

RÉSERVÉS AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



Les Indispensables 2025

COMMERCES ALIMENTAIRES



G Votre expert



Valable jusqu'au 31 décembre 2025

www.gafic1965.com

le MAGASIN

LA PRÉSENTATION

PLATERIE MÉLAMINE

27,10^{HT}
106865



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.

À partir de **8,80^{HT}**
106839



Support pour élément 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.

À partir de **30,20^{HT}**
106858



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.

À partir de **30,20^{HT}**
106858



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.

À partir de **23,10^{HT}**
106835



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.

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



14,80^{HT}
705260



Saladier carré 1,5L

705260 180x180x80 mm **14,80 1**
Sans le couvercle avec encoche.

28,00^{HT}
889912



Plateau rectangulaire GN 1/1

889912 530x320x30 mm **28,00 1**

11,00^{HT}
632026



Plateau - 600x400 mm

632024 Blanc	11,00 20
632025 Noir	11,00 20
632026 Rouge	11,00 20

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

2,80^{HT}
705257



Cuillère

705257 Longueur 240 mm **2,80 1**

35,43^{HT}
705264



Marche haute

705264 260x220x60 mm **35,43 1**



EXISTE AUSSI EN ROUGE ET EN BLANC. CONSULTEZ-NOUS

PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE

La gamme Traiteur de Lineoplus est le choix idéal pour une présentation de qualité. Elle comprend un large éventail de plateaux sans BPA et de qualité alimentaire (EU 10/2011). Les plats sont fabriqués en PMMA, un matériau durable et de haute qualité. Elles sont résistantes aux rayures, aux couleurs et ne sont pas sujettes à la décoloration. Les formes coniques assurent un produit solide et stable avec un flux de froid parfait dans les comptoirs réfrigérés. Les plats sont résistants aux températures de -20°C à +70°C et peuvent être nettoyés rapidement dans le lave-vaisselle.

LINEOPLUS SÉRIE 28

À partir de
14,00^{HT}
705301



Plat rectangulaire

705301	280x210x20 mm	14,00	1
705212	280x210x50 mm	17,10	1
705302	280x210x60 mm	19,50	1
705213	280x210x100 mm	17,95	1

À partir de
24,30^{HT}
705210



Plat rectangulaire

705210	420x280x20 mm	24,30	1
705211	420x280x50 mm	30,70	1
705285	420x280x60 mm	32,25	1



Photo illustration



45,00^{HT}
705286



Plat traiteur GN5/4

705286	810x265x40 mm	45,00	1
--------	---------------	--------------	---

À partir de
28,00^{HT}
889912



Plateau rectangulaire GN 1/1

705287	530x325x20 mm	37,30	1
705288	530x325x50 mm	43,15	1

À partir de
20,80^{HT}
705240



Plat rectangulaire GN2/5

705240	530x200x20 mm	20,80	1
705241	530x200x40 mm	23,80	1

19,40^{HT}
705245



Plat rectangulaire GN 2/4

705245	530x162x20 mm	19,40	1
--------	---------------	--------------	---

À partir de
22,15^{HT}
705215



Plat rectangulaire GN3/4

705215	487x265x20 mm	22,15	1
705216	487x265x80 mm	32,20	1



À partir de
14,90^{HT}
705220

Plat rectangulaire GN 1/2

705220	325x265x20 mm	14,90	1
705221	325x265x50 mm	21,06	1
705222	325x265x80 mm	24,15	1

Couvercle avec encoche GN 1/2

705255	325x265 mm	18,20	1
--------	------------	--------------	---

Grille égouttoir GN 1/2

705250	264x204x12 mm	20,20	1
--------	---------------	--------------	---

À partir de
11,45^{HT}
705225



Plat rectangulaire GN 1/3

705225	325x176x20 mm	11,45	1
705226	325x176x50 mm	16,30	1
705227	325x176x80 mm	16,30	1

À partir de
13,60^{HT}
705236



Plat rectangulaire GN2/7

705236	265x200x40 mm	13,60	1
705237	265x200x80 mm	20,10	1

À partir de
9,40^{HT}
705230



Plat rectangulaire GN 1/4

705230	265x162x20 mm	9,40	1
705232	265x162x80 mm	14,05	1

Couvercle avec encoche GN 1/4

705256	265x162 mm	12,95	1
--------	------------	--------------	---

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



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

457,00^{HT}
705289



Kit complet pétale - noir

705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **457,00 1**

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

556,00^{HT}
705290



SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT

Kit complet Carrousel - noir

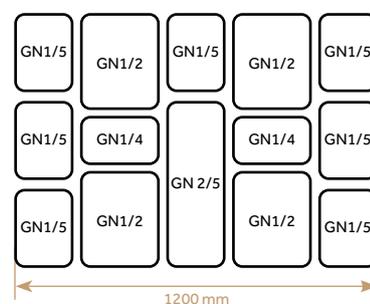
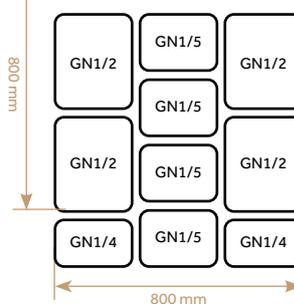
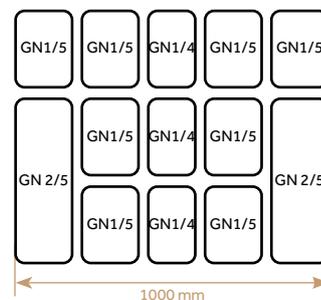
705290 1 plateau + 13 plats **556,00 1**

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

OPTIMISEZ L'ESPACE ET DYNAMISEZ VOTRE VITRINE GRÂCE À NOS CARROUSELS

Nos kits de 9 ou 13 plats s'adaptent à toutes les vitrines. Composez facilement votre présentation. Les plats sont 100% recyclables.

IDÉE D'AGENCEMENT DES PLATS DANS LA VITRINE



SPÉCIAL POISSONNERIE



New

23,50^{HT}
D22447

Corbeille Farm Turbo
D22447 540x430x165 mm **23,50 1**
Corbeille de présentation en tressage polypropylène avec une armature inox muni de deux anses. Certification alimentaire.



New

29,15^{HT}
D22451

Bourriche
D22451 510x385x220 mm **29,15 1**
Bourriche en tressage polypropylène armature inox et anses. Capacité de contenance 15kg. Certification alimentaire.



New

69,00^{HT}
D22516

Corne d'abondance
D22516 650x340x360 mm **69,00 1**
Corne d'abondance en polypropylène marron avec armature métal inox. Certification alimentaire.



New

28,00^{HT}
D22519

Corbeille crible
D22519 ø310x80/220 mm **28,00 1**
Présentoir crible armature et fond quadrillé en inox. Tressage en polypropylène. Certification alimentaire.



New

32,50^{HT}
D22537

Corbeille barque
D22537 585x400x130 mm **32,50 1**
Manne en tressage polypropylène avec armature et fond ajouré inox. Lavable et résistant à l'eau. Certification alimentaire.



New

4,50^{HT}
D22294

Réglette
D22294 500x10x170 mm **4,50 1**
Réglette pique en polypropylène tressé, structure et piques en inox. Certification alimentaire.



New

14,30^{HT}
E25881

- Conforme usage alimentaire et HACCP
- Très robuste dans le temps

Pelle main bleu alimentaire
E25881 260 mm - 3,98 L **14,30 1**



New

à partir de **9,05^{HT}**
987014

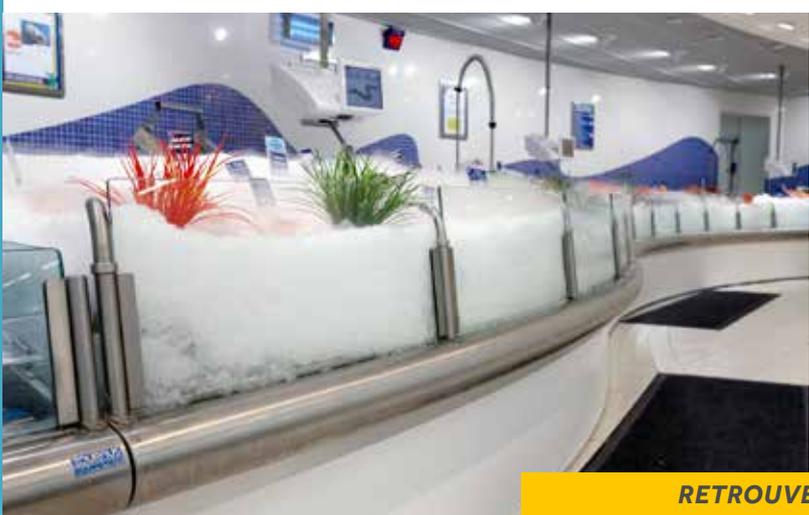
Corbeille barque
987014 310 mm - 0,65 L **9,05 1**
987015 350 mm - 1,1 L **12,45 1**



13,10^{HT}
051017

Plateau fruits de mer
051017 ø 42 cm - inox **13,10 1**
Support plateau fruits de mer
042600 Hauteur 20 cm Haut ø20 cm Bas ø25 cm **8,30 1**

Un étal à poisson adapté à vos besoins



L'étal à poisson inox est à la base de l'aménagement d'une poissonnerie. Il vous permet de mettre en valeur vos produits, tout en donnant une vue d'ensemble au client de votre offre.

POUR VOIR NOS SOLUTIONS D'ÉTALS À POISSON, OU POUR UNE CRÉATION SUR-MESURE, **CONSULTEZ-NOUS.**

RETROUVEZ AUSSI NOS VITRINES PAGE 82

Une machine à glace paillette ou à glace granulée sera indispensable pour que vos produits de la mer soient en permanence sur un lit de glace fraîche.

RETROUVEZ LES MACHINES À GLAÇONS PAGE 94





DÉMARQUEZ-VOUS AVEC
UNE VITRINE ATTRAYANTE

DÉCORATION DE VITRINE



SÉPARATEUR

À partir de
21,35^{HT}
098075



13,50^{HT}
098080

Séparateurs Cyprès
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098075 Socle blanc **21,35 5**
098076 Socle noir **22,35 5**

Prix unitaire, vendu par lot de 5

Séparateurs Cyprès bicolore
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098077 Socle blanc **21,35 5**
098078 Socle noir **21,35 5**

Prix unitaire, vendu par lot de 5

Socles séparateurs
90x750 mm
098080 Rouge **13,50 10**
098079 Noir **13,50 10**

Prix unitaire, vendu par lot de 10

GUIRLANDE

À partir de
23,50^{HT}
B43067



Guirlande citron et feuille
180 cm

B43067 **23,50 1**

À partir de
10,40^{HT}
B43077



Guirlande bambou
270 cm

B43077 **10,40 1**

Prix unitaire, vendu par lot de 12

New

19,50^{HT}
B43062



Crabe

B43062 **19,50 1**

10,60^{HT}
B43061

New



Homard
Longueur 30 cm

B43061 **10,60 1**

New

9,80^{HT}
B43064



Étoile de mer

B43064 **9,80 1**

Prix du lot, vendu par 2.

New

21,30^{HT}
B43063



Mouette
à suspendre

B43063 **21,30 1**

LARGE GAMME DE SÉPARATEUR, GUIRLANDE ET ÉLÉMENTS DE DÉCORATION. CONSULTEZ-NOUS

PANNEAU D'AFFICHAGE



BOBINES PAIEMENT



Bobine carte bancaire
151109 57x40x12 mm **0,44 50**
Prix de la bobine, carton de 50.
Bobine addition
151110 80x80x12 mm **1,90 20**
Prix de la bobine, carton de 20.

Découvrez notre large choix
de panneaux, tarifs et stop trottoir.

Standard ou personnalisés, votre affichage s'adapte à
votre image et vos envies.
Consultez-nous pour découvrir la gamme complète !

Et si vos étiquettes prix devenaient un véritable outil de communication pour votre commerce ?



POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS PIQUES-PRIX, CONSULTEZ-NOUS. LARGES GAMMES : STANDARD, RÉGIONALE, SUR-MESURE, ...

Découvrez notre large choix d'étiquettes et pique-prix pour les commerces alimentaires.

Neutres ou entièrement personnalisables, vous pouvez choisir :

- la **dimension**
- le **type de support** (pic, attache ou sans support)
- l'utilisation ou non d'une **roulette** pour les prix et les poids
- l'ajout d'un **texte personnalisé**...



Des étiquettes adaptées à tous les commerces alimentaires : boucherie, poissonnerie, crèmerie, maraîcher,

De l'humour et de la couleur sur vos étals !

Se décline en **VERSION RÉGIONALE** (BRETAGNE, NORMANDIE, PAYS BASQUE ET SAVOIE)



Mon boucher a la côte !



Boucherie
disponible en 8x12 cm

Maraîcher
disponible en 15x10 cm
et 20x15 cm

Poissonnerie
disponible en 10x14 cm

Crèmerie
disponible en 7x10 cm

Charcuterie
disponible en 7x10 cm et 8x12 cm

On n'a pas tous un pote âgé !



On a la pêche !!!



Tout un fromage !



Ici la charcut'rit !



le MAGASIN

L'EMBALLAGE

Comment choisir son type d'emballage ?

Utilisation	Type d'emballage	Utilisation	Type d'emballage
Charcuterie	Papier duplex (base kraft, contrecollé d'une feuille polyéthylène)	Poisson	Papier thermosoudable (base kraft, enduit polyéthylène pour la soudure à chaud)
Produit gras (beurre, poisson)	Papier ingraissable (base kraft, traitement WS 1 face)	Fromage	Papier duplex ou Papier ingraissable
Viande rouge	Papier paraffiné (base kraft, paraffine 1 ou 2 faces)	Emballage hermétique	Pochette fraîcheur (avec fermeture étanche adhésive)



PAPIER D'EMBALLAGE



38,10^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **38,10 10**

Prix au carton de 10 kg



4,60^{HT}
630461



Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé - 10 µ
600x800 mm
630461 **4,60 100/1000**

Prix au colis



New



Pochette fraîcheur boucherie
Fermeture adhésive.
Kraft blanc imprimé + polyéthylène
150977 250x250 mm **58,00 1**
E25560 330x250 mm **80,00 1**

Prix au carton de 500



68,20^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable
Blanc neutre
Traité WS + ingraissable 50 g
150933 250x320 mm **55,10 1**
150932 350x500 mm **68,20 1**

Prix au carton de 10 kg



À partir de
47,90^{HT}
630417



Bobinot papier ingraissable
Blanc sans impression - 60 g/m²
Bobine de 10 kg
630417 Laize 350 mm **47,90 1**
150935 Laize 500 mm **47,90 1**



À partir de
5,90^{HT}
630415



Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²
630415 Ovale 100 x 110 mm **5,90 1000**
630416 Rond ø 100 mm **6,65 1000**



New

SAC À POULET

GRAND FORMAT

À partir de
37,00^{HT}
150971

Sacs à poulet
Kraft blanc imprimé "poulet rôti"
250(37,5+37,5)x410 mm
150971 **37,00 1**

Vendu par carton de 500



À partir de
43,50^{HT}
150975

Sacs à poulet
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
180x65x350 mm
150975 **43,50 1**

Vendu par carton de 500

SAC ABATTOIR

À partir de
70,20^{HT}
150974



Sacs abattoirs liassés transparents
150972 400x600 mm **54,20 1**
150974 600x1000 mm **70,20 1**

Vendu par carton de 300



SPÉCIAL POISSONNERIE

New

À partir de **87,80^{HT}**
E25559



Pochette fraîcheur poisson
Fermeture adhésive.
Kraft blanc imprimé + polyéthylène
E25559 250x250 mm **87,80 1**
B04669 330x250 mm **114,00 1**
Prix au carton de 500



New

42,50^{HT}
E25561



Sac à bretelles BIO
260/(60+60)x450 mm
Plastique regranulé vert
E25561 **42,50 1**
Prix au carton de 500

SACS DE TRANSPORT



23,90^{HT}
150960

41,90^{HT}
999970

Grand format

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ - Plastique transparent
150960 260/(60+60)x450 mm **23,90 1**
999970 300/(70+70)x500 mm **41,90 1**
Prix au carton de 500
Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.



30,00^{HT}
150961

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **30,00 1**
Prix au carton de 500



30,00^{HT}
150962

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **30,00 1**
Prix au carton de 500



34,55^{HT}
150963

TOP QUALITÉ

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec impression
150963 **34,55 1**

Personnalisez vos emballages !

Emballages sur-mesure possible même sur petites séries.

Personnalisez vos emballages selon votre cahier des charges

POUR PLUS DE PHOTOS + INFOS, CONTACTEZ-NOUS.

À partir de **19,60^{HT}**
B04657

New



Sac fruits et légumes Kraft brun imprimé
B04657 140(45+45) x 280 mm - 1 kg **19,60 1**
B04660 200(30+30) x 310 mm - 2 kg **24,75 1**
B04663 200(45+45) x 360 mm - 1 kg **35,90 1**
B04667 240(47,5+47,5) x 280 mm - 1 kg **41,50 1**
Prix au carton de 1000

À partir de **34,90^{HT}**
153148



Sac cabas - Kraft brun 80g/m²
153148 26x14x32 cm **34,90 250**
153149 26x20x28 cm **32,50 250**
Prix au carton



la PRÉPARATION

FICELLE



Pour toutes les références

Comment choisir sa ficelle ?

Caractéristique	Rotifil	Rayonne	Fibre naturelle
Matière première	Polyester	100% cellulose fils continu	Lin lissé
Résistance à la rupture	+++	+++	+
Limitation à produire de la bourre	++	++++	++
Netteté de la coupe	+++	+++	+++
Aspect rustique	++	+++	+++
Régularité	++++	+++	++
Maintien des noeuds	++	+++	+++
Température d'utilisation	-40 à +220°C		-40 à +100°C
Pouvoir absorbant de la ficelle	faible	moyen	moyen



FICELLE NATURELLE



50,90^{HT}
085022

Ficelle en fibre naturelle
Lin lissé rouge, avec tube - 2 brins
Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
085022 1600 m **50,90 1**

Déroutage extérieur.

RAYONNE



19,47^{HT}
085021

Rayonne spécial rôti et paupiette
RAYONNE 2TE - 2 brins
Polyester et viscose blanc, avec
tube - Rouleau de 1 kg - ø 0,7 mm
085021 2500 m **19,47 1**

Déroutage extérieur.



49,00^{HT}
085028

Ficelle spécial rôti et paupiette
Avec tube - Polyester blanc
ø 0,8 mm - 1600 m - Rouleau de 1 kg
085028 3,5/2 brins **49,00 1**

Déroutage extérieur.

ROTIFIL®



23,40^{HT}
085044

Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge - 1650 m

085044 Déroutement extérieur **23,40 1**

085029 Seau - déroulement central **26,90 1**

085030 Recharge pour seau - déroulement central **23,90 1**

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel.

17,80^{HT}
085020



Ficelle à rôti avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins
Rouleau de 1 kg
ø 0,7 mm 2500 m
Polyester blanc
085020 **17,80 1**

Déroutage extérieur.

21,85^{HT}
085023



FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **21,85 1**

Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **17,80 1**

Pour le ficelage du rôti. Déroutage centrale.



RETROUVEZ LES PORTE BOBINES PAGE 27

FILET



À partir de
7,70^{HT}
630462

Filet élastique
Rouleau 50 m

630462 14/5SC POLY (B) **7,70 20/50**

630463 16/5 SC POLY (B) **8,10 20/50**

630466 18/5 SC POLY (B) **8,65 20/50**

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

PIQUES À BROCHETTES

INOX



À partir de
5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques

096386 250 mm **5,0412**

Prix unitaire, vendu par lot de 12.

Pique à brochette inox
12 piques

096861 300 mm **5,60 1**

Prix du lot de 12.



Piques à brochette en hêtre

948634 20 cm ø 3,8 mm **84,90 5000**

948636 25 cm ø 3,8 mm **20,90 1000**

948638 30 cm ø 3,8 mm **22,90 1000**

Vendu au carton.

À partir de
20,90^{HT}
948636



SOUS-VIDE

Comment choisir son type de sac ?

Utilisation	Temps et Température d'utilisation	Utilisation possible
Pour conserver un produit cru ou cuit	4h à 90°C	Sac sous-vide de conservation
Pour cuire une viande (saucisse, roti, jambon, ...)	4h à 100°C	Sac sous-vide de cuisson, rétractable
Pour cuire une volaille ou foie gras	2h à 121°C	Sac sous-vide de cuisson / stérilisation
Pour surgeler, conserver et cuire avec le même sac	4h à 90°C	Sac sous-vide gaufré



SAC SOUS-VIDE



À partir de **3,15^{HT}**
630425

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm	3,15 1000
630437 200x200 mm	3,95 1000
630445 200x250 mm	4,95 1000
630446 200x300 mm	5,93 1000
630447 200x400 mm	7,90 1000
630448 200x500 mm	9,90 1000
630449 250x300 mm	7,40 1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm	8,90 1000
630454 300x400 mm	11,80 500
630455 300x500 mm	14,80 500
630451 400x400 mm	15,80 500
630452 400x500 mm	19,80 500
630453 400x600 mm	23,60 500

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.

À partir de **7,50^{HT}**
630456



Sacs sous-vide gaufrés

630456 150x250 mm	7,50 1000
630457 200x300 mm	11,90 1000
630458 300x400 mm	24,20 500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459 20-6000 mm	2,90 2/48
630460 30-6000 mm	4,40 2/48

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

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

SAC SOUS-VIDE POUR CUISSON



À partir de **6,85^{HT}**
630475

Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630475 150x250 mm	6,85 200
630476 200x300 mm	11,00 200
630477 250x400 mm	18,25 200
630478 400x500 mm	36,50 200

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.



À partir de **16,50^{HT}**
630481

Sacs rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630481 200x300 mm	16,50 100
631637 200x500 mm	27,50 100
630470 300x400 mm	32,50 100
630472 350x600 mm	57,20 100
631636 400x625 mm	64,00 100

Prix au sachet.

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



À partir de **11,20^{HT}**
631638

Sacs rétractables cuisson sous-vide
Spécial foie gras - Soudure latérale

631638 170x250 mm	11,20 100
630464 175x400 mm	16,50 100

Prix au sachet.

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



Bone Protector coton
330 mm x 100 m

630479 2 rouleaux	73,18 2
-------------------	----------------

Prix au rouleau.

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

Chaussette à jambon

630467 T6	7,90 20/25
-----------	-------------------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER

EMBALLAGE & CONSOMMABLE



À partir de
4,65^{HT}

948810

Barquette thermoscellable		Sachet/carton
948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65 100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75 100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25 100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	7,15 100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

55,00^{HT}

158806



Barquette accompagnement		Unité par carton
158806	470 ml - 21,5x14,8x5 cm	55,00 300

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

84,00^{HT}

158803



Barquette scellable		Unité par carton
158803	840 ml - 21,5x14,8x4 cm	84,00 328

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

16,10^{HT}

948002

Rouleau de film soudable 40µ		
948002	15 cm x 500 m	16,10 1

RETROUVEZ LES THERMOSCELLEUSES PAGE 53



-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box

948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,99 50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	4,46 50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	5,10 50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,50 50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	7,61 50/400
948827	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	13,75 50/200

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
6,10^{HT}

948815

-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière

Barquette multi-fonctions charnière		Sachet/carton
948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	6,10 50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	6,85 50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	7,20 50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	10,00 50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	11,20 50/400
948824	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	16,50 50/200

Prix au sachet, vendu par carton

- Plus de 100 cycles de lavage
- Plus de 40 cycles de congélation
- Plus de 40 cycles de chauffage au micro-ondes

À partir de
11,20^{HT}

945000



-20 / +120 °C



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 - 14,2x18x5x5,7 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.

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. Version opaque, existe en transparent.

BOÎTE PANIER REPAS



- Fond pelliculé étanche
- Passe au four, micro-ondes et congélateur

Boîte panier repas chaud
19x14x4 cm

146100	850 ml	59,00 1
146101	Vision + S - 750 ml	79,00 1
146102	Vision + carré	109,00 1

Carton de 100

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

Jusqu'à +230 °C

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C



À partir de
15,25^{HT}

630515



Octogabasse

630515	Boîte 900 ml 18,3x18,3x6 cm	15,25 50/200
--------	--------------------------------	---------------------

Couvercle en rPET transparent. Système de fermeture fiable. Personnalisation possible : nous consulter. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de
11,10^{HT}

153074

Barquette bateau		
153074	200 ml 13,5x9,7x3,6 cm	11,10 250/1000
153075	300 ml 15,2x11x4,1 cm	13,50 250/1000
153076	750 ml 20,5x14x4,3 cm	25,70 250/500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



Plat gastronorme
 948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **25,20** 100/800
 948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **37,20** 100
 153167 Couverture 32,5x26,5x1,5 cm **28,80** 100
 Prix au carton

À partir de **25,20^{HT}**
948840

13,80^{HT}
153169



Pour la vente à emporter !

Combo - Barquette operculable + couvercle
 Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
 153169 **13,80** 100/1000



À partir de **3,70^{HT}**
948922



Tourtière
 948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **3,70** 100/2400
 948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **20,50** 100/600
 Prix au sachet, vendu par carton



21,60^{HT}
153166

Moule à cake
 1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
 153166 **21,60** 100/500



3,58^{HT}
948906

Godet - hauteur 34 mm
 948906 9 cl - ø 7,5 cm **3,58** 100/1000
 948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **3,85** 100/1500
 Prix au sachet, vendu par carton



4,60^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques
 13 cl - 12,6x12,3x2 cm
 948933 **4,60** 100/1000
 Prix au sachet, vendu par carton

FILM ET ALUMINIUM

23,50^{HT}
150705



Rouleau aluminium 15µ
 Très épais - 29,5 cm x 200 m
 150705 **23,50** 3*

*Prix unitaires HT



À partir de **5,60^{HT}**
150701

1 **Rouleau film étirable**
 150701 Rouleau 30 cm x 300 m **5,60** 4*
 150702 Rouleau 45 cm x 300 m **8,30** 4*
 150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **5,50** 6*
 150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **7,90** 6*

*Prix unitaires HT

À partir de **17,50^{HT}**
150601



2 **Rouleau aluminium - 11 µ**
 150601 Rouleau 33 cm x 200 m **17,50** 3*
 150603 Rouleau 45 cm x 200 m **22,50** 3*
 150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **17,50** 6*
 150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **22,20** 6*

*Prix unitaires HT

POCHETTE PATISSIÈRE

11,40^{HT}
150980



Utilisation chaude

Poche pâtissière Elite
 150980 30x54 cm **11,40** 1
 Boîte distributrice de 100 poches.
 Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



Distributeur mural

À partir de **112,00^{HT}**
914925

Existe en 2 tailles

Distributeur aluminium ou film étirable
 914925 Largeur 30 cm **112,00** 1
 914455 Largeur 45 cm **118,00** 1
 Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse).

À partir de **7,40^{HT}**
914927



Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film
 914927 Largeur 30 cm **7,40** 1*
 914928 Largeur 45 cm **9,30** 1*
 *Prix unitaires HT



Distributeur sur table

VAISSELLE TRAITEUR



À partir de
14,35^{HT}
949205

Plateau repas fibre de canne	Sachet / Carton
948860 5 compartiments	14,25 50/200
949205 Couvercle	14,35 50/200

Prix au sachet, vendu par carton.
Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

**PLUS DE CHOIX DE
VAISSELLE, VERRES, ...
DEMANDEZ NOTRE
CATALOGUE
LES INDISPENSABLES**



À partir de
2,00^{HT}
153163

Coupe à dessert et couvercle Transparent

948937 Coupe 15 cl - ø 9,5x5,7 cm	2,35 25/600
153163 Couvercle plat - ø 9,5 cm	2,00 25/600
153164 Couvercle dôme - ø 9,5 cm	2,84 25/600

Prix au sachet, vendu par carton

**LA PREMIÈRE
PLANCHE
JETABLE !**



1,95^{HT}
146104

Plancha box	Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm	1,95 20

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

À partir de
5,00^{HT}
948997



Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	5,00 948997	5,00 25/100
28x42 cm	948989	10,60 948988	11,00 25/100

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
2,70^{HT}
630232

Brochettes/pique bambou	Sachet/carton
1 630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,70 100/10000
2 630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,70 100/10000
3 630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,05 100/10000
4 630235 Pique décoré assortis - 12 cm	2,85 100/10000
5 948631 Pique plat - 15 cm	3,00 250/2500
6 948632 Pique nœud - 10,5 cm	4,05 250/2500
7 108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	2,00 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
15,85^{HT}
949000

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

Prix au carton



À partir de
34,90^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²	Prix au carton
153148 26x14x32 cm	34,90 250
153149 26x20x28 cm	32,50 250



À partir de
1,85^{HT}
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	2,75 30/900
2 948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	1,85 50/2000
3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	4,40 50/1000
4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm	5,30 50/300
5 948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	4,40 50/1000
6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	6,80 50/1000
7 948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	2,75 24/864

Prix au sachet, vendu par carton.

VAISSELLE RÉUTILISABLE

- Jusqu'à 125 passages au lave-vaisselle
- Motif Wave sur l'aile
- Couleur détectable en centre de tri

À partir de
8,50^{HT}
153081



Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
Ø18,5 cm	153082	153081	8,50 20/100
Ø24 cm	153083	153084	14,50 20/100

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

Bol réutilisable

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

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.

PASSE AU
LAVE-VAISSELLE
& MICRO-ONDES

4,80^{HT}
153085

À partir de
2,50^{HT}
030315



New

SARREGUEMINES
FRANCE 1985

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	2,50	12

Assiette en portaine hôtelière.

COUVERT



À partir de
2,10^{HT}
630091

Sachet / Carton

Couverts bois

630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	2,85	100/1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	2,50	100/1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	2,80	100/1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	2,10	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

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

VERRE

New



À partir de
1,78^{HT}
031282

Élégance - verre **ARCOROC**

031274	14,5 cl Ø 6,4 x 14,2 cm	1,82	12
031273	19 cl Ø 6,9 x 15,3 cm	2,10	12
031271	24,5 cl Ø 7,4 x 16,6 cm	2,15	12

Élégance - flûte

031282	10 cl Ø 5,8 x 15,9 cm	1,78	12
031278	13 cl Ø 5,8 x 17,9 cm	2,00	12
031276	17 cl Ø 5,8 x 17,5 cm	2,20	12

À partir de
1,85^{HT}
033619



Breval - verre

033619	16 cl - Ø 6,66x13,9 cm	1,85	12
033618	23 cl - Ø 7,4x15,5 cm	2,05	12

Flûte

033620	14 cl - Ø 5,65x17 cm	2,05	12
--------	----------------------	------	----

VERRE TREMPÉ

New



Godello - verre

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

Merlot - flûte

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

À partir de
7,50^{HT}
085326

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

IDÉAL POUR TRAITEUR
ET ÉVÉNEMENTIEL



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	15,90	1
085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	17,90	1
085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	21,90	1
085325	Couvercle 600x400 mm	7,90	1
085326	Séparateur verre bas 15 cases Ø107x114 mm	7,50	1
085327	Séparateur verre haut 15 cases Ø107x114 mm	7,50	1
085328	Séparateur verre bas 24 cases Ø89x85 mm	7,90	1
085329	Séparateur verre haut 24 cases Ø89x85 mm	7,90	1
085330	Séparateur verre bas 40 cases Ø66x67 mm	8,70	1
085331	Séparateur verre haut 40 cases Ø66x67 mm	8,70	1
085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90	1
085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80	1
085335	Couvercle 400x300 mm	5,90	1

À partir de
0,70^{HT}
050983



Nina

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

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

À partir de
0,80^{HT}
050963



Vieux Paris

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

les VÊTEMENTS

MAGASIN & LABORATOIRE

27,45^{HT}
905380



25,90^{HT}
909100



Veste mixte SAGA - MC

909100	T 0	25,90	1
909101	T 1	25,90	1
909102	T 2	25,90	1
909103	T 3	25,90	1
909104	T 4	25,90	1
909105	T 5	25,90	1
909106	T 6	25,90	1

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



Veste mixte NERO	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45 1
Noir 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. Noir: manches courtes ou longues. Blanc et bordeaux: manches courtes. Poche stylo sur manche gauche. Existe également en anthracite, pistache, fuchsia, melon, turquoise, moka et denim (manches courtes) et en anthracite, pistache et fuchsia (manches longues).

À partir de **27,60^{HT}**
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.



Veste homme Blake

981423	T0	26,50	1
981424	T1	26,50	1
981425	T2	26,50	1
981426	T3	26,50	1
981427	T4	26,50	1
981428	T5	26,50	1
981429	T6	26,50	1

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



À partir de **80,00^{HT}**
982188

CAPS - Taille unique

909597	Rouge	8,40	1
982188	Noir	80,00	1
982187	Blanc	80,00	1

Tissu polycoton 210 g/m². 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

Vendu par lot de 10.

SPÉCIAL BOUCHERIE



Existe en modèle femme et sans manche, consultez-nous !

47,70^{HT}
909600



Veste mixte BOKO

909590	T 0	49,25	1
909591	T 1	49,25	1
909592	T 2	49,25	1
909593	T 3	49,25	1
909594	T 4	49,25	1
909595	T 5	49,25	1
909596	T 6	49,25	1

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



Veste mixte ORAGE

909600	T 0	47,70	1
909601	T 1	47,70	1
909602	T 2	47,70	1
909603	T 3	47,70	1
909604	T 4	47,70	1
909605	T 5	47,70	1
909606	T 6	47,70	1

Col officier. Liseré de couleur. Poche stylo plaquée sur la manche. 195 g/m². Fermeture par boutons pressions cachés.

SPÉCIAL POISSONNERIE

New



37,90^{HT}
C50667



Veste mixte Bato

C50667	T 0	37,90	1
C50668	T 1	37,90	1
C50669	T 2	37,90	1
C50670	T 3	37,90	1
C50671	T 4	37,90	1
C50672	T 5	37,90	1
C50673	T 6	37,90	1

Veste mixte, col vareuse. Polyester coton 210 g/m². Boutons pression cachés. Jeu de surpiqûres contrastées. Bande de finition de propreté contrastée. Manches retroussables avec pattes contrastées. Poche stylo sur manche. Fente côtés avec points d'arrêt contrastés. Col bateau au dos du vêtement avec surpiqûres contrastées.



T-shirt femme Ancre

C50493	T 0	69,00	1
C50494	T 1	69,00	1
C50495	T 2	69,00	1
C50496	T 3	69,00	1
C50497	T 4	69,00	1

T-shirt à manches longues. Coton épais 255 g/m². Col rond. Maille 100% interlock. Empiècements unis. Ouverture épaule gauche par pressions.

69,00^{HT}
C50493

New



New



- Coupe droite
- Grande liberté de mouvement
- Entretien facile
- Matière extensible, manche en jersey



BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU POUR MAINTENIR LE TABLIER EN PLACE

À partir de
55,00^{HT}
520113

Chaud Devant[®]
ORIGINAL CHEFPIERRE

T-shirt Valente MC			T-shirt Valente ML		
520113	XS	55,00 1	520106	XS	65,00 1
520114	S	55,00 1	520107	S	65,00 1
520115	M	55,00 1	520108	M	65,00 1
520116	L	55,00 1	520109	L	65,00 1
520117	XL	55,00 1	520110	XL	65,00 1
520118	XXL	55,00 1	520111	XXL	65,00 1

Haut niveau de confort pour le travail. Le T-Shirt possède une poche de poitrine et la boucle à l'arrière du cou est là pour maintenir le tablier en place. 26% coton, 74% polyester.

27,90^{HT}
982189



Sur-veste Ulisse

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

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

CORRESPONDANCE DES TAILLES



Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/85	86/93	94/101	102/109	110/117	118/125	126/133
Tour de taille	60/67	68/75	76/83	84/91	92/99	100/107	108/115
Tour de bassin	84/92	93/100	101/108	109/116	117/124	125/131	132/139

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



À partir de
16,60^{HT}
980968



Tablier bavette LOTI
980968 Noir **16,60 1**
632508 Blanc **16,80 1**

Tablier mixte comportant une poche poitrine stylo, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Autres coloris disponibles : prune, bordeaux, beige, chocolat, blanc et anthracite.

- **Combinaison innovante de cuir de vache et de polyester**
- **Fermeture amovible**
- **1 poche**
- **Boucle pour stylo**

89,00^{HT}
520101



Chaud Devant
EQUILIBRÉ CHEF

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.



23,00^{HT}
981982

Tablier Dan88
981982 Rouge **23,00 1**
981981 Gris **23,00 1**
981979 Noir **23,00 1**

65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, œillet fantaisie, fente de marche.



21,20^{HT}
632509

Tablier PRAGUE
632509 Blanc - TU **21,20 1**

Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm. Tablier parisien.

ENTRETIEN DES TEXTILES



53,20^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **53,20 1**

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.

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



Genie
004839 Pulv. 500 ml **6,75 4**

Formule innovante basée sur un concentré enzymatique. Très grande efficacité sur toutes les taches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

23,90^{HT}
E11335



- **Préserve les couleurs et le blanc**
- **Laisse le linge propre et agréablement parfumé**

Skip lessive capsule Linge couleur
E11335 **23,90 1**

PANTALON



Pantalon mixte TIMÉO
909561 T 0 **29,65 1**
909562 T 1 **29,65 1**
909563 T 2 **29,65 1**
909564 T 3 **29,65 1**
909565 T 4 **29,65 1**
909566 T 5 **29,65 1**
909567 T 6 **29,65 1**

Pantalon mixte, pied de poule. Ceinture avec élastiques côtés + bouton clou. Poches italiennes, poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles, nous consulter.

29,65^{HT}
909561

Pantalon mixte UMINI
909500 T 0 **23,25 1**
909501 T 1 **23,25 1**
909502 T 2 **23,25 1**
909503 T 3 **23,25 1**
909504 T 4 **23,25 1**
909505 T 5 **23,25 1**
909506 T 6 **23,25 1**

Pantalon mixte, noir. Taille élastiquée. Poches coutures côtés. Bas de jambe réglables par boutons pressions. Poches côtés. Existe en gris anthracite.

23,25^{HT}
909500



CHAUSSURE

31,20^{HT}
903695



Mocassins - La paire

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

Prix : 31,20

36,45^{HT}
903697



RÉSISTANCE CHOC
> 200 JOULES

EMBOUT DE
PROTECTION ACIER

Sabots - La paire

	Blanc	Noir	
T 35	903697	903840	1
T 36	903722	903733	1
T 37	903723	903734	1
T 38	903724	903833	1
T 39	903725	903834	1
T 40	903726	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

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

Prix : 36,45

TORCHON

3,40^{HT}
186088



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

1,42^{HT}
904449



Torchon - 500x770 mm
904449 **1,42 12**
100 % coton blanchi

6,25^{HT}
186090



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

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

GANT

3,90^{HT}
912232



Moufle anti-chaueur
Textile + aluminium
912232 360 mm **3,90 1**
Protection jusqu'à 200 °C maxi.



Gant anti-chaueur
Ambidextre
911188 **15,25 1**
Température max 350 °C.

48,72^{HT}
705275



Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **48,72 1**

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

19,00^{HT}
911183



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

5,80^{HT}
912233



Mouflette anti-chaueur
912233 Silicone **5,80 1**
Protection jusqu'à 180 °C maxi.

Résistant
jusqu'à +300 °C



Gant anti-chaueur
086502 **17,45 1**
Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.

5,80^{HT}
912233



Moufle anti-chaueur
086503 Petit modèle **15,80 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.

15,80^{HT}
086503

15,50^{HT}
086504



Moufle anti-chaueur
086504 Grand modèle **15,50 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

12,95^{HT}
630263



Paire gant anti-coupeure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	12,50 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	12,95 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	12,95 1

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



TOP
QUALITÉ
★

74,00^{HT}
083923

Gant en cote de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	74,00 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	74,00 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	74,00 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	74,00 1

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



16,90^{HT}
907350



Tablier de plonge Delta
900x1150 mm
907350 **16,90 1**
Polyuréthane blanc. Très lisse,
nettoyage facile. Résiste aux
graisses animales et au sang.

26,50^{HT}
907400



Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 **26,50 1**
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

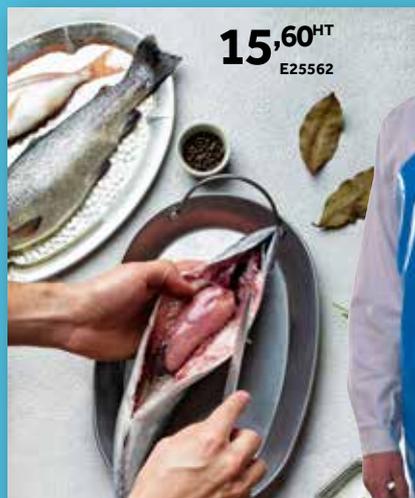
11,10^{HT}
907300



Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm
907300 **11,10 1**
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



SPÉCIAL POISSONNERIE



15,60^{HT}
E25562

New



HAUTE RÉSIDANCE
aux graisses animales,
à l'acide lactique et au sang

Tablier DELTA thermo-soudé
Polyuréthane - 900x1150 mm
E25562 **15,60 1**

Tabliers équipés d'oeillets thermo-soudés.
Boucle de réglage en polypropylène alimentaire.
Crochet plastique détectable et élastique tressé
polyester. Sans aucune pièce métallique. Plage de
température d'utilisation -20 à + 100°C.

SPÉCIAL BOUCHERIE

12,50^{HT}
907309



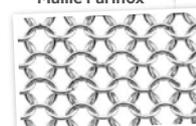
119,00^{HT}
907306



165,00^{HT}
907307



Maille Parinox



Maille Flexinox



1 Housse de protection pour tablier cotte de maille
907309 60x75 cm **12,50 5**
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 Tablier plaques inox - FLEXINOX
907306 800x500 mm - 1650 grammes **119,00 1**
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants
similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de
viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de
fixation. Réversible.

3 Tablier cotte de maille - PARINOX
907307 55x78 cm - 1050 grammes **165,00 1**
907308 55x85 cm - 1100 grammes **178,00 1**
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à
l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment
pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du
gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation.
Réversible.



la **COUTELLERIE**

DÉCOUPE & STÉRILISATION

Couleur violette pour les aliments sans gluten



19,00^{HT}
085300

PEHD 500



ÉPAISSEUR 2 CM !

Planche polyéthylène ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm

085300	Blanche	19,00	1
085302	Bleue	19,00	1
085303	Verte	19,00	1
085304	Jaune	19,00	1
085305	Rouge	19,00	1
085306	Marron	19,00	1
085307	Noire	19,00	1

Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90	1
085320	40x30x2 cm	12,50	1

14,90^{HT}
085321

Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm **14,90** 1
Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **9,40^{HT}**
085314

Planche 45x30x1,25 cm

085314	Blanche	9,40	1
085315	Bleue	9,40	1
085316	Verte	9,40	1
085317	Jaune	9,40	1
085318	Rouge	9,40	1
085319	Marron	9,40	1

Planche 60x40x2 cm

085308	Blanche	24,90	1
085309	Verte	24,90	1
085310	Bleue	24,90	1
085311	Jaune	24,90	1
085312	Rouge	24,90	1
085313	Violette	24,90	1



39,45^{HT}
950106



Planche à découper

950106 40x30x0,3 mm **39,45** 1
Lot de 6 planches en PEHD avec support.
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



22,00^{HT}
984010



Range planches inox triangulaire

984010 **22,00** 1
Peut aussi servir à ranger des couvercles.

11,90^{HT}
E23927



Grattoir

E23927 **11,90** 8

Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.

ARMOIRES DE STÉRILISATION



250,00^{HT}
590100

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



Armoire de stérilisation manuelle
51x12,5x60 cm
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.

330,00^{HT}
961263



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

INNOVATION

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





AFFÛTAGE

AFFÛTAGE MANUEL



66,55^{HT}
098071

- Un simple passage suffit
- Tiges affûteuses en inox
- Risque de blessures réduit



Aigiseur REDSTEEL avec socle inox

098071 **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.

67,50^{HT}
A86315



Aigiseur à poser
220x190x175 mm

A86315 **67,50 1**



▶ **Taillage fin** **35,90^{HT}**
098014

24,95^{HT}
630048

13,75^{HT}
630049

7,15^{HT}
096702

30,35^{HT}
098001

▶ **Fusil apprenti** **16,90^{HT}**
098008



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**

- La tirette spéciale en saphir permet un détachement velouté
- Tranchant régulier du couteau
- Léger et agréable à manier grâce à la forme ronde de la lame
- Manche en plastique hygiénique
- Manche spécial assurant une prise en main sûre



Fusil à aiguiser professionnel

- 1 096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm **58,90 1**
- 2 096787 Taille saphir - Mèche ovale - Lg 30 cm **69,00 1**

58,90^{HT}
096786

69,00^{HT}
096787



▶ **Fusil apprenti** **24,10^{HT}**
A85309



- Une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler

Fusil à aiguiser professionnel

- 1 A85309 Mèche ronde - Lg 30 cm **24,10 1**
- 2 A85338 Mèche plate - Lg 28 cm **86,20 1**

86,20^{HT}
A85338

Manche ergonomique.

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE



505,00^{HT}
000802



Affûteuse à bande
2800 tr/min
230 V mono 270 W
28x33x40 mm
000802 **505,00 1**



907,00^{HT}
096760



Affûteuse électrique
230 V - 330x230x160 mm
096760

907,00 1

Affûtage simple et rapide, idéal pour augmenter la productivité. Angle d'affûtage pré-réglé. Meules céramiques pour un tranchant lisse et durable.



579,00^{HT}
098138

Meule à eau

098138 ø 250 mm
340x280x460 mm **579,00 1**

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



INOX



Affûteuse à bande humide

949465 357x382x315 mm **1330,00 1**

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

COUTELLERIE SPÉCIFIQUE

SPÉCIAL POISSONNERIE

New 54,60^{HT}
B42890

3,90^{HT}
085052

40,30^{HT}
630046

5,08^{HT}
630404

9,20^{HT}
912278

4,30^{HT}
090754

7,90^{HT}
095060

9,30^{HT}
B42868

8,90^{HT}
B42867

19,00^{HT}
B42876

8,20^{HT}
B42875

8,40^{HT}
B42796

0,21^{HT}
044346

5,15^{HT}
042100



9

8

7

6

5

4

3

2

1

Ciseaux à poisson

FISCHER

1 Ciseaux
630045 Poisson fins inox - 26 cm **15,00** 1
096023 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.

2 Ciseaux
B42414 Lg 22 cm **40,80** 1

3 Couteau à coquilles St-Jaques
B42796 lame 11 cm **8,40** 1

4 Écailleur professionnel
B42875 Lg 13,5 cm **8,20** 1

5 Écailleur professionnel
B42876 Lg 16 cm **19,00** 1

6 Filet de sole
B42867 lame 17 cm **8,90** 1

7 Filet de sole
B42868 lame 20 cm **9,30** 1

8 Poisson micro-denté
630046 lame 35 cm **40,30** 1

9 Poisson cranté
B42890 lame 42 cm **54,60** 1

24,50^{HT}
914770

Rince doigts
914770 **24,50** 1
Papier crêpe humidifié, saveur citron. Carton de 1000.

SPÉCIAL FROMAGERIE



À partir de **29,00^{HT}**
098066

1

2

Couteau à fromage

1 098066 1 main - 25 cm **29,00** 1
098067 2 mains - 33 cm **55,10** 1
098068 2 mains - 50 cm **78,20** 1

MADE IN FRANCE

À partir de **4,95^{HT}**
089311

1^{ER} PRIX

Fils à fromage

098089 Paquet de 10 fils 45 cm **9,62** 1
098090 Paquet de 10 fils 85 cm **10,70** 1
098091 Paquet de 10 fils 100 cm **10,70** 1

À partir de **9,62^{HT}**
098089

39,50^{HT}
096316

Couteau à fromage
096316 2 mains - 29 cm **39,50** 1

ARCOS

MADE IN EUROPE

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

SPÉCIAL BOUCHERIE

DICK
Traditionsmarke der Profis



À partir de **10,50^{HT}**
096773

**FABRICATION EN ALLEMAGNE
ALLIAGE D'ACIER INOXYDABLE
DE HAUTE QUALITÉ**

Qualité maximale pour travailler sans effort. Lame brillante et stable, géométrie découpée au laser. Repose-pouce particulièrement large. Manche anti-dérapant. Sécurité avec protection étendue des doigts.



- | | | | | |
|----|--|----------------|-------|---|
| 1 | Ergo Grip, couteaux de boucher | 096766 30 cm ● | 27,40 | 1 |
| | | 096767 30 cm ● | 27,40 | 1 |
| | | 096768 30 cm ● | 27,40 | 1 |
| 2 | Ergo Grip, couteaux de boucher | 096763 26 cm ● | 23,45 | 1 |
| | | 096764 26 cm ● | 23,45 | 1 |
| | | 096765 26 cm ● | 23,45 | 1 |
| 3 | Ergo Grip, couteaux à dénervier | 096771 21 cm ● | 16,80 | 1 |
| | | 096772 21 cm ● | 16,80 | 1 |
| 4 | Ergo Grip, couteaux désosseur | 096783 21 cm ● | 17,75 | 1 |
| | | 096784 21 cm ● | 17,75 | 1 |
| 5 | Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée | 096785 21 cm ● | 21,30 | 1 |
| 6 | Ergo Grip, couteaux à saigner | 096770 15 cm ● | 13,85 | 1 |
| 7 | Ergo Grip, lame étroit, couteaux dà ésousser | 096780 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| | | 096781 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| | | 096782 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| 8 | Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096774 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| | | 096775 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| | | 096776 15 cm ● | 11,75 | 1 |
| 9 | Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096773 13 cm ● | 10,50 | 1 |
| 10 | Ergo Grip, lame étroit, couteaux à désosser | 096777 13 cm ● | 10,50 | 1 |
| | | 096778 13 cm ● | 10,50 | 1 |
| | | 096779 13 cm ● | 10,50 | 1 |
| 11 | Ergo Grip, couteaux à saigner | 096769 13 cm ● | 12,60 | 1 |

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé.

Plastique polypropylène apportant une étanchéité parfaite entre la lame et le manche.

FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859

Acier suédois 12C27 d'une dureté importante et supérieure (56-57 HRC) : inoxydable, pouvoir de coupe exceptionnel, tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard, fréquence d'affûtage divisée par deux.

Structure antidérapante.

Forme ergonomique adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande.

Boucher / traiteur			
	B43000	20 cm	21,90 1
	B43001	23 cm	24,50 1
1	B43002	25 cm	28,50 1
	B43003	28 cm	31,60 1
	B43004	30 cm	33,90 1

Boucher mince			
2	B43007	20cm	21,60 1

Désosseur			
3	B43009	lame dos droit 14 cm	17,00 1
4	B43018	lame rigide 13 cm	17,00 1
	B43019	lame rigide 15 cm	19,30 1
	B43020	lame semi-flexible 13 cm	17,00 1
5	B43021	lame semi-flexible 15 cm	19,30 1
	B43022	lame semi-flexible 17 cm	20,20 1
6	B43023	lame flexible 13 cm	17,00 1
	B43024	lame flexible 15 cm	19,30 1
7	B43025	lame usée 11 cm	14,80 1
	B43026	lame usée 14 cm	17,00 1
8	B43028	pointe large 14 cm	19,30 1

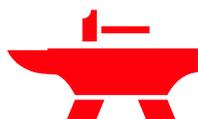
Couteau à saigner			
	B43010	12 cm	15,90 1
	B43011	14 cm	17,00 1
9	B43013	17 cm	20,20 1
	B43014	20 cm	21,90 1
	B43015	23 cm	24,30 1

Tripier arrondi sans pointe			
10	B43016	20 cm	34,50 1

Couteau à dénervier			
11	B43027	lame flexible 20 cm	20,40 1

Couteau à parer			
12	B43030	lame courbe 22 cm	24,60 1

Couteau à filet			
13	B43036	Acier 20 cm	19,90 1
14	B43039	Suédois 19 cm	19,90 1



FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859



**ACIER SUÉDOIS 12C27
ET MANCHE BI-MATIÈRE**

À partir de **14,80^{HT}**
B43025



New



SPÉCIAL BOUCHERIE

COUTEAUX À JAMBON

17,00^{HT}
096629



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



35,00^{HT}
096659



1 Couteau à jambon
096629 36 cm **17,00 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.

2 Couteau à jambon alvéolé
Manche POM
096659 234 g - 25 cm **35,00 1**
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.



SCIES

43,90^{HT}
097999



Villette - Scie de boucher
097999 Scie 45 cm **43,90 1**
097998 lame de rechange acier
2,5 cm - 20 cm **9,70 1**



52,25^{HT}
097947



Scie américaine
097947 45 cm **52,25 1**
097949 50 cm **52,15 1**
097948 lame de rechange scie 45 cm **4,05 1**
097960 lame de rechange scie 50 cm **4,05 1**



45,20^{HT}
096762



Scie de boucher
096762 35 cm ● **45,20 1**

80,00^{HT}
096761



Scie boucherie américaine
096761 50 cm ● **80,00 1**

FEUILLES DE BOUCHER

66,00^{HT}
096287



Feuille de boucher inox
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **66,00 1**



81,30^{HT}
098022



Feuilles de boucher inoxydables renforcées
avec dos cintré
098022 750 g - 24 cm **81,30 1**
098023 870 g - 26 cm **90,60 1**



27,50^{HT}
096495



Couperet inox
096495 520 g - 18 cm **27,50 1**
Pleine soie. 3 Rivets acier inox.



Lame ép. 4 mm



les USTENSILES

CISEAUX



- Ciseaux
- | | | | | |
|---|--------|--|------|---|
| 1 | 041710 | Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm | 9,95 | 1 |
| 2 | 096613 | Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm | 7,38 | 1 |



CROCHET



- Esse de boucher inox - Lot de 10
- | | | | | |
|---|--------|----------------|-------|----|
| 1 | 097980 | 8 cm - ø 4 mm | 5,25 | 10 |
| 2 | 098057 | 10 cm - ø 4 mm | 5,60 | 10 |
| 3 | 097982 | 12 cm - ø 5 mm | 7,45 | 10 |
| 4 | 098058 | 14 cm - ø 5 mm | 8,50 | 10 |
| 5 | 097983 | 16 cm - ø 6 mm | 9,50 | 10 |
| 6 | 098059 | 18 cm - ø 6 mm | 10,95 | 10 |



- À partir de **5,25^{HT}**
097980
- 11,15^{HT}**
098060
- Alonge tournante
longueur 240 mm
ø 10 mm
098060 **11,15** 1
Poids maxi 120 kg.

BARRE



- 1 Penderie murale inox
097059 8 crochets **24,00** 1
910384 12 crochets **26,50** 1
- 2 Barre aimantée ABS
091724 38x5x1,2 cm **7,25** 1
091730 50x5x1,2 cm **9,79** 1
Fixation par vis et chevilles.
- 3 Barre aimantée inox
091726 50 cm **32,05** 1

POUR LES ESSES DE BOUCHER

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

ATTENDRISEUR



40,80^{HT}
098062

- Presse à steak avec pelette **FISCHER**
steaks environ 150 g
098063 Ronde - ø 10 cm **46,90** 1
098062 Ovale **40,80** 1



- À partir de **109,00^{HT}**
098088
- Presse steak
098088 Rond **109,00** 1
096450 Ovale **114,00** 1

- Aplatisseur à viande inox
097984 1 kg - ø 8,5 cm **22,35** 1
098087 1,95 kg - ø 11 cm **48,20** 1



À partir de **22,35^{HT}**
097984



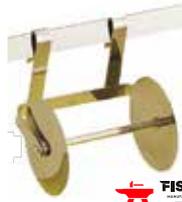
RETROUVEZ LES PAPIERS À STEAK PAGE 8

69,00^{HT}
097950



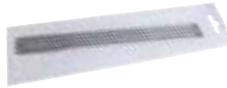
FISCHER
Dérouleur bobine ficelle
097950 **69,00 1**
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

26,65^{HT}
097953



FISCHER
Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 **26,65 1**

22,65^{HT}
630002



Aiguille à brider
25 cm - Lot de 5
630002 **22,65 1**
Prix à l'unité

79,35^{HT}
098064



FISCHER
Porte bobinot laqué blanc
098064 Comptoir - 35 cm **79,35 1**
098065 Mural - 35 cm **79,35 1**
098093 Comptoir - 50 cm **84,25 1**



RETROUVEZ LES BOBINOTS PAPIER ET FICELLE PAGE 10



À partir de **8,88^{HT}**
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,90 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,60 1
3	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,90 6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,60 6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,30 6
7	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	8,88 1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,07 1
9	912235	Épluche tomates	8,20 1
10	912236	Épluche tomates castor	8,50 1

À partir de **6,75^{HT}**
095300



Lame pivotante

095300 Éplucheur **6,75 1**
095297 Couteau à julienne **8,70 1**
Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm

8,05^{HT}
912240



• Évite l'oxydation de la salade !

11 280616 Rasoir à truffes **31,18 1**
12 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,50 1**
13 912240 Vide avocat **8,05 1**

13,30^{HT}
085037

12,95^{HT}
085055



2 fonctions



INOX

11,00^{HT}
085035



INOX

Coupe-cœurs

1	085055	Rondelles/quartiers	12,95 1
2	085037	6 sections - inox	13,30 1
3	085035	Rondelles - inox	11,00 1

RAPES



8,95^{HT}
280649

Râpe fine
6,5x33 cm
280649 **8,95 1**
Surface de coupe
65x135 mm.

6,05^{HT}
280680



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

OUVRE-BOÎTE

1,65^{HT}
983919



1

28,85^{HT}
912110



2

13,35^{HT}
156092



3

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé 16 cm	1,65 1
2	912110	Titan 9x6x8,5 cm	28,85 1
3	156092	Papillon 10x2,5x2 cm	13,35 1





185,00^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox
10 tranches épaisseur 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.



169,00^{HT}
083946



Coupe-tomates inox 6 quartiers
38,5x32,5x5,8 cm
083946 **169,00 1**
Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



24,90^{HT}
911298



Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique ABS - 34,5x14,5 cm
911298 **24,90 1**
Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.



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



177,00^{HT}
089410

Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches épaisseur 5,5 mm
089410 43,2x20,2x21 cm **177,00 1**
Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide.



36,00^{HT}
911295



Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm
911295 **36,00 1**
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 6 mm).



83,00^{HT}
911304

Mandoline japonaise
911304 Épaisseur coupe 95 mm **83,00 1**
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm).

119,00^{HT}
082319

► La seule à faire des cubes

Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm **119,00 1**
Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2,4 et 10 mm). Livrée avec poussoir inox.



► Demandez l'original !



102,00^{HT}
280109

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 **102,00 1**
Livré avec 4 effileuses (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).



À partir de
3,00^{HT}
096990

► Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

- 1 Spatule étroite plate
096990 Lg 13 cm **3,00 1**
096991 Lg 20 cm **3,20 1**
096992 Lg 25 cm **3,30 1**
096993 Lg 30 cm **4,20 1**
096994 Lg 35 cm **4,50 1**
- 2 Spatule étroite coudée
096995 Lg 20 cm **5,75 1**
096996 Lg 25 cm **6,05 1**
096997 Lg 30 cm **3,55 1**
- 3 Spatulette pâtisserie
280612 Longueur 10x1,8 cm **4,40 1**



- Spatule large coudée
- 1 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **3,80 1**
 - 2 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **4,45 1**
 - 3 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **4,05 1**
- Manche surmoulé polypropylène noir.

À partir de
4,45^{HT}
097121



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



6,02^{HT}
095285

Pelle souple
17x8 cm
095285 **6,02 1**

► Véritable MONOBLOC



À partir de **3,65^{HT}**
912000

Louche monobloc inox		
912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	3,65 1
912002	13 cl - ø 8 x 28 cm	5,05 1
912004	25 cl - ø 10 x 32 cm	6,40 1
912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	8,05 1
912008	67 cl - ø 14 x 43 cm	10,90 1
912010	1 L - ø 16 x 43 cm	14,60 1
912012	1,46 L ø 18 x 43 cm	19,90 1
912013	2,06 L ø 20 x 51,5 cm	26,00 1



À partir de **8,75^{HT}**
089804

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 26 cm	23,25 1



À partir de **5,00^{HT}**
912018

Écumoire monobloc		
912018	ø 8 cm	5,00 1
912020	ø 10 cm	5,90 1
912022	ø 12 cm	6,90 1
912024	ø 14 cm	9,80 1
912026	ø 16 cm	11,20 1
912028	ø 18 cm	16,00 1
912030	ø 20 cm	19,00 1



STOP GLISS®

► **IDÉAL POUR LES VITRINES**



À partir de **9,30^{HT}**
095276

Stop gliss®

1	095298	Cuillère perforée 28 cm	12,25 1
2	095294	Cuillère pleine 28 cm	12,60 1
3	095276	Fourchette 2 dents 27 cm	9,30 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.



2,30^{HT}
096850



6,20^{HT}
905460

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 **2,30** 1
Nylon noir.

Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 **6,20** 1
Matériau composite.



12,50^{HT}
096108

Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 **12,50** 1



5,60^{HT}
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec
de côté - Lg 28 cm
912016 **5,60** 1



À partir de **2,70^{HT}**
041653

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



INOX
18/10

8,15^{HT}
914499

Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 **8,15** 1

51,00^{HT}
097066



48,00^{HT}
097040



Les grands outils		
1	097066	Spatule polyéthylène 74 cm 51,00 1
2	097040	Spatule géante inox 120 cm 48,00 1

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



À partir de **1,90^{HT}**
986358

► Jusqu'à 180°C

TOP QUALITÉ

► HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass		
986358	25 cm	1,90 1
086359	30 cm	2,50 1
986360	35 cm	2,70 1
086361	40 cm	4,10 1
986362	50 cm	6,45 1



À partir de **3,95^{HT}**
113488

► Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C
113488 25 cm **3,95** 1
113487 35 cm **6,20** 1



À partir de **3,10^{HT}**
097057

► Jusqu'à 230°C

Spatule silicone
097057 25 cm **3,10** 1
097058 36 cm **5,05** 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



À partir de **4,90^{HT}**
912032

2 Fouet Fibreglass		
912205	Lg 25 cm	6,90 1
912204	Lg 30 cm	7,45 1
912203	Lg 35 cm	8,90 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	14,30 1
082253	Lg 40 cm	15,60 1
082254	Lg 45 cm	18,30 1
082255	Lg 50 cm	19,90 1

Solide et ergonomique.

ESSOREUSES & PASSOIRES



À partir de
120,00^{HT}
070302

Essoreuse manuelle

070302	10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm	120,00	1
070300	20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm	142,00	1

Base antidérapante. Plastique alimentaire



CHINOIS



25,90^{HT}
098122

Chinois toile-métallique

098122	Rond ø 20 cm	25,90	1
912091	Ovale 20x22 cm	28,90	1

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

À partir de
13,85^{HT}
912092



Chinois tout inox

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



28,90^{HT}
912091



BASSINES

À partir de
3,50^{HT}
911596



Bol conique

911596	ø 20 cm - 1 L	3,50	1
911597	ø 24 cm - 2 L	6,40	1
911598	ø 30 cm - 3 L	7,60	1
911599	ø 34 cm - 5 L	11,10	1

À partir de
21,90^{HT}
911122



Bassine cul de poule inox

911122	ø 22 cm - 2,7 L	21,90	1
911124	ø 26 cm - 4 L	26,25	1
911126	ø 32 cm - 9,5 L	27,90	1
911128	ø 36 cm - 12 L	40,50	1

À partir de
10,00^{HT}
911118



Rebords courbés!



Bassine conique à fond plat inox

911118	ø 20 cm - 2,12 L	10,00	1
911120	ø 24 cm - 3,5 L	11,10	1
911119	ø 28 cm - 5,25 L	14,65	1
911123	ø 32 cm - 7,65 L	17,05	1

19,00^{HT}
086801



Entonnoir inox
ø 16 cm

086801 19,00 1

34,90^{HT}
910385



Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm

910385 34,90 1

50,00^{HT}
912082



Passoire conique inox

912082 ø 36x16 cm 50,00 1

71,75^{HT}
082329



Bassine conique à anses

082329 ø 50 cm 71,75 1

52,70^{HT}
086165



Seau inox
12 L - ø 31 cm

086165 52,70 1

ENTONNOIRS À PISTON

Étanche!



76,00^{HT}
086209

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

086209 76,00 1



76,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20 x Ht 20 cm

086221 76,00 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.

Range douille
incorporé



38,00^{HT}
086230

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15 x Ht 15,5 cm
Inox et plastique

086230 38,00 1



À partir de
114,00^{HT}
631006



Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm avec 2 douilles

631006 114,00 1

Buse ø 15 mm.

POCHE PATISSIÈRE

11,40^{HT}
150980

Utilisation chaude



Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm 11,40 1

Boîte distributrice de 100 poches. Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

la PRÉPARATION

CUISSON

MOULES

À partir de
1,60^{HT}
911014



Tartelette cannellée

911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,15	1

GOBEL



Bordé



4,25^{HT}
911033

Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	4,25	1
911654	ø 20 x 4 cm	9,25	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	11,50	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	12,20	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	13,90	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	15,95	1



À partir de
6,10^{HT}
911018

Tourtière cannellée

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.

GOBEL



GOBEL

Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	13,10	1
911458	ø 34x1,3 cm	15,40	1



11,70^{HT}
911432

Moule à cake
28x10x7,5 cm

911432 11,70 1



10,40^{HT}
911017

Moule à tarte
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	10,40	1
--------	-----------------------------	-------	---



19,80^{HT}
910405

Moule à cake anti-adhérent
33x105x8 cm

910405 19,80 1

GOBEL

Bords plié sur fil.



À partir de
72,55^{HT}
630170

de Buyer

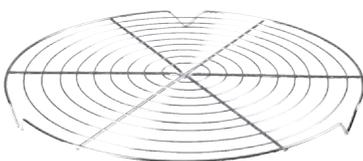
Moule à pâte croûte pliable

630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	72,55	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	84,70	1

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



4,45^{HT}
990215



Grille pâtisseries

990215	ø 32 cm	4,45	1
--------	---------	------	---

En acier chromé.



Polyamide

Inox

À partir de
15,00^{HT}
911659

Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	18,45	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	22,55	1

GRILLES & PLAQUES

À partir de
15,70^{HT}
086198



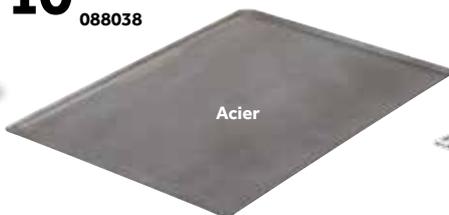
Plaque tôle de forte épaisseur inox

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
10,90^{HT}
088038



Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm
082588 **9,90 1**

Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

Plaque tôle - Bords pincés - Bleue - Épaisseur 15/10
600x400 mm

088038 **10,90 1**

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant ½ à 1 heure.

13,50^{HT}
088036



Plaque tôle de forte épaisseur aluminium
600x400 mm - Perforée - Bords pincés

088036 **13,50 1**

À partir de
19,30^{HT}
086231



Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **19,30 1**

086212 600x400 mm **26,00 1**



À partir de
11,50^{HT}
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

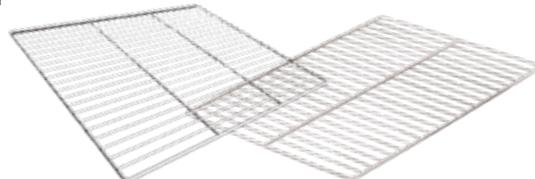
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés **15,00 1**

086671 600x400 mm - Bords pincés **19,00 1**

086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries 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
6,80^{HT}
086202



Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 **6,80 10**

Grilles renforcées inox

086218 1 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm

530x325 mm - GN 1/1 **8,90 10**

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm

GN 2/1 - 650x530 mm **12,60 10**

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm

600x400 mm **8,65 10**

632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm

Butée à 600 mm - 600x800 mm **20,20 10**

LA CUISSON



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène



Tous feux

À partir de
26,00^{HT}
511318

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318 ø 20 x 4 cm sans anse **26,00 1**

511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**

511320 ø 28 x 5 cm sans anse **43,90 1**

511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **51,00 1**

511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **63,30 1**

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

À partir de
24,00^{HT}
585067



Tous feux

1



Tous feux

2

À partir de
55,35^{HT}
585092

1 Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **24,00 1**

585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L **31,50 1**

585060 ø 28 x 13 cm - 8 L **37,95 1**

585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L **56,00 1**

585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L **77,50 1**

585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L **82,00 1**

585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L **110,00 1**

Vendu sans couvercle.

2 Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L **55,35 1**

585096 ø 32 x 32 cm - 26 L **70,50 1**

585098 ø 36 x 36 cm - 37 L **99,95 1**

585100 ø 40 x 40 cm - 50 L **111,90 1**

585101 ø 45 x 45 cm - 69 L **157,00 1**

Vendu sans couvercle.

À partir de
7,50^{HT}
597094



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**

BALANCE*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.

À partir de
74,00^{HT}
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761	3 kg / 0,1 g	74,00 1
980763	6 kg / 0,2 g	80,00 1
980764	15 kg / 2 g	90,00 1

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

▶ Plateau : 125x132 mm

42,00^{HT}
949354



Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354	5,2 kg / 1 g	42,00 1
--------	--------------	----------------

Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

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

À partir de
235,00^{HT}
949324



À partir de
290,00^{HT}
949326



▶ Plateau : 190x242 mm

Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324	6 kg - Précision 1 g	235,00 1
949325	15 kg - Précision 2 g	235,00 1

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326	6 kg - Précision 1 g	290,00 1
975149	15 kg - Précision 2 g	290,00 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.

À partir de
390,00^{HT}
949310



Balance Defender 3000
Plateau de pesage amovible Inox - Construction de base en acier peint - Capteur aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité) - Indicateur en ABS colonne 330 ou 680 mm - Temps de stabilisation 1 seconde - Température de fonctionnement : -10°C à +40°C

949310	30 kg - précision 5 g 305x489x542 mm Plateau 355x305 mm	390,00 1
949311	60 kg - précision 10 g 420x686x896 mm Plateau 550x420 mm	442,00 1

Cordon d'alimentation direct. Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé.



**100% INOX
LAVABLE AU JET**

- LCD rétro-éclairé
- Fonctionne sur batterie ou secteur
- Plateau amovible

À partir de
769,00^{HT}
949355

Balance Defender 3000 Inox
Indicateur en Inox Aisi 304
Colonne 330 ou 680 mm
Temps de stabilisation 1 seconde.
Température de fonctionnement :
-10°C à +40°C

949355	30 kg - précision 5 g 305x645,5x130 mm Plateau 355x305 mm	769,00 1
949356	60 kg - précision 10 g 420x842,5x132,9 mm Plateau 550x420 mm	1025,00 1

**ÉTANCHE - IP66
LAVABLE AU JET**



Idéal pour utilisation dans des environnements humides ou lorsqu'un lavage au jet est nécessaire. Conception en inox 304 robuste. Indicateurs en inox IP66 avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé. Fonctionne sur batterie rechargeable en standard avec un cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable avec cadre en acier inoxydable, capteur en acier inoxydable IP67 silicone scellé

**PRIX
EXCEPTIONNEL**

179,00^{HT}
980745

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

▶ Plateau : 390x290 mm

Balance de réception
mono capteur*
60 kg / Précision 20 g - 390x290x640 mm
980745 **179,00 1**

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



THERMOMÈTRE

THERMOMÈTRES INFRAROUGES



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

39,00^{HT}
911306

Thermomètre infrarouge
153x101x43 mm - Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C

911306 **39,00 1**
Rapport distance (spot 12:1). Sélection en °C/°F. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : 0,1°C ou 0,1°F. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibration et sacochette de protection.

PRIX LE PLUS BAS

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

44,00^{HT}
909990

32,50^{HT}
910011

46,00^{HT}
909991

19,60^{HT}
909970



Étanche



Sonde repliable



Étanche



1 Checktemp étanche
Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50 à +150°C
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible
909990 66x50x25 mm **44,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.
2 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable
103 x ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50,0 à 300 °C - Précision : ± 0,4 °C (-50,0 à -30,0 °C) ; ± 0,2 °C (-30,0 à 170,0 °C) ; ± 0,4 °C (-170,0 à 199,9 °C) ; ± 1,0 °C ± 1 digit (200,0 à 300,0 °C)
165x45x24 mm
910011 **32,50 1**
Livré avec piles.

3 Checktemp 1 étanche
Sonde 160 mm - Câble 1 m - Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - 165x45x24 mm
909991 **46,00 1**

Livré avec piles.
4 Thermomètre Digital sonde perçante
Étendue de -40 à +300°C - Résolution 0,1°
Précision ± 1°C (-20 à +150°C) sinon ± 2°C
Sonde inox perçante - Longueur 125 mm
ø 3,6 mm - câble 150 cm
909970 **19,60 1**

THERMOMÈTRES D'IMMERSION

129,00^{HT}
910040

Thermomètre 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**



THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1,65^{HT}
084012

1 Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C
084012 150x20 mm **1,65 1**
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

2 Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C
909966 **6,90 1**
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C - Résolution 0,1°
909960 Double sonde **27,00 1**
Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décongéto du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



72,80^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C
Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors
910010 93x39x31 mm **72,80 1**
Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument. Applications HACCP.

OUVRE-BOÎTE

À partir de
109,00^{HT}
083949

28,85^{HT}
912110

• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm
912110 **28,85 1**



1485,00^{HT}
962115

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

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
962115 250x450x750 mm **1485,00 1**
083957 Kit de rechange **57,80 1**



639,00^{HT}
950100

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

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **639,00 1**



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**



Bac gastronomie 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	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
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	A65933 12,00	A65942 32,00	1
GN 1/1 perforé 530x325 mm		A65912 15,00	A65914 17,00		A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00			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	A65934 10,10		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	A65935 6,60	A65943 22,90	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	- -	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00	A65936 5,20	A65944 19,50	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00	A65937 4,40	A65945 17,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00	A65938 3,00	A65946 13,70	1
GN 1/9 plein 176x108 mma	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	A65939 2,35		1



Bac gastronomie plein inox 18/0 - ép.7/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 20,80	- -	- -	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	- -	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,40	988077 14,00	988209 18,90	988075 22,00	988207 9,40	988230 19,80	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	- -	988220 10,90	- -	988083 13,00	988206 16,00	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 6,50	988087 9,40	988204 13,00	988085 14,90	988089 5,15	988232 13,50	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,90	988091 12,00	988095 3,90	988233 9,90	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 4,40	988098 6,30	988097 8,95	988096 10,00	988100 3,25	988234 8,30	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 3,75	988103 5,00	988102 6,70	- -	988105 2,00	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,55	988106 4,25	- -	- -	988108 1,65	- -	1

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



LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de **21,00^{HT}** 083446 **Stock limité**

Rieber

Bac gastronomie 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.



BACS POLYPROPYLÈNE

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



À partir de

1,90^{HT}
000687

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



Bac plein Camview®



	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,20	000657 13,95	000656 17,90	000655 22,20	000682 9,90	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,50	000662 8,25	000661 10,50	000664 12,50	000683 4,85	000666 3,85 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 4,90	000668 6,25	000667 7,90	- -	000684 3,40	000671 3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,65	000673 5,15	000672 6,50	- -	000685 3,00	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,40	- -	000686 2,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,65	000680 2,90	- -	- -	000687 1,90	- - 1

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

Bac plein polypropylène



	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 8,85	000636 11,20	000650 5,10 1
GN 1/2 325x265 mm	000632 3,50	000642 4,30	000643 4,90	000637 5,90	000651 2,95 1
GN 1/3 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,40	000645 4,40	000638 5,20	000652 2,25 1
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,50	000646 3,05	000647 3,90	- -	000653 1,75 1
GN 1/6 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,80	- -	000654 1,15 1

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

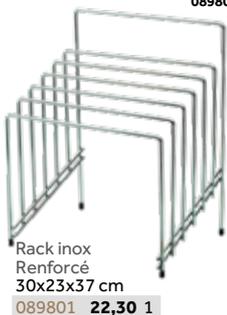
ACCESSOIRES

À partir de

2,44^{HT}
084372

Pour le rangement de 6 couvercles !

22,30^{HT}
089801



Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 **22,30** 1



Guide de division
084372 Longueur 325 mm **2,44** 1
084374 Longueur 530 mm **3,70** 1



8,05^{HT}
033162

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

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

BACS MÉLAMINE

À partir de

10,90^{HT}
889933

29,15^{HT}
889934



IDÉAL POUR VITRINES

Bac plein polypropylène

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

ÉTIQUETAGE

16,50^{HT}
906095



Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm **16,50** 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.

92,32^{HT}
906225



Étiquetteuse JudoFood
906225 13 lignes - 50x245x125 mm **92,32** 1
Étiquettes repositionnable
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **1,95** 10
Recharge encre
906227 5 cartouches **2,67** 1

34,90^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **34,90** 1
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

9,25^{HT}
906209



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 **9,25** 1
Boîte de 500 étiquettes

15,50^{HT}
906210



Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours
70x45 mm
906210 **15,50** 1
Boîte de 250 étiquettes

8,90^{HT}
906218

Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro
70x45 mm
906218 **8,90** 1



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



BOÎTE HERMÉTIQUE



À partir de **8,90^{HT}**
E14005

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

Eco-responsable

Réutilisable

- Plus de 100 cycles de lavage
- Plus de 40 cycles de congélation
- Plus de 40 cycles de chauffage au micro-ondes

100% Recyclable



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 - 14,2x18x5x5,7 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.

BOÎTES HERMÉTIQUES

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

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 de restes et faciliter le nettoyage. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

À partir de **3,60^{HT}**
631406



100% ÉTANCHE!



À partir de **4,10^{HT}**
631416



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



Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 390x210x235 mm	7,20 1
633101 4 L - 390x210x350 mm	9,90 1
633102 6 L - 480x250x375 mm	13,90 1
633103 8 L - 480x250x415 mm	15,50 1
633104 12 L - 580x325x415 mm	22,90 1
633105 18 L - 580x325x535 mm	27,90 1
633106 22 L - 580x325x615 mm	33,80 1

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



BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de **5,20^{HT}**
631353



Boîte hermétique		
631353 Carrée 157x157x82 mm - 1,2 L	5,20	1
631350 Rectangulaire 253x182x85 mm - 2,5 L	8,50	1
631351 Rectangulaire 300x230x180 mm - 9 L	16,10	1
631352 Rectangulaire 305x230x120 mm - 5,3 L	14,50	1

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

Utilisez le marqueur sur l'étiquette permanente

4,10^{HT}
631410



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.

le STOCKAGE

BAC & CAISSE

13,90^{HT}
981087



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm

Gilac



981087 15 L **13,90 1**

Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.



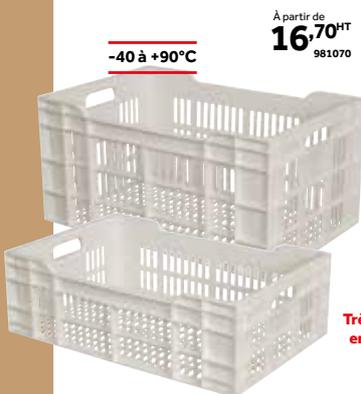
24,75^{HT}
981190

Caisse agricole ajourée
Bordeaux

Gilac

981190 45 L
550x360x290 mm **24,75 1**

Certification contact alimentaire.



-40 à +90°C

À partir de **16,70^{HT}**
981070

Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 25 L - Ht 135 mm **16,70 1**

981072 40 L - Ht 200 mm **21,05 1**

981073 60 L - Ht 300 mm **26,00 1**

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981183 37 L - Ht 197 mm **18,80 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

Très résistante
en utilisation
intensive



AUTRES COULEURS
NOUS CONSULTER

À partir de **36,00^{HT}**
981060



Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge

981060 35 L - 600x400x230 mm **36,00 1**

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.



23,85^{HT}
981030

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm

981030 **23,85 1**

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

PLASTOREX

Caisse pleine

150312 64 L - 60x40x32 cm **22,40 1**

150310 20 L - 40x30x22 cm **9,90 1**

150311 45 L - 60x40x22 cm **18,15 1**

Caisse ajourée

150313 22 L - 60x40x12 cm **12,25 1**

150314 64 L - 60x40x32 cm **22,50 1**

Couvercle pour caisse

150315 40x30 cm **3,30 1**

150316 60x40 cm **5,80 1**

Disponible
en couleurs
HACCP



À partir de **2,90^{HT}**
281008

À partir de **9,90^{HT}**
150310



12,75^{HT}
981008



Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15 L - Ht 90 mm **12,75 1**

Certification contact alimentaire.



Bac plat blanc

281008 3 L - 347x230x70 mm **2,90 1**

281010 5 L - 437x285x75 mm **4,40 1**

281012 8 L - 485x335x75 mm **5,90 1**

281014 10 L - 540x385x80 mm **10,90 1**

Couvercle pour bac

981120 3 L - 240x355 mm **3,70 1**

981122 5 L - 290x445 mm **4,40 1**

981123 8 L - 340x490 mm **5,00 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de **10,50^{HT}**
281015



À partir de **6,15^{HT}**
981021

Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**

981000 15 L - Ht 215 mm **8,50 1**

981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,15 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm **12,50 1**

981004 35 L - Ht 217 mm **14,20 1**

981006 55 L - Ht 315 mm **19,00 1**

981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,15 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de **1,66^{HT}**
981024

Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm **1,66 1**

981026 5 L - 220x37,2 mm **2,51 1**

981028 8 L - 270x420 mm **3,35 1**

981025 10 L - 320x470 mm **4,67 1**

Certification contact alimentaire.





5,95^{HT}
981184

Gilac

Couvercle étanche pour
seau rond 12L
981184 **5,95 1**

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

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



Disponible
en couleurs HACCP

Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm
191001 **8,80 1**

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



Couvercle plat
ø 61 mm
981188 **14,00 1**



Container 75 L
ø 54x485 mm
981187 **35,00 1**

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



35,00^{HT}
981187

Disponible
en couleurs
HACCP



89,00^{HT}
981094

Timon universel
pour socle rouleur
981094 **89,00 1**

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



62,00^{HT}
632507

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 50 mm. Certification
contact alimentaire.



15,30^{HT}
974051



2

1

3

Conteneur multi usages blanc

1 974050 Conteneur - 76 L
ø 500x580 mm **52,90 1**

2 974051 Couvercle blanc
ø 505x32 mm **15,30 1**

3 974052 Socle rouleur noir
ø 455x170 mm
5 roues pivotantes **82,90 1**

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

BACS À INGRÉDIENTS



199,00^{HT}
981098



Lot de 3 bacs à ingrédients
avec couvercle et roulettes
981098 3x30L **199,00 1**
Pelle non fournie. Certification
contact alimentaire.

13,10^{HT}
632159



Couvercle pour bac à ingrédient
632159 Pour bacs 40 et 80 L **13,10 1**

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

23,00^{HT}
632156



Bac à ingrédient 40 L
600x400x442 mm
632156 **23,00 1**

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

175,00^{HT}
E23926

New



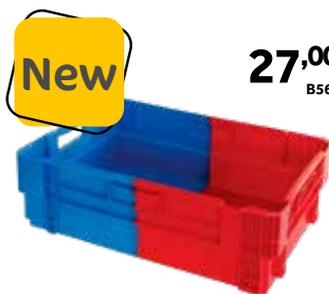
Chariot à ingrédient 100 L
750x420x710 mm
E23926 **175,00 1**

Base en polyéthylène avec couvercle
coulissant en SAN.



Pour toutes les références

SPÉCIAL POISSONNERIE



27,00^{HT}
B56958

Gilac
Bac plein bicolore
600x400x184 mm
B56958 34 L **27,00 1**

Empilable et emboîtable. Parois et fond lisse pour un nettoyage facile. Identification rapide grâce au système de bi-coloration. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



27,80^{HT}
B56623

Gilac
Bac ajourée bicolore
600x400x146 mm
B56623 26 L **27,80 1**

Empilable et emboîtable. Aération du contenu. Ajourages importants qui minimisent le temps de descente en température et facilitent le nettoyage. Identification rapide grâce au système de bi-coloration. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



49,50^{HT}
981062

Gilac
Bac rectangulaire bleu
+ couvercle HACCP
600x400x230 mm
981062 35 L **49,50 1**

Couvercle capable de supporter des charges élevées. Cartouche d'identification réinscriptible pour le suivi des stocks. Pas de zone de rétention. Lavable en machine. Empilable sans couvercle. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



À partir de
69,00^{HT}
B56837

Gilac
Socle rouleur
613x414x172 mm
B56837 Chape acier - bleu **69,00 1**

B56839 Chape inox - noir **150,00 1**
4 roues directrices montées sur roulement à bille. Résistance à la charge : 250 kg. Roues de 100 mm en PP.



38,90^{HT}
981076

Gilac
Baquet rond fond renforcé 50 L
981076 ø620x340 mm **38,90 1**

Parois rigides anti-déformation.



À partir de
40,00^{HT}
B56848

Gilac
Fut avec genouillère métal et couvercle
B56848 30 L - ø338x430 mm **40,00 1**
B56870 50 L - ø393x540 mm **56,50 1**
Certifié contact alimentaire.

• Adapté ausaumurage, macération
• Pour solides et liquides
• Couvercle étanche



À partir de
253,00^{HT}
981192

À partir de
1059,00^{HT}
981191

Gilac
Bac semi-cylindrique 220 L
981192 170 L - 930x670x411 mm **253,00 1**
632158 220 L - 930x670x511 mm **325,00 1**

Idéal pour préparations culinaires. Tolérance qux agents chimiques.

Chariot inox pour bac semi-cylindrique

981191 Pour bac 220 L
750x650x900 mm **1059,00 1**

981242 Pour bac 170 L
750x650x900 mm **1075,00 1**

Roues de ø125 mm de diamètre (2 roues fixes et é pivotantes freinées).



À partir de
649,00^{HT}
B56816

📢 **IDÉAL POUR TRANSPORT DE GLACE**

Gilac
Bac autoporteur double paroi
B56816 310 L -
1200x800x805 mm **649,00 1**
500 L -
B56820 1200x800x1090 mm **1155,00 1**

Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage. Bac comprenant un canal d'évacuation fermée par un bouchon. Roues de ø160 mm de diamètre (2 roues fixes et é pivotantes freinées) en PP avec bandage en caoutchouc synthétique, chape inox. Empilable à l'envers. Vidange gros débit intégrée.



TRANSPORT ISOTHERME

CAM GOBOX

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



44,00^{HT}
633005



49,00^{HT}
633007

À partir de
2495,00^{HT}
633018

- Porte du haut chauffante
- Porte du bas neutre pour pouvoir maintenir en température du chaud ou du froid



CAMBRO

Conteneur isotherme UPC8002 - 265 W - Ext. 520x690x1372 mm
Compartiment 330x545x485 mm

633018 Bleu ardoise **2495,00 1**

Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, ces contenus isothermes électriques prolongent la durée de conservation des aliments chauds et assurent leur salubrité.

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

CAMBRO

- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| 1 | 633005 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm
400x600x316 mm | 44,00 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

- | | | | |
|---|--------|--|----------|
| | 633004 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm
440x640x625 mm | 249,00 1 |
| 3 | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 247,00 1 |

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

247,00^{HT}
633008



3

2090,00^{HT}
E25552

SUPPORT D'ASSIETTE

New



160,00^{HT}
E23921

Support d'assiettes

- | | | |
|--------|---------------------------------|----------|
| E23921 | pour 12 assiettes mural | 160,00 1 |
| E23920 | pour 48 assiettes sur roulettes | 290,00 1 |

Support peu encombrant avec système de fixation par vis (fournies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x1015 mm.

Lacor

Faible consommation =
-30% par rapport
aux autres conteneurs

À partir de
1215,00^{HT}
E25554



Module complémentaire
chaud et/ou froid

New



CAMBRO

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.



45,00^{HT}
981093



Franchissement de seuil

49,90^{HT}
981092



MADE IN FRANCE

55,50^{HT}
981106



Gilac

72,50^{HT}
633011



Extrêmement résistant

MADE IN EUROPE



Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

633031 Bleu glacier **54,50 1**

La plaque Camchiller est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport.

Plaque chaude GN 1/1
325x530x30 mm

633010 Rouge **80,00 1**

Passé au bain-marie.

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

CAMBRO

- | | | |
|--------|--|---------|
| 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus | 72,50 1 |
| 633012 | Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus | 99,90 1 |

ÉCHELLE & CHARIOT

ÉCHELLE EURONORME

350,00^{HT}
632118

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires



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



350,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euronormes. Montants et entretoises tube en acier inoxydable 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inoxydable 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots et 2 entretoises sur chariots 600x800 mm. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

ÉCHELLES GASTRONORME

À partir de
255,00^{HT}
942001

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

À partir de
245,00^{HT}
942005

GN 1/1
GN 2/1



1

PRIX ACCORD FABRICANT

GN 1/1
GN 2/1



2



1 Échelle gastronorme Soudée, inox à glissières et plan de travail

942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **245,00 1**

942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **280,00 1**

2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00 1**

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

CONÇU POUR DURER

À partir de
295,00^{HT}
976070



TRÈS SILENCIEUX QUAND ON DÉPLACE L'ÉCHELLE CHARGÉE

Échelle gastronorme 100% en composite*		CAMBRO
976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm 730x438x1016 mm	295,00 1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm 730x438x1707 mm	382,00 1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm 835x645x1016 mm	302,00 1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm 835x645x1707 mm	415,00 1
E24175	18 niveaux 600x400 mm - Pas de 76 mm - 783x518x1708 mm	390,00



*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

À partir de
132,00^{HT}
633076



Housse pour échelle		CAMBRO
633076	GN 1/1 663x472x1544 mm	132,00 1
633077	GN 2/1 787x679x1544 mm	150,00 1



HOUSSES

227,00^{HT}
960058

Dérouleur mural - Inox
960058 **227,00 1**

Housses de protection jetables

200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960054 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**

942013 Housse pour chariot - Pemd - GN 2/1 En rouleau x 100 **43,90 1**

097409 Housse pour chariot - Pemd - GN 1/1 En rouleau x 100 **39,85 1**

099916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00 1**

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ.

11,00^{HT}
632026

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

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



ÉCHELLES DÉMONTABLES

À partir de
215,00^{HT}
816740

1 Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **215,00 1**
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **225,00 1**

2 Échelle gastronorme démontable, inox et glissières
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **256,00 1**
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **287,00 1**

Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **256,00 1**

Construction acier inoxydable. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

GN 1/1
GN 2/1

400x600

GN 1/1
GN 2/1



L'INOX

TABLE

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés
 818001 1200x700x850/900 mm **252,00** 1
 000155 1400x700x850/900 mm **288,00** 1
 000156 1600x700x850/900 mm **303,00** 1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés
 000157 1200x700x850/900 mm **283,00** 1
 000158 1400x700x850/900 mm **314,00** 1
 000159 1600x700x850/900 mm **334,00** 1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX
AISI430

LIVRAISON
EN KIT

EN STOCK



À partir de
252,00^{HT}
818001

PRIX
LE PLUS
BAS

106,99^{HT}
818059



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds carrés
818059 **106,99** 1



À partir de
283,00^{HT}
000157

PRIX
LE PLUS
BAS

LIVRÉE
DÉMONTÉE

TABLES ADOSSÉES



À partir de
350,00^{HT}
818027



INOX
AISI304

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	350,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	401,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	422,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	463,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	504,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	564,00	1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Possibilité d'ajouter une étagère à mi-hauteur.



À partir de
373,00^{HT}
525610



LIVRAISON
EN KIT

FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piètement en retrait à l'arrière
pour les tables adossées (65 mm).

TOURNAIS
EQUIPEMENT



À partir de
415,00^{HT}
525630

TOURNAIS
EQUIPEMENT

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525610 373,00	525706 487,00	1
1200x700x900 mm	525611 397,00	525707 492,00	1
1400x700x900 mm	525612 417,00	525708 510,00	1
1600x700x900 mm	525613 458,00	525709 558,00	1
1800x700x900 mm	525614 489,00	525710 585,00	1
2000x700x900 mm	525615 530,00	525711 609,00	1

Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525630 415,00	525718 558,00	1
1200x700x900 mm	525631 432,00	525719 570,00	1
1400x700x900 mm	525632 459,00	525720 600,00	1
1600x700x900 mm	525633 509,00	525721 655,00	1
1800x700x900 mm	525634 560,00	525722 695,00	1
2000x700x900 mm	525635 610,00	525723 735,00	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.



TABLES CENTRALES

À partir de
266,00^{HT}
818079

PROFONDEUR 600 MM



INOX
AISI304

LIVRAISON
EN KIT

EMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	266,00	1
818080	1200x600 mm	297,00	1
818081	1400x600 mm	318,00	1
818082	1600x600 mm	350,00	1

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	283,00	1
818092	1200x600 mm	318,00	1
818093	1400x600 mm	350,00	1
818094	1600x600 mm	381,00	1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

À partir de
329,00^{HT}
818021



Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	329,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	356,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	412,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	432,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	473,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	508,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Possibilité d'ajouter une étagère à mi-hauteur.



À partir de
350,00^{HT}
525600

RIGIDITÉ

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge



LIVRAISON
EN KIT



À partir de
389,00^{HT}
525620

RIGIDITÉ

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge

TOURNAIS
EQUIPEMENT

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	350,00	525700	450,00	1	1000x700x900 mm	525620	389,00	525712	525,00	1
1200x700x900 mm	525601	376,00	525701	467,00	1	1200x700x900 mm	525621	413,00	525713	545,00	1
1400x700x900 mm	525602	405,00	525702	496,00	1	1400x700x900 mm	525622	455,00	525714	587,00	1
1600x700x900 mm	525603	439,00	525703	525,00	1	1600x700x900 mm	525623	490,00	525715	623,00	1
1800x700x900 mm	525604	460,00	525704	545,00	1	1800x700x900 mm	525624	525,00	525716	656,00	1
2000x700x900 mm	525605	497,00	525705	575,00	1	2000x700x900 mm	525625	556,00	525717	689,00	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

ACCESSOIRES

À partir de
100,00^{HT}
000160



Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	100,00	1
818067	1000x700 mm	111,00	1
000161	1200x700 mm	124,00	1
000162	1400x700 mm	139,00	1
000163	1600x700 mm	150,00	1
000164	1800x700 mm	159,00	1
818068	2000x700 mm	170,00	1

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	112,00	1
818076	1200x700 mm	120,00	1
818077	1400x700 mm	138,00	1
818078	1600x700 mm	148,00	1
818073	1800x700 mm	160,00	1
818074	2000x600 mm	172,00	1

ÉTAGÈRES MURALES

À partir de
82,00^{HT}
818208



INOX
AISI430

Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	82,00	1
818210	1400x300x80 mm	124,00	1
818214	1000x400x80 mm	121,00	1
818216	1400x400x80 mm	138,00	1

À partir de
81,00^{HT}
816703



Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	81,00	1
816705	1400x300 mm	97,00	1
816710	1000x400 mm	100,00	1
816712	1400x400 mm	118,00	1

Inox, dossier arrière Hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

À partir de
145,00^{HT}
941181



Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	145,00	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	157,00	1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

CONFIGURATION PIEDS ET ROULETTES

90,00^{HT}
E17608

New

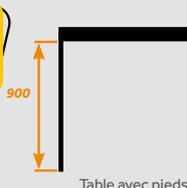


Table avec pieds

Kit 4 pieds rabaisés
E17608 Pour table pied rond **90,00** 1

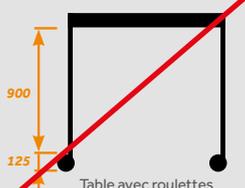


Table avec roulettes

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

Pensez au kit pied rabaisé pour mettre avec des roulettes afin que votre table reste à hauteur 900 mm

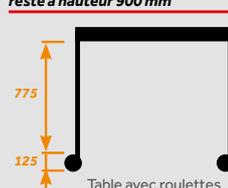


Table avec roulettes et pieds rabaisés



New

À partir de

98,50^{HT}
818033



Kit 4 roulettes acier galvanisé ø 125 mm dont 2 avec frein

818033 Pied rond **98,50** 1

818066 Pour meuble **95,00** 1

Kit 4 roulettes inox ø 125 mm dont 2 avec frein

E24205 Pour table pied rond **158,00** 1

E24206 Pour table pied carré **155,00** 1

E24207 Pour meuble bas **127,00** 1



PLONGES ADOSSÉES

À partir de
513,00^{HT}
818011



INOX AISI 304

Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère		
818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	546,00 1
1 bac gauche		
818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	513,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	526,00 1
1 bac droite		
818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	513,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	526,00 1
1 bac droite égouttoir avec étagère		
818060	1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm	576,00 1
818061	1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm	627,00 1
818062	2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm	751,00 1
1 bac gauche égouttoir avec étagère		
818063	1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm	576,00 1
818064	1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm	627,00 1
818065	2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm	751,00 1

Plonge adossée		
2 bacs égouttoir - Sans étagère		
818015	Égouttoir droite 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm	659,00 1
818016	Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm	659,00 1
818017	Égouttoir droite 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	721,00 1
818018	Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	721,00 1
Plonge 2 bacs sans étagère		
818019	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	677,00 1
818020	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	699,00 1

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

PLONGE

À partir de
559,00^{HT}
525671



ESTHÉTIQUE
• Bandeau hauteur 40 mm et
dosseret hauteur 100 mm plié,
identiques aux tables



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet		525683	2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm	915,00 1
Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).				
2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet				
525670	Sans étagère			759,00 1
525672	Avec étagère			820,00 1
1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet				
525671	Sans étagère			559,00 1
525673	Avec étagère			599,00 1
Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.				

ACCESSOIRES

À partir de
110,00^{HT}
818075



Étagère pour plonge		
818075	700x700 mm	110,00 1
818076	1200x700 mm	120,00 1
818077	1400x700 mm	138,00 1
818078	1600x700 mm	148,00 1



À partir de
14,60^{HT}
000177



Siphon pour plonge		
000177	Simple plonge	14,60 1
000178	Double plonge	17,80 1



925,00^{HT}
981913

• Protège les canalisations
• Faible encombrement



Bac à graisses	
650 x 480 x 360 mm Volume du réservoir 42 l	
981913	925,00 1
A01493	Panier pour bac à graisse
	165,00 1

Bac à graisse 100% inox, pour les cuisines de restauration commerciale. Compact, il est idéal pour une installation sous évier. Empêche l'accumulation des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction des canalisations et les mauvaises odeurs. Raccordement et mise en route simples.

CHARIOT SOUS-PLONGE



229,00^{HT}
941138



• Se positionne sous une
plonge pour y mettre des
bidons et adoucisseurs



Chariot sous-plonge 1 niveau	
777x460x580 mm	
941138	229,00 1
B18589	Bacs de rétention
	130,00 1
Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.	

ROBINETTERIE

126,00^{HT}
E24199

New



Robinet
Mélangeur monotrou sur plage
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^{HT}
975862



Robinet
Mitigeur monocommande sur
plage avec bec par-dessus
975862 **170,00 1**

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2".
Bec orientable à 360° Saillie 250 mm
Hauteur sous bec 146 mm.



350,00^{HT}
975861



Douchette avec robinet
Colonne monotrou sur plage
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 26L/min à 3
bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour
avec bec de remplissage saillie 250 mm.
Orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.

392,00^{HT}
975860



Douchette avec robinet
Colonne monotrou sur plage
avec douchette et bec de rem-
plissage
975860 **392,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur
monocommande à tête céramique
1/4 de tour avec débit de 26L/min
à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4
de tour avec bec de remplissage -
orientable.



69,99^{HT}
998142



Robinet
Mélangeur monotrou
998142 **69,99 1**

Têtes à disques céramiques. Col
de cygne ø 18x250 mm, hauteur
200 mm. Raccords ø 1/2" FFx400 mm.
Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min
à 3,5 bar.



217,00^{HT}
998140



Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou
à levier et robinet horizontal
998140 **217,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col
de cygne ø 18x300 mm, hauteur
180 mm. Raccords ø 1/2"x400
mm. Débit 12 L/min (douchette)
et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.



240,00^{HT}
998141



Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou
à levier et robinet horizontal
998141 **240,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col
de cygne ø 18x200 mm, hauteur
270 mm. Raccords ø 1/2"x400 mm. Débit
12 L/min (douchette) et 14 L/min
(robinet) à 3,5 bar.



155,00^{HT}
000008



**PRIX
LE PLUS
BAS**

**LIVRAISON
EN KIT**

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008 **155,00 1**



Acier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15' à 20'.

179,00^{HT}
802430

Distributeur
de savon
en option



**PRIX
ACCORD
FABRICANT**



Lave mains à commande fémorale
802430 Cuve 345x245x120 mm **179,00 1**
Extérieur 440x335x540 mm
802431 Distributeur de savon 50 cl **22,00 1**



Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.



10,50^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*
006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant.
EN 1276.

MEUBLE

ARMOIRE SUSPENDUE



À partir de
412,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	412,00	1
818046	1200x400x660 mm	432,00	1
818047	1400x400x660 mm	463,00	1
818048	1600x400x660 mm	494,00	1
818049	1800x400x660 mm	525,00	1
818050	2000x400x660 mm	607,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

MEUBLES BAS

À partir de
762,00^{HT}
818051



Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	690,00	1
818051	1200x700x850/900 mm	762,00	1
818052	1400x700x850/900 mm	813,00	1
818053	1600x700x850/900 mm	916,00	1
818054	1800x700x850/900 mm	889,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

À partir de
782,00^{HT}
818055



Meuble bas neutre adossé

E25863	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	935,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

POUR L'ENTRETIEN



4,30^{HT}
153092

Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30** 1

Vendu par sachet de 10

Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

5,20^{HT}
007750



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



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. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

95,00^{HT}
818066



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour meuble inox
818066 **95,00** 1

MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de
976,00^{HT}
818320



• Porte coulissante doublée



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



À partir de
1076,00^{HT}
818041



• Porte coulissante doublée



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. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

ARMOIRE DE RANGEMENT

À partir de
1452,00^{HT}
818038



Pour toutes les références

EMBALLAGE
RENFORCÉ

EN
STOCK
INOX
AISI 304

653,00^{HT}
818034

1580,00^{HT}
818035

À partir de
726,00^{HT}
818036

À partir de
1170,00^{HT}
818037



Armoire

1 818034 600x500x2050 mm **653,00 1**

2 818035 1000x500x2050 mm **1580,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Armoire portes battantes

3 818036 500x600x2200 mm **726,00 1**

000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **68,00 1**

4 818037 1000x600x2200 mm **1170,00 1**

000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **82,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

Armoire portes coulissantes

5 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.

MEUBLES & ARMOIRES

TOURNUS
EQUIPEMENT



À partir de
1575,00^{HT}
816752

À partir de
960,00^{HT}
816751



À partir de
1245,00^{HT}
816754

Meuble neutre à portes coulissantes

816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**

816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**

816756 1800x700x900 mm **1410,00 1**

Avec roulettes

816760 1200x700x900 mm **1270,00 1**

816761 1400x700x900 mm **1310,00 1**

816762 1800x700x900 mm **1480,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.



Armoire haute à portes coulissantes

816752 1000x600x1800 mm **1575,00 1**

816753 1200x600x1800 mm **1720,00 1**

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.



Armoire produits d'entretien

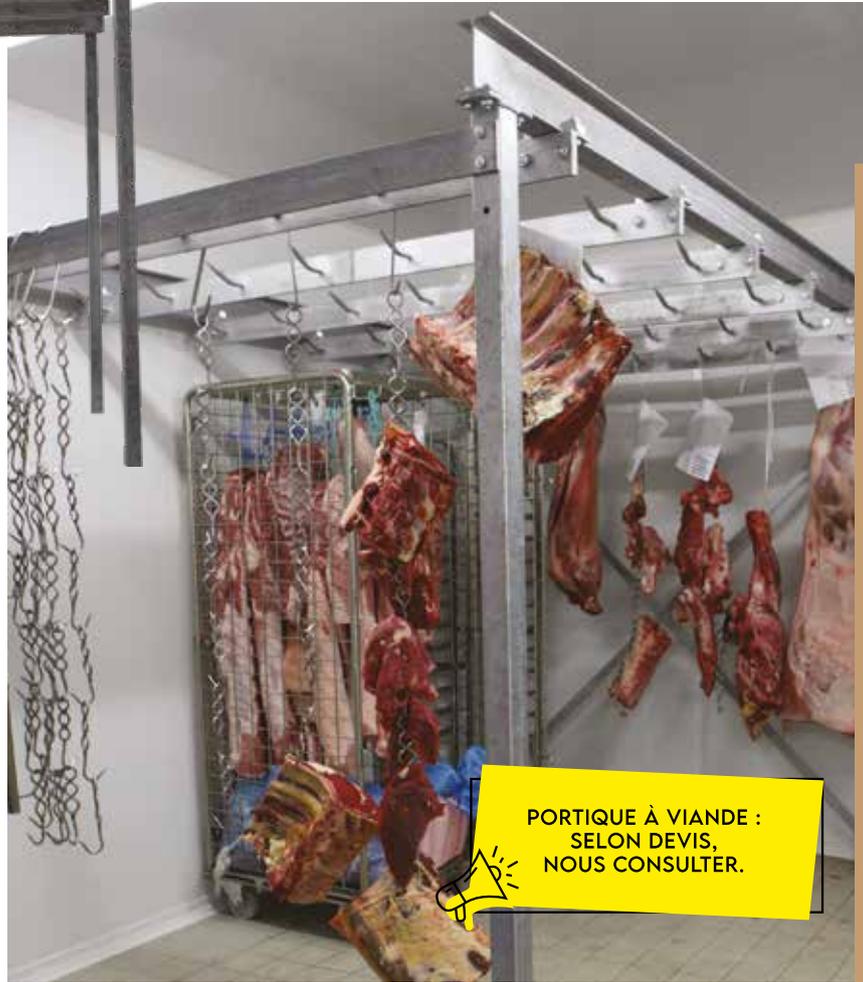
3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe

816751 500x600x1800 mm **960,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

le MOBILIER

PORTIQUE



Spécialement conçu pour les laboratoires de découpe, chambres froides, boucheries, volaillers... Le portique à viande permet un gain de place dans votre chambre froide. Apte au contact alimentaire, suspendez et stockez votre viande sur nos portiques. Robustes et stables, ils s'adaptent aux petites ou moyennes boucheries.

**PORTIQUE À VIANDE :
SELON DEVIS,
NOUS CONSULTER.**

distrib'inox



1899,00^{HT}
632728



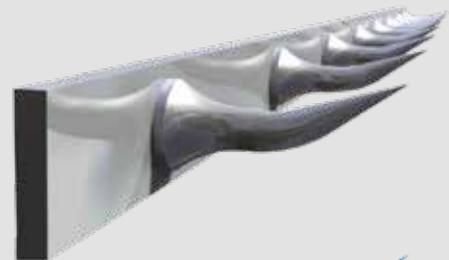
Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm **1899,00 1**

Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4 roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes avec frein.

distrib'inox

320,00^{HT}
632721



Barre à dents

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **320,00 1**

Polie 3 faces.

distrib'inox



BILLOT

À partir de
385,00^{HT}
971181



Billot réversible

- Charme massif étuvé, entièrement huilé par imprégnation
- Billot réversible
- Renforcé par 4 équerres inox et 2 tiges filetées de renfort intérieur
- Longue durée de vie garantie avec un entretien régulier

Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	385,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	505,00	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	1005,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.



Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piètement, tiroir, dossier, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter).

Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version améliorée est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).



Renforcé par 4 équerres en inox 20/10 et 2 tiges filetées

Sur demande

Exemple de billots complet : dossier arrière avec platine de protection inox, piètement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.

TECHNIQUE

- Le bois dit « de bout » correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme s'il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté « debout » (contrairement à une planche classique ou celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.

ENTRETIEN

- Le bois est une matière vivante veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.
- La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.
- Guide d'entretien fourni.

LES OPTIONS

- 1 Piètement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm
- 2 Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm
- 3 Dossier arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm
- 4 Protection platine inox pour dossier
- 5 Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande
- 6 Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox

POUR TOUTES COMMANDES DE « SUR-MESURE » : NOUS CONSULTER



PLANCHES « SUR-MESURE »
NOUS CONSULTER

TOURNUS
EQUIPEMENT

À partir de
777,00^{HT}
802461



1 Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **777,00 1**

2 Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **777,00 1**

3 Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1290,00 1**
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,
épaisseur 25 mm, blanc.

1290,00^{HT}
802463



**ÉPAISSEUR 150 MM
USAGE INTENSIF**

1190,00^{HT}
632724



distrib'inox

Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois 1190,00 1
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI
304. Avec cornières de maintien dans
les angles supérieurs.

ENTRETIEN DE BILLOT

11,50^{HT}
098092



Racloir pour billot en bois **FISCHER**
2 poignées en polypropylène noir
moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 **11,50 1**

BACS MOBILES



New

690,00^{HT}
C40139

IDÉAL POUR SALAISSON

INOX AISI 304



Bac mobile 200L
800x600x750 mm **REALINOX**
C40139 **690,00 1**
Cuve de trempage en inox AISI 304. Structure
inox soudée 35x35 mm. Roues pivotantes
ø100 mm. Vanne de vidange quart de tour.

New

À partir de
649,00^{HT}
B56816



Bac autoporteur double paroi **Gilac**
B56816 310 L - 1200x800x805 mm **649,00 1**
B56820 500 L - 1200x800x1090 mm **1155,00 1**

Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage. Bac comprenant un canal d'évacuation fermée par un bouchon. Roues de ø160 mm de diamètre (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées) en PP avec bandage en caoutchouc synthétique, chape inox. Empilable à l'envers. Vidange gros débit intégrée.

New

À partir de
890,00^{HT}
A88295



INOX AISI 304



Table de découpe mixte centrale

A88295	1200x700x900 mm	890,00 1
A88296	1400x700x900 mm	930,00 1
A88297	1600x700x900 mm	970,00 1
A88298	1800x700x900 mm	1005,00 1

Piètement Inox AISI 304 tube 40x40 mm. Alèse Inox AISI 304 avant ou arrière. Cornières de maintien dans les angles. Soudure TIG. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25mm. 4 vérins réglables.

1675,00^{HT}
E25882

New

TABLE FACE À FACE IDÉAL POUR LES LABORATOIRES



INOX AISI 304



Table inox de découpe mixte centrale

E25882	1800x700x900 mm	1675,00 1
--------	-----------------	-----------

Piètement Inox AISI 304 tube 40x40 mm. Alèse Inox AISI 304 300 mm. Cornières de maintien dans les angles. Soudure TIG. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25mm. 4 vérins réglables.

New

À partir de
1785,00^{HT}
E25883



INOX AISI 316

INOX AISI 304



Table préparation boucherie et poissonnerie
Dossieret 100 mm - Plateau arrière perforé amovible 300 mm - 1800x700x900 mm

E25883	Inox AISI 304	1785,00 1
E25884	Inox AISI 316	2570,00 1

3 bords anti-ruissellement. TVO encastré. Emplacement PEHD blanc 1600x400x25 mm. 4 vérins réglables. Construction en acier inox. Chassis en tube 40x40 mm. Dessus en tôle 15/10ème. Poubelle non fournie.

À partir de
684,00^{HT}
802395



802395	Table de découpe en polyéthylène 600x1200 mm Ép. poly 25 mm	684,00 1
--------	---	----------

802407	Table de découpe en polyéthylène 700x1500 mm Ép. poly 25 mm	777,00 1
--------	---	----------

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



RETROUVEZ LES COUTEAUX DE BOUCHERIE PAGE 24-25



RETROUVEZ LES POUBELLES PAGE 104



la PRÉPARATION

THERMOSCELLEUSE



**RETROUVEZ TOUTES
LES BARQUETTES PAGE 12**



692,00^{HT}
948021



862,00^{HT}
948025

• **Changement de format simple et extrêmement rapide**

befor
technitrans

Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm -
barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono - 225x540x440 mm
948021 **692,00 1**

befor
technitrans

Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm
138x96 mm - 230 V mono
200x470x500 mm
948025 **862,00 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.

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



2721,16^{HT}
948026

befor
technitrans

Thermoscelleuse semi-automatique
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm et
138x96 mm - 230 V mono
0,75 W - 238x455x510 mm
948026 **2721,16 1**

Construction en acier inox et aluminium anodisé. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent. Changement des empreintes sans outillage. Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle.

À partir de
4,65^{HT}
948810



Barquette thermoscellable		Sachet/carton
948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65 100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75 100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25 100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	7,15 100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	8,00 100/600
Prix au sachet, vendu par carton		
Rouleau de film 40 µ		
948002	15 cm x 500 m	16,10 1

New



• **3 fonctions : scellage, vide et gaz skinpack en option**
• **10 programmes**
• **2 cycles par minute**

13185,00^{HT}
A22920



Thermoscelleuse semi-automatique
Sans outillage pour sceller jusqu'au format GN 1/2 325 x 265 mm - 400 V tri - 1750 W - 550x800x1320 mm
A22920 **13185,00 1**

Avance manuelle du tiroir. Entraînement automatiquement du film. Démarrage du cycle par pression du bouton start Signal lumineux en fin de cycle. Changement des empreintes simple et rapide. Conforme Normes CE.

**IDÉAL CHARCUTERIE, POISSON,
FROMAGE, VIANDE,**

New

670,00^{HT}
A22918



Soudeuse de papier
Largeur de soudure 310 mm - profondeur de soudure 250 mm - 230 W - 230 V mono - 350x410x300 mm
A22918 **670,00 1**

Machines manuelles permettant de sceller hermétiquement les papiers et complexes thermo-soudables. Soudure large garantissant une parfaite étanchéité. Barre de soudure moulée téflonnée. Interrupteur lumineux étanche. Inox alimentaire poli

TRANCHEUSE À FROMAGE

• **Précision et rapidité de coupe**
• **Améliore les conditions de travail**
• **100% inox**

5660,00^{HT}
A71044

New



Dadaux
TECHNOLOGIES

Trancheuse à fromage Mini Comtoise
Hauteur de coupe 250 mm - 0,75 kW
230 V mono- 618x478x718 mm
A71044 **5660,00 1**

Conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal... Peut être utilisée sur table comme machine de préparation ou sur le bord de la vitrine à la place de la planche à découper pour couper à la demande. Confort de travail qui évite les troubles musculo squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels. Dotée d'une commande bimanuelle permettant à l'utilisateur de travailler en toute sécurité. Plateau tournant de 750 mm, démontable et très facile à nettoyer.

MACHINE SOUS-VIDE



Une marque
GAFIC

**GARANTIE
3
ANS**



Pour toutes les références

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Les principaux avantages de la gamme :



Mémoire
10 programmes



Contrôle par
capteur de vide



Fonction **Soft Air**
pour les produits
tranchants ou
fragiles



Programme
nettoyage de la
pompe



Plaque d'insertion
pour adapter la
taille de la chambre



Alerte de
maintenance
automatique

- **Tout inox**
- **Pour les petites entreprises ou artisans**
- **1 programme mémorisable**
- **Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini**

- **Tout inox**
- **Pour les entreprises nécessitant une flexibilité accrue**
- **10 programmes personnalisables**
- **Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini**
- **Fonctions Soft Air et viande rouge**



2585,00^{HT}
000718



2750,00^{HT}
630250



3650,00^{HT}
630249



4235,00^{HT}
000725

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

000718 554x450x405 mm **2585,00 1**

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

630250 493x528x440 mm **2750,00 1**

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

630249 493x616x440 mm **3650,00 1**

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

000725 528x698x440 mm **4235,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

Pompe Busch type R5. Chambre en boutie avec angles arrondis. Vide final 2 mbar. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Couvercle transparent. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre).

**DESIGN ÉLÉGANT, FONCTIONNALITÉS PROFESSIONNELLES,
ADAPTÉE AUX CUISINES OUVERTES ET AUX COMPTOIRS**



- **3 programmes configurables**
- **Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini**
- **Contrôle des liquides**
- **Fonctions Soft Air, viande rouge, marinade**

À partir de
2569,00^{HT}
000730

Autan 35
Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg - 543x451x454 mm
000730 **2569,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42
Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s - 0,8 kW - 230 V mono -
Poids 61 kg - 523x491x464 mm
000731 **2999,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42 XL+
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s - 0,8 kW
230 V mono - Poids 72 kg - 613x491x469 mm
000732 **3479,00 1**

En option : adaptateur vide externe et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

Châssis arrondi avec soudure invisible. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard. Alerte de maintenance automatique de série.



* SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

Pourquoi un système de contrôle avancé ?

Le panneau de commande couleur ACS est un système de commande simple muni de pictogrammes et d'animations clairs pour une grande facilité d'utilisation.

Contrairement au système de commande à 10 programmes, l'ACS est pourvu de **20 programmes préétablis**. Ces programmes peuvent également être configurés par vos soins, en fonction de vos propres besoins et recettes.

Des fonctions supplémentaires sont également disponibles, telles que la **mise sous vide progressive**, la **marinade**, l'**attendrissage**, ainsi qu'une **fonction bœuf**. La connexion USB présente peut être utilisée pour échanger des données, mais également pour **brancher une imprimante** (d'étiquettes).



Photo platine

Machines avec option ACS

3065,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg

630248 493x528x440 mm **3065,00 1**
000727 **AVEC OPTION ACS*** **3279,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

New

À partir de
5605,00^{HT}
E16717

MISTRAL 50 : PRÊT À L'EMPLOI

▶ **Mistral 50 : monophasé**
Mistral 52 : triphasé

MISTRAL 50 :
PLUS SILENCIEUSE QU'UN MODÈLE SUR SOCLE
PLUS RAPIDE QU'UN MODÈLE DE TABLE
ÉCONOMISEZ JUSQU'À 25% SUR
LES COÛTS ÉNERGÉTIQUES

Mistral 50
Pompe 40 m³/h - 1,1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 27 à 35 sec - 230 V mono
Poids 136 kg - 710x700x1025 mm
E16717 **5605,00 1**

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 22 à 30 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 710x700x1025 mm
000767 **6090,00 1**

000728 **AVEC OPTION ACS*** **6429,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

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

17129,00^{HT}
000818

Harmattan 110
Pompe 160 m³/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite) 1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm
000818 **17129,00 1**

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche/ avant-arrière/ forme en U (3 soudures)). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option. Nous consulter.

▶ **Usage intensif 160 m³/h**



589,00^{HT}
000765

Meuble standard
pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **589,00 1**



Imprimantes et étiquettes compatibles, avec option écran LCD ACS :
CONSULTEZ-NOUS



AUTRES MODÈLES AVEC OPTION ACS DISPONIBLES, CONSULTEZ-NOUS



Fabricant depuis 1957
Des machines réputées pour leur robustesse, fiabilité et faible entretien.



Pour toutes les références



Buse d'aspiration



Barre de soudure

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Les principaux avantages de la gamme :

Chambre à vide emboutie tout inox

Soudure simple ou double

Entrée en atmosphère progressive Soft Air pour les produits tranchants ou fragiles (sauf VP-280)

Panneau de contrôle intuitif

- **Construit entièrement inox AISI 304**
- **Couvercle transparent en méthacrylate**
- **Cycle de la machine : 10-30 sec**
- **Nettoyage et entretien faciles**



1960,00^{HT}
975850

Machine sous-vide VP-280
Barre de soudure 270 mm - Pompe de 8 m³/h
Chambre 280x355x130 mm - 0,37 kW
230 V 50 Hz - 33 kg - 340x430x360 mm
975850

1960,00 1
Simple soudure. Démontage facile de la barre de soudure. Pompe Becker.



3185,00^{HT}
975851

DOUBLE SOUDURE

Machine sous-vide VP-430.20
Barre de soudure 420 mm - Pompe de 20 m³/h
- Chambre 430x450x180 mm - 0,75 kW - 230 V
mono 50 Hz - 69 kg - 490x580x470 mm
975851

3185,00 1
Double soudure. Soudage pneumatique sans fil. Démontage facile de la barre de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.



3965,00^{HT}
975852

DOUBLE SOUDURE

Machine sous-vide VP-580 BB
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de 20 m³/h
Chambre 580x450x180 mm - 0,75 kW -
230 V mono 50 Hz - 81 kg - 640x580x470 mm
975852

3965,00 1
Double soudure. Soudage pneumatique (sans fil). Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.



5890,00^{HT}
975853

DOUBLE SOUDURE

Machine sous vide VP-960 BB
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de
20 m³/h - Chambre 960x450x180 mm - 0,75 kW
230 V mono 50 Hz - 110 kg - 1027x580x470 mm
975853

5890,00 1
Double soudure. Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.



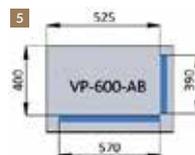
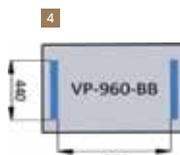
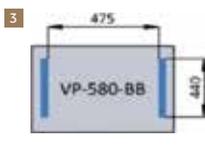
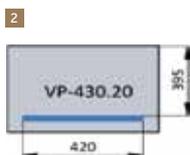
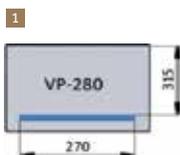
5960,00^{HT}
975854

DOUBLE SOUDURE

Machine sous-vide VP-600 AB
Double barre de soudure 390 et 570 mm
Pompe de 20 m³/h - 0,75 kW - 230 V mono
50 Hz - 140 kg - Chambre 580x450x180 mm
637x580x1022 mm
975854

5960,00 1
Double soudure. Soudure avec cylindre pneumatique. Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.

SCHÉMAS :





MACHINES SOUS-VIDE **Dadaux** TECHNOLOGIES

idéal

pour conserver sous-vide la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson... s'utilise également en cuisine pour la mise sous-vide des sachets de cuisson

6295,00^{HT}
949407

3060,00^{HT}
949406

- Tout inox 18/10
- Mémoire 20 programmes
- Sans cuve, pour une hygiène parfaite



Pompe 21m³/h

INOX 18/10

Machine sous vide type Astorr 421 A
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m³ / h - Hauteur de couverture 220 mm
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade 230 V mono - 430x400x220 mm

949406

3060,00 1



Pompe 70m³/h

GROSSE CAPACITÉ

INOX 18/10

Machine sous vide type Astorr 570 A
Hauteur de couvercle 263 mm
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm
Double soudure Largeur barres de soudure 550 mm
Pompe 70m³ / h - 2 boutons en façade - 400 V tri 666x550x500 mm

949407

6295,00 1

Pompe haut de gamme Becker. Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère progressive.

THERMOPLONGEUR

340,00^{HT}
911303

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



Thermoplongeur basse température
Température : 5 à 99°C
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/mn
240V / 50hz - 1500 W

911303

340,00 1

1498,00^{HT}
970960



1

2

970,00^{HT}
975119

- Pour la cuisson de sacs sous-vide à basse température

 **sammic**

Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur
Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C - Durée de cycle : 1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono - 124x140x360 mm

- | | | |
|---|------------------------------------|------------------|
| 1 | 970960 Poignée Inox | 1498,00 1 |
| 2 | 975119 Poignée polyamide renforcée | 970,00 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

SAC SOUS-VIDE

À partir de **3,15^{HT}**
630425



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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	3,15	1000
630437	200x200 mm	3,95	1000
630445	200x250 mm	4,95	1000
630446	200x300 mm	5,93	1000
630447	200x400 mm	7,90	1000
630448	200x500 mm	9,90	1000
630449	250x300 mm	7,40	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	8,90	1000
630454	300x400 mm	11,80	500
630455	300x500 mm	14,80	500
630451	400x400 mm	15,80	500
630452	400x500 mm	19,80	500
630453	400x600 mm	23,60	500

Prix au 100.

Sacs sous-vide gaufrés

630456	150x250 mm	7,50	1000
630457	200x300 mm	11,90	1000
630458	300x400 mm	24,20	500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	2,90	2/48
630460	30-6000 mm	4,40	2/48

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

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



SAC SOUS-VIDE POUR CUISSON



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.



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

Bone Protector coton 

330 mm x 100 m	
630479	2 rouleaux 73,18 2

Prix au rouleau.

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

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	6,85	200
630476	200x300 mm	11,00	200
630477	250x400 mm	18,25	200
630478	400x500 mm	36,50	200

Prix au 100.

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	16,50	100
631637	200x500 mm	27,50	100
630470	300x400 mm	32,50	100
630472	350x600 mm	57,20	100
631636	400x625 mm	64,00	100

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale

631638	170x250 mm	11,20	100
630464	175x400 mm	16,50	100

Prix au sachet.

Chaussette à jambon

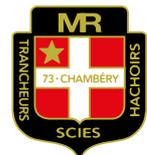
630467	T6	7,90	20/25
--------	----	-------------	-------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



TRANCHEUR



Roussey & fils
trancheurs

TRANCHEURS Ø 300 COURROIE

À partir de
1855,00^{HT}
949263



Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 100/120 couverts - 230 V mono 500x345x470 mm
949263 **Lame ø 300 mm** **1855,00 1**
949294 **Lame extractible** **2545,00 1**
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.

2055,00^{HT}
949303



Trancheur à courroie TGN300 super
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm 0,23 kW - 230/400 V
949303 **2055,00 1**
Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Étanchéité importante à l'arrière de la lame. Support butée avec rattrapage d'inclinaison. Une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches agrandi et forte puissance.

2010,00^{HT}
949370



Trancheur TG300 course longue
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm 0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm
949370 **2010,00 1**
La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité. Entraînement courroie, moteur puissant, ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie. Construction très robuste.

2115,00^{HT}
949371



Trancheur à courroie TG300 course longue super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm 0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm
949371 **2115,00 1**
Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité, entraînement courroie, moteur puissant ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie.

SPÉCIAL FROMAGERIE

New

2268,00^{HT}
C76872



CHOIX DU CHARIOT À LA COMMANDE : universel, à presse, à colonne ou viande super

Trancheur vertical à courroie CRETA300
Capacité coupe : 255x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm 0,18 kW - 230 V mono - 570x520x485 mm
C76872 **2268,00 1**
Alimentation, cuisine, traiteur, produits régionaux, restaurant, découpe de produit spécifique (fromage...). Construction entièrement alu anodisé. Appareil robuste avec une course longue. Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande. L'anneau de protection de lame et la tête de poulie offrent un bon dégagement pour le nettoyage. L'affûteur possède un capot arrondi. Étanchéité autour de la poulie par joint.

TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

2375,00^{HT}
949264



Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm 200/300 couverts - Lame ø 300 mm 230 V mono - 530x370x480 mm
949264 **2375,00 1**
L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.

2625,00^{HT}
949305



Trancheur à pignon TGP300 super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 0,37 kW - 230/400 V
949305 **2625,00 1**
Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.



TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

2899,00^{HT}
000195



Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
230 V mono - 810x580x480 mm
000195 **2899,00 1**

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

3320,00^{HT}
000196

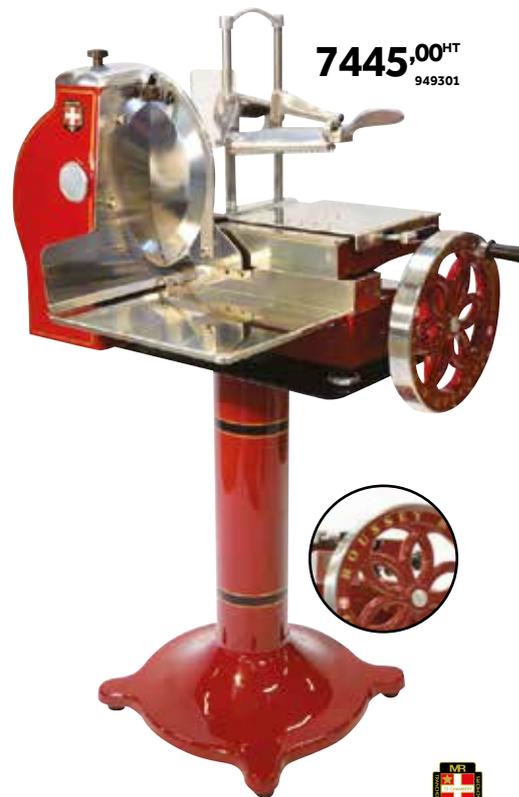


Trancheur à pignon TGP350 super
Capacité coupe : 320x265 mm - 500/700 couverts -
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
0,37 kW - 230/400 V - 810x580x480 mm
000196 **3320,00 1**

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

TRANCHEUR MANUEL

7445,00^{HT}
949301



Trancheur manuel à volant ø 370 mm rouge authentique avec son pied
Capacité coupe 295x240 mm - Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm - 900x710x770 mm - Piètement 850 mm
949301 **7445,00 1**

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

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

5625,00^{HT}
949307



Trancheur à pignon automatique TGPAE 350 standard
Capacité coupe : 310x255 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
0,37 kW - 230/400 V - 850x630x560 mm
949307 **5625,00 1**

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

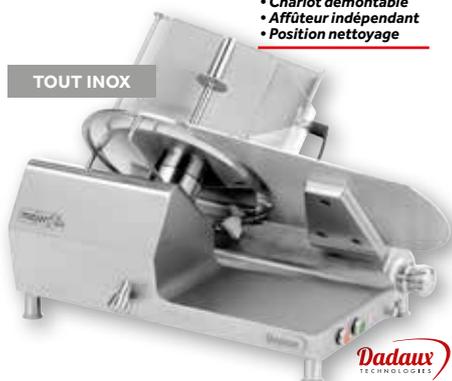
TRANCHEUR

Dadaux
TECHNOLOGIES



2813,00^{HT}
949432

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

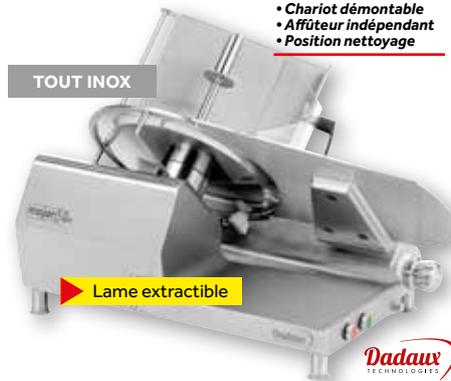


Trancheur à pignon MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono - 620x544x495 mm
949432 **2813,00 1**

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

3715,00^{HT}
949467

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Trancheur à pignon MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono - 620x544x495 mm
949467 **3715,00 1**

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

5429,00^{HT}
949433

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



Trancheur à pignon MAJOR Slice 350 - Semi automatique
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono - 836x540x599 mm
949433 **5429,00 1**

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

la TRANSFORMATION

HACHOIR

HACHOIR DE LABORATOIRE

1849,00^{HT}
949402

TOUT INOX

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

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

1849,00 1

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



2435,00^{HT}
949403

TOUT INOX

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

2435,00 1

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



2392,88^{HT}
E16560

Hachoir DRC 98
Production théorique 600 kg/h
2,2 kW - 380 V tri
670x425x505 mm
E16560

2392,88 1

Carrosserie monobloc. Machine entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Marche arrière par impulsion. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur



4458,00^{HT}
949450

TOUT INOX

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

4458,00 1

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

Grosse capacité



HACHOIRS LABO ÉCO

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

1520,00^{HT}
000800

Hachoir 82 mono
Double coupe ø 82 mm 1,2 kW
1,6 cv - 420x310x530 mm
000800

1520,00 1

1,6 CV mono

1540,00^{HT}
000710

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

1540,00 1

1,5 CV tri

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



1890,00^{HT}
000707

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

1890,00 1

3 CV tri



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L -
Double coupe H82 - Avec reconstituteur - 1,1 kW
- 400 V tri 430x344x564 mm
949405 **3498,00 1**

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



Hachoir réfrigéré SETNA
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L - Double
coupe - 1,1 kW - 400 V tri - 513x565x621 mm
949400 **4060,00 1**

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



Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine + reconstituteur
Production théorique 300 kg/h - 1,5 CV/1,1 kW
380 V tri - 452x505x567 mm
949534 **4442,91 1**

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



Hachoir réfrigéré Cryolite
Production théorique 500 kg/h
Trémie 10 L - Double coupe ø 98 mm
Grille ø 4 mm - 380 V tri - 3 CV -
484x462x525 mm
949451 **4035,00 1**

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

Reconstituteur pour Cryolite
949452 **515,00 1**
5 calibres standards : 90, 110, 130,
150 et 170 gr. Pour steak ovale.



HACHOIR MÉLANGEUR



Hachoir mélangeur réfrigéré
Cryolite Auto sans reconstituteur
Production théorique 900 kg/h
Trémie 12 L - Double coupe ø 98 mm
Grille ø 5 mm - 380 V tri - 3 CV -
620x731x607 mm
E23428 **7155,00 1**

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou,... Carter monobloc. Machine à grand débit automatique pour réaliser des mélanges de viande épicés, salés... Corps et réserve réfrigérés. 2 moteurs : hachoir et mélangeur indépendant. Machine complètement sécurisée. Conforme normes CE.

▶ Reconstituteur en option

POMPE À SALER



Pompe à saler manuelle
Capacité d'aspiration 85 cm³
Longueur 420 mm
A86246 **120,00 1**

Aiguille amovible en inox. Tuyau équipé d'une crépine apportant à la pompe un bon rendement. Capacité d'aspiration : 85 cm³. La canule est rangée dans le corps de la pompe pour la protéger hors utilisation.



Pompe à saler Villa PM3
Capacité 750 L/h - 0,25 kW
230 V mono - 453x240x242 mm
949526 **1310,00 1**

Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet. Pompe auto-amorçante à débit constant. Entièrement en acier inoxydable. Poignée de transport.

SCIE À RUBAN



À partir de
1495,00^{HT}
000803

Lame en acier trempé

Scie à os 183 alu
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000801 Mono **1540,00 1**
000803 Triphasé **1495,00 1**



À partir de
2090,00^{HT}
000833

INOX

Scie à os 183 inox
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000806 Mono **2150,00 1**
000833 Triphasé **2090,00 1**

1995,00^{HT}
949425



OFFERT
Lame de scie de rechange

- Scies à gros débit
- Entièrement inox 18/10
- Nettoyage très facile
- Poulie inox
- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage



Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm - Lame 1640x16 mm
Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri 510x571x874 mm
949425 **1995,00 1**

TABLE BASCULANTE POUR UNE ACCESSIBILITÉ PARFAITE POUR LE NETTOYAGE



OFFERT
Lame de scie de rechange

2465,00^{HT}
949426

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm - Lame 1740x16 mm -
Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri - 529x558x921 mm
949426 **2465,00 1**

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformés aux normes CE. Certifiée Adiva.

VERSION MONO : NOUS CONSULTER



POUSSOIRS



À partir de
3759,00^{HT}
949415

- Poussoirs hydrauliques
400 V tri - 50 Hz
- 1** 949415 15 L - Moteur 0,55 kW **3759,00 1**
381x441x1003 mm
 - 2** 949416 25 L - Moteur 0,75 kW **4610,00 1**
363x499x1155 mm
 - 3** 949417 40 L - Moteur 1,5 kW **6950,00 1**
515x532x1115 mm

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



POUSSOIR DE TABLE

180,00^{HT}
A86374

505,00^{HT}
A86375

New



Poussoirs à saucisses semi-pro 3L
A86374 320x230x490 mm **180,00 1**

Poussoirs à saucisses semi-pro 6,8L
A86375 436x332x484 mm **505,00 1**

POUSSOIRS HYDRAULIQUES

4126,12^{HT}
949511

TOUT INOX

Poussoirs hydrauliques sur socle
400 V tri - 50 Hz
949511 25 L / 20 kg - 1 CV - 0,75 kW **4126,12 1**
660x500x1148 mm

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



DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER



1127,00^{HT}
949513



Poussoir de table
13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm
949513

1127,00 1

COUPE-SAUCISSES

3650,00^{HT}
E25878

Démonstration en vidéo



- Ultra facile d'utilisation
- Rapide
- Haut rendement

New



Coupe saucisses CSM
E25878 590x400x640 mm **3650,00 1**

3 positions (3, 4 ou 6 pinces) pour faire varier la taille des saucisses de 10 à 25 cm



MÉLANGEUR

4229,00^{HT}
949522

Mélangeur VILLA M60

Capacité de mélange 8 à 33 kg - Cuve motorisée - 0,3 kW - 380 V tri - 540x750x930 mm

949522



4229,00 1

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange. Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une mêlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.



3822,00^{HT}
949410

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

TOUT INOX

Dadaux
TECHNOLOGIES

4745,00^{HT}
949411

Mélangeur PMX60 CM
Capacité de mélange 2 à 35kg
Contenance 30 à 35 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x817x1073 mm
949410 **3822,00 1**

Mélangeur PMX90 CM
Capacité de mélange 2 à 50kg
Contenance 45 à 50 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x854x1114 mm
949411 **4745,00 1**

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

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER



CUTTER

9340,00^{HT}
949430

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

Cutter pour traiteur TITANE 20V
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min (3 couteaux) - Variateur de vitesse - Vitesse arrière de mélange de 150 à 350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri 803x787x607 mm
949430 **9340,00 1**

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

TOUT INOX

14839,00^{HT}
949454

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

Cutter pour traiteur TITANE 40L
Capacité 40 L
Vitesse de cuve 8/16 tr/min
Vitesse couteaux 1500 et 3000 tr/min (6 couteaux)
400 V tri - 8 CV
1147x893x1083 mm
949454 **14839,00 1**

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

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER



la PRÉPARATION DYNAMIQUE

BATTEURS

690,00^{HT}
971314



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

Batteur mélangeur DMIX
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W 230 V mono - 284x382x434 mm

971314 **690,00 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.



965,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

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

Batteur-mélangeur **robot coupe**
RM5 - Cuve 5,5 L avec poignée
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
550 W - 230 V mono - 318x645x405 mm
689269 Cuve 5,5 L avec poignée **965,00 1**
RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm
980941 **1728,00 1**

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison" : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...

4965,00^{HT}
632087

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

Usage intensif **EURULABO**

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm
632087 MX20PM **4965,00 1**
632199 Option cuve 10 L et les 3 outils **928,00 1**



Version PM



À partir de
1290,00^{HT}
971962

Travaux intensifs

BE5
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 **1290,00 1**

BE8
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **1699,00 1**

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

- Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.



RÂPE

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

750,00^{HT}
689386



Râpe électrique
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm - Production 50 kg/h - Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono - 250x420x350 mm
689386 **750,00 1**

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

TAMIS

New

2622,00^{HT}
689070



Tamis automatique C80 **robot coupe**
40 à 60 kg/h - 1500 tr/min
650W - 230V mono - 610x360x540 mm
689070 **2622,00 1**

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

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



Démonstration OFFERTE

MIXER

JUSQU'À 4 L



229,00^{HT}
970601

FRANCE

DYNAMIC

Mini mixeur DMX 160
Bloc + blender
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601 **229,00 1**

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

JUSQU'À 25 L



370,00^{HT}
970610

FRANCE

DYNAMIC

1 Mixeur Junior DMX 225 + couteau 4 lames
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/mn
270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm
970610 **370,00 1**

2 Pied Blender Junior DMX 225
963157 **155,00 1**

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

JUSQU'À 30 L



449,00^{HT}
954071

FRANCE

robot coupe'

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 **449,00 1**

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

JUSQU'À 100 L



515,00^{HT}
970770

FRANCE

DYNAMIC

1 Mixeur Master DMX 410.H
Vitesse variable 3000 à 10500 tr/min - 600 W - Tube 410 mm - ø 122 mm
970770 **515,00 1**

2 Pack Master Combi DMX 410
Bloc + couteau + fouet
970771 **685,00 1**

3 Master pied blender Master
970747 **315,00 1**

JUSQU'À 100 L



535,00^{HT}
950317

FRANCE

robot coupe'

MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W
230 V mono - Tube 450 mm
950317 **535,00 1**

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

JUSQU'À 100 L



534,00^{HT}
971311

FRANCE

DITO SAMAR

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

Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **534,00 1**

JUSQU'À 170 L



659,00^{HT}
971312

FRANCE

DITO SAMAR

Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **659,00 1**

JUSQU'À 400 L



1120,00^{HT}
C49787

FRANCE

robot coupe'

SPÉCIAL SAUTEUSES

MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W
230 V mono - Tube 350 mm
C49787 **1120,00 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 marmites. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

1235,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 **1235,00 1**

- 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

1445,00^{HT}
970410



CL50 Ultra
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm **1445,00 1**
Pack 6 disques Restauration traiteur
C49376 (E1, E3, R2, J4, M10) **765,00 1**

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

COUPE-LÉGUME

- 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 cm*

1350,00^{HT}
631330



Livré sans disque



TRS
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm **1350,00 1**

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse. Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires
989600 Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2) **276,00 1**
989601 Plateau trancheur épaisseur 6 mm **122,00 1**
989646 Grille frite 6x6 mm **162,00 1**
989602 Plateau trancheur épaisseur 10 mm **122,00 1**
989599 Grille macédoine 10x10 mm **175,00 1**

CUTTERS

1350,00^{HT}
631333



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve inox 3,6 L -
1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W
220/240 V mono - 252x334x476 mm
631333 **1350,00 1**

Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

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

1377,00^{HT}
970412



OFFERT
Couteau denté spécial persil



Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
650 W - 230 V mono
210x320x400 mm
970412 **1377,00 1**

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

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

Cutter vertical R20
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050 **6545,00 1**

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

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

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

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

6545,00^{HT}
954050



OFFERT 3 couteaux dentés spécial persil

COMBINÉS

1260,00^{HT}
970515



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



Combiné Cutter mélangeur/
Coupe-légumes PREP4YOU
+ 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono
348x328x527 mm
970515 **1260,00 1**

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.



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

1987,00^{HT}
980913



R401
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 **1987,00 1**
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 **225,00 1**

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

OFFERT*
Presse agrumes



la CUISSON

FOUR MIXTE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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



VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

12950,00^{HT}
998933

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

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

* Sonde à cœur, Ora

OFFERT
7 vitesses de ventilation



4590,00^{HT}
998063

OPTIONS INCLUSES*

6+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998063 Ferrage à droite **4590,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5299,00 1**



6420,00^{HT}
998065

10+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **6420,00 1**
998066 Ferrage à gauche **6990,00 1**



OPTIONS INCLUSES*

20 GN 1/1

Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **12950,00 1**

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

VISION+ ORANGE PLUS

RETIGO COMBIONLINE

8209,00^{HT}
E16578

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

5990,00^{HT}
E16577

GARANTIE 2 ANS

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 **5990,00 1**
E16579 Ferrage à gauche **6715,00 1**

Four 1011 i+ Injection
10+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
E16578 Ferrage à droite **8209,00 1**
E16580 Ferrage à gauche **8535,00 1**



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

6+1 GN 1/1



Ferrage à droite

10+1 GN 1/1



VISION BLUE

RETIGO COMBIONLINE

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

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



À partir de
6990,00^{HT}
998068



À partir de
10490,00^{HT}
998070



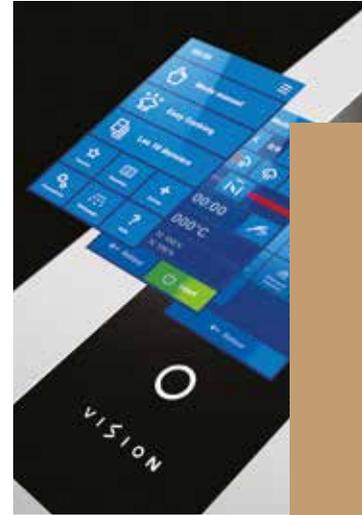
À partir de
16790,00^{HT}
998067

GARANTIE
2 ANS

Four mixte B611i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
1 998068 **6990,00 1**

Four mixte B1011i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
2 998070 **10490,00 1**

Four mixte B2011i Injection
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm
3 998067 **16790,00 1**
Livré avec une douchette sur le côté gauche.



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique



OPTION DE SÉRIE SUR
VISION BLUE

VISION+ ORANGE PLUS



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

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils

- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

ACCESSOIRES



873,00^{HT}
630424

- 1 Fumoir
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm
630424 **873,00 1**
- 998980 Copeaux de bois (2,5kg) **31,50 1**
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

- 2 Hotte à condensation
998961 Pour four GN2/3 **2805,00 1**
998960 Pour four 6/10 niveaux **3930,00 1**

- Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **769,00 1**
998952 Pour ferrage à droite **769,00 1**

- Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche **769,00 1**
998017 Pour ferrage à droite **769,00 1**

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

Support pour four GN1/1

- 3 Pour four 6 niveaux - Hauteur 921 mm 998938 **945,00 1**
Pour four 10 niveaux - Hauteur 693 mm 998012 **659,00 1**

- Kit pâtisserie glissière gauche glissière droite
Pour four 6 niveaux B49330 **105,00** B49339 **105,00 1**
Pour four 10 niveaux B49331 **137,00** B49340 **137,00 1**

New



50,50^{HT}
998100

Kit de vidange
Haute température
998100 **50,50 1**

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.



89,00^{HT}
998098

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **89,00 1**



62,00^{HT}
998099

Agent de détartrage
pour four mixte
998099 **62,00 1**
25 sachets de 100 g

FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de
375,00^{HT}
950347

SPÉCIAL FOUR



Kit PURITY C Steam - Première installation
950347 1027754 - C500 **375,00 1**
950348 1027756 - C1100 **480,00 1**
Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.





FOUR MIXTE

À partir de
3209,00^{HT}
966616

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

Four mixte électrique - GN 1/1
5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm
966616 **3209,00 1**

Four mixte électrique - 600x400 mm
10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm
966613 **4305,00 1**

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux **599,00 1**
966620 Support pour four 10 niveaux **599,00 1**
966623 Range plaque pour support 10 niveaux **255,00 1**
966622 Range plaque pour support 5 niveaux **375,00 1**

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

FOUR À AIR PULSÉ VAPEUR



MADE IN EUROPE
Stock limité

Four électrique à air pulsé
6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm
7,7 kW - 380 / 400 V/3N - 860x767x633 mm
885460 **3550,00 1**

Support four à air pulsé
885461 **515,00 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.

FOUR À CONVECTION

1290,00^{HT}
951033

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C

789,00^{HT}
951034



Four 4 niveaux
3,5 kW - 230 V mono - 20 A
Four électrique avec grill
Extérieur 557x585x568 mm

951034 Format 433x333 mm **789,00 1**

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

951033 Format 600x400 mm **1290,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines. Porte basculante à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel. Livré avec 1 grille 330x430 mm (modèle 951034) ou 1 grille 600x400 mm (modèle 951033).

1450,00^{HT}
951030



4 niveaux GN 1/1
FONCTION HUMIDIFICATION DE SÉRIE

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 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

2790,00^{HT}
E24170

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm
6 niveaux
7,7 kW - 400 Vtri - 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 Vtri - 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**

New

2150,00^{HT}
E24169



GN 1/1
600x400

FONCTION HUMIDIFICATION

FOUR MICRO-ONDE

159,00^{HT}
524890



Four 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 **159,00 1**

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

PRIX LE PLUS BAS

INOX 18/10

CAPACITÉ GN 2/3



475,00^{HT}
631019

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

631019 **475,00 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.

Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm
816750 **100,00 1**

CUISSON HORIZONTALE

SAUTEUSE



FOND BIMÉTALLIQUE (9MM ACIER + 3MM INOX) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE

10510,00^{HT}
980456

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



Sauteuse braisière 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456 **10510,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.



2250,00^{HT}
093014

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm

093014 **2250,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

FOURNEAU FEUX VIFS



2765,00^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L -
5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW
+ 1x 1,5 kW + central 5 kW -
1000x650x900 mm
880114 **2765,00 1**

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

idéal TRAITEUR

POUR L'ENTRETIEN

*Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces*

SANS
PICTO



Rouleau abrasif 14 cm
007145 Noir **4,50 1**
Vendu à l'unité, carton de 6.

Dégraissant puissant
006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**
006903 Bidon 5 L **13,50 4**
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux



À partir de
55,35^{HT}
585092

Tous feux

À partir de
7,50^{HT}
597094



Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	31,50 1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	37,95 1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00 1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	77,50 1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	82,00 1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	110,00 1

Vendu sans couvercle.

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	55,35 1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	70,50 1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	99,95 1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	111,90 1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	157,00 1

Vendu sans couvercle.

Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,50 1
597087	ø 28 cm	9,80 1
597092	ø 32 cm	11,99 1
597088	ø 36 cm	14,45 1
597089	ø 40 cm	16,05 1
597090	ø 45 cm	21,90 1

ÉTUVE

2899,00^{HT}
967001

- *Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs*
- *Température réglable de 50 à 210°C*



Espace niveau
78 mm



AMBASSADE
CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 **2899,00 1**
Convection forcée. Thermostat +50/+210°C.

FOURNEAUX - SÉRIE 900



4607,00^{HT}
980330

CUISON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard
2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélection-
née - 800x925x900 mm

980330 **4607,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur
dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé.
Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin
composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant
tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et
mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



4607,00^{HT}
980331



Fourneau 4 feux vifs sur placard
4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélection-
née - 800x925x900 mm

980331 **4607,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur
dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé.
Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé
rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre
d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

New

À partir de
1312,00^{HT}
793001

À partir de
1802,00^{HT}
793002



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
2x3,5 KW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001 **1312,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
2x3,5 KW + 2x7 KW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002 **1802,00 1**

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo
couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

3335,00^{HT}
980451

• Entraxe entre les brûleurs
de 415 mm

5665,00^{HT}
980450



CUISON CHARCUTIÈRE



Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451 **3335,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard ouvert
2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm
980450 **5665,00 1**

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

CUISSON SPECTACLE LIBERO PRO

UN COMPTOIR MOBILE SUR 2 m² SEULEMENT

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs
- Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match
- Panneaux avant personnalisables

Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m² pour cuisiner n'importe où.

Une cuisson spectacle pour préparer des plats rapides et délicieux devant les yeux de vos clients.



New

PARFAIT POUR L'ÉVÉNEMENTIEL
OU POUR DES ESPACES AYANT DES
CONTRAINTES D'EXTRACTIONS D'AIR



Plancha à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x227 mm

998264 1 Zone **3505,00 1**

La surface de cuisson a été spécialement conçue dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.



Wok à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x229 mm

998265 **3030,00 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistante de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.



Plaque à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x152 mm

998261 **2490,00 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Electrolux
PROFESSIONAL

Comptoir mobile LiberoPro

3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm

998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) **14060,00 1**

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.



AUTRES MODÈLES, NOUS CONSULTER

RÉCHAUD

RÉCHAUDS TRAITEUR



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 670x510x196 mm
880069 **695,00 1**

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

59,00^{HT}
880068

- Propane / butane
- Rampe laiton à 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW - 420x330x205 mm
880068 **59,00 1**

3 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.

1,90^{HT}
E12223



Allume gaz
23,5x5x3,5 cm
E12223 **1,90 1**
Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.

New



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **715,00 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.

715,00^{HT}
631366

840,00^{HT}
880050



**HAUT RENDEMENT
IDÉAL TRAITEUR**



Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **840,00 1**

Construction inox. 2 fois double brûleur.

Réchaud acceptant
plusieurs tailles de
poêle.



97,40^{HT}
912080

Réchaud à paëlla
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW
912080 Réchaud **97,40 1**
912078 Support ajustable **32,75 1**

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.



Plat à paëlla

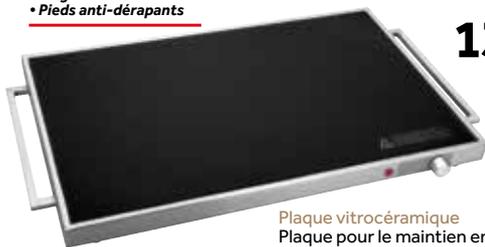


912356 ø 20 cm - 1 portion	6,50 1
B80216 ø 32 cm - 5 portions	12,50 1
912131 ø 50 cm - 14 portions	25,90 1

Plat à paëlla en émaillé.

INDUCTION & VITROCÉRAMIQUE

- Poignées anti-chaueur
- Pieds anti-dérapants



135,00^{HT}
910393

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm
910393 **135,00 1**
De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

230,00^{HT}
975835



- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono
340x445x115 mm
975835 **230,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

2975,00^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600
Puissance 3,6 kW - 230 V mono
526x392x206 mm
Surface de cuisson 370x300 mm
950515 **2975,00 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.

530,00^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm
950510 **530,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.



Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



PLANCHA

PLANCHA GAZ



625,00^{HT}
C72707

Épaisseur 10 mm acier

Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson
600x400 mm - 600x475x230 mm
C72707 **625,00 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.

Plaque inox emboutie
avec angles arrondis facilitant
le nettoyage des coins et rebords



845,00^{HT}
C72709

Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu

Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson
600x400 mm - 600x475x230 mm
C72709 **845,00 1**
Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium)
pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson.
Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile
6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti,
bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en
butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



**HAUT RENDEMENT :
IDÉAL POUR SURGELÉS**



799,00^{HT}
C72713

Épaisseur 10 mm acier

Plancha gaz
Puissance 9,6 kW - Surface de cuisson 900x400 mm - 900x475x230 mm
C72713 **799,00 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.

1280,00^{HT}
E25551

New



Plancha gaz Confort Profondeur
Butane / Propane - 2x2900 W
475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm
2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)
E25551 **1280,00 1**

Plancha gaz Confort Largeur
Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm
Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)
E25550 **1280,00 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.

FLEXIBLE GAZ

À partir de
55,00^{HT}
998119



Flexible gaz		
998119	1 m	55,00 1
998120	1,5 m	65,00 1
998121	2 m	77,00 1

30,60^{HT}
998118



Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **30,60 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

40,86^{HT}
981235



Grattoir
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire -
Lame acier trempé 150 mm
981235 Grattoir + lot de 5 lames **40,86 1**
981236 Lot de 5 lames de rechange **17,25 1**

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Plaque inox emboutie avec angles
arrondis facilitant le nettoyage
des coins et rebords.

New



1195,00^{HT}
E25549

Plancha électrique Confort Profondeur
Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-
phasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière
l'autre (PCPR2AA-KR)
E25549 **1195,00 1**

Plancha électrique Confort Largeur
Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mo-
nophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte
(PCLA2AA-KR)
E25548 **1195,00 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.

À partir de
5,95^{HT}
006925



- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses
cuites et carbonisées en moins d'une minute

Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **5,95**

Spécialement formulé pour le nettoyage à
chaud, sans odeur et sans effort de toutes
les plaques (inox, fonte, acier ...), ce décapant
gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi
dégraisse et élimine totalement les graisses
cuites et carbonisées en moins d'une minute.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de
2,75^{HT}
914316

Plus épais, avec mousse
synthétique



Poinçonneuse tampon Hi-Pro
914316 Noire **2,75**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.
130x70 mm. Une mousse absorbante
et un côté abrasif au pouvoir récurant
ultra-puissant, même sur la nourriture
brûlée. Forme ergonomique.

FUMOIR ÉLECTRIQUE

New

565,00^{HT}
C72635



Fumoir à froid
250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm
C72635 **565,00 1**

Fumoir électrique avec épingle
chauffante à minuterie. Grille de
cuisson 400x600 mm. Livré avec une
recharge de sciure de hêtre 100%
naturelle.

CHAFING DISH

**PRIX
LE PLUS
BAS**

59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool
uniquement



Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 625x353x345 mm
000850 **59,90 1**

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.

199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement



Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm
003189 **199,00 1**

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



À partir de
199,00^{HT}
E23923

Chafing dish
Hauteur 20 cm - 600 W

E23923 GN1/1 - 6 L **199,00 1**
E23922 GN2/3 - 4 L **209,00 1**

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.

SNACKING SUCRÉ

650,00^{HT}
885421



Crêpière
1 plaque ø 400 mm

1 885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW **419,00 1**
2 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW **650,00 1**

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C Version électrique : 3 résistances en serpentín. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

IDÉAL ÉVÉNEMENTIEL

419,00^{HT}
885420

Allumage piezo à
train d'étincelles



3695,00^{HT}
890530

New

Machine à Chantilly Prima
Capacité 2L - Production 100L/h
300 W - 250x410x400 mm - 230 V mono
890530 **3695,00 1**

Cuve inox avec système de réfrigération continue de la cuve jusqu'au bec de distribution. Réfrigération par compresseur, régulateur d'air pour garantir la consistance idéale de la crème Chantilly. Bac plastique amovible pour le nettoyage, couvercle plastique transparent.



ACCESSOIRES

28,50^{HT}
108424



Tampon clean +
108424 **28,50 1**

32,50^{HT}
108430



15 Recharges pour tampon
108430 **32,50 1**



20,80^{HT}
108426
Pierre abrasive crêpière
108426 **20,80 1**

À partir de
55,00^{HT}
998119



Flexible gaz
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **65,00 1**
998121 2 m **77,00 1**

30,60^{HT}
998118



Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **30,60 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.





fri-jado RÔTISSOIRE

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

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

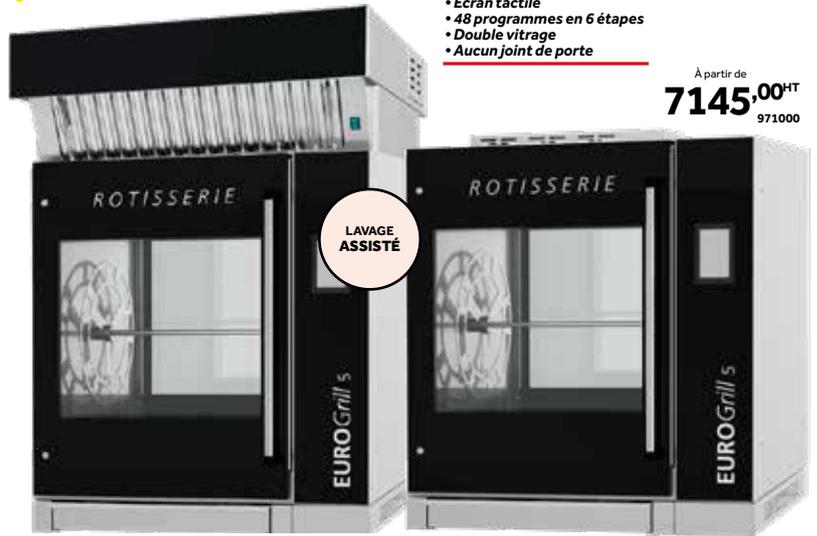
À partir de
7145,00^{HT}
971000



5099,00^{HT}
971004

Rôtissoire TG4 à poser sur table
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V
971004 **5099,00 1**

Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte



Rôtissoire EG5
834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire **7145,00 1**
971001 Hotte - 834x853x372 mm **4285,00 1**

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



Modèle avec hotte



Modèle sans hotte

18050,00^{HT}
971002

100%
AUTO
NETTOYANTE

LA HOTTE SANS VENTILATION VOUS PERMET DE POSITIONNER LA RÔTISSOIRE DANS LE MAGASIN.

Filtration avancée qui élimine les vapeurs chargées de graisse, les odeurs et la fumée.

- Convection double boucle à grande vitesse : technologie d'économie d'énergie
- Panneau de commande tactile 7" simple d'utilisation
- Technologie Cook Correction pour contrôler la sécurité alimentaire
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée cru/cuit
- 250 programmes avec 9 étapes
- Système de nettoyage automatique

Rôtissoire intelligente qui permet D'ÉCONOMISER 5 % D'ÉNERGIE

Cook Correction corrige les altérations du cycle de cuisson dues à des demi-charges, des surcharges ou des produits présentant une différence de température. Il mesure les anomalies de la courbe de température et corrige le cycle automatiquement. Cela permet de gérer la sécurité alimentaire et de garantir une qualité constante des produits. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



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

971002 Rôtissoire **18050,00 1**
971003 Hotte - 834x853x372 mm **4420,00 1**

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



FABRICATION FRANÇAISE

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



4375,00^{HT}
971070



Rôtisserie électrique à balancelles Nantaise
4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm
971110 Rôtisserie **3890,00 1**
971071 Support à roues **550,00 1**

4 balancelles inox - 16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm
1 971070 Rôtisserie **4375,00 1**
2 971111 Support à roues **585,00 1**
Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure
970 kW - 1100x850x680 mm
971096 Rôtisserie **5265,00 1**
971114 Support à roues **585,00 1**

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



7395,00^{HT}
971095



Rôtisserie RB 15 DECO
15 volailles/heure - 6,7 kW
869x747x1754 mm
971081 Rôtisserie **5665,00 1**
971082 Support à roues **550,00 1**

Rôtisserie RB20 DECO
20 volailles/heure - 9,10 kW
1140x970x810 mm
3 971095 Rôtisserie **7395,00 1**
4 971113 Support à roues **550,00 1**

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incoloy» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).
Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée
5 971091 **549,00 1**



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



Gaz de ville ou gaz bouteille.



8495,00^{HT}
971072

Rôtisserie gaz à broches
4 broches - 24-28 volailles/heure
19,5 kW - 1480x690x1970 mm
971072 **8495,00 1**

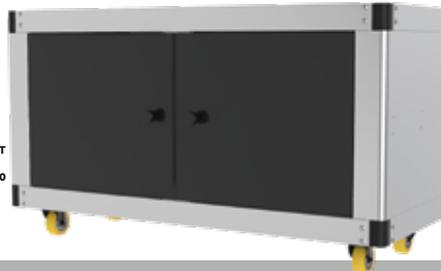


Tête rétro-éclairée
971090 **549,00 1**

Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
 finition identique à la rôtisserie
1480x690x840 mm
E16290 **2330,00 1**



2330,00^{HT}
E16290



ACCESSOIRES



48,72^{HT}
705275

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **48,72 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. Doubleure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



Ciseaux à volaille
Inox - Manche ergonomique noir 24 cm
041710 **9,95 1**



INOX
Pique à brochette inox
12 piques
À partir de **5,04^{HT}**
096386 **096386**
096861 255 mm **5,04 1**
096861 300 mm **5,60 1**
Prix du lot de 12.



À partir de **43,50^{HT}**
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **43,50 1**
Vendu par carton de 500.



À partir de **37,00^{HT}**
150971

Sacs à poulet
Kraft blanc imprimé "poulet rôti"
250(37,5+37,5)x410 mm
150971 **37,00 1**
Vendu par carton de 500.



23,90^{HT}
150960

Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **23,90 1**
Prix au carton de 500



GAFIC



FABRICATION FRANÇAISE

- Nettoyage vapeur automatique
- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile
- Mode "Maintien en température"



Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm
971085 **7155,00 1**

Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte à double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés), thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson. Vendu sans support.

Support
971086 **550,00 1**

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



AIDE AU NETTOYAGE



9430,00^{HT}
971122

100%
AUTO
NETTOYANTE

La **SOLID** possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie ! Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu chez les rôtisseurs itinérants spécialisés, elle sera parfaite une fois installée dans vos véhicules

8990,00^{HT}
971120

15645,00^{HT}
971124



Rôtissoire à 6 balancelles MODEL 6
Capacité 20/30 volailles/heure
9,5 kW - 400 V tri - 1046x779x909 mm
971120 **8990,00 1**

Chariot support sur roulettes
971121 **615,00 1**

Un design indémodable depuis près de 20 ans ! La vision panoramique et le nouvel intérieur émaillé orange mettent vos clients en appétit. Vision panoramique sur 3 cotés et éclairage surpassant. Résultats de cuisson inégalés grâce au nouveau système de montée en T° rapide. Programme de régulation thermostatique intégré. Réalisez près de 30 % d'économies d'énergie et gagnez en rentabilité. Programme de nettoyage vapeur. Portes, coté en double vitrage et support central démontables, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé orange.



Rôtissoire à 4 balancelles D-BOX
Capacité 16/32 volailles
10,8 kW - 400 V tri - 980x948x950 mm
971124 **15645,00 1**

Chariot support sur roulettes
971125 **850,00 1**

La rôtissoire multifonctions D-BOX relève tous les défis : Pratique, Performante, Esthétique et 100% autonettoyante, l'innovation D-BOX convient à toutes vos exigences professionnelles. Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes (SmartCookingFunction®). Cuisson en moins de 40 minutes de poulets de 1.2 Kg. Programme de nettoyage par scénarios (iCleanControl®) avec bras de lavage. La D-BOX bénéficie du programme interne (iRegulControl®). Réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.



Rôtissoire à broches SOLID 6
Capacité 30/36 volailles/heure
230 V mono - 1470x621x1448 mm
971122 **9430,00 1**

Chariot support sur roulettes
971123 **615,00 1**

Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu. Un moteur puissant sur chaque broche et réglable individuellement en profondeur, chauffe assurée par 5 radiants haute performance (30% plus économique) et dotés d'une double sécurité. Poignée anti-chaueur sur chaque broche, protection de la zone de chauffe par 2 glaces trempées et charnières asservies par un système de blocage "vitres ouvertes". Facilement démontable.

SPÉCIAL MARCHÉ



LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

VITRINE RÔTISSERIE



FABRICATION FRANÇAISE

4650,00^{HT}
971119

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



SPÉCIAL MARCHÉ



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

4650,00 1

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

4990,00^{HT}
971118

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



SERVICE TRADITIONNEL



Vitrine chauffante V 75 Trad
2,1 kW - 230 V mono - 752x978x1380 mm
971118

4990,00 1

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

5370,00^{HT}
971087

- Glace droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe



Module poêlon MPC 75
4,5 kW - 400 V + T tri - 752x958x1380 mm
971087

5370,00 1

Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein. Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson). Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm.

DYNAMISEZ VOS VENTES AVEC UNE PRÉSENTATION ATTRAYANTE DE VOS PRODUITS. UNE BELLE PRÉSENTATION ATTIRE L'OEIL ET BOOSTE VOS VENTES



Poêle géante ø 650 mm
971117 **555,00 1**
Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.

VOUS VOULEZ CRÉER VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE SUR-MESURE ? CONSULTEZ-NOUS

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation.

De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.



EXEMPLES DE CONFIGURATIONS POSSIBLES

FRITEUSE MODÈLE À POSER



235,00^{HT}
950334



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

950334 **235,00 1**

409,00^{HT}
950363



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L
10+10 kg/h - 6kW
220-240 V mono
525x430x335 mm

950363 **409,00 1**



339,00^{HT}
950333



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

950333 **339,00 1**

574,00^{HT}
950364



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L
13+13 kg/h - 7kW - 220-240 V mono
525x475x375 mm

950364 **574,00 1**

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.



475,00^{HT}
631337

TRIPHASÉ



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

631337 **475,00 1**



996,00^{HT}
631336



Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz
653x500x415 mm

631336 **996,00 1**

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.



1190,00^{HT}
C72746



- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Accroche-panier, filtre pour résidus importants
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



Friteuse à poser Gaz
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm

C72746 **1190,00 1**

Dossieret arrière pour l'évacuation du gaz. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile par robinet tout inox avec système de sécurité. Réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables. Couvercle tout inox.



2135,00^{HT}
093026



Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé
400x700x900 mm

093026 **2135,00 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.



MODÈLE SUR PLACARD



À partir de
1140,00^{HT}
980631



Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange
4/8/12 kW - 380V tri

980631 400x700x980 mm **1140,00 1**

Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur-thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

Friteuse haut rendement avec système de filtration
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri

980632 400x700x980 mm **3199,00 1**

Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).

Friteuse gaz infrarouge
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW

980633 400x600x1055 mm **1670,00 1**

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

Capacité 16 L



À partir de
2679,00^{HT}
000175



- Utilisation de l'huile prolongée
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option



Friteuse monobloc
15 L - Éléments chauffants externes
400x700x850 mm

000175 Électrique - 10 kW - 400 V tri **2679,00 1**

793505 Gaz - 14 kW **2820,00 1**

Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes. Montée rapide en température. Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C. Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur. Facilité de nettoyage. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



ACCESSOIRES

185,00^{HT}
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.



25,00^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture à usage unique
909973 Boîte de 10 tests **25,00 1**

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



27,00^{HT}
910035

Testeur d'huile de friture à usage unique
Flacon de 50 tests
910035 **27,00 1**



290,00^{HT}
909978

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

909978 **290,00 1**

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

le MAGASIN

VITRINE



New

- Facilement transportable
- Démontable en 2 parties
- Idéale pour la vente ambulante

1230,00^{HT}
B48016



IDÉALE POUR LES POINTS CHAUDS, LES TRAITEURS, LES COMMERÇANTS AMBULANTS, LES MARCHÉS, ...

Vitrine neutre modulaire chaud ou froid
volume 100 L - 1000x600x475 mm

1 B48016 **1230,00 1**

Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant ou réfrigérant. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible. Grande surface de présentation : capacité 3 bacs GN 1/1 (non fournis) + une étagère intermédiaire (975 x 305 mm). Interrupteur marche/arrêt. Affichage de la température. Éclairage.

Accessoires

- 2** B47870 Support à roulettes **395,00 1**
- 3** B46626 Bloc chauffant **728,00 1**
- 4** B46627 Bloc réfrigérant **1210,00 1**

1210,00^{HT}
B46627

728,00^{HT}
B46626



SPÉCIAL POISSONNERIE



New

2310,00^{HT}
A03218



Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C
Surface de présentation totale : 1312x602 mm
0,435 kW - 230 V mono - 1410x900x1200 mm
A03218 **2310,00 1**

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.

New

INOX 304 PRÉVU POUR LIT DE GLACE



Sur roulettes

3755,00^{HT}
A03220



Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C
Surface de présentation totale : 1875x800 mm
0,59 kW - 230 V mono - 2000x1100x1200 mm
A03220 **3755,00 1**

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



TOURNUS
EQUIPEMENT

POUR CRÉER VOTRE CONCEPT POISSONNERIE SUR-MESURE, CONSULTEZ-NOUS

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation. De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.

LES DIFFÉRENTS ÉTALS POSSIBLES :

- À TUBES RONDS
- MULTI-FACETTES
- FROID MAÎTRISÉ
- MODULAIRE
- MEUBLE D'ANIMATION, ...

SPÉCIAL MATURATION

1265,00^{HT}
E25880

New



Infrico

Vitrine de maturation à poser 0 à +16°C *
Puissance 115 W
Puissance frigorifique 195 W
Volume 141 L - 600x680x824 mm
E25880 **1265,00 1**

Vitrine en acier laqué noir, intérieur inox AISI304. Isolation 50 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure et double vitrage. Joint magnétique.



* Contrôleur numérique de haute précision qui garantit une température optimale et une conservation sûre des aliments

4090,00^{HT}
E25879



Accès vitré avant et arrière avec une vitre basculante

New



Infrico

Vitrine de maturation niche 0 à +16°C *
Puissance 551 W - Puissance frigorifique 687 W
Volume 470 L - 1384x740x1060 mm

E25879 **4090,00 1**

Vitrine en acier laqué noir AISI304. 4 étagères. Ouverture frontale. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Fonds emboutis, intérieur bords arrondis à large rayon. Arrière avec poignée à double prise équipée d'un retour automatique et d'un coupe-froid. Avec serrure. Humidité de fonctionnement 40 à 85%.

À POSER OU ENCASTRER DANS UNE NICHE

3390,00^{HT}
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
- 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
E16280 3 niveaux **3390,00 1**

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Eclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



VITRINES « PRÊTES À BRANCHER »



New

Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm
E17198 Noir **2240,00 1**
E17199 Blanc **2240,00 1**

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Eclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



Classe climatique **4**

À partir de **1885,00^{HT}**
054360

VITRE BOMBÉE RELEVABLE POUR PLUS DE FACILITÉ DE NETTOYAGE ET DE CHARGEMENT

3937,00^{HT}
A51141



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

- 054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 1055x800x1230 mm **1885,00 1**
- 524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 1525x800x1230 mm **2390,00 1**
- 524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 2025x800x1230 mm **2845,00 1**
- 524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 2525x800x1230 mm **3189,00 1**

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



Porte coulissante arrière incluse

Classe climatique **4**



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Vitrine service arrière -1 à +5°C
Volume de stockage 0,5m³ - 0,97 kW - 230 V mono - 1525x1100x1235 mm - Surface de présentation totale : 1,1 m²
A51141 **3937,00 1**

Stockage réfrigéré, entrée 44x270 mm. Extérieur et intérieur acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Vitre frontale trempée rabattable. Groupe logé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Condenseur ventilé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage.

VITRINE LIBRE-SERVICE

New

GAMME ÉTROITE

4599,00^{HT}
630491

1590,00^{HT}
E24204

- Armoire pour :
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes



LE SEDA
refrigeration.com

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées
450 W - 230 V mono
1100x639x2003 mm
E24204 **1590,00 1**

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de prote sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.



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 frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.



Classe climatique **4**



Infrico

le FROID CAVE À VIN



Pour toutes les références

CAVES DE VIEILLISSEMENT

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



1290,00^{HT}
947356



Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères
+1 panier - 96 W - 230 V mono
600x600(+40)x835 mm
947356

1290,00 1

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



2157,00^{HT}
947357



Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 125 bouteilles
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono
600x700(+40)x1510 mm
947357

2157,00 1

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



2498,00^{HT}
947355



Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 169 bouteilles
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono
600x700(+40)x1865 mm
947355

2498,00 1

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

CAVES À VIN

1715,00^{HT}
947343

1458,00^{HT}
947340

1098,00^{HT}
947339



Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1098,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1458,00 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1715,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.



LE FROID EURONORME

À partir de
1450,00^{HT}
E17085

**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**

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C - Froid ventilé
852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17153 600x800 mm **1499,00 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 **1735,00 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 70 mm. Régulateur Dixell. 20 glissières. Classe climatique 4. Eclairage LED. Inox 201 = 400x600. Inox 304 = 600x800.



New

Classe énergétique **C**
Pour les versions positives

Classe énergétique **D**
Pour les versions négatives

Classe climatique **5**

az
R290

**FROID
VENTILÉ**



**PRÉSERVE LES GLAÇAGES
GRÂCE À LA GESTION DE
L'HYGROMÉTRIE
(VERSION POSITIVE UNIQUEMENT)**

Classe énergétique **B**
Pour la version 460 L positive

Classe énergétique **C**
Pour les autres versions

Classe climatique **5**

az
R290

**FROID
VENTILÉ**



À partir de
3090,00^{HT}
A98214

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 **4289,99 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.

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE



COFFRE BAHUT

Classe climatique **4**

Classe énergétique **C**

az
R600a

MADE IN
EUROPE

New

à partir de
968,00^{HT}
E16304

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique
E16304 VIC220CSV Brut 249 L net 208 L 1002x651x852 mm **968,00 1**
E16305 VIC330CSV Brut 356 L net 284 L 1252x651x852 mm **1010,00 1**
E24168 VIC440CSV Brut 447 L net 358 L 1502x651x852 mm **1075,00 1**

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.



SPÉCIAL POISSONNERIE

New



À partir de
1580,00^{HT}
A02034

- Isolation 60 mm
- Tropicalisé

600x400

Classe
climatique
5



Classe
climatique
5



New



INOX
18/10

- Isolation 75 mm
- Tropicalisé

À partir de
3080,00^{HT}
948375

600x400

CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION

Armoire à casiers -5° à -1°C - Froid statique
600 L - 1 porte pleine - 434 W - Puissance frigorifique 845 W
230 V mono - 680x850x2130 mm
948375 **3080,00 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox. Angles arrondis et fond embouti à l'intérieur. Contre-porte inox emboutie. Serrure de série. Éclairage intérieur LED. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Isolation en polyuréthane injecté (épaisseur 75 mm, densité 40 Kg/m³). Alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation. Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm. Dotation : 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400x600x120 mm.

Armoire réfrigérée poissons +2° à +8°C - Froid statique
600 L - 1 porte pleine - 175 W
230 V mono - 680x810x2010 mm

A02034 **1580,00 1**

Intérieur et extérieur Inox. Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage. Joint de porte magnétique remplaçable. Sur roulettes. 7 niveaux pour bacs 600x400 Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur.

ARMOIRES DE SÉCHAGE



À partir de
1580,00^{HT}
A02034

idéal pour séchage
du saucisson

- Isolation 55 mm à haute pression
- Conception robuste
- Angles arrondis à l'intérieur
- 6 programmes de séchage avec paramètres réglables

Classe
climatique
4



New

Infrico

Armoire de séchage et affinage +4° à +16°C
Capacité 500 L - 1 porte pleine - 3 barres de support pour la viande
751 W - Puissance frigorifique 370 W
230 V mono - 800x780x2080 mm
B60114 **2870,00 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox AISI 304. Angles arrondis à l'intérieur. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (épaisseur 55 mm, densité 40 Kg/m³). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130-180mm. Thermostat tactile, IP65. Éclairage LED.

RÉGULATEUR NUMÉRIQUE
DE TEMPÉRATURE ET
D'HUMIDITÉ



LES ARMOIRES CUVES ABS



Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **17,00 1**



Eberhardt
MARQUE DE CERTIFICATION

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 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 net 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 net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98185 Blanche **1460,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98186 Inox **1790,00 1**

Classe climatique **5** Classe énergétique **B**
Pour les versions positives

Classe climatique **5** Classe énergétique **C**
Pour les versions négatives

ARMOIRES 400 L BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947334 **899,00 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
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm
947335 **1029,00 1**
Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947336 **965,00 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
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm
947337 **1099,00 1**
Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



Panier pour armoires GN 2/1
947358 **15,00 1**
Grille GN 2/1 plastifiée
947351 **35,00 1**

MADE IN EUROPE

az R600a Pour les versions positives

az R290 Pour les versions négatives

ARMOIRES GN 2/1 INOX

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 **1230,00 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 **1295,00 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.

ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE

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 **1099,00 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 **1180,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

ARMOIRE GN2/1 À GLISSIÈRE

• Classe énergétique C pour les +
• Classe énergétique D pour les -

New



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé
Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17130 1350,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé
Volume 658 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17150 1550,00 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé
Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm
E17151 1875,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé
Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm
E17152 2200,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..



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 15,75 1

Grille plastifiée GN 2/1
530x650 mm
524116 42,00 1

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m³. Dégivrage automatique à résistance électrique. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.





À partir de
1750,00^{HT}
524034

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe énergétique
D

1970,00^{HT}
524033

- Tropicalisé + 34°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique
4

Classe énergétique
B

Armoire froide négative 0 à -21°C

Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine - 639 W

230 V mono 720x868x2100 mm

630202

2185,00 1

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 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.



À partir de
2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

1432 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe climatique
4

Classe énergétique
E

Classe énergétique
D

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.

Pour toutes les références :

- 1 Paire de glissières
524004 **47,00 1**
Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm
524019 **165,00 1**
- 2 Grille plastifiée GN 2/1
524007 **24,00 1**
- 3 Portique à viande
524045 **48,00 1**



Classe climatique
5

Classe énergétique
A



À partir de
3130,00^{HT}
998350

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES - COMPRESSEUR - MAIN D'ŒUVRE



Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W

998350 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **3130,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 0,89/24h, 328/an. Dégivrage automatique. ECC A. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W

998351 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **3605,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 3,162/24h, 1154/an. Dégivrage automatique. ECC B. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

*Solution de financement en location financière.

*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc

E16327 & E16329 E16328 & E16330



Armoire froide version positive 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327	654x830x2000 mm	1895,00	1
E16329	1344x830x2000 mm	2830,00	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	2209,00	1
E16330	1344x830x2000 mm	3675,00	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 dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



NOUVEAU MODÈLE



Grille GN2/1		
B49130	support 650x530 mm	25,00 1

Glissières pour armoires 2 portes		
820020	Droite	15,00 1
820021	Gauche	15,00 1

Support carcasses à viandes		
820018	GN600 - 100 kg	26,50 1
820019	GN1200 - 75 kg	37,00 1



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de **3465,00 HT**
E16326

Porte réversible
Évaporateur monobloc encastré
Contrôle de la température par afficheur digital
WIFI pour contrôle HACCP
Joint de porte démontable
Évaporateur traité anti-corrosion
Groupe monobloc



E16324



Pour les autres ref.

Armoire froide version positive -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	
E16324	690x840x2100 mm 2475,00 1
1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
E16326	1380x840x2100 mm 3465,00 1

Armoire froide version négative -5/-22°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 2989,00 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.



NOUVEAU MODÈLE



ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



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
4750,00^{HT}
E16565

À partir de
3992,00^{HT}
E16564

GN 2/1

GN 2/1

GLISSIÈRES
EMBOUITES



Pour la versions positives 1 porte



Pour la versions positives 2 portes



Pour la versions négative 1 porte



Pour la versions négative 2 portes



Armoire froide version positive +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B	E16564	720x825x1970 mm	3992,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D	E16565	1440x825x1970 mm	4750,00 1

Armoire froide version négative -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E	E16566	720x825x1990 mm	3113,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F	E16567	1440x825x1990 mm	3248,00 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.

À partir de
2889,00^{HT}
E16312



Pour la versions positives 1 porte



Autres versions



CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À
24 BACS GN2/1

LIEBHERR

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	2889,00 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	5580,00 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	3389,00 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	6199,00 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

TABLE RÉFRIGÉRÉE

À partir de
1280,00^{HT}
E17159

**PRIX
LE PLUS
BAS**

New

À partir de
1770,00^{HT}
E17163

New

**PRIX
LE PLUS
BAS**

À partir de
1120,00^{HT}
E17165



GN 1/1



Classe
climatique
5



GN 1/1



600x400

Classe
climatique
5



Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1280,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1460,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1770,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1350,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1530,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1840,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Table pâtisseriesse 600x400 - réfrigérée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17165	2 portes pleines - 428 L - 300 W - 1510x800x860 mm	1120,00	1
E17166	3 portes pleines - 635 L - 300 W - 2020x800x860 mm	1390,00	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.



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

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée avec dossier 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



GN 1/1

Version
avec dossier
100 mm

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

GN 1/1

À partir de
1640,00^{HT}
523909

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

3385,00^{HT}
523908



GN 1/1

2805,00^{HT}
523907



GN 1/1



Classe
climatique
5

Classe
énergétique
B

Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

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

New

- Contrôlé par micro-processeur
- Vis sans fin en acier inoxydable et un évaporateur de qualité
- Filtre à Air facilement lavable
- Consommation d'eau est identique à la production de glace grâce à la vis sans fin



Machine à glaçon à poser super-grain
 Production entre 175 et 250 kg / 24h
 220-240 V mono - 960 W
 Dimensions 560 x 700 x 780 mm
E24075 5790,00 1

Production entre 270 et 380 kg / 24h
 220-240 V mono - 1170 W
 Dimensions 560 x 700 x 780 mm
E24077 7668,00 1

Conception Inox. Raccordement direct à l'eau principale. Entrée 3/4" arrière. 2 sorties 3/4". Température d'alimentation d'eau 5-35°. Refroidissement à air.

Bac de stockage

1 B58111 210 kg 762x820x1016 mm 2289,00 1

2 B58112 340 kg 1219x820x1016 mm 2927,00 1

Extérieur Inox. Intérieur bord arrondis. Isolation en mousse injectée. Pieds réglables de 90 à 120 mm.



La glace super grains est reconnue pour de multiples applications : les préparations culinaires, la présentation du poisson, la mise en place de buffets et pour les applications médicales



Super grains



New



- Convient à tous les types de glaçons (cubes, grains, demi-lune)
- Isolation en mousse injectée

SPÉCIAL POISSONNERIE

Les machines à glace qui vous conviennent

New



GLACE ECAILLE :
 la glace idéale pour vos étals à poisson, une glace sèche que l'on retrouve sur les criées et les bateaux.

Machine à glace MUSTER 350 A
 Production jusqu'à 400 kg / 24h
 220-240 V mono - 2,1 kW
 Dimensions 900x588x705 mm

Nous consulter



GLACE NUGGET :
 La glace idéale pour vos plateaux de fruits de mer

Machine à glace TM 250 A-HC
 Production jusqu'à 245 kg / 24h
 220-240 V mono - 1,05 kW
 Dimensions 560x569x695 mm

Nous consulter



1

Carrosserie et châssis Inox 304. Température d'alimentation d'eau 3-32°. Refroidissement à air.



POUR UNE CONFIGURATION ADAPDÉE, NOUS CONSULTER

Un étal à poisson adapté à vos besoins



L'étal à poisson inox est à la base de l'aménagement d'une poissonnerie. Il vous permet de mettre en valeur vos produits, tout en donnant une vue d'ensemble au client de votre offre.

POUR VOIR NOS SOLUTIONS D'ÉTALS À POISSON, OU POUR UNE CRÉATION SUR-MESURE, **CONSULTEZ-NOUS.**

RETROUVEZ AUSSI NOS VITRINES PAGE 82

Une machine à glace paillette ou à glace granulée sera indispensable pour que vos produits de la mer soient en permanence sur un lit de glace fraîche.

RETROUVEZ LES CORBEILLES PAGE 5

LES CELLULES MIXTES

New

4260,00^{HT}
E18853

6190,00^{HT}
E18855

FRANCE

- 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

az R290

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +63 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5° à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - Dotation 4 paires de glissières. 1,6 KW - 230 V mono - 770x790x945 mm
E18853 **4260,00 1**

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63° à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm. Dotation 10 paires de glissières. 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm
E18855 **6190,00 1**

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 R290

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



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

EVOLOGI
Armoire | Minibloc Iso | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.

4109,00^{HT}
980561

FOSTER

Cellule de refroidissement ED15-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
1 980561 4109,00 1
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

4695,00^{HT}
980562

FOSTER

Cellule de refroidissement ED25-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
2 980562 4695,00 1
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

6667,00^{HT}
980563

FOSTER

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm
3 980563 6667,00 1
Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

4600,00^{HT}
942500

2358,00^{HT}
942502

2148,00^{HT}
942501

- 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

10 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

5 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

3 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

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 **2148,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942502 **2358,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30:

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500 **4600,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles 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. R455a.



LES CHAMBRES FROIDES

À partir de
3990,00^{HT}
A80509

New



Chambre froide positive panneaux isolants 60 mm
Densité 10,4 kg/m²

A80509 2430x2030x2030 mm **3990,00 1**

A80635 2430x2430x2030 mm **4500,00 1**

A80647 2830x2430x2030 mm **4990,00 1**

Chambre froide positive et négative panneaux isolants 100 mm
Densité 12 kg/m²

A81519 2430x2030x2030 mm **4825,00 1**

A81645 2430x2430x2030 mm **5420,00 1**

A81657 2830x2430x2030 mm **6015,00 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'une laque polyester 25 µm.

Porte pivotante 1000x1900 mm

A76406 Épaisseur 60 mm (positive) **920,00 1**

A76416 Épaisseur 100 mm (négative) **1140,00 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'un complexe PET 55 µm. Poignée extérieure avec serrure à canon profil européen et gâche à contact électrique. Décondamnation intérieure type coup de poing.

Sol standard

La face supérieure est une résine phénolique de couleur marron avec formes hexagonales antidérapantes appliquée sur une plaque de contre-plaqué CTBX épaisseur 9 mm.

La face inférieure est en tôle d'acier laquée blanc.

AUTRES DIMENSIONS, ÉPAISSEURS, GROUPES CAVALIER SUR LE TOIT OU À DISTANCE, CONSULTEZ-NOUS



CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE À DISTANCE

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC

76,50^{HT}
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910032 76,50 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



163,00^{HT}
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 163,00 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

LES RAYONNAGES



175,00^{HT}
941137

Bac de rétention



941137 957x460x100 mm **175,00** 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de **307,00^{HT}**
941100



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*



Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm **307,00** 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **335,00** 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **485,00** 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **485,00** 1

À partir de **275,00^{HT}**
941132



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine



Rayonnage fixe Fermostock 6622

4 niveaux
941132 957x460x1800 mm **275,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **330,00** 1

À partir de **145,00^{HT}**
941181



Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



(2) Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm **145,00** 1

941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm **157,00** 1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation: -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

À partir de **287,00^{HT}**
941135



120 kg*



Rayonnage fixe Fermostock 5711

4 niveaux
941135 949x460x1685 mm **287,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **302,00** 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

227,60^{HT}
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières

pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm **227,60** 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

- 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^{HT}
E24181

222,00^{HT}
E24176

4 Rayonnage Basics Plus Série
4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm **222,00** 1
633013 460x915x1830 mm **249,00** 1
E24177 460x1070x1830 mm **270,00** 1
633015 460x1220x1830 mm **281,00** 1
E24178 460x1380x1830 mm **309,00** 1
E24179 460x1530x1830 mm **332,00** 1
E24180 460x1830x1830 mm **437,00** 1

5 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Série
4 niveaux, clayettes ajourées
E24181 460x760x1830 mm **175,00** 1
633014 460x870x1830 mm **219,00** 1
E24182 460x1070x1830 mm **228,00** 1
633016 460x1175x1830 mm **239,00** 1
E24183 460x1380x1830 mm **266,00** 1
E24184 460x1530x1830 mm **289,00** 1
E24185 460x1830x1830 mm **395,00** 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Série répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

New



7

New



548,00^{HT}
E24186

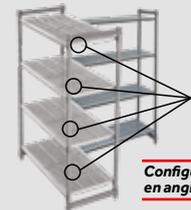
6 Unité fixe Premium bac de rétention
E24186 1280x600x1800 mm **548,00** 1

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

7 Panneau séparateur d'étagère
E24187 46X20.3 cm **13,20** 1

13,20^{HT}
E24187

14,00^{HT}
976073



Raccord 4 jeux
976073 **14,00** 1
Pour unité additionnelle.

Configuration en angle

la LAVERIE

LAVE-VAISSELLE ET LAVE-BATTERIE

LAVE-VAISSELLE



New

À partir de
2265,00^{HT}
E24167

Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

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 détergent 3/400V **2265,00 1**

Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW **2575,00 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.



Option double casiers

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux



À partir de
3295,00^{HT}
130845



Panier 600x500 mm



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 **3295,00 1**

130846 Avec pompe de vidange **3480,00 1**

131300 Option double casiers **139,00**

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. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

LAVE-BATTERIE



3475,00^{HT}
793488

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm

- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage



4205,00^{HT}
632172

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 casier générique
- 1 casier pour plateaux
- 1 casier pour 24 assiettes



Compatible format 600x400



Lave-ustensiles multifonction P440
Pour casier 600x500 mm - Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

632172 **4205,00 1**

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.

Laveuse à capot
3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW - (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono
748x833x1515/1970 mm

793488 **3475,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.



7550,00^{HT}
630024**6750,00^{HT}**
130822

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 casier générique
 640x670 mm en inox
 - 1 compartiment inox
 pour 3 plateaux

Passage 840 mm
 Casier 520x580

Passage 640 mm
 Casier 640x670

Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
 Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
 805x845x1785 mm

1 630024 7550,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
 Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
 685x755x1785 mm

2 130822 6750,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.

15945,00^{HT}
130844

Casier
 1350x700



- **Programmation complète**
- **Affichage graphique avec description des phases de lavage**
- **Compteur de cycles**
- **Fonction service entretien**

Lave-batterie frontal LP31/L-DY

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
 Hauteur de passage 640 mm
 400 V 3/N 50Hz - 1535x965x1835 mm

130844 15945,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

- 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



8815,00^{HT}
E16286

Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts

ecomax plus
by HOBART

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286 **8815,00 1**

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostop pour des températures garanties.

LES PRODUITS LESSIVIELS ECOMAX HOBART



1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg **95,00 1**
Spécial verres

2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg **74,00 1**
Tous types de vaisselle



3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L **69,00 1**
Pour eau douce à mi-dure

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



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

winterhalter



A partir de
16650,00^{HT}
130905

Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW
Hauteur de passage 640 mm
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz
130905

16650,00 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.

LES PRODUITS LESSIVIELS WINTERHALTER

149,00^{HT}
130954

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 **149,00 1**

47,00^{HT}
130940

F420 e
Détergent liquide
5 L
130940 **47,00 1**

79,00^{HT}
130955

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 **79,00 1**

75,00^{HT}
130953

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 **75,00 1**

41,00^{HT}
130960

Sel régénérant fin 500 g
130960 **41,00 1**
Sel régénérant fin en sachet.
avec adoucisseur intégré.

• Performant contre les salissures protéinées et graisses

153,00^{HT}
130952

F865 Plus
Détergent pour ustensiles aluminium
130952 25 kg **153,00 1**

TABLE DE PRÉPARATION

TABLES RACCORDABLES

À partir de
895,00^{HT}
525500



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		TOURNAIS EQUIPEMENT	
	525500	Bac - Raccordable à droite	895,00 1
	525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	975,00 1
	525501	Bac - Raccordable à gauche	895,00 1
	525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	975,00 1

À partir de
475,00^{HT}
525508



Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche		TOURNAIS EQUIPEMENT	
525508	Longueur 600x600x860 mm	475,00	1
525509	Longueur 1100x600x860 mm	515,00	1
525510	Longueur 1600x600x860 mm	545,00	1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

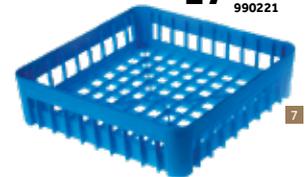
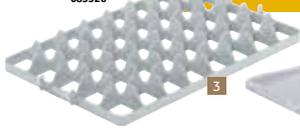
Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

CASIERS DE LAVAGE

À partir de
7,50^{HT}
085326

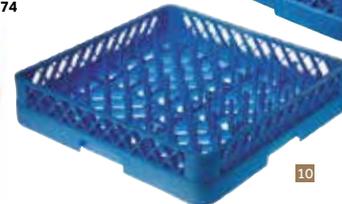
CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLÈNE

IDÉAL POUR TRAITEUR
ET ÉVÉNEMENTIEL



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes		
085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	15,90 1
085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	17,90 1
085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	21,90 1
085325	Couvercle 600x400 mm	7,90 1
085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90 1
085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80 1
085335	Couvercle 400x300 mm	5,90 1

Casiers de lavage		
090160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,20 1
998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	15,00 1
990221	Casier universel 350x350x120 mm	17,40 1
990220	Casier universel 400x400x110 mm	18,75 1
990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	15,99 1
187174	Casier universel 500x500x100 mm	16,90 1
990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	14,90 1



ACCESSOIRES



313,00^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier
001230 **313,00 1**

TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE

À partir de
1009,00^{HT}
977325



Traitement anti-calcaire		
977325	Kit PURITY 1200 Clean 1 ^{ère} installation Déminéralisation partielle	1009,00 1
950352	Kit PURITY 1200 Clean extra 1 ^{ère} installation Déminéralisation totale	1100,00 1

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.

L'HYGIÈNE

LE LABORATOIRE

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



17,20^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **17,20 4**
006151 Bidon 20 L **67,30 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.



**BACTÉRICIDE
FONGICIDE**

31,80^{HT}
006712

Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide 006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **31,80 1**
Tablette tri-couches désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. **EN 1267, EN 13697, EN 1650.**

RINÇAGE EN MACHINE



18,60^{HT}
006155



Liquide rinçage machine pour eau dure

006155 Bidon 5 L **18,60 4**
Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

ENTRETIEN DES MACHINES



18,30^{HT}
006159



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **18,30 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...

14,60^{HT}
006173

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées Agit en profondeur



pH 1 %
12 à 13

Dégraissant friteuse et graisses cuites

006173 Bidon 5 L **14,60 4**
Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

21,50^{HT}
006444



Cladenet spécial lavage pour four vapeur

006444 Bidon 5 L **21,50 4**
Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

LAVAGE MANUEL

17,50^{HT}
006901



• Puissant pouvoir dégraissant

Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L **4,10 12**
006901 Bidon 5 L **17,50 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



STAR SECURIT

5,95^{HT}
006110



**• Désinfecte rapidement
• Donne une brillance éclatante**

pH
6 à 8



Liquide plonge manuelle désinfectant*

006110 Bouteille 1 L **5,95 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

15,40^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **15,40 1**

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



**Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces**

4,90^{HT}
006902



Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**

006903 Bidon 5 L **13,50 4**
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



NETTOYANT MULTISURFACES

18,50^{HT}
006226

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité



Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **18,50 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.

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

6,80^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage*

006152 Pulvérisateur 750 ml **6,80 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.**



8,60^{HT}
004820

**• Puissant auto nettoyant
• Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
• Nettoyage à chaud ou à froid**

JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **8,60 12**

004811 Bidon 5 L **34,00 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyeurs à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.



*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE LAVAGE

DÉGRAISSANT POUR CENTRALE DE DILUTION

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

9,80^{HT}
006100



ViTal
PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L **9,80 3**
Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.



13,50^{HT}
006167



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,50 4**
Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



20,15^{HT}
006166



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide

DÉTERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L **20,15 4**
Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

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

339,00^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*

006067 **339,00 1**

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.



Tuyau

006052 Tuyau 15 m **83,30 1**

006053 Tuyau 20 m **104,00 1**

006054 Tuyau 25 m **135,00 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **59,90 1**

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).

SPÉCIAL INOX

12,45^{HT}
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 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.



5,20^{HT}
007750



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,20 6**

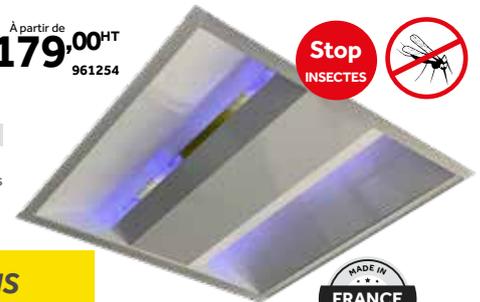


S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

DÉSINSECTISEUR

À partir de
179,00^{HT}
961254

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 glu **27,00 1**
Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.



Stop
INSECTES



OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES



CANALISATIONS

- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L **8,40 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



Désinsectiseur FlyinBox
2 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg 260x125x265 mm **179,00 1**
3 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg 260x125x330 mm **268,00 1**
A27197 Lampe UVA - 5W **68,00 1**

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20.
Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

LA COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de
11,80^{HT}
006600

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	21,00
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	28,00
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	27,00
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	47,50

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	28,90
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	31,00
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	30,50
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	21,50
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	65,50
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	29,30
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	22,50
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	30,50



À partir de
8,90^{HT}
914713

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.



47,15^{HT}
981241

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc
981241 **47,15 1**
Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.



8,30^{HT}
006309



Nettoyant pour local vide ordures
006309 Bidon 5 L **8,30 3**
Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



SANS CONTACT

INOX
10/10

101,00^{HT}
E11274

Pince sac inox - Sac 110 L
590x420x950 mm
E11274 **101,00 1**



POUR MILIEU ALIMENTAIRE

À partir de
129,50^{HT}
E15049

Support de sac mobile
110 L - 580x520x990 mm
E15047 Inox AISI 430 **208,00 1**
E15049 Acier blanc **129,50 1**
Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.



MODÈLE PRO

96,00^{HT}
981200

DEMANDEZ L'ORIGINAL !



Gilac

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur
981200 Blanc **96,00 1**
981201 Bleu **96,00 1**
Existe en vert, rouge et jaune.



À partir de
185,00^{HT}
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX
18/10

Poubelle pour liquide - Inox
816736 50 L ø 390x600mm **185,00 1**
816737 100 L ø 475x720 mm **230,00 1**



185,00^{HT}
816738

PRIX LE PLUS BAS

INOX
18/10

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø 475x850 mm
816738 **185,00 1**
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

59,50^{HT}
E24194

New

À partir de **4,60^{HT}**
007045

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 inclus.

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm

1	007056	Fibre de verre Blanc	6,90 1
2	007045	Aluminium	4,60 1

1 Brosse à angle double
007114 Blanc **1,50 10**
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

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.

6,10^{HT}
007115

1,50^{HT}
007114

12,20^{HT}
007065

Balai droit 37,5 cm - Doux

007065	Blanc	12,20 1
007064	Rouge	12,20 1
007066	Vert	12,20 1
007063	Jaune	12,20 1
007062	Bleu	12,20 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

3,60^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière
007116 Blanc **3,60 1**

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

7,50^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm

007110	Blanc	7,50 1
007109	Rouge	7,50 1
007108	Vert	7,50 1
007107	Jaune	7,50 1
007106	Bleu	7,50 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

12,50^{HT}
007069

Balai droit 37,5 cm - Mi-dur

007069	Blanc	12,50 1
007070	Bleu	12,50 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

9,10^{HT}
007061

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.

14,50^{HT}
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.

8,40^{HT}
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.

4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif longueur 3 m

007146	Blanc - 10 cm	4,50 1
007144	Vert - 14 cm	4,50 1
007145	Noir - 14 cm	4,50 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.

À partir de **6,90^{HT}**
007056

Manche 140 cm

007056	Blanc	6,90 1
--------	-------	--------

Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

21,00^{HT}
007120

Support balai Toolflex 990 mm

007120	3 clips - 500 mm	21,00 1
007158	5 clips - 900 mm	29,90 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..

À partir de **10,00^{HT}**
007080

Raclette sol 45 cm

007080	Blanc	10,00 1
007079	Rouge	10,00 1
007078	Vert	10,00 1
007077	Jaune	10,00 1
007076	Bleu	10,00 1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

À partir de **21,00^{HT}**
007120

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.

La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieur à 1%.

6,90^{HT}
007056

Clip pour support balai Toolflex
007159 **8,30 1**

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

ÉPONGES & LAVETTES

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton

007132	N°4 - 12x8x3 cm	1,00 10/100
007133	N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm	1,85 10/80
007134	N°8 - 15x11x4 cm	2,10 10/40

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...

Éponge tampon blanc 19x3x2,2 cm Sachet/Carton

007135	Éponge bleue	0,95 10/120
007136	Éponge rose	0,95 10/120

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.

0,95^{HT}
007135

5,80^{HT}
914797

4,20^{HT}
004868

Éponge tampon vert Sachet/Carton

914797	PM 11x7x2,2 cm	5,80 10/150
914798	GM 12x9x2,2 cm	7,30 10/180

Prix au sachet de 10. Tampon sur éponge végétale

Éponge boule inox Lot de 10

914310	60gr	5,90 1
004868	40gr	4,20 1

Grande spirale inox AISI 410. Récupération forte. Solide et très efficace pour récupérer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

À partir de **4,50^{HT}**
007146

Plus épais, avec mousse synthétique

2,75^{HT}
914316

Poignée tampon Hi-Pro
914316 Noire **2,75 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récupérateur ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

À partir de **5,25^{HT}**
007506

Lavette Micro Tuff

007506	Vert	5,25 5/20
007504	Rouge	5,25 5/20
007507	Jaune	5,25 5/20

Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20. Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

5,00^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm

007147	Bleu	5,00 5/100
007149	Rose	5,00 5/100
007148	Jaune	5,00 5/100
007150	Vert	5,00 5/100

Prix du sachet de 5, carton de 100. 100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.

5,00^{HT}
007150

Lavette super 50x35 cm

007350	Bleu	5,00 25/150
007351	Rouge	5,00 25/150
007352	Jaune	5,00 25/150
007353	Vert	5,00 25/150
007354	Blanc	5,00 25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25. 80% viscosité, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

LE NETTOYAGE DES SOLS

SOLS & SURFACES



4,90^{HT}
006308

DÉTARTRANT



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L **4,90 3**
Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



6,80^{HT}
006302

EN 1276



ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L **6,80 3**
Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



4,90^{HT}
006307

Sols protégés



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L **4,90 3**
Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



35,10^{HT}
006224

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **35,10 2**
S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

SIGNALISATION



8,50^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **8,50 1**
Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

ARMOIRE À PHARMACIE



32,50^{HT}
E12265

45,00^{HT}
140732



Armoire à pharmacie 1 porte
E12265 27,5x12,7x40,0 cm **32,50 1**
140732 Kit de secours - 3/5 personnes **45,00 1**
Corps, porte et étagères en plastique. Blanche, 2 étagères fixes et fermeture à pression.

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

110,00^{HT}
007639

KÄRCHER

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s
Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm
007639 **110,00 1**
Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique.
Poids : 5,7 kg.
Filtre papier non tissé
007641 T7/1 **14,00 1**

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols



Longueur câble alimentation **7,5 m**



EAU ET POUSSIÈRE

New

238,00^{HT}
E16981

Numatic

Aspirateur eau et poussières
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L
1000 W - 355x355x510 mm
E16981 **238,00 1**
Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



345,00^{HT}
E23463

New

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.

L'HYGIÈNE DES MAINS

**1 SEUL ET
UNIQUE
DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES
VOS CARTOUCHES
DE SAVON**

18,20^{HT}
006430



**Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)**

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **18,20 1**

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1 L.



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



12,90^{HT}
140744

Dévidoir maxi
dévidage central
140744 Blanc **12,90 1**

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

À partir de **10,50^{HT}**
152525 **450 FORMATS**



Essuie-mains bobine - 450 formats
2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm
152525 **10,50 1**

Lot de 6 bobines.



13,75^{HT}
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés -
2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc **13,75 1**

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



23,00^{HT}
152546

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²
152546 Blanc **23,00 1**

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



17,50^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois **17,50 1**

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



18,60^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc **18,60 1**

Prix du colis

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

CS Grands Chefs lessive
spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **53,20 1**

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.

LESSIVES

6,75^{HT}
004839



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

Génie
004839 Pulv. 500 ml **6,75 4**

Formule innovante basée sur un concentré enzymatique. Très grande efficacité sur toutes les taches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

**Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante**

8,20^{HT}
006503



Lessive liquide
006503 Bidon 5 L **8,20 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.

53,20^{HT}
006701

