060</b>	GN 1/1 655x455x1785 mm	<b>397,00</b>	1
<b>942061</b>	GN 2/1 775x655x1785 mm	<b>445,00</b>	1



## accessoire

À partir de  
**132,00<sup>HT</sup>**  
633076

**227,00<sup>HT</sup>**  
960058



**Dérouleur mural**

<b>960053</b>	Polyéthylène 890x140 mm	<b>99,90</b>	1
<b>1 960058</b>	Inox 235x1010x190 mm	<b>227,00</b>	1
<b>2 Housse pour échelle en vinyle lavable</b>			
<b>633076</b>	GN 1/1 663x472x1544 mm	<b>132,00</b>	1
<b>633077</b>	GN 2/1 787x679x1544 mm	<b>150,00</b>	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<sup>HT</sup>**  
E43970

NEW



PRIX EN BAISSÉ

## 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 du chef adossée



À partir de  
**590,00<sup>HT</sup>**  
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

<b>1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère</b>	
525640 1200x700x900 mm	590,00 1
525641 1400x700x900 mm	610,00 1
525642 1600x700x900 mm	650,00 1

<b>1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère</b>	
525643 1200x700x900 mm	645,00 1
525644 1400x700x900 mm	675,00 1
525645 1600x700x900 mm	720,00 1

<b>1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère</b>	
525646 1200x700x900 mm	590,00 1
525647 1400x700x900 mm	610,00 1
525648 1600x700x900 mm	650,00 1

<b>1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère</b>	
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 1900x700x900 mm 933,00 1

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

## table raccordable



À partir de  
**485,00<sup>HT</sup>**  
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 entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

## plonge adossée



À partir de  
**570,00<sup>HT</sup>**  
525671

À partir de  
**912,00<sup>HT</sup>**  
525500

**Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm**

525500 Bac - Raccordable à droite	912,00 1
525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	995,00 1
525501 Bac - Raccordable à gauche	912,00 1
525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	995,00 1

**Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm**

525504 Bac - Raccordable à droite	1015,00 1
525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1100,00 1
525505 Bac - Raccordable à gauche	1015,00 1
525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1100,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

**1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet**

525671 Sans étagère	570,00 1
525673 Avec étagère	610,00 1

**2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet**

525670 Sans étagère	775,00 1
525672 Avec étagère	840,00 1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

## armoire



À partir de  
**1575,00<sup>HT</sup>**  
816752

**Armoire produits d'entretien**  
demi-étagères réglables  
+ 1 inférieure fixe

<b>1 816751 500x600x1800 mm</b>	<b>979,00 1</b>
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante doublée, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.	

<b>2 Armoire haute à portes coulissantes</b>	
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<sup>HT</sup>**  
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 doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

## L'INOX

LIVRAISON  
EN KIT

éco web

UNE GAMME POUR  
TOUS LES BUDGETS !À partir de  
**210,00<sup>HT</sup>**  
818300INOX  
AISI 304À partir de  
**217,00<sup>HT</sup>**  
818303**107,00<sup>HT</sup>**  
818059Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec  
frein pour table pieds carrés  
818059 107,00 1

## 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

À partir de  
**205,00<sup>HT</sup>**  
818331INOX  
AISI 304LIVRAISON  
EN KITEMBALLAGE  
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. Mélangé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

## table profondeur 700

À partir de  
**245,00<sup>HT</sup>**  
818328PRIX EN  
BAISSE

## Table adossée avec étagère

818328	800x700x850/900 mm	245,00 1
818027	1000x700x850/900 mm	265,00 1
818028	1200x700x850/900 mm	280,00 1
818029	1400x700x850/900 mm	320,00 1
818030	1600x700x850/900 mm	335,00 1
818031	1800x700x850/900 mm	360,00 1
818032	2000x700x850/900 mm	390,00 1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de  
**235,00<sup>HT</sup>**  
818329

## Table centrale - Avec étagère

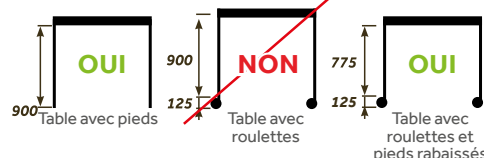
818329	800x700x850/900 mm	235,00 1
818021	1000x700x850/900 mm	255,00 1
818022	1200x700x850/900 mm	270,00 1
818023	1400x700x850/900 mm	309,00 1
818024	1600x700x850/900 mm	325,00 1
818025	1800x700x850/900 mm	345,00 1
818026	2000x700x850/900 mm	370,00 1

## 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 pour les tables centrales, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

\* 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<sup>HT</sup>**  
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

À partir de  
**98,50<sup>HT</sup>**  
E43665

NEW

## Kit 4 roulettes acier galvanisé

E43665	Pour table pieds rond	98,50 1
E43666	Pour meuble bas	95,00 1

## Kit 4 roulettes inox

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

À partir de  
**685,00<sup>HT</sup>**  
C42890

REALINOX

## 1 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. Dessus inox doublé mélaminé. Ceinture inox de renfort sous plateau 100mm. Piètement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

## 2 Plonge adossée 12/10ème

C41467	Plonge 700x700x900 1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir	545,00 1
C41472	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite	620,00 1
C41484	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche	620,00 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. Dossier 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés. Réserve à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piètement 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
863359**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

## Meuble bas neutre central

863359	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

869018	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.

Pour toutes les références  
Inox&Inox

## armoire murale

À partir de  
**405,00<sup>HT</sup>**  
818045

## Armoire murale suspendue

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

## étagère

À partir de  
**83,50<sup>HT</sup>**  
816703

## 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.

À partir de  
**82,00<sup>HT</sup>**  
818208

## 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<sup>(1)</sup>

## 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 &amp; rangement

À partir de  
**653,00<sup>HT</sup>**  
818034À partir de  
**1170,00<sup>HT</sup>**  
818037

## 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	82,00	1

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.

À partir de  
**1452,00<sup>HT</sup>**  
818038



À partir de  
**315,00<sup>HT</sup>**  
818306



**éco web**

**UNE GAMME POUR  
TOUS LES BUDGETS !**

**LIVRAISON  
EN KIT**

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

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 piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangin blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

**plonge**



À partir de  
**425,00<sup>HT</sup>**  
818011



À partir de  
**545,00<sup>HT</sup>**  
818015



À partir de  
**478,00<sup>HT</sup>**  
818060

Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	399,00	1
--------	--------------------------------------	--------	---

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	425,00	1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	435,00	1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	425,00	1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	435,00	1

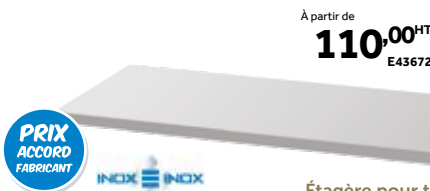
Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

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

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

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de  
**110,00<sup>HT</sup>**  
E43672



**NEW**



À partir de  
**14,60<sup>HT</sup>**  
000177

Siphon pour plonge			
000177	Simple plonge	14,60	1
000178	Double plonge	17,80	1

Étagère pour table adossée et table de chef adossée pied rond

E43669	1000x700 mm	112,00	1
E43673	1200x700 mm	120,00	1
E43674	1400x700 mm	138,00	1
E43675	1600x700 mm	148,00	1
E43670	1800x700 mm	160,00	1
E43671	2000x700 mm	172,00	1

Non compatible gamme ECO WEB

**table de chef  
adossée**



À partir de  
**595,00<sup>HT</sup>**  
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 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

**chariot sous-plan de travail**



Accessoires non fournis

À partir de  
**349,00<sup>HT</sup>**  
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.

**NEW**

Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



**228,00<sup>HT</sup>**  
941138

Chariot sous-plonge 1 niveau 777x460x580 mm

941138		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<sup>HT</sup>**  
941404

- Vestiaires 32/L2P - 2 personnes**  
941404 415x500x1800 mm **407,00 1**
- Vestiaires 32/L4P - 4 personnes**  
941405 800x500x1800 mm **520,00 1**
- Vestiaires 32/L6P - 6 personnes**  
941403 1185x500x1800 mm **730,00 1**  
941148 4 pieds pour vestiaires 32 **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 morillon 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, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941401

- 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

Débit 16 L/mn

**79,00<sup>HT</sup>**  
998142

**Robinet**

Mélangeur monotrou

998142

**79,00 1**

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2" Fxø 400 mm. Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

**245,00<sup>HT</sup>**  
998141

**Douchette vaisselle version basse**

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141

**245,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords ø 1/2" x 400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

**229,00<sup>HT</sup>**  
998140

**Douchette vaisselle**

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140

**229,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords ø 1/2" x 400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 26 L/mn

**126,00<sup>HT</sup>**  
E24199

**Robinet**

Mélangeur monotrou sur plaque

E24199

**126,00 1**

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm. Hauteur sous bec 251 mm.

**170,00<sup>HT</sup>**  
975862

**Robinet**

Mitigeur monocommande sur plaque avec bec par-dessus

975862

**PRESTO**

**170,00 1**

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° Saillie 250 mm. Hauteur sous bec 146 mm.

Débit 26 L/mn

**392,00<sup>HT</sup>**  
975860

**Douchette avec robinet**

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975860

**392,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26 L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable. Hauteur hors tout 1123 mm.

Débit 26 L/mn

**350,00<sup>HT</sup>**  
975861

**Douchette avec robinet version basse**

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975861

**350,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26 L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm - orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.

**NEW**

**335,00<sup>HT</sup>**  
E43679

Débit 3 L/mn



**MADE IN FRANCE**

**PRESTO**

**Robinet mitigeur électronique**

Mélangeur monotrou

E43679

**335,00 1**

Mitigeur à détection sur plaque avec sélecteur de température latérale, avec cellule optoélectronique, alimentation par pile lithium 6V intégrée dans le robinet. Limitation de la température maximale par butée réglable, régulateur de débit intégré (3 L/min). Avec flexibles PEX et robinets d'arrêt filtres.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de  
**10,50<sup>HT</sup>**  
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.

**169,00<sup>HT</sup>**  
000008

**INOX 18/10**

**PRIX LE PLUS BAS**

**LIVRAISON EN KIT**

**Lave main à commande féminale**

Cuve 330x230x130 mm - Extérieur 400x335x565 mm

000008

**169,00 1**

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

Distributeur de savon en option

**199,00<sup>HT</sup>**  
802430

**PRIX ACCORD FABRICANT**

**MADE IN FRANCE**

**TOURNOUS EQUIPEMENT**

**Lave mains à commande féminale**

802430 Cuve 345x245x120 mm

**199,00 1**

Extérieur 440x335x540 mm

802431 Distributeur de savon 50 cl

**23,00 1**

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

# LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

## SPÉCIAL ÉMULSIONS



**199,00<sup>HT</sup>**  
689248

**Micromix** robot coupe  
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W - 230 V mono - Tube 165 mm  
**689248 199,00 1**

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

## MOINS DE 1 L

**40,50<sup>HT</sup>**  
914906

OFFERT

**Mini mixer**  
Capacité 750 ml  
2 vitesses - 400 W  
230 V mono  
Tube 240 mm  
**914906 40,50 1**



**299,00<sup>HT</sup>**  
689249

Valeur 76 €  
**OFFERT**  
Mini pot 3 L

**Mini MP 190 VV**  
Vitesse variable  
2000 à 12500 tr/mn  
270 W - 230 V mono  
Tube 190 mm  
**689249 299,00 1**

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

## ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS

robot coupe



**495,00<sup>HT</sup>**  
689273

**Mini MP 240 Combi**  
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm  
**689273 495,00 1**

Tout en inox. Support mural inclus.

**260,00<sup>HT</sup>**  
970603



## JUSQU'À 4 L

**Dynamix nomad sans fil**  
Vitesse 10000 tr/mn  
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm  
**970603 260,00 1**

Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.

## JUSQU'À 8 L

**285,00<sup>HT</sup>**  
E37492

**Dynamix MD95 + sonde**  
Sonde intégrée avec affichage digital de la température - Vitesse variable de 3000 à 11500 tr/mn - Tube 160 mm - 250 W - 230 V mono  
**E37492 Capacité 4 à 8 L 285,00 1**

Couteau 4 lames. Tube de plongée et cloche en acier inox.



**239,00<sup>HT</sup>**  
970838



**Dynamix MF052**  
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn  
Pack comprenant : bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono  
**970838 Capacité 1 à 4 L 239,00 1**

Pied démontable, fouet extractible.

## JUSQU'À 4 L

**Dynamix DMX160 ref MX050**  
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/min - Bloc moteur + tube 160 mm - 220 W  
**970605 149,00 1**

Couteau 2 lames.

## JUSQU'À 8 L

**Dynamix DMX190 ref MX090**  
3000 à 13000 tr/min  
Bloc moteur + tube 190 mm - 250 W  
**970606 189,00 1**

Couteau 4 lames.

## JUSQU'À 25 L

**309,00<sup>HT</sup>**  
970765



**Junior MX225**  
Capacité 5 à 25 L  
1 vitesse - 12000 tr/mn  
270 W - 230 V mono  
Tube 225 mm  
**970765 309,00 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

## JUSQU'À 30 L

**459,00<sup>HT</sup>**  
954071



**CMP 300 VV + Mixipot**  
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn  
400 W - 230 V mono  
Tube 300 mm  
**954071 459,00 1**

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

## JUSQU'À 40 L

**429,00<sup>HT</sup>**  
970600



**Senior MX300**  
Capacité 20 à 40 L  
1 vitesse 9500 tr/mn  
350 W - 230 V mono  
Tube 300 mm  
**970600 429,00 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.

## JUSQU'À 100 L

**545,00<sup>HT</sup>**  
950317



**MP 450 Ultra**  
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - Tube 450 mm  
**950317 545,00 1**

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

## JUSQU'À 150 L SPECIAL SAUTEUSES

**1140,00<sup>HT</sup>**  
C49787



**MP 800 Turbo TP**  
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W - 230 V mono - Tube 350 mm  
**C49787 1140,00 1**

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmittes. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

## JUSQU'À 100 L / 170 L

À partir de  
**185,00<sup>HT</sup>**  
971294



**Jusqu'à 100 L**  
**Bermixer Pro BM445**  
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm  
**971311 539,00 1**

**Jusqu'à 170 L**  
**Bermixer Pro Turbo BM555**  
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm  
**971312 675,00 1**

**SMART SPEED CONTROL !**  
Autorégulation de la vitesse  
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !



**Support marmite pour Bermixer**  
**971294 185,00 1**

## mixeur combi

### JUSQU'À 25 L

**530,00<sup>HT</sup>**  
963118



**Junior combi 225**  
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm  
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono  
**963118 530,00 1**

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

### JUSQU'À 45 L

**629,00<sup>HT</sup>**  
689274



**CMP 250 Combi**  
2300 à 9600 tr/min en mixer - 500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée  
310 W - 230 V mono  
Tube 250 mm  
**689274 629,00 1**

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

**OFFERT**  
Support universel  
Valeur 88 €

### USAGE INTENSIF

**769,00<sup>HT</sup>**  
980932



**MP 350 Combi Ultra**  
1500 à 9000 tr/min en mixer - 250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono - Tube 350 mm  
**980932 769,00 1**

Tout en inox. Support mural inclus.

**OFFERT**  
Support universel  
Valeur 88 €

## JUSQU'À 100 L

À partir de  
**539,00<sup>HT</sup>**  
970630

**OFFERT :**

Crochet de maintien



**BM Master**  
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn  
600 W - 230 V mono

**Pack n°1 :**  
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm  
**970630 539,00 1**

**Pack n°2 :**  
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm  
**970634 750,00 1**

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles

**970619** Pied presse purée **432,00 1**

**970747** Pied blender **319,00 1**





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 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un 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

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

1995,00<sup>HT</sup>

E20668



### 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 tôles râpeur 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 râpeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).



DYTO SAMPA

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

- Disques inox (Ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs Ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque

1410,00<sup>HT</sup>

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

989600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/ C5/J2) 285,00 1

989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm 125,00 1

989646 Grille frite 6x6 mm 165,00 1

989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm 125,00 1

989599 Grille macédoine 10x10 mm 179,00 1

2778,00<sup>HT</sup>

689270

### CL 52 - 2V + poussoir Exactitube inclus

375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri -

Goulotte pleine lune 4,4 L - Goulotte cylindrique Ø

58 mm et Ø 39 mm

689270

2778,00 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

### Pack Nutrition Fraicheur

C49386 1175,00 1

Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



DYTO SAMPA

## combiné



**OFFERT**  
Éminceur 5 mm  
spécial tomates  
Valeur 60 €

959,00<sup>HT</sup>

970450

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

R201 XL

robot coupe

### + 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

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



**OFFERT**  
3 disques  
de coupe



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Conversion en quelques secondes !

1349,00<sup>HT</sup>

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

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies Ø55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Disques et grilles macédoine en option.

NEW

2255,00<sup>HT</sup>

E20659

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



### Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn

Cuve inox 4,5 L - 700 W

230 V mono - 320x305x570 mm

E20659

2255,00 1

Livré 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<sup>HT</sup>

631331

Machine 3 en 1 : Couper, hacher et émulsionner



- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :  
Légumes longs Ø 60 mm  
Légumes larges 215 cm²

### Combiné TRK45

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.



PLUS D'ACCESSOIRES  
POUR CL50 ULTRA / CL52  
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION  
robot coupe ICI :



## cutter



Pour toutes les références

1199,00<sup>HT</sup>  
970517

## Cutter mélangeur PREP4YOU

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm

970517



1199,00 1

Cuve en copolymère 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<sup>HT</sup>  
970412

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



**OFFERT**  
Couteau cranté  
spécial pâtisserie  
Valeur 109 €



robot coupe

## Cutter R3-1500

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse  
1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm

970412

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 cheminée optimale

2050,00<sup>HT</sup>  
631332

SPÉCIAL MIXÉS

## Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés

Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable  
de 300 à 3700 tr/mn 1 kW - 230 V mono -  
252x485x505 mm

631332

2050,00 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

**OFFERT**  
Rotor à couteaux  
micro-dentés

1790,00<sup>HT</sup>  
A88787

## Cutter mélangeur émulsionneur

Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn  
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm

A88787

1790,00 1

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

## blender

- 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

À partir de

1457,00<sup>HT</sup>  
954140

## Kitchen Blender

Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min

954140

BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW 1457,00 1

E20725

BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW 1859,00 1

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve 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<sup>HT</sup>  
954090

robot coupe

## Blixer 4

Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn  
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm

954090

1890,00 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.

- 2 en 1 : Le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- 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



**OFFERT**  
Couteau denté  
Valeur 185 €

2759,00<sup>HT</sup>  
689268

## 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 1

robot coupe

2890,00<sup>HT</sup>  
C49779

robot coupe

## Blixer 7

Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et  
3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri  
280x365x570 mm

C49779

2890,00 1

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

À partir de

2699,00<sup>HT</sup>  
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

robot coupe

**Robot cook + balance 5 kg**  
5 fonctions vitesse - Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W - 230 V mono  
226x338x522 mm

689247

2699,00 1



**OFFERT**  
Balance 5 kg/1 g  
Valeur 50 €

## trancheur à pain

2370,00<sup>HT</sup>  
971274

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



## Trancheur à pain CPX

116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W -  
230 V mono - 472x418x857 mm

971274

2370,00 1

## Table mobile

Avec gastro GN 1/1

971275

729,00 1

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

## Trancheur à pain TP180

350 W - 230 V mono 335x385x920 mm

950315

robot coupe

2380,00 1

## Socle mobile

Inox - pour TP180\*

950316

599,00 1

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.

\*Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2380,00<sup>HT</sup>  
950315



**740,00<sup>HT</sup>**

971314

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



DITO SAMMIA

**Batteur mélangeur DMIX**

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

**971314 740,00 1**  
Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.

**585,00<sup>HT</sup>**

632703

NEW

- Réglage digital de la vitesse
- Couleurs au choix, à définir à la commande.

**Batteur mélangeur 7 L**

Max. farine 750 g  
Vitesse 58-541 t/m - 350 W  
230 V mono - 240x400x420 mm  
**632703 1 cuves 7 L 585,00 1**

Puissant, très silencieux. Capot anti éclaboussure. Bouton rotatif pour adaptation de la vitesse. Base stable, outils inclus. Couleurs au choix, à définir à la commande.

À partir de  
**2099,00<sup>HT</sup>**

NEW

EUROPE

BE-10

BE-40

Sammic

**Batteur**

<b>970816</b>	<b>BE-10</b> - Cuve 10 L Prod. de 3 kg 550 W 230 V mono - 410x523x688 mm	<b>2099,00 1</b>
<b>970817</b>	<b>BE-20</b> - Cuve 20 L Prod. de 6 kg 900 W 230 V mono - 520x733x1152 mm	<b>3499,00 1</b>
<b>970819</b>	<b>BE-30</b> - Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW 230 V mono - 528x764x1152 mm	<b>3950,00 1</b>
<b>970818</b>	<b>BE-40</b> - Cuve 40 L Prod. de 12 kg - 1,4 kW - 230 V mono - 568x774x1200 mm	<b>5915,00 1</b>

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

À partir de  
**999,00<sup>HT</sup>**

689269

NEW



robot coupe

**Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L**  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn  
230 V mono - 550W - 318x645x405mm

**689269 1 Cuve 5,5 L avec poignée 999,00 1**

**Batteur-mélangeur RM8+5 cuve 8 L + réducteur 5L**  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 230 V mono  
700 W - 320x513x405 mm

**C49370 1 cuves 7,6 L + 1 réducteur 5,5 L avec poignée 1995,00 1**

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...

Photo modèle RM8

À partir de  
**1299,00<sup>HT</sup>**

971962

MADE IN FRANCE

INOX 18/10



**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.

Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.



Travaux intensifs

Nouvelle génération conforme à la norme **UNI EN 454:2015**

À partir de  
**2690,00<sup>HT</sup>**

971317



XBE10



XBM20



MBE40

MADE IN FRANCE

DITO SAMMIA

**Batteur mélangeur XBE10**

**971317** Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2690,00 1**

**Batteur mélangeur XBM20**

**971318** Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **5169,00 1**

**Batteur mélangeur MBE40**

**971963** Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **7995,00 1**

Détrempe à 60% (en Kg de farine). Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

**éplucheuse****2009,00<sup>HT</sup>**

971226

**1535,00<sup>HT</sup>**

970950



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

**Éplucheuse PP6**

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**



MADE IN FRANCE



0% BPA

**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**

**Table support inox**

420x420x505 mm

**970680 315,00 1**

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couverture transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

**2079,00<sup>HT</sup>**

950320



MADE IN EUROPE

Sammic

**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**

filtre anti-mousse

**970811 660,00 1**

**2980,00<sup>HT</sup>**

688020



MADE IN FRANCE

DITO SAMMIA

**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<sup>HT</sup>**

970510



MADE IN FRANCE

DITO SAMMIA

**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<sup>HT</sup>  
D03058

**Housse de protection**  
Jetable - 14 µm -  
Pour trancheur - 800x660 mm  
soufflet latéral 275x275 mm  
**D03058 14,00 1**



Roussey &amp; fils

Bâti monobloc  
en alu anodisé.  
Chariot démontable, affûteur  
incorporé, normes CE.

À partir de  
**655,00<sup>HT</sup>**  
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.

649,00<sup>HT</sup>  
949267PRIX  
LE PLUS  
BAS940,00<sup>HT</sup>  
949268PRIX  
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.

1178,00<sup>HT</sup>  
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.

**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**



**Trancheur à courroie TGE300**

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

**949261 470x330x380 mm 1165,00 1**

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

2375,00<sup>HT</sup>  
949264

**Trancheur à pignon TGP300**

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

**949264 530x370x480 mm 2375,00 1**

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

Type de coupe : gros jambon blanc, jambon  
cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et  
viande cuite, fromage à pâte cuite.

Lame extractible

À partir de  
**1855,00<sup>HT</sup>**  
949263

**Trancheur à courroie TGN300**

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

**949263 Lame ø 300 mm 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.

- Le plus robuste des  
trancheurs par gravité
- Étanchéité importante  
autour de la poulie

À partir de  
**2899,00<sup>HT</sup>**  
000195Photo  
modèle  
standard

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

À partir de  
**2780,00<sup>HT</sup>**  
949466

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 ø350 mm - 0,36 kW - 230 V mono  
620x544x495 mm

**949467 Lame extractible 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.



**Trancheur à pignon**  
**Alpinox 300 course longue**

Capacité coupe 290x240 mm - Lame  
ø300 mm - 220V mono - 660x550x500mm

**E44145 2835,00 1**

**Trancheur à pignon Alpinox 350**

Capacité coupe 320x280 mm - Lame  
ø350 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. Épaisseur 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...

**hachoir**

203,00<sup>HT</sup>  
948360

**Hachoir N5600 - Corps ABS**

Production 60/80 kg/h  
350 W - 230 V mono  
420x180x430 mm

**948360 203,00 1**

Inverseur de rotation. Livré avec  
3 grilles (ø3, ø5 et ø8 mm) et  
3 entonnoirs (ø12, ø18 et ø21 mm).

396,00<sup>HT</sup>  
948253

**Hachoir électrique**

Capacité 85 kg/h  
120 tr/mn - 250 W  
230 V mono

**410x195x350 mm**

**948253 396,00 1**

1045,00<sup>HT</sup>  
689257

- 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

**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 35,00 1**

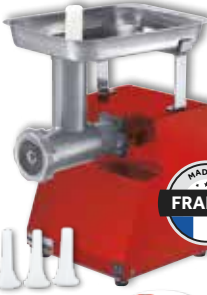
Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses

ø 20 mm

**689381 35,00 1**

Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3

grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.



- Corps démontable
- Régulation par thermostat  
électronique à affichage digital
- Option monophasé



**Hachoir réfrigéré CRYPTON**

Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L  
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono  
430x344x564 mm

**949408 Sans reconstituer 3257,00 1**

**949409 Avec reconstituer 3785,00 1**

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituer avec  
5 calibres : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement  
inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération  
par compresseur hermétique et froid statique. Gaz  
R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes  
CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

À partir de  
**3257,00<sup>HT</sup>**  
949408TOUT  
INOX



# LE SOUS-VIDE machine sous-vide

**83,00<sup>HT</sup>**  
948250



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

**Machine sous-vide**  
Pompe de 2,5 L/mn. 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**

**Lacor**

**439,00<sup>HT</sup>**  
948400



**MADE IN  
EUROPE**

**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 gauffrés de tout produit dur/solide.

**Lacertan**

**1459,00<sup>HT</sup>**  
E24153



**MADE IN  
EUROPE**

**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.

**Lacertan**

**RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE  
DE LA CLOCHE !**



**MADE IN  
EUROPE**

**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 bombée 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.

**INDO | CE**

**Lacertan**

**2049,00<sup>HT</sup>**  
E24154



**MR  
Houssey & 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 gauffrés.

**À partir de  
445,00<sup>HT</sup>**  
000189

**ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.**



**MR  
Houssey & Fils**

**ECOGREEN 320**  
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure 320 mm - Chambre 325x385  
ht min 120 / max 200 mm  
465x495x490 mm - Poids 55 kg  
**000185 2010,00 1**

**2010,00<sup>HT</sup>**  
000185

**ECOGREEN 405**  
Pompe 20 m³/h - Barre de soudure 405 mm - Chambre 410x450xhauteur min 150 / max 220 mm - 560x580x530 mm - Poids 60 kg  
**000186 2630,00 1**

**2630,00<sup>HT</sup>**  
000186



**MR  
Houssey & Fils**

## sac sous-vide



À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
630459

**Sacs sous-vide gauffrés**  
**630456** 150x250 mm **7,50 1000**  
**630457** 200x300 mm **11,90 1000**  
**630458** 300x400 mm **24,20 500**  
Prix au 100.

**Sacs gauffrés 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)

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.

**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**  
**630448** 200x500 mm **10,09 1000**  
**630449** 250x300 mm **7,55 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 -25°C à +70°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



## cuisson sous-vide

**Sacs rétractables cuisson sous-vide**  
**Soudure latérale de fond**  
**630481** 200x300 mm **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 rétractables cuisson sous-vide**  
**Spécial foie gras - Soudure latérale**  
**631638** 170x250 mm **11,50 100**  
**630464** 175x400 mm **16,90 100**

**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.

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

## machine sous-vide



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
VACUUM SYSTEMS



Pour toutes les références



**1625,00<sup>HT</sup>**  
630251

**Mini Alizée**

Pompe 4 m<sup>3</sup>/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.

**2715,00<sup>HT</sup>**  
630250

**Alizée 42**

Pompe 16 m<sup>3</sup>/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**

**3110,00<sup>HT</sup>**  
630248

**Blizzard 42**

Pompe 21 m<sup>3</sup>/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.

**3705,00<sup>HT</sup>**  
630249

**Blizzard 42 XL**

Pompe 21 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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.

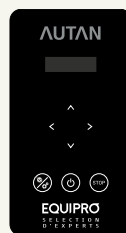
- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe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

À partir de  
**2569,00<sup>HT</sup>**  
000730



Platine intuitive  
et moderne

► DÉCOUVREZ  
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



## thermoplongeur

**129,00<sup>HT</sup>**  
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**



**343,50<sup>HT</sup>**  
911303



- 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**

**989,00<sup>HT</sup>**  
975119



**1199,00<sup>HT</sup>**  
970960



**sammic**

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 et agitateur 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

## accessoire

**597,00<sup>HT</sup>**  
000765



**Meuble standard inox**  
pour machine sous vide de table  
570x480x670 mm

**000765 597,00 1**

## thermoscelleuse

**729,00<sup>HT</sup>**  
948021

**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<sup>HT</sup>**  
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 Téflon. Régulation électronique de  
la température. Inox alimentaire poli.



# LE SNACKING

## toaster & salamandre

**salamandre** 365,00<sup>HT</sup>



**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.

950361



489,00<sup>HT</sup>

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<sup>HT</sup>

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.

PRIX  
LE PLUS  
BAS

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile
- Vitrocéramique

1250,00<sup>HT</sup>

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 continue. Régulateur de température. Tiroir de propreté.



1980,00<sup>HT</sup>

000880

- Système de détection de plats innovant
- 2 zones indépendantes
- Consommation optimisée
- Jusqu'à 30% d'économie d'énergie



**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.

NEW



2850,00<sup>HT</sup>

A95866

- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



**Salamandre SH30**  
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 570x581x519 mm

A95866 2850,00 1

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.



GIORIK

## étagère pour salamandre

402,00<sup>HT</sup>

631268

TOURNUS EQUIPEMENT



**Étagère salamandre**  
Acier 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.



## toaster

185,00<sup>HT</sup>

885300

1



**Toaster**  
1 885300 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm 185,00 1

2 855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm 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.

PRIX  
LE PLUS  
BAS

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches

225,00<sup>HT</sup>

855301



2

249,00<sup>HT</sup>

631342



**Toaster**  
230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm  
631342 1 niveau - 2 kW 249,00 1

631341 2 niveaux - 3 kW 315,00 1  
525x305x325 mm  
525x305x405 mm

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).



575,00<sup>HT</sup>

631340

Fonction Toaster &amp; Salamandre



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<sup>HT</sup>**  
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

**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.

**595,00<sup>HT</sup>**  
C72704



• Idéal pour surgelés

#### 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.



#### 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<sup>HT</sup>**  
C72707



Épaisseur 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<sup>HT</sup>**  
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.

#### 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.

À partir de  
**859,00<sup>HT</sup>**  
C72709



Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu



**1299,00<sup>HT</sup>**  
E25549

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.



#### Plancha électrique Confort Profondeur

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

**E25549 1299,00 1**

#### Plancha électrique Confort Largeur

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)

**E25548 1299,00 1**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

## plancha gaz

**1390,00<sup>HT</sup>**  
E25551

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



#### Plancha gaz Confort Profondeur

Butane / Propane - 2x2900 W - 475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

**E25551 1390,00 1**

#### Plancha gaz Confort Largeur

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

**E25550 1390,00 1**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

HAUT RENDEMENT ;  
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de  
**809,00<sup>HT</sup>**  
C72713



Épaisseur 10 mm acier

#### 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



**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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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.

**115,00<sup>HT</sup>**  
097253



### Wok à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm

975837 **285,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

### Poêle Trimétal

Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L

097253 **115,00 1**

## vitrocéramique

- Poignées anti-chaaleur
- Pieds anti-dérappants



**136,50<sup>HT</sup>**  
910393



### Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température

230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm

910393 **136,50 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.



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 côte à côte - 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.



**999,00<sup>HT</sup>**  
E24146

**999,00<sup>HT</sup>**  
E24147



**530,00<sup>HT</sup>**  
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.

**Plug&Play**  
Produit léger - Facile à transporter  
Très bon rapport qualité/prix -  
Gestion de la température  
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



**1499,00<sup>HT</sup>**  
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 sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.





## friteuse à beignets

199,00<sup>HT</sup>  
E17804Friteuse à beignet à poser avec robinet  
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -  
480x460x235 mm

E17804 199,00 1

399,00<sup>HT</sup>  
E17803Friteuse à beignet  
à poser avec robinet  
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri  
600x550x420 mm

E17803 399,00 1

## chauffe frite

288,00<sup>HT</sup>  
E17805Chauffe 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 antidéflagrante (4x300 W).185,00<sup>HT</sup>  
971955

Chauffe 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<sup>HT</sup>  
910035Testeur d'huile  
de fritureÀ usage unique  
Flacon de 50 tests  
910035 27,00 1Testeur d'huile  
connectéAffichage +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-étalonnable. Charge par  
câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..290,00<sup>HT</sup>  
90997825,00<sup>HT</sup>  
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

59,00<sup>HT</sup>  
880068Réchaud tripode  
fonte - Gaz Propane1 feu - 8,2 ou 9,2 kW  
880068 420x330x205 mm3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe  
en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (butane,  
propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.705,00<sup>HT</sup>  
880069

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  
plaque inox entièrement amovibles et lavables en  
machine. Livré en butane/propane avec pochette  
injecteurs GN. Support pour petite casserole,  
injecteur gaz naturel en accessoire.HAUT RENDEMENT  
JUSQU'À 32 KW870,00<sup>HT</sup>  
880050

Réchaud inox - Gaz

4 flammes - 24-32 kW  
700x850x500 mm

880050 870,00 1

Construction inox. 2 fois double  
brûleur.725,00<sup>HT</sup>  
631366

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-bassement et pieds  
modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

Réchaud 1 feu - Gaz

1 feu - Acier inox - 6 kW - Conso : 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 - Conso : G20 : 1,28  
m³/h - G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm

631338 550,00 1

Réchaud acceptant  
plusieurs tailles  
de poêle.98,50<sup>HT</sup>  
912080

Réchaud à paëlla

Ranges 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<sup>HT</sup>  
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  
cuisson 400x600 mm. Livré avec  
une recharge de sciure de hêtre  
100% naturelle.435,00<sup>HT</sup>  
631335

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.

# LE SNACKING grill



215,00<sup>HT</sup>  
885008

369,00<sup>HT</sup>  
885009

PRIX  
LE PLUS  
BAS

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

## Grill panini rainuré simple

2,2 kW - 230 V mono  
410x300x210 mm  
885008 215,00 1

## Grill panini rainuré double

3,6 kW - 230 V mono  
570x300x210 mm  
885009 369,00 1

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

595,00<sup>HT</sup>  
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



## Grill panini Majestic\*

192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW  
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm - 600x385x220 mm  
631369 595,00 1

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

## vitrocéramique

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN  
TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



935,00<sup>HT</sup>  
980630



## Grill panini vitro-céramique

3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm  
980630 935,00 1

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.



390,00<sup>HT</sup>  
631370

48 panini/heure

## 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 spécifiquement 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<sup>HT</sup>  
631371



130 panini/heure  
ou 415 hamburgers/heure

## Grill panini extra-large\*

130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono  
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm  
631371 745,00 1

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

890,00<sup>HT</sup>  
885277

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

## Grill panini rainuré grand modèle

3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm  
885277 890,00 1

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oues en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.



325,00<sup>HT</sup>  
631364



## Chauffe saucisses

3 plots - 0,65 kW 230 V mono  
440x300x400 mm  
631364 325,00 1

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.



109,00<sup>HT</sup>  
988300

PRIX EN  
BAISSE

Idéal  
pour les restaurants, traiteurs,  
et cuisines de grande taille

199,00<sup>HT</sup>  
538541

NEW

## Cuisqueur à riz 4,2 L

1600 W - 230 V mono - ø420x290 mm  
1 988300 109,00 1

Inox. Cuve amovible anti-adhérente. Témoign lumineux pour cuisson et de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

## Cuisqueur à riz 21 L

3000 W - 230 V mono - ø500x520 mm  
2 538541 199,00 1

Cuisson et maintien au chaud. Grande capacité, adapté pour 50 à 70 personnes. Graduation précise de la cuve. Sécurité anti-surchauffe.



À partir de  
110,00<sup>HT</sup>  
980816

INOX  
18/10



PRIX  
LE PLUS  
BAS

## Bain-marie à poser - 24 L

Profondeur 200 mm - 1,4 kW  
230 V mono - 340x540x240 mm  
980812 Avec robinet 115,00 1

980816 Sans robinet 110,00 1

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.



1118,00<sup>HT</sup>  
885241



## Cuisqueur à pâtes

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 ouché

## crêpière

405,00<sup>HT</sup>  
885288

2

ø400mm

369,00<sup>HT</sup>  
885287

1

ø400mm

Stock limité

## gaufrier

215,00<sup>HT</sup>  
000152

**Gaufrier électrique**  
Cuisson 1 à 2 minutes  
230 V mono - 260x440x260 mm  
000152 215,00 1  
1000 W. Température 50° à 300°C.  
Minuteur jusqu'à 5 min.

## machine à glace italienne

8590,00<sup>HT</sup>  
E37740

NEW



- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Écran LCD
- Entraînement par motoréducteur

**Machine à glace italienne**  
Capacité 38 L/h - Cuve 2x8 L -  
Température de production : -3°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.

- 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

### 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<sup>HT</sup>  
885286

**Crêpière 2 plaques ø 400 mm**  
Haut rendement - 6 kW - 230 V  
mono 860x485x240 mm

885286 499,00 1  
Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

## GAUFRES FRAÎCHES ET SURGELÉES

650,00<sup>HT</sup>  
885290



**Gaufrier liégeois**  
Cuisson en 2 min 30 s - 1,6 kW  
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm  
305x440x230 mm  
885290 650,00 1

## machine à granité

NEW



**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.

669,00<sup>HT</sup>  
885421

Idéal pour usage intensif



2

**Crêpière 1 plaque ø 400 mm**

1	885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW	430,00	1
2	885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW	669,00	1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

## plaque à pancakes

IDÉAL HÔTELLERIE ET MAISON D'HÔTE

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 serpent pour une diffusion uniforme de la chaleur.

## accessoire

28,50<sup>HT</sup>  
108424



2

**Raclette à crêpe - Hêtre**

1 986503 Raclette à crêpes 1,95 1

2 986504 Retourne-crêpe 2,20 1

Longueur 40 cm

24,00<sup>HT</sup>  
108426



15 Recharges pour tampon

108430 32,50 1

Pierre abrasive crêpière

108426 24,00 1

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.

NEW

## chauffe sauce

173,50<sup>HT</sup>  
990211



**Chauffe sauce**

990211 305x250x230 mm 173,50 1

Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

**Flacon triple buse**

990212 55 cl - ø65x220 mm 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

# LE BUFFET matériel à poser

## chafing dish

59,90<sup>HT</sup>  
000850

Brûleur à alcool  
uniquement

PRIX  
LE PLUS  
BAS

199,00<sup>HT</sup>  
003189

Chauffe-électrique  
uniquement

209,00<sup>HT</sup>  
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.

**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool - 670x460x440 mm

000851 209,00 1

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et de nettoyage.

## matériel à poser

47,50<sup>HT</sup>  
910390

Lacor

**Grille pain**  
Pour 4 tranches - 1,75 kW  
230 V mono - 380x340x230 mm

910390 47,50 1  
Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.

166,50<sup>HT</sup>  
632921

Lacor

**Grille pain inox**  
Pour 4 tranches - 1,8 kW  
230 V mono - 370x210x220 mm

632921 166,50 1

385,00<sup>HT</sup>  
880136

Sovraca

**Cuiseur à oeufs**  
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW  
230 V mono 360x200x290 mm

880136 385,00 1

Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.

818,00<sup>HT</sup>  
E44144

MADE IN  
FRANCE

az  
R290

**Vitrine de comptoir réfrigérée +2° à +4°C**  
Froid ventilé  
60 L - 163 W - 230 V mono - 600x400x610 mm

E44144 818,00 1

Régulation précise. Dégivrage automatique. 4 faces à double-vitrage. Portes coulissantes et amovibles. 2 étagères inox réglables. Éclairage LED.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

99,00<sup>HT</sup>  
063290

**Marmite à soupe**  
Cuve inox 8 L - 475 W  
230 V mono  
ø400x260 mm

063290 99,00 1

RÉCLAMEZ  
L'ORIGINAL

## plaque chauffante

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer

340,00<sup>HT</sup>  
E35027

NEW

MADE IN  
FRANCE

**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 chassis 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.

765,00<sup>HT</sup>  
E17200



az  
R600a

**Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C**  
Froid ventilé  
160 W - 230 V mono

E17200 125 L - 695x576x678 mm 765,00 1

E17201 160 L - 873x576x678 mm 865,00 1

Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables. 2 niveaux d'étagère. Éclairage led. Régulateur Dixell.

## micro-onde

NEW

149,00<sup>HT</sup>  
E44133

NEW

990,00<sup>HT</sup>  
E44132

160,50<sup>HT</sup>  
524890



**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



**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).



**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 mn avec signal fin de cuisson.

PRIX  
LE PLUS  
BAS

NEW

1250,00<sup>HT</sup>  
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 à finition inox anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.



**Four micro-ondes cafétière solo fixe 25L**  
Int/Ext inox - 1,1 kW - 230 V mono  
Int. 335x364x212 mm - Ext. 520x456x312 mm

A48599 499,00 1

Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt.

499,00<sup>HT</sup>  
A48599

CODIGEL

499,00<sup>HT</sup>  
631019

INOX  
18/10



**Four micro-ondes 26 L**  
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono  
Int. 336x349x225 mm - Ext. 517x412x297 mm

631019 499,00 1

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

102,00<sup>HT</sup>  
816750



**Étagère support four à micro-ondes**  
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 102,00 1



**buffet froid****1690,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
E31730

**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 réglée 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

exemple de présentation,  
éléments de service non inclus

**buffet chaud  
bain marie****1590,00<sup>HT</sup>**  
524058**Buffet chaud +30°C/+90°C**

Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)  
2x 1,5 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 silicone 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<sup>HT</sup>**  
B62717

**NEW**
**Bain marie +90°C**

Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)  
- 2,39 kW - 230 V mono - 1102x700x1313 mm  
**B62717** **1580,00** 1

Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)  
- 2,6 kW - 230 V mono - 1406x700x1313 mm  
**524020** **1755,00** 1

Pour 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)  
- 3,25 kW - 230 V mono - 1792x700x1313 mm  
**B62718** **1950,00** 1

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. Fonctionnement en mode humide. Contrôleur numérique avec affichage de la température. Alarme de faible niveau d'eau pour protéger. Équipé d'une lampe halogène par emplacement. Vitrine en verre trempé avec portes coulissantes à l'arrière. Portes doubles coulissantes de conception ergonomique, à double paroi, isolation polyuréthane. Pieds réglables en hauteur. Placard neutre (non chauffé).

**maintien au chaud****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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
885255**Maintien au chaud**

Rampe 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<sup>HT</sup>**  
E16291**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

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

**Nettoyant dépôt de lait**

Flacon de 1 L  
**887031** **19,90** 1

Pour machine Optime12 **884215** et laitières **884022**, **884024** et **884025**.

**Détergent pour machines à expresso**

4 sachets de 400 g  
**884032** **21,80** 1

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire.

**3015,00<sup>HT</sup>**  
E44156**NEW**
**Machine à café capsules FAP**

Réservoir 5 L - 2,9 kW - 230 V  
Ht max tasse 110 mm  
560x450x540 mm  
**E44156** **3015,00** 1

à partir de 2,51€ par jour  
sur 48 mois\*

**grenke**

Groupes café indépendants. Pompe vibrante. Contrôle électronique de la température. 2 doses programmables. Chaudière vapeur indépendante en Inox 4 L. Température du café réglable (90 à 106°C par pas de 2°C). Buse vapeur 12 mm en Inox, 4 trous, froide au toucher. Pieds réglables. Stabilité thermique  $\pm 1,5^\circ\text{C}$ . 2 tiroirs à capsules FAP.

# LE BUFFET

## boisson chaude



**345,00<sup>HT</sup>**  
970851

### 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.



**419,00<sup>HT</sup>**  
970853

### Thermos inox 2 litres

18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW 230 V mono - 190x370x477 mm

**970853 419,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

**465,00<sup>HT</sup>**  
970850



### 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  
**1450,00<sup>HT</sup>**  
A16761

### 1 Machine à café avec tirage d'eau chaude

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm

**A16761 1450,00 1**

### 2 Machine à café avec tirage d'eau chaude

1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono - 420x380x650 mm

**A16765 1590,00 1**

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4"). Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

**PRIX LE PLUS BAS**  
À partir de  
**29,00<sup>HT</sup>**  
E12276



### Plaque chauffante

230 V mono

**E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm 29,00 1**

**E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm 49,00 1**

### Verseuse 1,8L

**E12275 Verre 12,10 1**

## percolateur

À partir de  
**89,00<sup>HT</sup>**  
989303

**PRIX LE PLUS BAS**



**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.



À partir de  
**199,00<sup>HT</sup>**  
884206

**ANIMO**

**3 L** - Hauteur sous robinet 110 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm

**884206 199,00 1**

**6,5 L** - Hauteur sous robinet 115 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230 x Ht 480 mm

**884208 225,00 1**

**12 L** - Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm

**884210 255,00 1**

**15 L** - Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm

**884212 285,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité irréversible 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

**35,50<sup>HT</sup>**  
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**

**ANIMO**

**Filtres à café**  
Lot de 1000 filtres  
90x250 mm

**884213 24,00 1**

## accessoire

### SPECIAL MACHINE À CAFÉ

**NEW**

**270,00<sup>HT</sup>**  
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.

**PRIX EN BAISSÉ**



**Filtres à café**  
Lot de 1000 filtres  
90x250 mm

**884213 24,00 1**

## chauffe-eau



À partir de  
**709,00<sup>HT</sup>**  
970869

**ANIMO**

### 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-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

## laitière

### bain-marie



À partir de  
**760,00<sup>HT</sup>**  
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 chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

## chauffe-briques



À partir de  
**455,00<sup>HT</sup>**  
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.



### 6 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono 315x340x240 mm

**884027 1055,00 1**

Livré avec 2 pinces à brique. 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



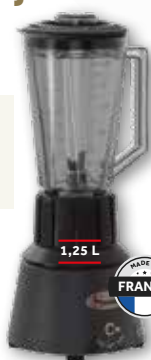
262,50<sup>HT</sup>  
989372

- 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

**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 copolymère sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.



319,00<sup>HT</sup>  
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

**Blender 33GE**  
Bol 1,25 L - 2 vitesses  
12000 et 16000 tr/mn  
600 W - 230 V mono  
180x180x420 mm  
**989371 319,00 1**  
Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolymère sans bisphénol A, gradué.



1015,00<sup>HT</sup>  
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

**Blender compact N°66**  
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono  
197x233x393 mm  
**689382 1015,00 1**

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

1369,00<sup>HT</sup>  
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



**Blender à smoothie N° 62**  
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L  
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm  
**689347 1369,00 1**

Bol copolymère sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

### extracteur de jus



299,00<sup>HT</sup>  
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 des fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1255,00<sup>HT</sup>  
689267



robot coupe

**Extracteur de jus J80**  
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W  
500x535x235 mm  
**689267 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  
CONSUMMATEURS.  
SYSTÈME DE PRESSE  
À FROID BREVETÉ.  
VARIATIONS DE VITESSE

3940,00<sup>HT</sup>  
681381

**Extracteur de jus Nutrisant 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. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



### presse fruits



39,50<sup>HT</sup>  
980815

**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.



330,00<sup>HT</sup>  
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 copolymère 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<sup>HT</sup>  
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous types d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

**Presse agrumes à levier**  
Vitesse 1500 tr/mn - 50 L/h  
**689351 240x490x400 mm 775,00 1**  
Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

### broyeur à glace

869,00<sup>HT</sup>  
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**

Base en ABS, 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

# LE FROID

## boisson

### table de préparation de cocktails

2059,00<sup>HT</sup>  
522782

INOX  
18/10

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL

#### 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 ÉVENEMENTIEL ET RESTAURATION

À partir de  
1809,00<sup>HT</sup>  
E24201



EDAFIM

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

#### Colonne de service

2 E24202 605,00 1

#### Plateau égouttoir

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.



À partir de  
350,00<sup>HT</sup>  
522920

INOX  
18/10



- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre

CODIGEL

#### Fontaine à eau River - Non réfrigérée

2 sorties col de cygne + rince bouche Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu 230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal 350,00 1

#### 1 sortie col de cygne - Réfrigérée

+5 à +12°C

Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono

340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal 679,00 1

523095 Inox 18/10 750,00 1

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...

À partir de  
1439,00<sup>HT</sup>  
522945

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



CODIGEL

#### Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm Production Réfrigérée +3 à +10°C

522945 NIA 65 ISL - 65 L/h 1439,00 1

Débit continu : 40 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper 1559,00 1

524358 NIA 80 ISL - 80 L/h 1479,00 1

Débit continu : 50 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper 1649,00 1

522946 NIA 120 ISL - 120 L/h 1560,00 1

Débit continu : 70 L/h

680 W - 230 V mono -

480x405x1480 mm

524351 Avec application Copper 1699,00 1

1430,00<sup>HT</sup>  
E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique

NEW



Modèle Froid/tempéré/gazeux. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.



**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

Commande tactile. Sans évacuation (bac à égouttures 70 cl avec coupure électronique en cas de trop-plein) raccordable en vidange si nécessaire. Non Filtré. Technologie DDBC (détente directe basse consommation). Thermostat de 4 à 12°C. Arrivée d'eau 1/4". Recyclable 80% et reconditionnable.

865,00<sup>HT</sup>  
E43694

920,00<sup>HT</sup>  
E43693

NEW

Carrosserie Inox alimentaire.



Modèle Froid/tempéré. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

**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

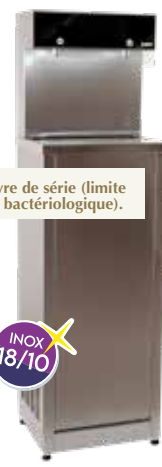
E43694 865,00 1



**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

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique). Réfrigération par banc de glace. Maintenance simplifiée. Avec évacuation. Non filtré. Arrivée d'eau 1/4".



À partir de  
1735,00<sup>HT</sup>  
523325



#### 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

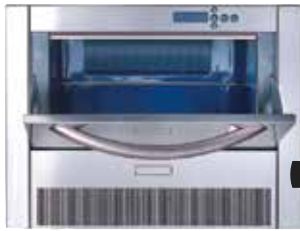
523326 RS 120 : 120 L/h 2225,00 1

Banc de glace à détente 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



# LE FROID

## machine à glaçon



**2145,00<sup>HT</sup>**  
522922



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



**259,00<sup>HT</sup>**  
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

- 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**

**2145,00** 1

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

### Machine à glaçons cube autonome



<b>1</b>	<b>E24017</b>	<b>M109 - IM-21CPE</b> Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm	<b>1640,00</b> 1
<b>2</b>	<b>E24018</b>	<b>M110 - IM-30CPE</b> Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm	<b>1945,00</b> 1
<b>3</b>	<b>E24026</b>	<b>M112 - IM-45CPE</b> Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm	<b>2795,00</b> 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 nettoiable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



### Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono

<b>B49248</b>	SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm	<b>1265,00</b> 1
<b>B49250</b>	SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm	<b>1550,00</b> 1
<b>B49251</b>	SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm	<b>1970,00</b> 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



### Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

<b>1</b>	<b>E16287</b>	SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm	<b>1340,00</b> 1
<b>2</b>	<b>E16288</b>	SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm	<b>1719,00</b> 1
<b>3</b>	<b>E16289</b>	SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm	<b>2069,00</b> 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.

**1725,00<sup>HT</sup>**  
A50677

À partir de  
**1309,00<sup>HT</sup>**  
A50675



### Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

**A50674** STELLA25A - Production 22 kg/24 h - Pas de pied - Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1079,00** 1

### 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.

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

**545,00<sup>HT</sup>**  
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.

**1340,00<sup>HT</sup>**  
E16287



### Machine à glace en grains

230 V mono

**B49260** SPH80m - Stockage 25 kg - Jusqu'à 70 kg/24 h - 529x626x880 mm **3855,00** 1

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

## cave à vin


**1135,00<sup>HT</sup>**  
947339


Marecos

**Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C**  
230 V mono

<b>947339</b>	42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm	<b>1135,00</b>	1
<b>947340</b>	112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860 mm	<b>1520,00</b>	1
<b>947343</b>	219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm	<b>1759,00</b>	1

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED. Fermeture de porte à clé. Niveau sonore &lt; 65dB.


**285,00<sup>HT</sup>**  
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 &lt; 42dB.

**2585,00<sup>HT</sup>**  
947355

**2240,00<sup>HT</sup>**  
947357

**1335,00<sup>HT</sup>**  
947356

**Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C**  
230 V mono

Marecos

<b>1 947356*</b>	27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm	<b>1335,00</b>	1
<b>2 947357</b>	123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm	<b>2240,00</b>	1
<b>3 947355</b>	169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm	<b>2585,00</b>	1

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore &lt; 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.

## arrière de bar


**899,00<sup>HT</sup>**  
E17170

**720,00<sup>HT</sup>**  
E17169

**Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes**

<b>E17169</b>	2 portes vitrées - 254L - 112W - 920x534x910 mm	<b>720,00</b>	1
<b>E17170</b>	3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm	<b>899,00</b>	1

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

**1570,00<sup>HT</sup>**  
980564

 • Froid ventilé  
• Dégivrage automatique  
• Affichage et réglage externe de la température

**1995,00<sup>HT</sup>**  
980569

**Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C**

GAMKO

<b>230 V mono</b>			
<b>980564</b>	151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm	<b>1570,00</b>	1
<b>980569</b>	225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm	<b>1995,00</b>	1
<b>980570</b>	366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm	<b>2795,00</b>	1

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

 À partir de  
**2250,00<sup>HT</sup>**  
980557

**2585,00<sup>HT</sup>**  
980558

Éclairage LED

 531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes  
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

GAMKO

**Arrière de bar Eco-line portes pleines**

<b>Gris anthracite - 356 W - 230 V mono</b>			
<b>980557</b>	333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm	<b>2250,00</b>	1
<b>980558</b>	505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm	<b>2585,00</b>	1

**Arrière de bar Eco-line portes vitrées**

<b>Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono</b>			
<b>980559</b>	325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm	<b>2480,00</b>	1
<b>980560</b>	505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm	<b>3005,00</b>	1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

POUR ESPACE RÉDUIT

**695,00<sup>HT</sup>**  
632851

**1220,00<sup>HT</sup>**  
632852

 PRIX EN BAISSÉ  
▽

**829,00<sup>HT</sup>**  
980615


Epta

**Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé**  
195 L brut - 170 L net - 35x51x1832 mm

**980615**
**829,00** 1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticaux LED.

• Étagères embouties



Les armoires à boisson ne conviennent pas au stockage ou à l'exposition de produits alimentaires


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

**632851**
**695,00** 1

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

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

**632852**
**1220,00** 1

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



# LE FROID vitrine



## GAMME ÉTROITE

- 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

Classe  
climatique  
**4**



1590,00 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

**1590,00<sup>HT</sup>**  
E24204

**3390,00<sup>HT</sup>**  
E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90 %
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/10-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



Armoire de maturation 0 à +10°C  
4 niveaux - 0,58 kW - 230 V mono  
- 720x860x2100 mm  
Volume emballé 1,51 m³

E16280 3 niveaux

3390,00 1

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



**2199,00<sup>HT</sup>**  
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. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



**4599,00<sup>HT</sup>**  
630491

Vitrine murale réfrigérée

froid ventilé 0°C/+2°C  
230 V mono - 1250x685x2000 mm

630491



4599,00 1

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

À partir de  
**1930,00<sup>HT</sup>**  
980600

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



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C

5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W  
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600

1930,00 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de  
**3440,00<sup>HT</sup>**  
E16301



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm  
(froid statique)  
et 1100 mm (froid ventilé).



Classe  
climatique  
**4**



Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm

1950,00 1

524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm

2415,00 1

524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm

2875,00 1

524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm

3190,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurisée rabattable pour faciliter le nettoyage.



Kit vitrage arrière  
couissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande



Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm

E16301 VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m²

3440,00 1

E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 mm - 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-peinte, 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 sécurisée rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière couissant plexiglas.

## LE FROID

## coffre bahut et tabletop

879,00<sup>HT</sup>  
947342709,00<sup>HT</sup>  
947341À partir de  
**755,00<sup>HT</sup>**  
E44018

2 couvercles indépendants

NEW



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 table top

947360 18,00 1



Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

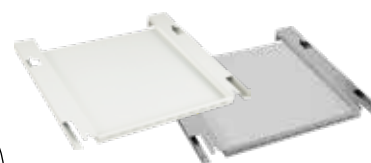
1 E44018 345 L - 250 W - 1275x740x825 mm 755,00 1

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.

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<sup>HT</sup>**  
947334

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

À partir de  
**999,00<sup>HT</sup>**  
947336

Pour les versions négatives Pour les versions positives



À partir de

**1390,00<sup>HT</sup>**  
A98181

Pour les versions positives



Pour les versions négatives



Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98181 Blanche 1390,00 1

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98182 Inox 1690,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98185 Blanche 1490,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98186 Inox 1790,00 1

Eberhardt  
MARQUE DE CONFIANCE



# 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



FERMETURE  
AUTOMATIQUE  
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions  
positives



Pour les versions  
négatives

**Marecos**

### 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.



PANIER  
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



FERMETURE  
AUTOMATIQUE  
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

**Marecos**

### 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** **1269,00** 1

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

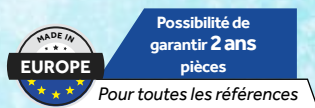
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine  
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

**947327** **1345,00** 1

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.



# LIEBHERR



À partir de  
**969,00<sup>HT</sup>**  
E16874



À partir de  
**939,00<sup>HT</sup>**  
975405



## 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<sup>HT</sup>**  
975407

**2110,00<sup>HT</sup>**  
975430



Pour les versions  
négatives



Pour les versions  
positives



4

**1065,00<sup>HT</sup>**  
975412

**LIEBHERR**

**Armoire positive +2° à +9°C**

**975412** 544 L - 150 W **1065,00 1**  
230 V mono  
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 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.



- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve EasyClean thermoformée en PS alimentaire

## 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**

**975408** Carrosserie acier inox **1940,00 1**  
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

**Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1**

**975407** Carrosserie acier époxy blanc **1619,00 1**  
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

**Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1**

**975409** Carrosserie acier inox **2135,00 1**  
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

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.

## 4 Combiné perfection

**LIEBHERR**

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**  
Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.

À partir de  
**2180,00<sup>HT</sup>**  
B89462

**NEW**

- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV



**LIEBHERR**

**Cave à vin de service**

**B89462** 459 L - 188 bouteilles **2180,00 1**  
230 V mono - 597x763x1884 mm

**à partir de 54,72€ par mois sur 48 mois\*** **grenke**

**E44157** 642 L - 284 bouteilles **2339,00 1**  
230 V mono - 747x763x2044 mm

**à partir de 58,71€ par mois sur 48 mois\*** **grenke**

Stockage en douceur grâce aux 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. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

### Grille GN2/1

**E26236** 14,98 1

### Paire de glissière GN2/1

**E26246** 21,40 1

NEW

NEW

**POUR L'ENTRETIEN**

**4,30<sup>HT</sup>**  
153092

**Lavette inox**  
153092 400x400 mm 4,30 10

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. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

**5,20<sup>HT</sup>**  
007750

**Nettoyant inox**  
007750 Pulvérisateur 750 ml 5,20 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.



**2295,00<sup>HT</sup>**  
524112

**1590,00<sup>HT</sup>**  
524110

### 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<sup>HT</sup>** 524034

À partir de **1970,00<sup>HT</sup>** 524033

**654 L GN 2/1**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

**654 L GN 2/1**

- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

**Classe climatique 5**

**Classe énergétique D**

**Classe climatique 4**

**Classe énergétique B**

**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**

**Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé**  
654 L - 1 porte pleine  
639 W - 230 V mono  
720x868x2100 mm  
**630202 2185,00 1**

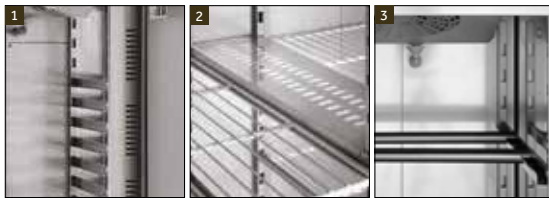
**Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé**  
654 L - 1 porte vitrée  
636 W - 230 V mono  
720x905x2100 mm  
**524033 1970,00 1**

Eclairage en fonctionnement.

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 :

<b>1</b>	<b>Paire de glissières</b>	
	524004	47,00 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	
	524019	165,00 1
<b>2</b>	<b>Grille plastifiée GN 2/1</b>	
	524007	24,00 1
<b>3</b>	<b>Portique à viande</b>	
	524045	48,00 1



**az R290**

**FROID VENTILÉ**

**MADE IN EUROPE**

À partir de **2495,00<sup>HT</sup>** 524035

**1432 L GN 2/1**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

**Classe climatique 5**

**Classe énergétique E**

**Classe climatique 4**

**Classe énergétique D**

**Pour les versions positives**

**Pour les versions négatives**

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

**Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé**  
1432 L - 2 portes pleines  
1017 W - 230 V mono  
1440x868x2100 mm  
**630204 2969,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

## armoire pâtissière Euronorm

À partir de **3090,00<sup>HT</sup>** A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)

**MADE IN EUROPE**

**EURO NORME**

**400x600 ou 600x800**

**Classe énergétique B**

**Pour la version 460 L positive**

**Classe énergétique C**

**Pour les autres versions**

**Classe climatique 5**

**az R290**

**FROID VENTILÉ**

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

**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**

**Classe énergétique D**

**Classe climatique 4**

**az R290**

**FROID VENTILÉ**

À partir de **1450,00<sup>HT</sup>** E17085

**400x600 ou 600x800**

**PRIX LE PLUS BAS**

**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**



# LE FROID

## armoires GN2/1 cuve emboutie



GRUPE  
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

### 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, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



### Grille GN2/1

**B49130** support  
650x530 mm **29,00** 1



À partir de  
**2935,00<sup>HT</sup>**  
E16329

GLISSIÈRES  
EMBOUÏES

1300 L  
GN 2/1

### Glissières pour armoires 2 portes

**820020** Droite **15,50** 1  
**820021** Gauche **15,50** 1

### Support carcasses à viandes

**820018** GN600 - 100 kg **27,50** 1  
**820019** GN1200 - 75 kg **38,50** 1



À partir de  
**2465,00<sup>HT</sup>**  
E16324



Pour les autres ref.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé



### 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.

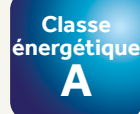
## OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de  
**2735,00<sup>HT</sup>**  
E44188

NEW

- 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



versions  
positives



versions  
négatives



GLISSIÈRES  
EMBOUÏES

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut)

475 L (net) - 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)

475 L (net) - 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

- Intérieur/Extérieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de  
**4190,00<sup>HT</sup>**  
E16564**GLISSIÈRES  
EMBOUTIES**

GN 2/1

À partir de  
**3175,00<sup>HT</sup>**  
E16566

GN 2/1

Pour la version  
positives 1 portePour la version  
positives 2 portesPour la version  
négative 1 portePour la version  
négative 2 portes**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C**

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B	
<b>E16566</b> 720x825x1970 mm	<b>3175,00</b> 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	
<b>E16564</b> 1440x825x1970 mm	<b>4190,00</b> 1

**ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C**

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	
<b>E16567</b> 720x825x1990 mm	<b>3310,00</b> 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	
<b>E16565</b> 1440x825x1990 mm	<b>4842,00</b> 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

**thermomètre connecté**

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

**163,00<sup>HT</sup>**

910033

**76,50<sup>HT</sup>**  
910032

**Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect**  
Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

**76,50** 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.

**Kit thermo'connect avec passerelle et capteur**

Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033

**163,00** 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



**Retrouvez nos  
thermomètres  
page 95**

**LIEBHERR**À partir de  
**3250,00<sup>HT</sup>**  
E16312Pour la versions  
positives 1 porteAutres  
versionsCUVE INOX AVEC  
GLISSIÈRES EMBOUTIESJUSQU'À  
24 BACS GN2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

À partir de  
**3585,00<sup>HT</sup>**  
E16313

GN 2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°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 NÉGATIVE -26 à -9°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

## spécial pizzeria

**Classe climatique 4**

**GN 1/1**

À partir de **1169,00<sup>HT</sup>** E17194

**Meuble à pizza compact +2° à +8°C - Froid statique**  
400 L - 3 portes pleines - 235 W  
230 V mono - 1400x700x1020 mm  
E17194 1169,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.

**grenke**

**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION DE VOTRE MATÉRIEL, UNE ALTERNATIVE À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.

Consulter le flyer



**600x400**

**Classe climatique 5**

À partir de **1699,00<sup>HT</sup>** E17195

À partir de **1599,00<sup>HT</sup>** E17168

**GN 1/4 GN 1/3**

À partir de **599,00<sup>HT</sup>** E17155

**Classe climatique 4**

### Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

	<b>E17167</b>	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	<b>1299,00</b>	1
1	<b>E17168</b>	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	<b>1599,00</b>	1
2	<b>E17195</b>	2 portes + 7 tiroirs - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	<b>1699,00</b>	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell.

### Grille pour meuble 600x400 mm

**E26257** 12,50 1

### Paire de glissière 600x400 mm

**E26242** 24,97 1

### Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

<b>E17196</b>	6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm	<b>550,00</b>	1
<b>E17155</b>	6 bacs - GN 1/3 - 110 W - 1500x395x435 mm	<b>599,00</b>	1
<b>E17156</b>	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm	<b>699,00</b>	1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable

**À partir de 2445,00<sup>HT</sup>** E24171

**Tropicalisé +43°C 600x400**

**Classe climatique 5**

**Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé**  
568 L - 2 portes pleines - 230 V mono - 1500x800x873 mm  
E24171 2445,00 1

**À partir de 3050,00<sup>HT</sup>** E24172

**Tropicalisé +43°C 600x400**

**Classe climatique 5**

**Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé**  
779 L - 3 portes pleines - 230 V mono - 2020x800x873 mm  
E24172 3050,00 1

Construction inox AISI304. Dégivrage automatique, dotation 1 grille 600x400 mm par porte. Evaporateur avec traitement anti-corrosion. Dessus en granit. Mécanisme de retour de porte automatique. Capacité totale de 7 paires de glissières pour chaque porte.

**À partir de 559,00<sup>HT</sup>** E24173

**GN 1/3**

**Classe climatique 4**

**Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique**

<b>E24173</b>	6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm	<b>559,00</b>	1
<b>E24174</b>	9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm	<b>639,00</b>	1

Construction AISI304.

## tour pâtissier



**NEW**

À partir de **1090,00<sup>HT</sup>** E17165

**Classe climatique 5**



### Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

<b>E17165</b>	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	<b>1090,00</b>	1
<b>E17166</b>	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	<b>1335,00</b>	1
<b>E44148</b>	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	<b>1550,00</b>	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

# LE FROID

## meuble réfrigéré

### saladette

**950,00<sup>HT</sup>**  
E17197



**1** Saladette compacte +2° à +8°C - Froid statique  
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm  
**E17197 950,00 1**

**760,00<sup>HT</sup>**  
E17157



**2** Saladette +2° à +8°C - Froid statique  
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm  
**E17157 760,00 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<sup>HT</sup>**  
524046



**Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C**  
**524046** 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2075,00 1**  
**524047** 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **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.



**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 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

**Grille pour meuble GN1/1**  
**E26231 25,00 1**  
**Paire de glissière GN1/1**  
**E26245 15,00 1**

**NEW**

**1695,00<sup>HT</sup>**  
524048



**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 réfrigéré

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

**NEW**

À partir de  
**2815,00<sup>HT</sup>**  
632266



Pour les versions 1400 et 1600 mm



Pour la version 2000 mm



**Soubassement réfrigéré 1400 mm -2° à +8 °C**  
4 tiroirs  
**632266** 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **2815,00 1**

**Soubassement réfrigéré 1600 mm -2° à +8 °C**  
**632267** 4 tiroirs - 225 L - 209 W - 230 V mono - 1600x700x650 mm **3045,00 1**

**Soubassement réfrigéré 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).





## table réfrigérée

### Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

<b>E17159</b>	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1195,00</b>	1
<b>E17161</b>	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1350,00</b>	1
<b>E17163</b>	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>1650,00</b>	1

### Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

<b>E17160</b>	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1290,00</b>	1
<b>E17162</b>	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1420,00</b>	1
<b>E17164</b>	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>1720,00</b>	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble GN1/1  
**E26231** 25,00 1

NEW

Paire de glissières GN1/1  
**E26243** 25,00 1

NEW



À partir de  
**1195,00<sup>HT</sup>**  
E17159

**1720,00<sup>HT</sup>**  
E17164



### Table réfrigérée centrale 0 à +10°C Froid ventilé

<b>523909</b>	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	<b>1640,00</b>	1
<b>523911</b>	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	<b>1885,00</b>	1
<b>523913</b>	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	<b>2165,00</b>	1

### Table réfrigérée adossée 0 à +10°C Froid ventilé

<b>523910</b>	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	<b>1725,00</b>	1
<b>523912</b>	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	<b>1985,00</b>	1
<b>523914</b>	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	<b>2280,00</b>	1

### Table réfrigérée centrale négative -20 à -10°C

<b>523915</b>	PNRG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	<b>2375,00</b>	1
<b>523916</b>	PNRG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	<b>2699,00</b>	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

dossieret 100 mm

**1885,00<sup>HT</sup>**  
523911



À partir de  
**1725,00<sup>HT</sup>**  
523910

**3385,00<sup>HT</sup>**  
523908



**2805,00<sup>HT</sup>**  
523907

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

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

### Table Gastronomique centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

<b>523906</b>	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	<b>2250,00</b>	1
<b>523907</b>	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	<b>2805,00</b>	1
<b>523908</b>	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	<b>3385,00</b>	1

### Table Gastronomique adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

<b>523903</b>	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	<b>2290,00</b>	1
<b>523904</b>	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	<b>2850,00</b>	1
<b>523905</b>	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	<b>3440,00</b>	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.

**RIDEL ENERGY**

» **ÉCONOMISEZ DE L'ÉNERGIE !**

VOS GROUPES FROIDS  
GÉNÈRENT 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

NEW

10 GN1/1 ou 400x600 mm  
en option  
pas de 70 mm

NEW

3 GN1/1 ou 400x600 mm  
pas de 70 mm2149,00<sup>HT</sup>  
E425012459,00<sup>HT</sup>  
E336674600,00<sup>HT</sup>  
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

942501

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 anticorrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. .

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4260,00<sup>HT</sup>  
E188536190,00<sup>HT</sup>  
E18855FRIGINOX  
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 37 mm - 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<sup>HT</sup>  
E437913350,00<sup>HT</sup>  
E436774375,00<sup>HT</sup>  
E43678

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 1 Module Bas | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation6890,00<sup>HT</sup>  
980563À partir de  
4350,00<sup>HT</sup>  
980561

1 2



### Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 &amp; 600 x 400 mm

Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1 980561 ED15-06 - 400 W 4350,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

2 980562 ED25-06 - 550 W 4890,00 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



3



### Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 &amp; 600 x 400 mm

Inox - Volume brut 210 L

Protection aM 8A - 1300 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x800 mm

Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563 6890,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.



# 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**



**NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES DIMENSIONS ET/OU AVEC GROUPE À DISTANCE (SPLIT) OU MONOBLOC PLAFOND**

**Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane**  
Épaisseur 60 mm

<b>E24155</b>	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm	<b>4500,00</b>	1
<b>E24156</b>	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm	<b>5210,00</b>	1
<b>E24157</b>	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm	<b>6200,00</b>	1
<b>E24189</b>	Int. : 2400x2400x2000 mm - Ext. : 2520x2520x2000 mm	<b>7595,00</b>	1

**Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane**  
Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

<b>E24158</b>	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1400x1800x2200 mm	<b>5895,00</b>	1
<b>E24159</b>	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x17800x2200 mm	<b>6275,00</b>	1
<b>E24160</b>	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm	<b>7630,00</b>	1
<b>E24190</b>	Int. : 2200x2200x2000 mm - Ext. : 2400x2400x2200 mm	<b>8500,00</b>	1

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système par montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monoblock compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour chariots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monoblock de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monoblock de plafond et groupes à distance (SPLIT).



À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941132

200 KG\*

\* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de  
**279,00<sup>HT</sup>**  
941135

120 KG\*



À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941100

Fixe 175 kg\*  
Mobile 120 kg\*

modèle mobile avec roues

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

**229,00<sup>HT</sup>**  
941105



- Rideau à lanières interchangeable une à une
- Recouvrement 40%



- 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
- Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux**  
**941135** 949x460x1685 mm **279,00** 1  
**941136** 1189x460x1685 mm **289,00** 1  
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- 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

**175,00<sup>HT</sup>**  
E24181

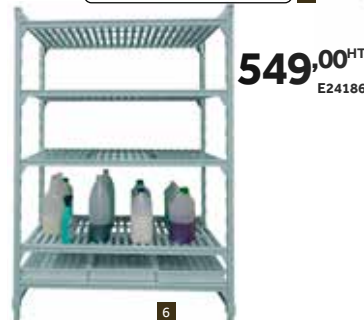
**222,00<sup>HT</sup>**  
E24176

- 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

**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<sup>HT</sup>**  
E24186

**Unité fixe Premium bac de rétention**  
**E24186** 1280x600x1800 mm **549,00** 1

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

**Panneau séparateur d'étagère**  
**E24187** 460x203 mm **13,20** 1



**13,20<sup>HT</sup>**  
E24187



**14,00<sup>HT</sup>**  
976073

Configuration en angle

**Raccord 4 jeux**  
**976073** **14,00** 1  
Pour unité additionnelle.



# LA PIZZERIA



## pétrin tête fixe

À partir de  
**1682,00<sup>HT</sup>**  
632929

**NEW**



À partir de  
**1310,00<sup>HT</sup>**  
632914



- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



- Pour un usage professionnel
- Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



Modèle version haute

### Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte  
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm

**632914** 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1310,00** 1

### Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte  
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm

**632916** 1,1 kW - 230 V mono **1535,00** 1

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

## pétrin tête relevable



Platine pour pétrin à 2 vitesses

À partir de  
**2130,00<sup>HT</sup>**  
632931

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



2 vitesses

LARGE GAMME DISPONIBLE, NOUS CONSULTER

### 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 - 1/1,14 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.

## bouleuse à spirale

**3882,00<sup>HT</sup>**  
632947



MACHINE DE PRÊT DISPONIBLE POUR TESTER LA MACHINE. NOUS CONSULTER.

Bouleuse à spirale pour pizza  
Paton mini 30g - maxi 800g - Vitesse variable - Vis en teflon - 230 V mono 436x738x838 mm

**632947** **3882,00** 1

## diviseuse bouleuse

**12685,00<sup>HT</sup>**  
632946

- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apté 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.

## ràpe

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

**768,00<sup>HT</sup>**  
689386



### Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø3 mm - Production 50 kg/h  
Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 V 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...



## façonneuse

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

**935,00<sup>HT</sup>**  
632918



### 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

**1055,00<sup>HT</sup>**  
632919



### 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

**1490,00<sup>HT</sup>**  
632920



### 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.



## four à pizza à sole


**9795,00<sup>HT</sup>**  
966135

- Résistance blindée
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite

**17799,00<sup>HT</sup>**  
A95788

**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

**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

**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 FOURCE 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**
**899,00 1**

Support à roulettes, sans glissières.

**NEW**
**4880,00<sup>HT</sup>**  
000169


- Commandes électroniques
- Montée en température à 350° en 40 mn


**Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas ø35 cm**  
Int. 2x(720x720) mm - Ext. 988x1082x760mm  
12 kW - 400 V Tri+N

**iDeck**
**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.


**975,00<sup>HT</sup>**  
957070

**PIZZAGROUP**
**Four électrique Entrymax**  
Chambre 700x700x150 mm

**957070** 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm **975,00 1**
**957080** 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm **1509,00 1**

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

**957072** Support pour four Entry 4 (Basic et Max) **386,00 1**
**957073** Support pour four Entry 8 (Basic et Max) **386,00 1**

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

 À partir de  
**2835,00<sup>HT</sup>**  
E16316


- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%

**PIZZAGROUP**
**Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre**

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm

**E16316** 9 kW - 380 V tri **2835,00 1**
**957076** Support inox **510,00 1**
**Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres**

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm

**E16317** 18 kW - 380 V tri **4970,00 1**
**957077** Support inox **555,00 1**

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.

 À partir de  
**19,50<sup>HT</sup>**  
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. Apte au contact alimentaire. Prix du carton, vendu au carton.


**CERTIFIÉ APTÉ CONTACT ALIMENTAIRE**

- Pizza napolitaine en 90 secondes
- Jusqu'à 400°C

**12499,00<sup>HT</sup>**  
E44150

**NEW**

**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. Mosaïque 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.

## four à convoyeur


**9340,00<sup>HT</sup>**  
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 voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

# RETIGO

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



## VISION ORANGE

GARANTIE  
2 ANS

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

### Four 623 i Injection

6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm  
5 kW - 683x586x602 mm

998926 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 mm

998063 Ferrage à droite 4685,00 1

998064 Ferrage à gauche 5410,00 1

### Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - 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. Éclairage 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



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

4685,00<sup>HT</sup>  
998063

6480,00<sup>HT</sup>  
998065

13025,00<sup>HT</sup>  
998933

OPTIONS INCLUSES\*

4450,00<sup>HT</sup>  
998926



6+1 GN 2/3

## accessoire version GN2/3



### Grille GN 2/3

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 1



Console fixation au mur GN 2/3  
640x545x695 mm

998002 275,00 1

## VISION + RETIGO ORANGE PLUS COMBIONLINE

GARANTIE  
2 ANS

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE  
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE  
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de

6065,00<sup>HT</sup>  
E16577



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES\*

### 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 GN 1/1 - 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

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

## RETIGO 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

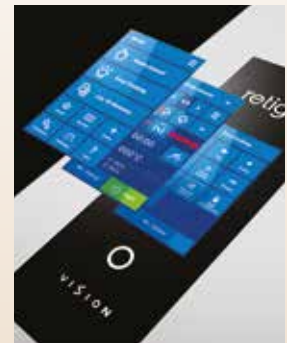


VISION BLUE

RETIGO  
COMBIONLINEGARANTIE  
2 ANS

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

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

**Four mixte B611i Injection**

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri  
933x821x786 mm

998068

7099,00 1

**Four mixte B1011i Injection**

10+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 Injection**

20+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

# SUIVEZ L'evolution

## Nouveaux fours disponibles printemps 2026



## accessoire

**Hotte à condensation**

998961 Pour four GN2/3 **2845,00 1**  
998960 Pour four 6/10 niveaux **3999,00 1**

**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.

**886,00<sup>HT</sup>**  
630424

**Fumoir**  
Max 200°C - 300 W  
172,5x65x354 mm

630424

886,00 1

998980 Copeaux de bois (2,5kg)

33,00 1

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

**90,00<sup>HT</sup>**  
998098**Nettoyage automatique**

50 sachets de 60 g  
998098 **90,00 1**

**63,00<sup>HT</sup>**  
998099**Agent de détartrage pour four mixte**

998099 **63,00 1**

**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 niveaux

**glissière gauche** **glissière droite**  
B49330 **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 emboîture 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.

## filtre anti-calcaire

NEW

**480,00<sup>HT</sup>**  
E33779COMPTEUR  
CONNECTÉ**Kit Purity Steam four avec compteur connecté**

E33779 C500 Steam (fours 5-6 niveaux) **480,00 1**  
E33780 C1100 Steam (fours 10 niveaux) **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

**240,00<sup>HT</sup>**  
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.

# LA CUISSON

four &amp; remise en température

1450,00<sup>HT</sup>  
951030

## four à convection

1290,00<sup>HT</sup>  
951033

### Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm  
Extérieur : 557x585x568 mm

951034 789,00 1

### Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm  
Four électrique avec humidificateur manuel

951033 1290,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



FONCTION HUMIDIFICATION



### 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

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

À partir de  
2150,00<sup>HT</sup>  
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). Éclairage 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

### Porte-plaques

C12987 5 plaques pour C12984 177,00 1  
C12985 10 plaques pour C12983 275,00 1

NEW

## four mixte

À partir de  
3200,00<sup>HT</sup>  
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 - 3200,00 1  
905x845x726 mm

966613 10 niveaux - 15,8 kW - 4305,00 1  
905x845x1106 mm

Four électromécanique euronorme et gastronomique. 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 255,00 1  
10 niveaux

966622 Range plaque pour support 375,00 1  
5 niveaux

## four compact

6405,00<sup>HT</sup>  
630059

### Four électrique compact Easy 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 270,00 1  
240x40x40 mm

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.



## Four à air pulsé, vapeur

3550,00<sup>HT</sup>  
885460

### Four électrique à air pulsé

6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm  
7,7 kW - 400 V tri+N - 860x767x633 mm

885460 3550,00 1

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 dégage facilement pour le nettoyer.

NEW

4999,00<sup>HT</sup>  
E43968BERTO'S  
CHIEF 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

E43968 4999,00 1

Structure et cuve en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Chambre intérieure hygiénique sans joint. Ecran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variantes prédéfinies). 40 programmes enregistrables. Port USB pour télécharger les données, programmes et réglages HACCP. Compatible Wi-Fi. Éclairage LED. Lavage intégré (3 programmes). Double vitrage.





## four snacking

7800,00<sup>HT</sup>  
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. Combine : 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<sup>HT</sup>  
E44155

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

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\*

grenke

Ecran 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 téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon. Adapter pour griller, cuire, gratiner, toaster, réchauffer ou régénérer rapidement.

## maintien et remise en température

À partir de  
3519,00<sup>HT</sup>  
967301

FOUR AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC  
PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET  
TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT  
15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.



La marque NF-Hygiène Alimentaire  
basée sur la norme AC D 40-006  
impose une durée maximale de  
60 mn pour élever la température  
à cœur produits de +8°C à +65°C.

Ouverture  
à 240°Glissières  
emboutiesTOURNUS  
EQUIPEMENT

## 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

9,9 kW - 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 sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

À partir de  
3695,00<sup>HT</sup>  
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 3695,00 1

3,3 kW - 580x880x1780 mm

E44142 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3999,00 1

3,3 kW - 580x880x1780 mm

E44143 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 4965,00 1

6 kW - 770x1000x1780 mm

Construction et châssis 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 3595,00 1

2 kW - 580x880x900 mm

E44139 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3695,00 1

3,3 kW - 580x880x1280 mm

E44140 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 4059,00 1

3,3 kW - 765x1000x1280 mm

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 côtés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

À partir de  
3595,00<sup>HT</sup>  
E44138

étuve

NEW

2039,00<sup>HT</sup>  
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

Habillage et moufle intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.

AIRT



## Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm ou 8 niveaux au pas de 78 mm

30 à 120 rations - Programme frites et bacs Inox inclus - 9 kW - 400 V tri ou 230 V mono - 750x750x1770 mm

967200 3999,00 1

Chariot en option.

3999,00<sup>HT</sup>  
967200

AIRT

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

2990,00<sup>HT</sup>  
967001

## 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.

AMBASSADE





# BERTO'S

## CHEF SOLUTIONS

### LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



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<sup>HT</sup>**  
793001À partir de  
**3189,00<sup>HT</sup>**  
793003À partir de  
**1490,00<sup>HT</sup>**  
093010

**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.

**Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
**793306 1810,00 1**

**Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
**093010 1490,00 1**

**Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
**093011 1559,00 1**

**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.

**Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz**  
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW -  
400x700x900 mm

**093309 Cuiseur à pâtes 2239,00 1**

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

**Panier pour cuiseur à pâtes**  
**A26431 GN 1/1 120,00 1**  
**A26429 GN 1/2 89,00 1**  
**E40638 GN 1/3 84,00 1**  
**A26434 GN 1/6 55,00 1**

**Friteuse 15 L sur placard - Gaz**  
Production 18 kg/h - 12,7 kW  
Placard fermé - 400x700x900 mm

**093026 2075,00 1**

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.

## accessoire



NEW

**Option porte**  
**Porte 400 mm**  
**093001 1 porte 149,00 1**  
**093002 2 portes 299,00 1**

**Élément jonction inox**  
**993346 Pour meuble 39,00 1**  
**993347 Pour fry top 47,50 1**

**Plan neutre - 400x700x900 mm**  
**E44151 888,00 1**

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304.

## 5760,00<sup>HT</sup> les électriques 700



**Induction 2 zones sur placard**  
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm  
**993641 5760,00 1**

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activée que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

**Fourneau 4 plaques sur four - électrique**  
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri  
800x700x900 mm  
**093000 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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>**  
 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<sup>HT</sup>**  
 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<sup>HT</sup>**  
 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<sup>HT</sup>**  
 000175


**Friteuses monoblocs**  
 15 L - Électrique - 10 kW -  
 400 V tri - 400x700x850 mm  
**000175** **2700,00** 1  
 Éléments chauffants externes.  
 Dotation 1 panier + 1 couvercle.  
 Filtre en option.

## les gaz

### fourneaux

### simple service


**1150,00<sup>HT</sup>**  
 000173

**1720,00<sup>HT</sup>**  
 000174

**Fourneaux à poser**

**000173** 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1150,00** 1  
**000174** 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1720,00** 1

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

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

**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

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


**4109,00<sup>HT</sup>**  
 793501

**3499,00<sup>HT</sup>**  
 793500

### grillade pleines

À partir de  
**2580,00<sup>HT</sup>**  
 631320

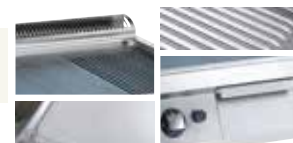
- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés


**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<sup>HT</sup>**  
 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<sup>HT</sup>**  
 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 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

## les gaz

### 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



<b>Fourneau Gaz</b>		
<b>E10123</b>	2 Feux - 400x900x251 mm	1490,00 1
<b>630438</b>	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.

## plaque induction



**Plaque à induction 400 mm**

2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri

**793530** 6800,00 1

**Plaque à induction 800 mm**

4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri

**630442** 12490,00 1

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

## les électriques

### frytop

À partir de  
**2890,00<sup>HT</sup>**  
793552



**FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm**  
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm

**793552** 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

**793553** 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<sup>HT</sup>**  
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 panier 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



<b>Plan neutre</b>	
<b>793529</b>	400x700x250 mm pour EVO 700 610,00 1
<b>631323</b>	800x900x250 mm pour EVO 900 890,00 1

## soubassement pour ligne 900



**6109,00<sup>HT</sup>**  
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

<b>Soubassements EVO 700</b>			
<b>1</b>	<b>793512</b>	Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm	438,00 1
	<b>793513</b>	Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm	559,00 1
<b>Soubassements / portes EVO 900</b>			
<b>2</b>	<b>793536</b>	Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm	729,00 1
	<b>793515</b>	Support central 50x50x240 mm	66,00 1
<b>Porte EVO 700 et EVO 900</b>			
<b>3</b>	<b>793514</b>	Porte 400x40x440 mm	147,00 1



En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.



NEW

NEW

8250,00<sup>HT</sup>  
980416Fourni 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  
défichage. Chauffage par 4 tuyères immergées  
et brûleurs torches. Allumage électrique.

NEW

5280,00<sup>HT</sup>  
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 graisses22615,00<sup>HT</sup>  
A3525912145,00<sup>HT</sup>  
980428**Sautreuse 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 ep 3,2 mm.**Sautreuse 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 ep 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**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 régulée par  
thermostat électronique. Thermostat de  
sécurité à réarmement manuel pour éviter  
la surchauffe de l'huile.**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 thermomodificateur. Goulotte  
de propreté. Éléments de chauffe extra  
plats, régulés par thermostat électronique  
et écran tactile. Plaque de cuisson multi-  
points de température.**3 Fourneau 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.  
Robinet à verrouillage de sécurité 4  
positions. Grille fil inox sur cuvette de  
propreté amovible.5025,00<sup>HT</sup>  
E437007495,00<sup>HT</sup>  
E437902530,00<sup>HT</sup>  
E43788

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<sup>HT</sup>  
E36423

NEW



2x80 L

CUVES BASCULANTES

**SAUTEUSE MULTIFONCTION****Sautreuse 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



**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** **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  
vaisseau en acier inoxydable, filtre à  
charbon actif inclus, touche by-pass pour  
le fonctionnement avec l'eau du réseau  
hydraulique général, robinet mélangeur.

**WALO**  
PROFESSIONAL



**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** 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.

**BRITA**



**2390,00**  
E24213

**Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet\***  
\*Kit de raccordement + pré-filtre  
120 L/h - Osmose inversee  
de +5° à +40°C - 200 W  
230 V mono - 153x271x505 mm  
**E24213** **2390,00** 1

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua  
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.

**BWT**

### adoucisseur



**1090,00**  
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.

QUANTITÉ  
LIMITÉE

À partir de  
**598,00**  
000182



**Adoucisseur**  
**000182** 5 L - 0,9 kW  
230x435x500 mm **598,00** 1  
**000181** 8 L - 1,45 kW  
330x470x590 mm **715,00** 1

**WALO**  
PROFESSIONAL

### doseur lavage



À partir de  
**149,00**  
006056

**Doseur sans sonde**  
**006056** Doseur lavage **149,00** 1  
0,6-4 L/h - 0,1 bar  
**E36513** Lavage & rinçage **365,00** 1  
1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour  
le lavage de la vaisselle avec affichage LED.  
Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Retrouvez nos tables  
de laverie Tournus  
page 105

### cartouche

NEW



COMPTEUR  
CONNECTÉ

À partir de  
**510,00**  
E43698

**Kit 1ère installation**  
**Purity C1100 Clean**  
avec compteur connecté  
**E43698** **510,00** 1

**Kit 1ère installation**  
**Purity C1100 Clean Extra**  
avec compteur connecté  
**E43699** **510,00** 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des  
lave-vaisselles contre le calcaire. Dérminéralisation partielle de  
l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage  
manuel pour la version Extra). Facile à installer.

**BRITA**

NEW

À partir de  
**240,00**  
A27394

**BWT**

**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.

### table de laverie



À partir de  
**389,00**  
E15000

**1 Table de laverie à glissement sans bac**  
Largeur glissement 510 mm  
**E15000** 600x608x830/890 mm **389,00** 1  
**E33030** 1100x608x830/890 mm **449,00** 1  
**E33031** 1600x608x830/890 mm **559,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.  
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement  
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.

**2 Table de laverie à glissement adossée avec bac et plage**  
Largeur glissement 510 mm - 1 bac 400x400x300 mm  
**E33032** 600x760x830/890 mm - bac droite **810,00** 1  
**E33033** 1100x760x830/890 mm - bac droite **886,00** 1  
**E33034** 1600x760x830/890 mm - bac droite **986,00** 1  
**E33035** 600x760x830/890 mm - bac gauche **810,00** 1  
**E33036** 1100x760x830/890 mm - bac gauche **889,00** 1  
**E33037** 1600x760x830/890 mm - bac gauche **986,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.  
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement  
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.  
Perçage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600  
et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours  
au plus près de l'accrochage machine.

**3 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO**  
Largeur glissement 510 mm  
**E33038** 1600x760x830/890 mm - TVO gauche **1052,00** 1  
**E33039** 1600x760x830/890 mm - TVO droite **1052,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.  
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement  
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.  
Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet  
non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm,  
4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près  
de l'accrochage machine.

MADE IN  
FRANCE  
**REALINOX**

**1052,00**  
E33038

## Lave-verres

ÉLIGIBLE À LA  
SUBVENTION CARSAT

**3435,00<sup>HT</sup>**  
E18794

### Lave-verres Ecomax plus G415

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :  
60/120/180° - Surchauffeur 2,8 kW - doseurs  
de détergent et de rinçage - 3,2 kW - 230 V  
mono ou 400 V tri+N - 460x590x705 mm

**E18794 G415-11D 3435,00 1**

Consommation d'eau par cycle :  
1,8 L. Commande à bouton unique avec  
affichage digital. Bras de lavage et de rinçage  
rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur  
d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers  
emboutis. Tamis au niveau du bac, filtre GENIUS  
X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe  
de vidange et de rinçage.



• Paniers 400x400 mm

230 V  
50 Hz

400 V  
50 Hz

NEW

**ecomax**  
by **HOBART**



**EFFICACITÉ & PERFORMANCE**

Hauteur de passage 440 mm  
Dotations : - 1 godet pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes  
500x500 mm P-18/12

## Laveuse à capot

- Capot fermé sur 5 côtés : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs démontables sans outils
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage



NEW

### Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 4 cycles de lavage - Cuve 21 L  
Surchauffeur 6,6 kW - Cuve 2,5 kW - Pompe de lavage 0,4 kW -  
Puissance totale 6 kW - 635x742x1480/1960 mm

**975706 H604-10B 4750,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en  
polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange et doseur de  
détergent en option.

### Lave-vaisselle à capot H615

60 casiers/h - 5 cycles de lavage : 60/90/180°  
Surchauffeur 6,2 kW - Cuve 2,5 kW - Pompe de lavage  
0,7 kW - Puissance totale 7 kW - de détergent et de rinçage  
635x742x1480/1960 mm

**A98897 H615-10D 6945,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,2 L. Tamis au niveau du bac, filtre,  
protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange.



• Paniers 500x500 mm

400 V  
50 Hz

## Lave-vaisselle

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H  
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES  
EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm  
Dotations : - 1 godet  
pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes  
500x500 mm P-18/12

Hauteur de passage 425 mm  
Dotations : - 1 godet  
pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes  
500x500 mm P-18/12  
- 1 support plaques Euronorm

NEW

À partir de  
**2565,00<sup>HT</sup>**  
E18795



• Paniers 500x500 mm

### Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :  
60/120/180° - Surchauffeur 5,6 kW - Doseur de rinçage  
576x604x820 mm

**E18795 F504-10C sans 2565,00 1**  
pompe de vidange ni  
doseur de détergent

**E18796 F504-12C avec 3245,00 1**  
pompe de vidange et  
doseur de détergent

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras  
de lavage et de rinçage rotatifs en  
polypropylène. Compteur de cycles intégré,  
par exemple pour la commande des  
systèmes de traitement de l'eau. Supports de  
casiers emboutis pour faciliter le nettoyage.  
Les filtres au niveau du bac réduisent les  
saissures dans l'eau de la cuve. Pompe de  
vidange pour une pression optimale et doseur  
de produit. Commande digitale.

**4239,00<sup>HT</sup>**  
E18798

ÉLIGIBLE À LA  
SUBVENTION CARSAT



• Utilisable en lave-verres  
ou lave-vaisselle

• Paniers 500x500 mm ou  
Plaques Euronorm 600x400 mm

### Lave-vaisselle Ecomax plus F515L

600x400  
60 casiers/h - 7 cycles de lavage :  
60/120/180° - Surchauffeur 6,7 kW  
doseur de détergent et de rinçage - 230 V  
mono ou 400 V tri+N - 600x640x825 mm

**E18798 F515L-11D 4239,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Commande à bouton unique avec affichage  
digital. Bras de lavage et de rinçage rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur  
d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers emboutis. Tamis au niveau du bac,  
filtre GENIUS X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange et de rinçage.

## Lave-batterie



Hauteur de passage 630 mm  
Dotations : - 1 casier inox  
- 1 casier pour couverts  
- 1 support 8 plaques

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

**9345,00<sup>HT</sup>**  
E16286

**ecomax**  
plus

### Lave-batterie U704

2 cycles de lavage 120/360° - 12 kW -  
Hauteur de passage 630 mm  
400 V tri+N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

**E16286 U704-10B 9345,00 1**

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Les bras  
de lavage et de rinçage se retirent sans outil  
spécifique. Les buses à empreinte négative  
empêchent le blocage. Surface plane du tableau  
de commande. Contrôle électronique. Cycle  
d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de  
grande puissance. fonction thermostat pour  
des températures garanties. Pompe de lavage  
grande capacité 2,9 kW. Doseurs optionnels.

## produits de lavage

**HOBART**

**HOBART**



**12865,00<sup>HT</sup>**  
A98982

DOUBLE LAVAGE  
GAIN DE TEMPS

Hauteur de passage  
enceinte haute 440 mm  
Hauteur de passage  
enceinte basse 235 mm

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

### Lave-vaisselle à double

#### compartiments TLW

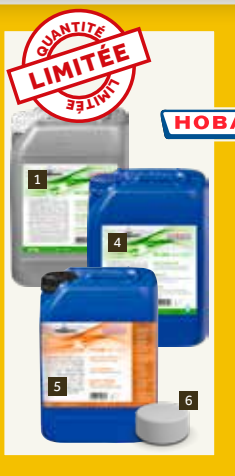
7 cycles de lavage - Cuve 30 L  
Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW  
713x915x1510/1995 mm -  
Doseur produit lavage et rinçage  
avec pompe de vidange

**A98982 TLW-10A 12865,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau  
supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage  
et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5  
faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur  
du capot. Programme spécial ustensiles pour  
les éléments très sales. Détecteur de présence  
de filtre. Application Smart Connect.



• Paniers 500x500 mm



**2 HLU-32**  
Produit lavage  
**975745 12 kg 79,00 1**  
Tous types de vaisselle

**3 HLU-3000**  
Produit rinçage  
**975718 10 L 80,00 1**  
Pour eau douce à mi-dure

**1 HLB-20**  
Produit lavage  
**975699 12 kg 95,00 1**  
Spécial verres

**4 HLD-5000**  
Produit rinçage  
**975712 10 L 84,00 1**  
Pour eau osmosée

**5 HLP-7010**  
Produit rinçage  
**975709 10 L 229,00 1**  
Pour matériaux plastiques

**6 897954**  
Tablette désinfectante  
**975710 89,80 1**  
Pot de 15 tablettes



# winterhalter®

## 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<sup>HT</sup>**  
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

**6589,00 1**

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



**16300,00<sup>HT</sup>**  
130959

*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.*

#### 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, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de démarrage 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.

### 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<sup>HT</sup>**  
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

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

*Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes*



**OPTION**  
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE  
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON  
**CONSULTEZ-NOUS**

**17085,00<sup>HT</sup>**  
130905

#### Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm - 775x870x1910 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.

### produit de lavage

*La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.*

**79,00<sup>HT</sup>**  
130955



**149,00<sup>HT</sup>**  
130954

**48,00<sup>HT</sup>**  
130940

**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 F300**

Détergent liquide

130955 12 kg **79,00 1**

Pour tous types de vaisselle

**3 F8500**

Détergent liquide

130954 25 kg **149,00 1**

Pour tous types de vaisselle.

Sans phosphate

**4 F865 PLUS**

Détergent pour lave-ustensiles

130952 25 kg **165,00 1**

Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

**5 Sel régénérant fin**

130960 500 g **29,00 1**

Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

**165,00<sup>HT</sup>**  
130952

**75,00<sup>HT</sup>**  
130953

**29,00<sup>HT</sup>**  
130960

**6 B100 N**

Produit de rinçage

130953 10 L **75,00 1**

Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, 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



PRIX  
LE PLUS  
BAS

• Paniers 350x350  
ou 400x400 mm

## Lave-verres

30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 18 L  
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Sur-  
chauffeur 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.

NEW

À partir de  
**999,00<sup>HT</sup>**  
130880

PRIX  
EN  
BAISSE

230 V  
50 Hz

TECHNOLAV

Hauteur de passage 335 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 casier verre



À partir de  
**1518,00<sup>HT</sup>**  
820048

• Paniers 500x500 mm

## Lave-vaisselle

34 paniers/h - 5 programmes de lavage  
5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage -  
595x650x830 mm

820048	Sans pompe de vidange	1518,00	1
E14027	Avec pompe de vidange	1605,00	1

## Support lave-vaisselle avec glissière

E26141	605x570x450 mm	439,00	1
--------	----------------	--------	---

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de  
lavage en polypropylène renforcé. Température  
de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C.  
Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C.  
Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

NEW

PRIX  
LE PLUS  
BAS

230 V  
50 Hz

## 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 rinçage contrôlées par  
thermostat. Panneau de contrôle  
digital, tactile, intuitif et coloré.

Hauteur de passage 445 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 casier pour verres



À partir de  
**2170,00<sup>HT</sup>**  
820047

• Paniers 500x500 mm

PRIX  
LE PLUS  
BAS

400 V  
50 Hz

## lave-verre

Hauteur de passage 200 mm  
Dotation : - 1 casier pour verres



**1289,00<sup>HT</sup>**  
130805

PRIX  
LE PLUS  
BAS

MADE IN  
EUROPE

Paniers 350x350 mm

Hauteur de passage 200 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 2 casiers pour verres  
- 1 casier pour soucoupes



**1485,00<sup>HT</sup>**  
130800

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

## Lave-verres DSP1

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur  
- 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW -  
Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800	Sans Adoucisseur	1485,00	1
--------	------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables.  
Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

## accessoires

Veetsan

EETSAN

### 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- verre 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- verre - simple paroi	152,00	1

Hauteur de passage 290 mm  
Dotation : - 1 filtre inox de cuve  
- 1 casier pour verres



À partir de  
**1850,00<sup>HT</sup>**  
793484

Panier 400x400 mm

MADE IN  
EUROPE

TOP  
QUALITÉ

230 V  
50 Hz

EETSAN

## Lave-verres type S Electronique double paroi

30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120° rinçage  
eau froide - Puis installée : 3,3 kW. Surchauf-  
feur 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.

À partir de  
**1380,00<sup>HT</sup>**  
E24164



Panier 400x400 mm

Hauteur de passage 315 mm  
Dotation : - 1 casier à verres  
- 1 insert pour soucoupe

230 V  
50 Hz

MADE IN  
EUROPE

EETSAN

## 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.

À partir de  
**1665,00<sup>HT</sup>**  
130801



Panier 400x400 mm

Hauteur de passage 240 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 2 casiers pour verres  
- 1 casier pour soucoupes

230 V  
50 Hz

MADE IN  
EUROPE

lamber

## Lave-verres DSP2

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW -  
Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW  
Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés  
460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	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

Hauteur de passage 310 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 panier générique

**2085,00<sup>HT</sup>**  
130806

### Lave-vaisselle SL4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120°  
Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW  
Électropompe lavage 0,6 kW  
Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm  
**130806 Sans adoucisseur 2085,00 1**  
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L.  
Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe.  
Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

• Paniers 500x500 mm

Hauteur de passage 370 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 panier générique

Hauteur de passage 310 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 panier générique

À partir de  
**2479,00<sup>HT</sup>**  
130803

### Lave-vaisselle DSP4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm  
**130803 Sans adoucisseur 2479,00 1**  
**130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange 2700,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

Hauteur de passage 400 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes

À partir de  
**2265,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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 - Électropompe 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 rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

## 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 2870,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
- 1 panier générique

À partir de  
**3550,00<sup>HT</sup>**  
130804

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 casiers

**2870,00<sup>HT</sup>**  
130807

• Paniers 500x500 mm

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

### Lave-vaisselle DSP5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x755x1460/1880 mm  
**130804 Sans adoucisseur 3550,00 1**  
**130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange 3689,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
plates ø24 cm

**3475,00<sup>HT</sup>**  
793488

• Paniers 500x500 mm

MADE IN EUROPE

400 V 50 Hz

230 V 50 Hz

COMMUTABLE

Kit 6 casiers OFFERT

### Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150° - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 746x877x1549/2026 mm  
**793488 3475,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie en 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.

- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
plates ø24 cm

**4110,00<sup>HT</sup>**  
630427



• Paniers 500x500 mm

COMMANDE  
ACCESSIBLE 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.



- 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 digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 2 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

À partir de  
**4975,00<sup>HT</sup>**  
130610

• Paniers 500x500 mm  
- 600x500 mm



Tables  
et casiers  
en option



Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 3 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

**4415,00<sup>HT</sup>**  
630264



• Paniers 500x500 mm

Tables  
et casiers  
en option



#### Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

**130610** Sans adoucisseur **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 sensibles. 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*

## Laveuse avec condenseur

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 3 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

**6240,00<sup>HT</sup>**  
131302

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves 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 digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 1 casier pour assiettes

**6870,00<sup>HT</sup>**  
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

• Paniers 500x500 mm



72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150°  
Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent 667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

**630428** **6870,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

**7425,00<sup>HT</sup>**  
130828

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 3 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

• Paniers 500x500 mm  
600x500 mm

Tables  
et casiers  
en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE  
INTERACTIF AVEC  
PROGRAMMATION COMPLÈTE  
DE TOUTS 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

- 5 006123** Eau dure 10 L **48,00 1**  
**6 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 métaux 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<sup>HT</sup>**  
**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. Filtrage en cuve intégraux.

## machine à avancement

**NEW**

**14150,00<sup>HT</sup>**  
**E10258**



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. Soupape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchoir sur site.

### 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<sup>HT</sup>**  
**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-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

- 130845** Sans pompe de vidange **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 sensibles. Filtrage en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

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



Compatible format  
 600x400 mm  
 Cuve battenur jusqu'à 40 L

### Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

- 632175** Avec pompe de vidange **4625,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Hauteur de passage 840 mm  
 Dotation : - 1 panier inox

**6990,00<sup>HT</sup>**  
**130822**

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE



### Lave outils frontal P550

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

- 130822 6990,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrage en cuve automatique.

# LA BLANCHISSERIE

## laveuse & séchoir

**2150,00<sup>HT</sup>**  
E23246

### laveuse


**2590,00<sup>HT</sup>**  
E24150

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

**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<sup>HT</sup>**  
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibras, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

**ASKO**  
PROFESSIONNEL

**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 quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

### séchoir

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

**Sèche-linge DS661**

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz  
2,1 kW - 600x640x850 mm  
**E23246** Condenseur **2150,00 1**

**Sèche-linge DS971EV**

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz  
5,9 kW - 630x840x900 mm  
**E24149** Evacuation **2818,00 1**

**Sèche-linge DS971CO**

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz  
630x840x900 mm  
**E23210** Condenseur **3559,00 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.



### 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
E16299

- Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement

**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<sup>HT</sup>**  
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<sup>XL</sup>

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !



- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



**1870,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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.



- 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.



- 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 1**

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

**Kit de superposition MyPro®**  
**988282 192,00 1**



**Kit de superposition MyPro®**  
**631055 209,00 1**

**Socle**  
**630197 469,00 1**

## gamme industrielle



À partir de  
**10330,00<sup>HT</sup>**  
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement



**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<sup>HT</sup>**  
975787



### Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial
- Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
- Filtre auto-nettoyant

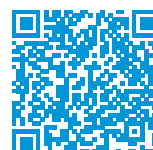
**T 11**  
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)  
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm  
**975787 4850,00 1**

**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



65,00<sup>HT</sup>  
E17873

### 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



### Chaise Rio

46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16906	Jaune	89,00	1
E16907	Verte	89,00	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.



À partir de  
69,00<sup>HT</sup>  
E17082

### Chaise Bali

45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg

E17081	bleu	89,00	1
E17082	Gris chiné	69,00	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage textilène.



À partir de  
45,00<sup>HT</sup>  
010071



62,00<sup>HT</sup>  
E17869

### 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

### 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<sup>HT</sup>  
E16904

### Chaise Jakarta

45x59x88,5 cm - 4 kg

E16904	99,00	1
--------	-------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

89,00<sup>HT</sup>  
E16908



### Chaise Mexico

46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16908	89,00	1
--------	-------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

59,00<sup>HT</sup>  
009030



### 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 wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



À partir de  
65,00<sup>HT</sup>  
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. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de  
42,00<sup>HT</sup>  
009523



### Chaise Florida

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523	Anthracite	42,00	1
--------	------------	-------	---

### Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524	Anthracite	45,00	1
--------	------------	-------	---

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

## plateau

### DERNIÈRES PIÈCES À SAISIR

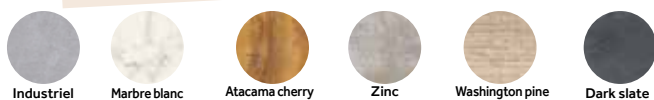


### CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm

### COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



### Plateaux stratifiés

	CLASSIC LINE						COMPACT LINE	
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm				
Industriel	008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	-	-
Marbre blanc	008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-
Atacama cherry	008910	65,00	008920	75,00	008930	139,00	-	-
Zinc	008912	65,00	008922	75,00	008932	139,00	-	-
Washington pine	008915	65,00	008925	75,00	008935	139,00	-	-
Dark slate	008916	65,00	008926	75,00	008936	139,00	008818	115,00



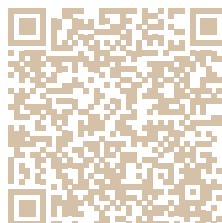
### Plateaux cerclé

E23765	Marbre blanc	119,00	2
E23766	Aurum	119,00	2

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieur et 30 mm sur le chant.

topalit



Également disponible en gris : **NOUS CONSULTER**ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?  
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS

**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.



**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.



**1 Pied de table X-One**  
Hauteur 71 cm - 7,5 kg  
**009770** Noir **89,00** 1  
**009771** Gris **89,00** 1  
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

**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.

## mobiliers de réception



**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.



**22,00<sup>HT</sup>**  
**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<sup>HT</sup>**  
**009098**



**35,00<sup>HT</sup>**  
**E36949**

**Mange-debout Congrès**  
ø80x110 cm - 7 kg  
**E36949** Blanc / structure noire **35,00** 1

**Housse pour mange-debout**  
**E37495** Blanc **9,90** 1  
**E37496** 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<sup>HT</sup>  
006352

40 DOSES

- Détergent
- Désinfectant
- Désodorisant

JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

**Nettoyant 3D concentré\***  
Flacon doseur 1L  
**006352 4,70 6**

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

JUSQU'À  
ÉPUISEMENT5,00<sup>HT</sup>  
006939

**Spray suroodorant linge**  
**006939** Thé vert **5,00 6**  
**006938** Lin **5,00 6**

Pulvérisateur 500 mL. Puissant désodorisant suroodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

À partir de  
8,00<sup>HT</sup>  
914707JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

## Poubelle

	Inox		Acier blanc
3 L	<b>914707 8,00</b>	<b>914724 7,90 1</b>	
5 L	<b>E35129 9,00</b>	<b>914725 8,50 1</b>	
12 L	<b>914701 22,50</b>	<b>914720 14,00 1</b>	

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.

10,90<sup>HT</sup>  
140745JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

**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.

12,90<sup>HT</sup>  
140744JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

**Dévidoir maxi dévidage central**  
**140744** Blanc **12,90 1**

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

## EPI

2,70<sup>HT</sup>  
340570

**Gant vinyle non poudré blanc**

<b>340570</b> Taille S	<b>2,70 1/10</b>
<b>340571</b> Taille M	<b>2,70 1/10</b>
<b>340572</b> Taille L	<b>2,70 1/10</b>
<b>340573</b> Taille XL	<b>2,70 1/10</b>

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

5,20<sup>HT</sup>  
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.

**Charlotte clip**

**340579** Blanc **2,40 100/1000**  
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

2,40<sup>HT</sup>  
3405792,95<sup>HT</sup>  
340578

**Tablier de protection jetable**

**340578 2,95 100/1000**  
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.

2,90<sup>HT</sup>  
340577

**Gant nitrile non poudré bleu**

<b>340574</b> Taille S	<b>2,90 1/10</b>
<b>340575</b> Taille M	<b>2,90 1/10</b>
<b>340576</b> Taille L	<b>2,90 1/10</b>
<b>340577</b> Taille XL	<b>2,90 1/10</b>

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



**Gant nitrile non poudré noir**

<b>342227</b> Taille S	<b>3,50 1/10</b>
<b>630245</b> Taille M	<b>3,50 1/10</b>
<b>630244</b> Taille L	<b>3,50 1/10</b>
<b>342228</b> Taille XL	<b>3,50 1/10</b>

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

4,10<sup>HT</sup>  
345558

**Gant latex non poudré blanc**

<b>345558</b> Taille S	<b>4,10 1/10</b>
<b>345559</b> Taille M	<b>4,10 1/10</b>
<b>345560</b> Taille L	<b>4,10 1/10</b>
<b>345561</b> Taille XL	<b>4,10 1/10</b>

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

## armoire à pharmacie

19,50<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
E35198

NEW

**Armoire à pharmacie 1 porte**

<b>E35198</b> Acier blanc - 450x350x150 mm	<b>24,90 1</b>
<b>140732</b> Kit de secours 3/5 personnes	<b>46,00 1</b>

Acier poudré époxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.





# LE LINGE

## lessive & assouplissant

### lessive liquide



7,60<sup>HT</sup>  
006401

#### Lessive liquide

006401 Bidon 5 L 7,60 1/3

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<sup>HT</sup>  
006503

#### Lessive liquide

006503 Bidon 5 L 8,40 1/3

Lessive pour tous types de textiles.

### lessive tablette

Pouvoir détachant renforcé  
Activateur de blanc



33,90<sup>HT</sup>  
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, oeuf,  
protéine, urine...



30,50<sup>HT</sup>  
006700

#### CS Artic'Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage

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.



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

6,80<sup>HT</sup>  
004839

#### Détachant Génie

004839 Pulv. 500 ml 6,80 1/12

Formule innovante basée sur un concentré enzymatique. Très grande efficacité sur toutes les taches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...



20,40<sup>HT</sup>  
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.

Efficace sur tâches colorées  
(thé, sang, café) 15,40<sup>HT</sup>  
961252



#### Skip lessive tablettes

961252 Linge couleur 15,40 1

64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.



À partir de  
34,90<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
006702

Efficace  
sur les tâches  
de sang, oeuf,  
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.

#### SPÉCIAL HÔTELLERIE



34,70<sup>HT</sup>  
006717

#### CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail

006717 Sac 15 kg 34,70 1

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.

### assouplissant



4,70<sup>HT</sup>  
006400

#### Assouplissant textile

006400 Bidon 5 L 4,70 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance  
Plus efficace qu'un assouplissant  
classique, une demi dose suffit !  
La durée de vie du linge est prolongée  
et les vêtements sont moins rêches



49,90<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
006504

#### Assouplissant

006504 Bidon 5 L 5,70 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

# L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

## éponge



0,90<sup>HT</sup>  
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, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



21,50<sup>HT</sup>  
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, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



0,90<sup>HT</sup>  
007136

### Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm Sachet/Carton

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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
914797

### Éponge tampon vert

Sachet/Carton

914797 PM - 11x7x2,2 cm 5,50 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm 7,30 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale.



1,30<sup>HT</sup>  
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.



6,10<sup>HT</sup>  
342180



2,25<sup>HT</sup>  
906056

### Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm 2,25 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.

Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



4,20<sup>HT</sup>  
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

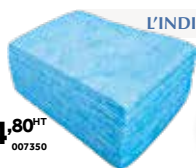
342180 Taille L 8 6,10 1/12

342183 Taille XL 9 6,10 1/12

342182 Taille XXL 10 6,10 1/12

Vendu au paquet de 12 paires.

## lavette & microfibre



L'INDISPENSABLE

4,80<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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.



2,90<sup>HT</sup>  
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.



5,25<sup>HT</sup>  
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.

NEW

3,20<sup>HT</sup>  
E37406



### 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.



19,50<sup>HT</sup>  
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.

## torchon

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

4,30<sup>HT</sup>  
153092



### 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 briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.



20,50<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
153093



### SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique

### Essuie-verres

153093 50x70 cm 12,50 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10

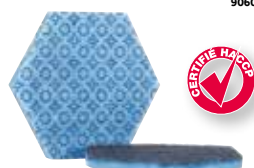
Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.



# LA BROSSERIE

## alimentaire

### abrasif spécifique



1,25<sup>HT</sup>  
906098

**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.



À partir de  
2,80<sup>HT</sup>  
914313

**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 brosse 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 angles. Manche non incl.

**6,30<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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.



6,55<sup>HT</sup>  
007095

**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.



8,00<sup>HT</sup>  
007105

**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<sup>HT</sup>  
007116

**Pelle ramasse poussière**

007116 Blanc 3,60 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la  
pièce.



8,40<sup>HT</sup>  
007068

**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.

**Balai droit 37,5 cm - mi-dur**

007069 Bleu 12,50 1  
007070 Blanc 12,50 1

Balai en PBT 0,5 mm.  
37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la  
pièce.

**Balai droit 29 cm - doux**

007061 Blanc 9,10 1  
007059 Vert 9,10 1

007058 Jaune 9,10 1  
007057 Bleue 9,10 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9  
cm. Vendu à la pièce.

**Balai droit 37,5 cm - doux**

007065 Blanc 12,20 1  
007064 Rouge 12,20 1

007066 Vert 12,20 1  
007062 Bleu 12,20 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9  
cm. Vendu à la pièce.



10,00<sup>HT</sup>  
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.

**Raclette sol 55 cm**

007085 Blanc 10,60 1  
007084 Rouge 10,60 1

007083 Vert 10,60 1  
007082 Jaune 10,60 1

007081 Bleu 10,60 1

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110  
cm. Vendu à la pièce.



4,50<sup>HT</sup>  
007045

**Manche - ø25x140 cm**

007045 Aluminium 4,50 1  
007056 Fibre de verre blanc 6,30 1

**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.



7,90<sup>HT</sup>  
007159

**Clip pour support balai  
Toolflex**

007159 7,90 1  
Lot de 2. Prix du lot de 2,  
vendu par lot de 2.



14,50<sup>HT</sup>  
007075

**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<sup>HT</sup>  
007115

1,50<sup>HT</sup>  
007114

**1 Brosse à angle double**

007114 Blanc 1,50 10

Modèle double en nylon.  
9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

**2 Brosse à angle 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



SANS PARFUM

**41,00<sup>HT</sup>**  
B58667

**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.

SYSTÈME SÉCURISÉ  
SANS CONTACT  
AVEC LE PRODUIT

**51,39<sup>HT</sup>**  
E16676



**Liquide rinçage machine 20**  
Pour eau dure

**E16676** Poche 10 L **51,39 1**

Convient aux eaux douces à moyennement dures. Donne de l'éclat à la vaisselle et accélère le séchage. S'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique ou semi-automatique, des fours à vapeur professionnels.



**Connecteur pour poche**

**006513** **28,00 1**

**Support pour poche**

**006514** **31,00 1**

- Emballage 100% recyclable
- Fort pouvoir anti-calcaire
- Formule anti-trace

**48,00<sup>HT</sup>**  
006123

SANS PHOSPHATE



**GREEN STAR**  
Cuisine

**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<sup>HT</sup>**  
E30854

- Élimine amidon, protéines, thé, café, rouge à lèvres...
- Ne laisse pas de traces
- Efficace en eaux douces à très dures



NEW

**Liquide lavage machine**

**E30854** Bidon 10 L **46,00 1**

Formule certifiée Ecocert conçue pour les équipements professionnels. Convient à tous types de vaisselle.

### liquide lavage machine



**8,50<sup>HT</sup>**  
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.

À partir de  
**17,20<sup>HT</sup>**  
006163

Moyen et gros débit  
Vaisselle difficile  
et salissures importants



**STAR**  
Cuisine

**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.

- Jusqu'à 30° TH
- Agents séquestrants
- Efficace sur verrerie et tasses



**18,10<sup>HT</sup>**  
004744

NEW



**Hygiène**  
Naturel

**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. Préviend l'entartrage du matériel.



**24,50<sup>HT</sup>**  
975735

- Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate
- Utilisation économique pour une propreté éternelle

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.

### tablette de lavage



**32,20<sup>HT</sup>**  
006712

Active à basse température  
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE

**22,50<sup>HT</sup>**  
006714



**GREEN STAR**  
Cuisine

**CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide**

**006712** Seau 3 kg (150 pastilles) **32,20 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide. Active dès 45°. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

**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.

### Spécial lave-verre



CHLORE

**5,10<sup>HT</sup>**  
006168

Convient pour tous types d'eau



**STAR**  
Cuisine

**Liquide lave verre chloré**  
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<sup>HT</sup>**  
006459

**Lave verres**

**006459** 5 L **21,50 1/4**

Lave verres eau dure sans chlore.

Lavage et rinçage en 1 produit

À partir de  
**20,60<sup>HT</sup>**  
006000

200 CYCLES DE  
LAVAGES MINIMUM



**Sallosphère 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.

### sel

À partir de  
**2,50<sup>HT</sup>**  
005000



1

2

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.



## rinçage en machine



Convient pour les eaux très dures

5,75<sup>HT</sup>  
006106

ViTal

Liquide rinçage machine Pour eau dure

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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
006502

ViTal

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.

À partir de  
27,00<sup>HT</sup>  
975720

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<sup>HT</sup>  
E30856NEW  
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<sup>HT</sup>  
006056

Doseur sans sonde

006056 Lavage 149,00 1

0,6-4 L/h - 0,1 bar

E36513 Lavage &amp; rinçage 365,00 1

1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

18,30<sup>HT</sup>  
006159

Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L 18,30 1/4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

## plonge manuelle

1,80<sup>HT</sup>  
006103

Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

5,65<sup>HT</sup>  
006104

ViTal

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<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
004779

Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L 15,60 1/4

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

DILUTION  
5 À 10 ML/L16,00<sup>HT</sup>  
975721

- Sans parfum ni colorant
- Excellente performance de nettoyage
- Utilisation économique pour une propreté étincelante



ECOLAB

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.4,10<sup>HT</sup>  
006900

Puissant pouvoir dégraissant

17,50<sup>HT</sup>  
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.

Désinfecte rapidement  
Donne une brillance éclatante

DÉSINFECTANT

9,95<sup>HT</sup>  
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 électricité.
- 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.

Fait briller, sans laisser de trace ni auréole calcaire

4,55<sup>HT</sup>  
00612614,20<sup>HT</sup>  
006125

Liquide lavage plonge manuelle

IdeGreen 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, dégraisse 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.

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet



341,00<sup>HT</sup>  
006067

1



190,00<sup>HT</sup>  
E36512

NEW

**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 190,00 1**  
tuyau 15 m

Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.

## produit pour centrale



9,95<sup>HT</sup>  
006100



**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<sup>HT</sup>  
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.

- Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent
- Bactéricide, levuricide, virucide



41,50<sup>HT</sup>  
006133



**Dégraissant 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...

20,15<sup>HT</sup>  
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



**DETERQUAT 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<sup>HT</sup>  
907665



**DYACIL MAXI\***

**907665 Bidon 5 L 17,50 1/2**

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.

## désinfectant surface haute

### sans rinçage

5,80<sup>HT</sup>  
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. Vitaines 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.



6,80<sup>HT</sup>  
006152



34,70<sup>HT</sup>  
006456

Bactéricide  
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



Bactéricide  
levuricide  
fongicide  
virucide

14,50<sup>HT</sup>  
006160

**Deterquat lingettes désinfectantes**

**200 lingettes 006160 14,50 1/6**

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

### avec rinçage

3,50<sup>HT</sup>  
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.



4,80<sup>HT</sup>  
006134

Prêt à l'emploi  
Bactéricide,  
levuricide,  
virucide

**Nettoyant désinfectant IdeGreen**

**006134 Vaporisateur 750 ml 4,80 1/6**

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.



## désinfection fruits & légumes

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT  
AVANT RINÇAGE

10,30<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>**  
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 cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

**NEW**

**5,10<sup>HT</sup>**  
E30858

- Efficace sur graisses cuites et carbonisées
- Action rapide en 1 à 2 mn
- Idéal pour fours, friteuses, planchas, plaques de cuisson, rotissoires, grills, hottes aspirantes et bouches d'aération



### Dégraissant décapant graisses cuites

E30858 Pulvérisateur 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.



**4,20<sup>HT</sup>**  
004778

- Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
- Prêt à l'emploi
- Dégage une agréable sensation de propreté



### Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro

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, gazinière, sanitaires etc...

## spécial plancha

Prêt à l'emploi  
Dégraisse et élimine  
totalement les graisses  
cuites et carbonisées  
en moins d'une minute



**5,95<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
006501

Formule  
renforcée



**ViTAL**  
PROFESSIONNEL

### Décapant four

006501 Bidon 5 L **9,50 1/2**  
Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Rincage facile  
Utilisation chaud et froid  
Application facile

**17,50<sup>HT</sup>**  
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.



Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces

**13,50<sup>HT</sup>**  
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 indélébiles).

## décapant friteuse

Élimine rapidement  
et efficacement  
les graisses carbonisées  
Agit en profondeur



**14,60<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
004820

### JEX Four

004820 Vaporisateur 1 L **8,60 1**  
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<sup>HT</sup>**  
007750

- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- élimine la tartre



### Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 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 dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine la tartre.

**NEW**

**6,50<sup>HT</sup>**  
E35070

- Convient 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 Pulvérisateur 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<sup>HT</sup>**  
006468

- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant



### Lustrant inox

006468 Pulvérisateur 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<sup>HT</sup>**  
006167



### Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L **13,50 1/4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans aggraver le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

SANS PHOSPHATE

**21,50<sup>HT</sup>**  
006131



### Nettoyant multiusages IdeGreen

006131 Bidon 5 L **21,50 1/4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.

Agit rapidement,  
même sur les surfaces  
très encrassées

**20,20<sup>HT</sup>**  
006128



### Dégraissant graisses cuites IdeGreen

006128 Bidon 5 L **20,20 1/2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

À base d'ingrédient  
d'origine végétale  
respectant les  
critères  
de biodégradabilité



### Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **16,20 1/2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

Détergent dégraissant  
universel concentré

**22,50<sup>HT</sup>**  
006224



### Vigor Universel surpuissant

006224 Bidon 5 L **22,50 1/2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

# L'HYGIÈNE des mains

## distributeur savon vrac



**Distributeur savon 1L**

**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.



**Distributeur savon**  
800 mL - 110x106x206 mm  
**601263** **18,50** 1



**Distributeur de savon**  
1 L - 110x99x245 mm  
**602259** **22,30** 1

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique.

## savon doux



**Savon Pouss Mouss**  
**006927** 500 ml **2,40** 1/12

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



**Savon crème mains**  
**006108** Bidon 5 L **6,10** 1/3

Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous types de distributeurs de savon.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL  
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR  
QUI VOUS CONVIENT

**79,00<sup>HT</sup>**  
909417



**Savon mains S4**  
1 L - 92x92x240 mm  
**909417** **79,00** 6

Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



**Savon crème**  
**006920** Bidon 5 L **6,00** 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

## bactéricide



**Savon mains bactéricide**  
**006922** Bidon 5 L **10,50** 1/4

Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276 - EN 13727 - EN 14476



**Lotion lavante désinfectante**  
**E23627** Bidon 5 L **16,80** 1/4

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. EN 14476 - EN 1276 - EN 1499 - EN 1650

## gel hydroalcoolique



**Gel hydro alcoolique**  
**006924** 500 ml **5,80** 1/6

Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

## savon atelier

**47,00<sup>HT</sup>**  
006281



**Gel mécabille orange**  
**006270** Pot de 5 L **46,00** 2  
**006281** Support métal **47,00** 1  
**006280** Pompe noire **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<sup>HT</sup>**  
602272

**Sèche 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<sup>HT</sup>**  
602252

**Sèche 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



### Distributeur Autocut

36,8x22x35 cm

**E16663** 18,50 1

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** 36,00 1

Prix du colis de 6 rouleaux

59,00<sup>HT</sup>  
152536



À partir de  
**21,80<sup>HT</sup>**  
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/m<sup>2</sup> - 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/m<sup>2</sup> - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc

CONTACTEZ VOTRE  
COMMERCIAL POUR TROUVER  
LE DISTRIBUTEUR  
QUI VOUS CONVIENT



119,00<sup>HT</sup>  
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<sup>HT</sup>  
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

## essuie mains formats



### Distributeur d'essuie-mains pliés

ABS - 265x110x340 mm  
Pour 400 à 600 feuilles

**140980** 19,00 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



### 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.



### Essuie-mains classic - 2 plis V

**006793** 12x250 Formats 20,90 1

Papier cellulose blanc. Largeur

panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

78,00<sup>HT</sup>  
E37284



### Essuie-mains Tork Xpress

Compressés doux H2

Interfolié - 2 plis

Qualité premium - 242x212 mm

**E37284** 2700 formats 78,00 1



### Essuie-mains confort - 2 plis Z

**006751** 25x150 Formats 27,90 1

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur

panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

## devidage central



À partir de  
**14,60<sup>HT</sup>**  
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, châssis ABS gris, 4 points de fixation. Fonctionne avec **152547** [1]



### 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.



### Essuie-mains bobine - 450 formats Vital

2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

**2** **152525** 10,50 1

Lot de 6 bobines.

### Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm

**3** **152544** Blanc 13,75 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

### Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm

**4** **152546** Blanc 23,00 1

Prix du colis

Lot de 6 bobines.

## bobine 1000 formats



17,50<sup>HT</sup>  
152542

### Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x19 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm

**152542** Lot de 2 bobines 17,50 1

Chamois

Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée.



18,60<sup>HT</sup>  
152541

### Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm

**152541** Blanc 18,60 1

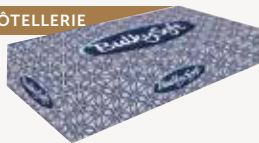
Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

## mouchoir & essuie-tout

**35,00<sup>HT</sup>**  
006783

SPECIAL 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<sup>HT</sup>**  
152527



**Essuie-tout ménager 50 formats**

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 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<sup>HT</sup>**  
006789



**Papier toilette - 180 formats**  
2 plis

**006789** Blanc **25,50 1**

Colis de 96 rouleaux.

**31,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
601255

ABS



À partir de **14,80<sup>HT</sup>**  
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



À partir de **22,90<sup>HT</sup>**  
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.

## papier toilette à dévidage central

**8,00<sup>HT</sup>**  
007305



**Distributeur de papier toilette Confort**  
Dévidage central - 245x155x245 mm

**007305** Blanc **8,00 1**

Pour papier toilette 007304.

**Papier toilette Confort**

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m<sup>2</sup>

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<sup>HT</sup>**  
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/m<sup>2</sup>. Colis de

12 bobines.

## papier hygiénique plié

COMPATIBLES PAQUETS  
OU ROULEAUX

**10,20<sup>HT</sup>**  
601250



**Distributeur papier toilette**

Pour 2 paquets ou 1 rouleau

**601250** 13,7x12,2x14,5 cm **10,20 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

**601251** 14,5x13,5x27,5 cm **13,50 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points

de fixation.

**26,50<sup>HT</sup>**  
152520



**Papier toilette - 250 formats**

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m<sup>2</sup> - laize

11 cm

**152520** Blanc **26,50 1**

Colis de 36 paquets.

Prix du colis



## drap d'examen

**35,50<sup>HT</sup>**  
150103

**Draps examen - point à point**

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m<sup>2</sup>

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.





# L'HYGIÈNE des sanitaires

## entretien Sanitaire prêt à l'emploi



**4,70<sup>HT</sup>**  
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



**Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant**

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 raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.

**5,10<sup>HT</sup>**  
006904

Nettoie, détartré 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<sup>HT</sup>**  
006214

2 EN 1



Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

**Cif nettoyeur sanitaire 2 en 1**

006214 Pulvérisateur 750 ml **6,30** 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

**4,30<sup>HT</sup>**  
006185



Sèche sans laisser de traces, ni voile

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



**Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen**

006185 Vaporisateur 750 ml **4,30** 1/6

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



**7,95<sup>HT</sup>**  
006505



**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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
975734

• Bactéricide, levuricide, virucide  
• Parfum agréable



**Des sanitary\***

975734 Flacon 1 L **4,60** 1/12

975733 Bidon 5 L **20,50** 1/2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.

## entretien wc urinoir



**2,00<sup>HT</sup>**  
006508



**Détartrant gel WC**

006508 750 ml **2,00** 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



**2,60<sup>HT</sup>**  
006453

**Gel WC Détartrant**

006453 750 ml **2,60** 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.



JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

**4,30<sup>HT</sup>**  
006365

Prêt à l'emploi  
Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



**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<sup>HT</sup>**  
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.



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi  
Nettoie et détartré les WC et urinoirs



**Nettoyant sanitaire Flex**

006909 750 ml **4,10** 1/6

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



**2,90<sup>HT</sup>**  
E31985

**11,80<sup>HT</sup>**  
006620

NEW

**Écran urinoir**

E31985 Lot de 10 **2,90** 10

Mangue

E31986 Lot de 10 **2,90** 10

Menthe

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 M<sup>3</sup>**

**6,30<sup>HT</sup>**  
601332

**Diffuseur TCell 1.0**  
601332 Blanc 6,30 1  
**Recharge**  
602335 BlueSplash 12,50 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m<sup>3</sup>.

**5,40<sup>HT</sup>**  
907520

**Désodorisant**  
Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 5,40 1/12  
907525 Citron vert 5,50 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée

## nettoyant surface

**10,80<sup>HT</sup>**  
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. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

**14,40<sup>HT</sup>**  
975738

DILUTION  
10 À 20 ML/L

• Formulation au parfum agréable  
• Ne laisse aucune trace

**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<sup>HT</sup>**  
006931

Nettoie et fait briller Biodégradable

**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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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 verticale.

## nettoyant surpuissant

Détachant multi surfaces surpuissant

**5,20<sup>HT</sup>**  
006928

**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, rougeà lèvres, souillures alimentaires

**24,50<sup>HT</sup>**  
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.

## produit canalisation

**8,40<sup>HT</sup>**  
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.

## lingette désinfectante

**5,40<sup>HT</sup>**  
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.



# LE NETTOYAGE

## des surfaces

### détergent 2D



9,30<sup>HT</sup>  
006484



#### Planète 2D citron vert

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<sup>HT</sup>  
004750

RÉMANENCE  
6 À 8 HEURES



#### Lavodor Détergent surodorant 2D

004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 12,50 1/2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



5,20<sup>HT</sup>  
006307

Sols protégés



#### Nettoyant 2D 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.



11,00<sup>HT</sup>  
006905



#### Nettoyant sol

006905 Bidon 5 L 11,00 1/4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

### détergent 3D



Désinfecte  
et désodorise

7,00<sup>HT</sup>  
006301



#### Détergent 3D

006301 Bidon 5 L 7,00 1/3

006302 Bidon 5 L 7,00 1/3

Fraîche Pomme

Parfum fraîche. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

### multi-usages



5,20<sup>HT</sup>  
006304



5,20<sup>HT</sup>  
006304



#### Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L 5,20 1/3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.



Propriétés détergentes,  
mouillantes, dégraissantes  
et émulsifiantes renforcées

13,00<sup>HT</sup>  
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, fongicide, virucide

17,50<sup>HT</sup>  
153339



RÉMANENCE  
6 À 8 HEURES



#### Nettoyoyr Détergent 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L 17,50 1/2

Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

41,50<sup>HT</sup>  
006181



#### Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D

20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert 41,50 1

006183 Fraîche 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

### aspiro-laveuse

1365,00<sup>HT</sup>  
007671

KARCHER

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

#### Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h

Réservoir eau propre/sale : 4/4 L

Largeur de travail : 300 mm

220/240 V - 390x733x1180 mm

007671 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
007157

**Panneau de signalisation**

**007157** 30x20x62 cm **8,30** 1

Vendu à la pièce.

## ensemble Mery

**2,10<sup>HT</sup>**  
914795

**2,95<sup>HT</sup>**  
980097

**5,60<sup>HT</sup>**  
007245

**2,35<sup>HT</sup>**  
007247

**Frang MOP douille à vis**  
Écru - Coton fil à 6 brins

**1 914795** 24 cm - 200 g **2,10** 1

**Frang MOP + Adaptateur**

**1 007012** 27 cm - 250 g **2,30** 1

**Frang Mery**

**2 007247** Longueur 27 cm - 220 g - lg 22 cm

**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 frang 007247 ou 007012.

**Manche aluminium**

**4 007245** 140 cm **5,60** 1

Tête hexagonale. Pour frang 007247 ou 007012.

**10,80<sup>HT</sup>**  
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

vileda

**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.



**Frang R-MicroSpeed Max**

**E25635** **12,50** 1

Prix unitaire.

Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frang, microfibres ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.

**21,20<sup>HT</sup>**  
007512



**Support Ultra Speed Pro**

**007512** **21,20** 1

Vendu à l'unité.

Pour frang Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

**Manche télescopique**

**007513** 180 cm **25,30** 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduction des TMS.

**12,50<sup>HT</sup>**  
E25635



**25,30<sup>HT</sup>**  
007513

vileda

## balayage

**8,25<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
007041



**Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm**  
007041 18 g **1,98** 50/1000

Non tissé. 100% polypropylène Thermobonded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

**1,85<sup>HT</sup>**  
980099



**Semelle trapézoïdale 40 cm**  
Fibre synthétique

**980099** **1,85** 1

Fixation sur balai trapeze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche 007048 ou 980097.

## lavage

**12,70<sup>HT</sup>**  
980090



**Pour franges à poches**

**980090** 400x98 mm **12,70** 1

Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique. Pour manche 007048 ou 980097.

**12,00<sup>HT</sup>**  
D06276



**Support pour franges à languettes**

**D06276** 40x11 cm **12,00** 1

Pour manche 007048 ou 980097.

**3,20<sup>HT</sup>**  
980092



**À poches et languettes universelles**

Microfibre - Environ 400 lavages

**980092** **3,20** 1

Pour manche 007048 ou 980097.

## matériel & récurage

**Chariot double seau + presse**

**1 B58544** 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 **94,90** 1

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.

**44,50<sup>HT</sup>**  
B58544



**94,90<sup>HT</sup>**  
007001



**349,00<sup>HT</sup>**  
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 semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



## aspirateur poussières

112,00<sup>HT</sup>  
E16574



### 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, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

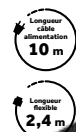
**Sac HEPAFLO 9 L**

E16575 13,70 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

238,00<sup>HT</sup>  
E16981

EAU ET  
POUSSIÈRE



**Aspirateur eau et poussières Numatic**  
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.

ASPIRATEUR  
À BATTERIE



345,00<sup>HT</sup>  
E23463

### Numatic

**Aspirateur poussières Henry Quick**  
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 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

112,00<sup>HT</sup>  
007639



**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



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.

## aspirateur dorsal sans fil

1238,00<sup>HT</sup>  
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 exigus. 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

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KARCHER

**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



## SACS POUBELLE

### Sac poubelle biodégradable

### 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	33,5x35	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.

## poubelle

À partir de **8,00<sup>HT</sup>** 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 clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

**NEW**

À partir de **43,00<sup>HT</sup>** E35137

**Poubelle pédale métal laqué blanc 30 L**

E35137 43,00 1

À partir de **5,00<sup>HT</sup>** E35122

**Poubelle plastique ronde à pédale**

E35122	3 L ø21x18 cm	5,00 1
E17934	12 L ø34x27 cm	11,20 1
E35126	30 L ø41,5x38 cm	28,00 1
E35127	50 L ø69,5x38 cm	35,00 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur avec anse.

**Poubelle - Plastique à pédale**

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	8,90 1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	12,30 1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	18,80 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

## tri sélectif

À partir de **18,50<sup>HT</sup>** 140772

**CLAP Poubelle 50 L noir**

140772	Corps de poubelle	18,50 1
140774	Couvercle Noir	8,90 1
140777	Couvercle Bleu	8,90 1
140775	Couvercle Jaune	8,90 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

### Spécial tri sélectif

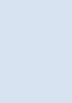


**13,10<sup>HT</sup>**  
153323

### Bac latéral de recyclage

**153323** 4,7 L - Noir **13,10 1**

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



**13,10<sup>HT</sup>**  
153322

### Corbeille de recyclage de bureau

**153322** 26 L - Bleu **13,10 1**

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

## cendrier

**66,50<sup>HT</sup>** 602200

**159,80<sup>HT</sup>** 961065

**142,00<sup>HT</sup>** 142020

**Collecteur Tuscan noir**

**1 961065** 357x357x1029 mm **159,80 1**

Polyéthylène et acier galvanisé

**Collecteur Tuscan sable**

**2 961067** 357x357x1029 mm **159,80 1**

Polyéthylène et acier galvanisé

**Borne cigaretteTotem anthracite**

**3 142020** ø300xH1050 mm **142,00 1**

Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

**Cendrier mural**

1,5 L (150 mégots)  
152x64x255 mm

**602200 66,50 1**

Acier galvanisé et époxy.

## poubelle déchet organique

**32,80<sup>HT</sup>** 961115

**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**

Fabriquée à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

- Matières recyclées et recyclables
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité

**Adapté EGAlim**

**MADE IN FRANCE**

**ROSSIGNOL**



# poubelle milieu alimentaire

NEW



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<sup>HT</sup>

SANS CONTACT



Pince sac inox - Sac 110 L

E11274 59x42x95 cm 105,00 1

190,00<sup>HT</sup>

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.

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



Poubelle pour liquide - inox

816736 50 L ø 39x60 cm 189,00 1

816737 100 L ø 47,5x72 cm 235,00 1

À partir de 189,00<sup>HT</sup>

816736

INOX 18/10

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<sup>HT</sup>

Poubelle à pédale ECO

Avec couvercle blanc

E19118 60 L 49,00 1

E19119 80 L 53,00 1

E17789 120 L 67,00 1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.



Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur

981200 Blanc 99,00 1

981201 Bleu 99,00 1

Existe en vert, rouge et jaune.

MODÈLE PRO

99,00<sup>HT</sup>

981200

MADE IN FRANCE



Poubelle à pédale 50 L

Avec couvercle blanc

981241 47,15 1

Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.



Poubelle à pédale Strongly 45 L

Avec couvercle blanc

D06152 41,00 1

Poubelle très qualitative en polypropylène. Livrée non assemblée.

NEW



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.



Poubelle d'extérieur 80 L

032546 80 L - ø55x48,5 cm 20,30 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

## insecticide

BARRIÈRE À INSECTES

8,80<sup>HT</sup>

006470

Biojag 2.0 insecticide

006470 500 ml 8,80 1/6

B74235 5 L 43,80 1/2

Attrayant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.

À partir de 5,50<sup>HT</sup>

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



Nettoyant pour local vide ordures

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.

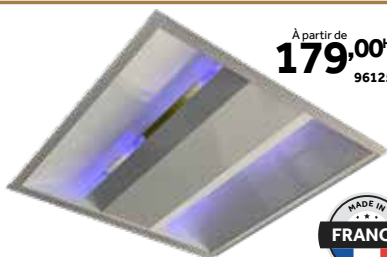
8,60<sup>HT</sup>

006309

MADE IN FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

## désinsectiseur



Désinsectiseur PG GLU LED

220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251 2 LED pour 120 m² 515,00 1

A27239 Lot de 6 plaques de glue 27,00 1

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

À partir de 179,00<sup>HT</sup>

961254

MADE IN FRANCE

À partir de 179,00<sup>HT</sup>

961254

MADE IN FRANCE



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%.