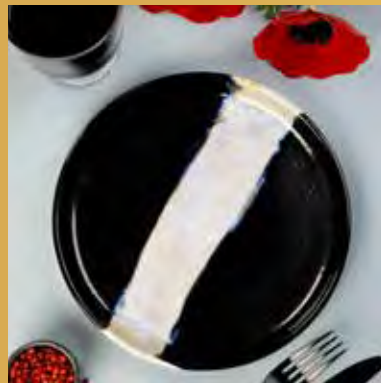




RÉSERVÉS AUX PROS  
PRIX INDiquÉS HORS TAXES

# Les Indispensables 2025

La sélection **GAFIC**  
+5 000 articles en stock  
des prix attractifs



**Votre expert**



Valable jusqu'au 31 décembre 2025

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

**QUANTITÉ LIMITÉE**



1 Myrtille

2 Port Coton



1,14<sup>HT</sup>  
044274

3 Moana artis



2,47<sup>HT</sup>  
044222

EMPLIABLE

4 Yin & Yang artis



1,96<sup>HT</sup>  
043285

COLIS PANACHÉ  
1 couleur de chaque

Bleu Gris  
Vert Bleu gris Gris foncé Ocre

5 Porcelaine couleur

TEINTÉ DANS LA MASSE



1,38<sup>HT</sup>  
631207

6 Oriente



1,09<sup>HT</sup>  
033124

7 Quattro stagioni



11,39<sup>HT</sup>  
065282

ARCOROC

8 Mekkano



9 Subtile

planche bistro



19,32<sup>HT</sup>  
037065

10 Oven Chef

DE -40 À +300°C



assiette bord droit

assiette poh-key

11,04<sup>HT</sup>  
047204

CÉRAMIQUE



écran



11 Set de table

pochette couvert

- 1 Myrtille : 050165 Assiette plate ø 28 cm 8,40(4) - 050166 Assiette plate ø 25 cm 6,33 (12) - 050167 Assiette plate ø 23 cm 5,50 (12) - 050187 Assiette creuse ø 20,5 cm 5,52 (12) - 050185 Assiette à dessert ø 19 cm 4,37 (12) - 050186 Assiette à pain ø 15 cm 3,27 (12)
- 2 Port Coton : 050231 Assiette plate ø 26 cm 6,77 (12) - 050232 Assiette creuse ø 21 cm 5,18(12) - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 4,05 (12) - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,70 (12)
- 3 Moana 044274 Coupelle 15,9x14,6 cm 1,14 (6/36) 4 Yin & Yang : 044222 Assiette plate Yang 30,5x31 cm 2,47 (12) 5 Porcelaine couleur 043285 Lot 6 tasses 10 cl 1,96 (1) 6 Oriente 631207 FH 47 cl ø7,9x14,2 cm 1,38 (6) 7 Quattro Stagioni verre avec couvercle : 033124 40 cl 1,09 (12) - 033507 20 cl 0,98 (12) 8 Mekkano : 065282 Planche individuelle bois 45x11,8 cm 11,39 (6) - 065283 Planche à partager bois 39,5x19 cm 13,80 (6)
- 9 Subtile : Assiette Oblong ovale 33x21 cm : 047211 Rouge (6) - Assiette Oblong ovale ø26x17 cm : 047206 noir 10,01 (6) - 047207 Bleu 10,01 (6) - 047208 Rouge 10,01 (6) - Planche Bistro 27x14,5 cm 047215 Noir (6) - Assiette bord droit ø25 cm 047212 Noir (6) 047213 Bleu (6) 047214 Rouge (6) - Assiette Poh-Key creuse ø19 cm - 1 L : 047203 Noir 11,04 (6) - 047204 Bleu 11,04 (6) - 047205 Rouge 11,04 (6)
- 10 Oven Chef : Cocotte avec couvercle 037065 2 L - 35x22x11 cm 19,32 (3)
- 11 Set de table : Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 15,12(1) - 004111 camel vanille/camel 15,12(1) - Rectangle 33x43 cm 004112 acier blanc/acier 16,27 (1) - 004113 camel vanille/camel 16,27 (1) - Set de table : Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 18,06 (1) - Pochette couvert : 10x24 cm 004114 acier blanc/acier 12,31 (1)

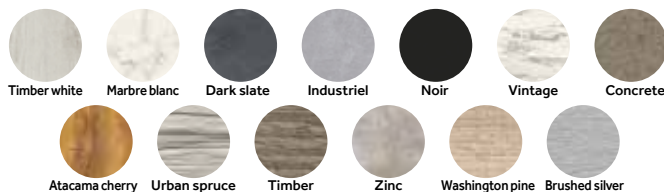
PLATEAU



Épaisseur du chant 34 mm

Épaisseur du chant 16,5 mm

Épaisseur du chant 12 mm



PLATEAUX STRATIFIÉS	CLASSIC LINE				SMARTLINE			COMPACT LINE			
	ø 60 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm			
Vintage	-	008911 51,75	-	-	008941 70,15	-	-	-	-	2	
Urban spruce	008903 40,25	008913 51,75	-	-	008943 70,15	-	-	-	-	2	
Timber	008904 40,25	008914 51,75	-	-	-	-	008810 79,35	008811 90,85	90,85	2	
Brushed silver	008907 40,25	008917 51,75	008927 63,25	008937 79,35	008947 70,15	008805 67,85	008806 79,35	008807 90,85	90,85	2	
Concrete	008908 40,25	008918 51,75	-	008938 79,35	008948 70,15	-	-	-	-	2	
Timber white	008909 40,25	008919 51,75	-	-	008949 70,15	008813 67,85	-	008815 90,85	90,85	2	
Industriel	-	008987 74,75	008989 86,25	008991 159,85	008993 70,15	008829 67,85	008830 79,35	008831 90,85	90,85	2	
Marbre blanc	-	008988 74,75	008990 86,25	008992 159,85	-	008833 67,85	-	008835 90,85	90,85	2	
Atacama cherry	-	008910 74,75	008920 86,25	008930 159,85	-	008801 67,85	-	-	-	2	
Zinc	008902 40,25	008912 74,75	008922 86,25	008932 159,85	008942 70,15	-	-	-	-	2	
Washington pine	-	008915 74,75	008925 86,25	008935 159,85	008945 70,15	-	-	-	-	2	
Dark slate	008906 40,25	008916 74,75	008926 86,25	008936 159,85	008946 70,15	-	008818 132,25	008819 90,85	90,85	2	



# la VAISSELLE

## LES ASSIETTES



### CIRCÉ

Porcelaine



#### Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	12,54	6
3	162051	Assiette plate ø 27 cm	10,70	6
4	162054	Assiette bord droit ø 27 cm	12,54	6
5	162052	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
6	162050	Assiette plate ø 21 cm	7,82	6
7	162053	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
6	162055	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
7	162056	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.

À partir de **6,79<sup>HT</sup>**  
162056

### BLOOM

Porcelaine

Tognana



#### Bloom

1	E19497	Assiette ovale 30x21 cm	15,99	4
2	E19507	Assiette plate ø 27 cm	10,35	6
3	E19496	Assiette creuse ø 26 cm	12,65	6
3	E19504	Assiette plate ø 21 cm	7,59	6
4	E19505	Bol ø 15 cm	6,67	6

À partir de **6,67<sup>HT</sup>**  
E19505

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

### UTOPIA

Porcelaine

À partir de **6,96<sup>HT</sup>**  
050132

GAMME COMPLÈTE



#### Utopia

1	050130	Assiette plate ø 29 cm	8,80	4
2	050134	Assiette plate ø 27 cm	8,51	4
3	050131	Assiette creuse ø 27 cm petit bassin ø 13 cm	8,80	6
4	050133	Assiette creuse ø 28 cm grand bassin ø 17 cm	8,80	4
5	050132	Assiette à dessert ø 23 cm	6,96	4
5	050230	Tasse café +soucoupe 10,6 cl	7,36	4



VISTA ALÉGRE 1972

TOP QUALITÉ

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





New

ARÈS  
Porcelaine



À partir de  
**4,60<sup>HT</sup>**  
162006

Arès

1	162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	11,39	6
2	162001	Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
3	162003	Assiette bord droit ø 27 cm	9,20	6
4	162008	Assiette à risotto ø 26 cm	11,96	6
5	162007	Assiette creuse ø 25 cm	7,36	6
	162000	Assiette plate ø 21 cm	5,52	6
	162002	Assiette bord droit ø 21 cm	7,36	6
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,90	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,60	6

Décor noir mat.



New

NYX  
Porcelaine



10,70<sup>HT</sup>  
162043



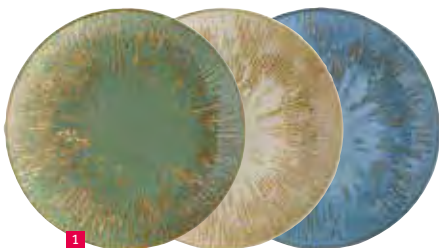
Nyx

1	162041	Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
2	162043	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,70	6
3	162042	Assiette creuse ø 25 cm	8,17	6
	162040	Assiette plate ø 21 cm	5,87	6

Décor digital print.

SNELL  
Porcelaine

À partir de  
**7,94<sup>HT</sup>**  
988550



SNELL

		Sage (vert)	Sky (bleu)	Sand (beige)	
1	Assiette plate ø 27 cm	988551 10,58	988556 10,58	988563 10,58	12
	Assiette plate ø 21 cm	988550 7,94	988555 7,94	988562 7,94	12
2	Assiette à pâtes ø 27 cm bassin ø 17,10 cm	988553 16,68	988558 16,68	988561 16,68	6
3	Assiette calotte ø 23 cm	988552 12,54	988557 12,54	988560 12,54	6

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

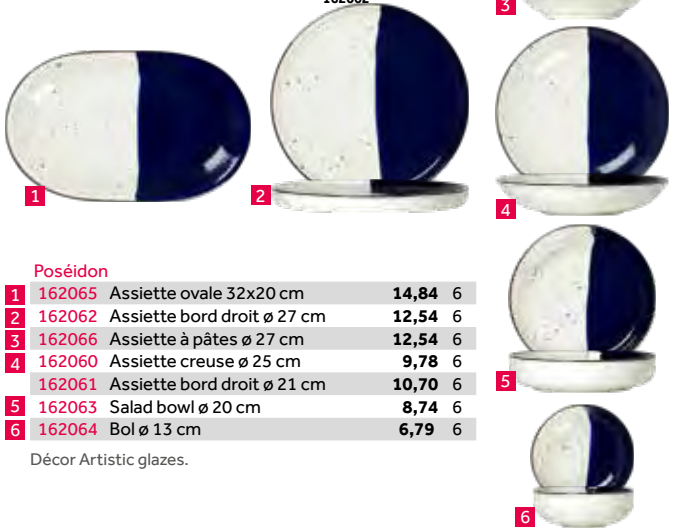
New



**POSÉIDON**  
Porcelaine



12,54<sup>HT</sup>  
162062



Poséidon

1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	12,54	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm	12,54	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
6	162064	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.

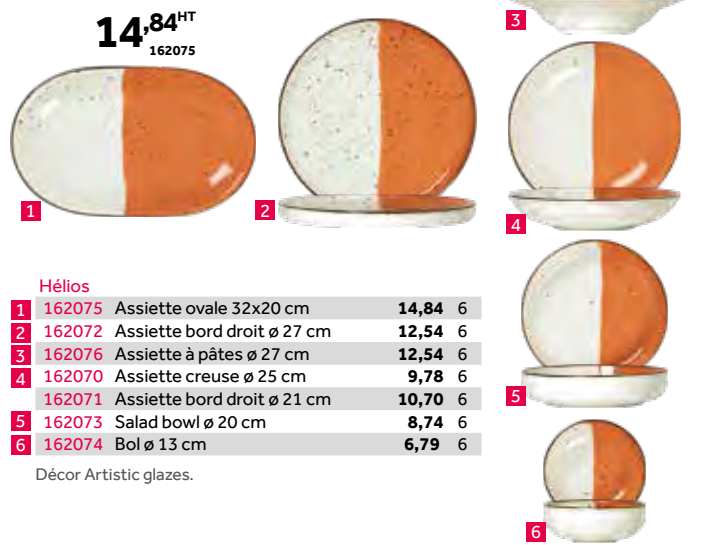
New



**HÉLIOS**  
Porcelaine



12,54<sup>HT</sup>  
162076



14,84<sup>HT</sup>  
162075

Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	12,54	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm	12,54	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
6	162074	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.

**FRENCH RIVIERA**  
Porcelaine



5,06<sup>HT</sup>  
030339

À partir de  
4,26<sup>HT</sup>  
030341



French Riviera

1	030338	Assiette de présentation ø 31 cm	11,44	6
2	030339	Assiette plate ø 27 cm	5,06	12
	030340	Assiette à dessert ø 22 cm	4,26	12
3	030342	Assiette calotte 21x20 cm	5,12	6
4	030341	Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	4,26	6





**DYONISOS**  
Porcelaine



**8,74<sup>HT</sup>**  
162082

**Dyonisos**

- |          |                                       |             |          |
|----------|---------------------------------------|-------------|----------|
| <b>1</b> | <b>162081</b> Assiette plate ø 27 cm  | <b>7,82</b> | <b>6</b> |
| <b>2</b> | <b>162082</b> Assiette creuse ø 25 cm | <b>8,74</b> | <b>6</b> |
| <b>2</b> | <b>162080</b> Assiette plate ø 21 cm  | <b>5,87</b> | <b>6</b> |

Décor digital print.



**TOBOGAN**  
Porcelaine



À partir de **4,14<sup>HT</sup>**  
030337

**Tobogan**

- |          |                                      |             |          |
|----------|--------------------------------------|-------------|----------|
| <b>1</b> | <b>030335</b> Assiette coupe ø 26 cm | <b>7,94</b> | <b>6</b> |
| <b>2</b> | <b>030336</b> Assiette coupe ø 20 cm | <b>5,64</b> | <b>6</b> |
| <b>3</b> | <b>030337</b> Bol ø 14 cm            | <b>4,14</b> | <b>6</b> |



**VELOURS**  
Porcelaine



À partir de **7,13<sup>HT</sup>**  
030334

**Velours**

- |          |  |              |           |
|----------|--|--------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>030331</b> Assiette de présentation ø 31 cm           | <b>14,84</b> | <b>12</b> |
| <b>2</b> | <b>030333</b> Assiette plate ø 27 cm                     | <b>9,09</b>  | <b>12</b> |
| <b>3</b> | <b>030332</b> Assiette à pâtes ø 27 cm bassin de 14,5 cm | <b>13,23</b> | <b>6</b>  |
|          | <b>030334</b> Assiette à dessert ø 23 cm                 | <b>7,13</b>  | <b>12</b> |

Bassin émaillé brillant, aile mate.



**New**

**PAN**  
Porcelaine



**11,39<sup>HT</sup>**  
162013

**7,82<sup>HT</sup>**  
162011

**8,74<sup>HT</sup>**  
162014

**Pan**

- |          |   |              |          |
|----------|---|--------------|----------|
| <b>1</b> | <b>162013</b> Assiette rectangulaire 30x20 cm | <b>11,39</b> | <b>6</b> |
| <b>2</b> | <b>162011</b> Assiette plate ø 27 cm          | <b>7,82</b>  | <b>6</b> |
| <b>3</b> | <b>162015</b> Assiette à pâtes ø 27 cm        | <b>10,70</b> | <b>6</b> |
| <b>4</b> | <b>162012</b> Assiette creuse ø 25 cm         | <b>8,17</b>  | <b>6</b> |
|          | <b>162010</b> Assiette plate ø 21 cm          | <b>5,87</b>  | <b>6</b> |
| <b>5</b> | <b>162014</b> Salad bowl ø 20 cm              | <b>8,74</b>  | <b>6</b> |

Décor digital print.



## ANTIQUE

Porcelaine



À partir de **3,91<sup>HT</sup>**  
030320

### Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	10,24	12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	7,13	12
	030318	Assiette plate ø 26 cm	5,06	12
3	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	5,06	12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,91	12



## BULLE

Porcelaine



**12,54<sup>HT</sup>**  
030327

### Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	14,84	12
2	030327	Assiette à pâtes ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	12,54	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	7,94	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	7,48	12
	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	7,13	12



## PERLA

Porcelaine



**7,02<sup>HT</sup>**  
049149

**8,40<sup>HT</sup>**  
050158

### Perla

1	050150	Assiette plate ø 29,5 cm	7,36	4
	050151	Assiette plate ø 27 cm	7,13	12
	050152	Assiette plate ø 25 cm	6,67	12
2	049149	Assiette à pâtes ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 4 cm	7,02	12
	050153	Assiette creuse ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 2 cm	6,44	12
	050154	Assiette à dessert ø 21 cm	5,52	12
3	050155	Assiette à pain ø 17 cm	4,26	12
4	050156	Bol à céréales ø 12 cm	6,90	6
5	050157	Paire tasse café 9 cl	6,61	6
6	050158	Paire tasse thé 20 cl	8,40	6
7	050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	9,60	6
8	050160	Théière 40 cl	27,66	1
9	050161	Cafetière 40 cl	27,66	1

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

New



New



## APHRODITE

Porcelaine



À partir de **6,79<sup>HT</sup>**  
162024

### Aphrodite

1	162021 Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
2	162022 Assiette creuse ø 25 cm	8,17	6
	162020 Assiette plate ø 21 cm	5,87	6
3	162023 Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
4	162024 Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor digital print

## HERMÈS

Porcelaine



À partir de **8,17<sup>HT</sup>**  
162032

### Hermès

1	162031 Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
2	162032 Assiette creuse ø 25 cm	8,17	6
	162030 Assiette plate ø 21 cm	5,87	6
3	162033 Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
4	162034 Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor digital print

## VENTOUX

Porcelaine



À partir de **2,88<sup>HT</sup>**  
030315

### Ventoux

1	030310 Assiette à pâtes ø 30 cm bassin de 19 cm	10,93	6
2	030311 Assiette plate ø 27 cm	6,09	12
	030312 Assiette plate ø 24 cm	4,60	12
3	030313 Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	4,60	12
	030314 Assiette à dessert ø 19 cm	4,03	12
	030315 Assiette à pain ø 17 cm	2,88	12



**New**

## DANUBIO

Porcelaine



**3,74<sup>HT</sup>**  
E24217



**3,45<sup>HT</sup>**  
E24218



### Danubio

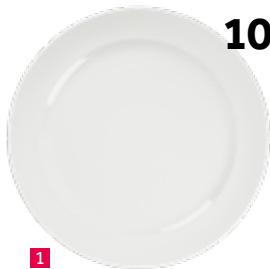
1	E24217	Assiette 26x26 cm	3,74	6
2	E24218	Assiette creuse 21x21 cm	3,45	6
	E24219	Assiette 21x21 cm	3,45	6
3	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	3,34	10
4	E24222	Bol 12x12 cm	3,34	12
5	E24221	Bol 8x8 cm	2,42	12

## ALICE

Porcelaine



**10,24<sup>HT</sup>**  
030321



**4,03<sup>HT</sup>**  
030324



À partir de  
**2,99<sup>HT</sup>**  
030325



### Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	10,24	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	5,06	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm	4,03	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,97	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	2,99	12

## MONALYSA

Porcelaine hôtelière

À partir de  
**3,34<sup>HT</sup>**  
047007

Forme coupe, sans aile

**OFFRE**

**EXCEPTIONNELLE**



### Monalysa

047005	Assiette de présentation ø 31 cm	9,60	6
047006	Assiette plate ronde ø 27 cm	3,85	12
047007	Assiette plate ronde ø 21 cm	3,34	6

## LOUNGE

Porcelaine hôtelière

**EMPILABLE**

À partir de  
**3,68<sup>HT</sup>**  
044477



### Lounge

044478	Assiette plate ø 28 cm	6,33	3
044477	Assiette plate ø 20 cm	3,68	6

## CRÊTE

Porcelaine



À partir de  
**4,70<sup>HT</sup>**  
999917

### Crête

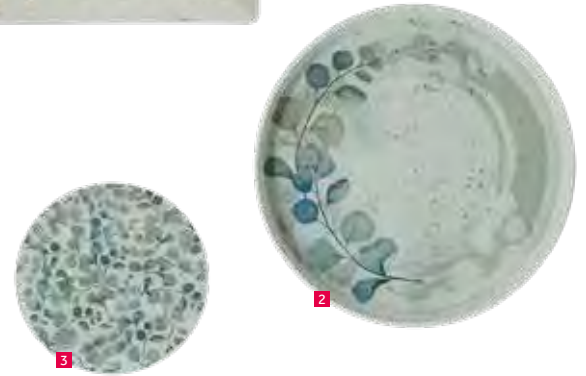
1	999913	Assiette à pizza ø 33 cm	7,26	6
1	983014	Assiette à pizza ø 31 cm	6,33	6
2	999918	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	9,66	6
3	999915	Assiette plate ø 28 cm	5,68	6
4	999914	Assiette à pâtes ø 27,5 cm - bassin de 14,5 cm	10,88	6
5	999916	Assiette calotte ø 22 cm	4,82	12
	999917	Assiette à dessert ø 21 cm	4,70	12

## AMÉLIE

Porcelaine



À partir de  
**4,35<sup>HT</sup>**  
999919



### Amélie

1	999920	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	9,66	6
2	983012	Assiette plate ø 28 cm	5,18	6
	983013	Assiette creuse ø 22 cm	4,47	12
3	999919	Assiette à dessert ø 21 cm	4,35	12

## ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



À partir de  
**1,96<sup>HT</sup>**  
047018

Sucrier

Théière

Crémier

### Asymétrique - Bassin décalé

1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	10,12	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	4,03	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,57	6
	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,51	6
4	047011	Coupelle 22 cl	5,00	6
5	047012	Coupelle 10 cl	3,80	6
6	047013	Coupelle 6 cl	3,05	6
7	047014	Théière 40 cl	11,67	1
8	047015	Crémier 20 cl	6,10	6
9	047016	Sucrier 25 cl	8,74	1
	047003	Tasse à café 9 cl	2,19	6
	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,96	12
	047019	Tasse à thé 20 cl	2,53	6
	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	2,19	6
	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	3,05	6
	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,70	6



Bassin décalé

1



**MYRILLE**  
Porcelaine



À partir de **3,27<sup>HT</sup>**  
050186

**Myrtille**

050165	Assiette plate ø 28 cm	8,40	4
050166	Assiette plate ø 25 cm	6,33	12
050167	Assiette plate ø 23 cm	5,50	12
050187	Assiette creuse ø 20,5 cm	5,52	12
050185	Assiette à dessert ø 19 cm	4,37	12
050186	Assiette à pain ø 15 cm	3,27	12



**PORT COTON**  
Porcelaine



À partir de **2,70<sup>HT</sup>**  
050233

**Port Coton**

050231	Assiette plate ø 26 cm	6,77	12
050232	Assiette creuse ø 21 cm	5,18	12
050234	Assiette à dessert ø 19 cm	4,05	12
050233	Assiette à pain ø 15 cm	2,70	12



**SMART**  
PORCELAINE

Porcelaine dure  
Résistance aux chocs

À partir de **1,59<sup>HT</sup>**  
044303



**Smart**

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,71	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	2,15	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,78	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,59	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	2,06	6

**SÉVILLE COULEUR**  
Porcelaine



À partir de **3,24<sup>HT</sup>**  
630412



**Séville couleur - porcelaine**

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	4,14	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	3,24	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	3,24	12





## SUBTILE

Céramique



	Noir	Bleu	Rouge		
<b>1</b>	047209	047210	047211	<b>12,19</b>	6
<b>2</b>	047212	047213	047214	<b>12,48</b>	6
<b>3</b>	047200	047201	047202	<b>7,71</b>	6
<b>4</b>	047216	-	-	<b>18,57</b>	6
<b>4</b>	047215	-	-	<b>14,55</b>	6
<b>5</b>	-	047217	-	<b>13,80</b>	6

À partir de  
**7,71** HT  
047202



## ETNA

Grès



À partir de  
**3,80** HT  
030349



### Etna

<b>1</b>	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	<b>12,54</b>	4
<b>2</b>	030344	Assiette plate ø 27 cm	<b>9,09</b>	6
<b>3</b>	030348	Assiette creuse ø 22 cm	<b>10,70</b>	3
<b>4</b>	030347	Salad bowl* ø 21 cm	<b>7,48</b>	6
<b>5</b>	030345	Assiette calotte ø 21 cm	<b>10,70</b>	6
<b>6</b>	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	<b>6,79</b>	6
<b>7</b>	030349	Assiette à pain ø 17 cm	<b>3,80</b>	6

\*non empilable

**New**

**PEARL**  
Grès

COSTA NOVA  
PORTUGAL



À partir de  
**6,04<sup>HT</sup>**  
E21872

**Pearl**

<b>1</b>	<b>E21883</b> Assiette rectangulaire 30x21 cm	<b>18,29</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>E21867</b> Assiette ø 28 cm	<b>8,57</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>E21889</b> Salad bowl ø 24 cm	<b>8,40</b>	<b>6</b>
	<b>E21886</b> Assiette ø 22 cm	<b>6,90</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>E21872</b> Bol ø15 cm	<b>6,04</b>	<b>6</b>

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



**New**

**BRISA**  
Grès

COSTA NOVA  
PORTUGAL

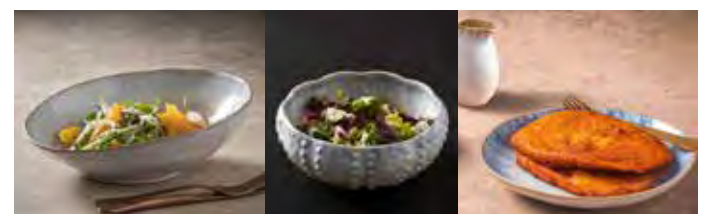
À partir de  
**5,12<sup>HT</sup>**  
E20928



**Brisa**

<b>1</b>	<b>E20924</b> Assiette ø 28 cm	<b>8,63</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>E20937</b> Salad bowl incliné ø 24 cm	<b>10,93</b>	<b>6</b>
	<b>E20936</b> Assiette ø 22 cm	<b>7,13</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>E20919</b> Bol oursin ø 18 cm	<b>11,39</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>E20928</b> Bol oval 10x7 cm	<b>5,12</b>	<b>1</b>
<b>5</b>	<b>E20896</b> Pot à sauce 11 cl	<b>6,79</b>	<b>6</b>

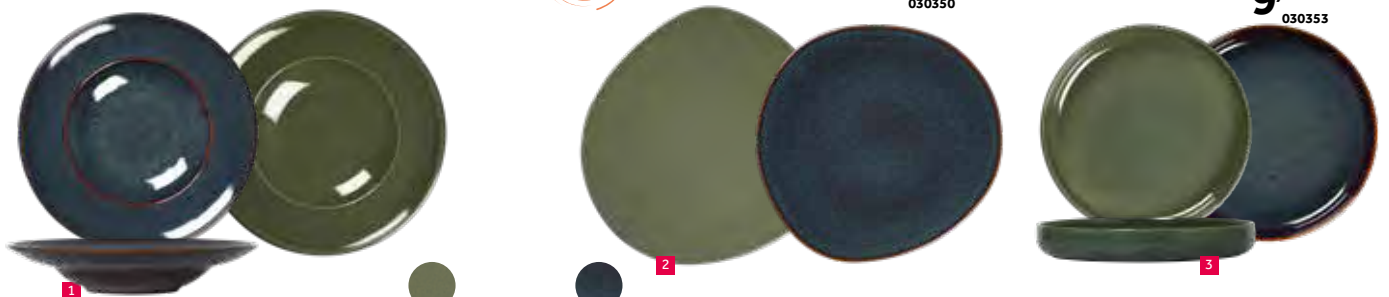
Avec ses formes organiques mélangées à une finition émaillée blanche et bleue, Brisa ajoute un caractère unique à n'importe quelle table. Cette collection, inspirée de l'océan, offre un contraste passionnant avec les designs de vaisselle conventionnels.





## PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



9,29<sup>HT</sup>  
030350

9,95<sup>HT</sup>  
030353

	Pont Japonais (vert)		Nymphéas (bleu)	
1 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm	030357	11,04	030351	10,06
2 Assiette de présentation ø 32 cm	030358	9,32	030350	9,29
Assiette plate ø 28 cm	030359	6,73	030352	5,75
3 Assiette à bord droit* ø 27 cm	030360	10,93	030353	9,95
Assiette à dessert ø 23 cm	030361	5,18	030354	4,77
4 Salad bowl* ø 21 cm	030362	9,66	030355	8,74
5 Coupelle ø 14 cm	030363	4,49	030356	3,68

\*non empilable



À partir de  
3,68<sup>HT</sup>  
030356

## SPLACH

Grès



7,71<sup>HT</sup>  
030364

10,01<sup>HT</sup>  
030366

Splach			
1 030364	Assiette de présentation ø 32 cm	7,71	6
2 030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	9,55	4
030367	Assiette plate ø 27 cm	5,75	6
030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,80	6
3 030366	Salad bowl ø 20 cm	10,01	6
4 030369	Coupelle ø 13 cm	3,80	6





## GEMSTONE

Grès



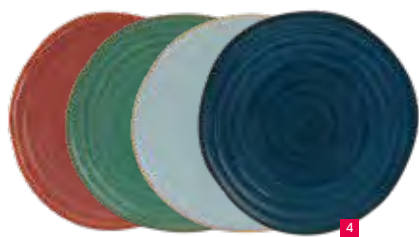
1



2



3



4



5



6

### GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone	
1	E02983	E02967	E14135	050236	<b>11,39</b> 12
2	E02978	E02976	E14136	050237	<b>10,64</b> 12
3	E02986	E02972	E14130	050235	<b>9,09</b> 12
4	E02979	E02969	E14129	E03068	<b>10,24</b> 12
	E02985	E02970	E14131	E03069	<b>8,63</b> 12
5	E02981	E02975	E14132	E03072	<b>7,19</b> 6
	E02992	E02991	E14133	050238	<b>5,64</b> 6
6	E02998	E02997	E14134	E03077	<b>5,18</b> 24

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

## MODULO NATURE

Grès

À partir de  
**8,11<sup>HT</sup>**  
903111

DEGRENE

### Modulo Nature - pierre de lave

1	166062	Assiette plate ø 28 cm	<b>11,21</b> 12
2	903110	Assiette plate coupe ø 25 cm	<b>15,47</b> 6
3	166066	Assiette plate calotte ø 21 cm	<b>10,01</b> 12
	903114	Assiette plate ø 21 cm	<b>10,81</b> 12
	903111	Assiette à pain ø 16 cm	<b>8,11</b> 6

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



# la VAISSELLE INCASSABLE

## IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

### VERRES

Sans & Tritan



#### Verres transparents

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	1,10	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,60	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,97	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	1,10	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	5,07	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	5,45	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	5,06	6

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

### SALSA

Mélatamine



#### Salsa

1	E23925	Assiette ovale 36x26 cm	18,98	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	19,44	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	13,34	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	11,50	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	10,75	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	9,72	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	6,67	24

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





# les MINIATURES

## VERRINE & COUPE



INCASSABLE

### MÉLAMINE



À partir de **6,79<sup>HT</sup>**  
990238

Verrine et plateau en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	9,78	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	7,13	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	7,13	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	7,13	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	6,79	6



**2,70<sup>HT</sup>**  
889913

Coupe en mélamine **Lacor**  
9,5x9,5 cm

889913 Blanc **2,70** 1

889914 Noir **2,70** 1  
Non compatible micro-ondes.

### PORCELAINE



À partir de **1,61<sup>HT</sup>**  
063275

Soupière tête de Lion

063275 6 cl blanc **1,61** 12  
044175 6 cl noir **2,42** 12  
044176 10 cl noir **2,99** 12

À partir de **1,09<sup>HT</sup>**  
044188

Coupe évasée

044188 haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc **1,09** 12  
044189 haute ø 6,3x3,5 cm - Noir **1,73** 12  
044191 basse ø 8,5x2,5 cm - Noir **1,27** 12



**New**

**Lacor**

Coupe 2 compartiments

E23205 19x9 cm **4,49** 1  
Coupe en porcelaine.



Inclinée

044192 9,6 cm - Blanc **1,38** 12  
044193 9,6 cm - Noir **2,19** 12



Mini bol

044252 ø 6 cm - Blanc **0,98** 12  
044254 ø 6 cm - Noir **1,50** 12



Vague carrée

044178 6x6 cm - Blanc **1,27** 12  
044179 6x6 cm - Noir **1,84** 12



Set tapas  
30,2x9,7x3,7 cm  
063265 **6,79** 12

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



À partir de **1,04<sup>HT</sup>**  
063280

Coupe Parapluie

063280 7,6x7,6x3,3 cm **1,04** 12  
063282 8,2x6x3 cm **1,15** 12



À partir de **1,44<sup>HT</sup>**  
063272

Coupe Goutte d'eau

063272 3,5 cl - ø 5x4 cm **1,44** 18  
063271 5,5 cl - ø 6x5 cm **1,61** 12  
063270 25 cl - ø 9x9 cm **2,53** 6



Coupe papyrus  
7 cl - 8,7x8,7x4 cm

063299 **1,73** 12

À partir de **1,15<sup>HT</sup>**  
044181

Miniature carrée

7x7 cm  
044181 **1,15** 12



Cuillère dégustation porcelaine

063261 12,8x4,6x4,5 cm **0,81** 18



À partir de **0,98<sup>HT</sup>**  
630230

Moule céramique

630230 ø 8,95x2,9 cm **0,98** 42  
630231 ø 11,5x2,5 cm **1,09** 44  
Idéal pour les crèmes brûlées.



**1,15<sup>HT</sup>**  
044185

Évasée  
5,8x5,8 cm  
044185 **1,15** 12



À partir de **0,91<sup>HT</sup>**  
064116

Ramequin

064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **0,91** 6  
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **0,92** 6  
160960 13 cl - ø 8,5 cm **3,34** 12  
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,27** 6



**2,24<sup>HT</sup>**  
501554

Mini pôt porcelaine  
ø 8x2,5 cm

501554 **2,24** 6



Mini cocotte porcelaine  
ø 9x2 cm  
501553 **4,60** 6



**1,73<sup>HT</sup>**  
044247

Plat à crème brûlée  
ø 12,2x2,3 cm  
044247 **1,73** 6



**3,80<sup>HT</sup>**  
064123

Plat à oreilles rond  
ø 14,3 cm  
064123 **3,80** 6  
Longueur totale 18 cm.



**Diamant**  
4 cl - ø5,1x6,5 cm  
E14149 **2,88 6**



LA ROCHÈRE



**Aiala**  
6 cl - ø 3,75x10,4 cm  
033656 **0,91 12**

**0,91<sup>HT</sup>**  
033656



**Barglass shot**  
6,5 cl - ø 4,7x7 cm  
905202 **1,67 6**



**1,13<sup>HT</sup>**  
033532



**Rock Bar**  
7 cl - ø 5,1x6,3 cm  
033532 **1,13 6**



**Diamond**  
8 cl - ø5,9 x 7,1 cm  
030618 **0,936/48**



**Tasse double paroi**  
8 cl - ø5,9x6,4 cm  
760060 **4,78 2/24**



**Verrine Ouessant**  
8 cl - ø 7x5,7 cm  
724714 **1,82 6**

**1,82<sup>HT</sup>**  
724714



**Kube**  
5 cl - 4,5x5,2 cm  
030730 **1,55 6**  
030731 10 cl - Ht 6,8 cm **1,90 6**

À partir de **1,55<sup>HT</sup>**  
030730



**Verrine Riviera**  
11 cl - ø 7,4x7 cm  
724713 **2,05 6**

LA ROCHÈRE



**Verrine Analya**  
10 cl - ø5,1x8,4 cm  
760067 **0,78 6/48**

**0,78<sup>HT</sup>**  
760067



**Eskale** **ARCOROC**  
903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm **1,73 6**  
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm **1,67 6**



**Bubble**  
1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm **2,13 6**  
**Ouessant**  
2 724710 13 cl - ø 9x12 cm **2,65 6**

**2,13<sup>HT</sup>**  
037088

LA ROCHÈRE



**Verrine Derin**  
13 cl - ø6,1x7,7 cm  
760108 **1,29 6/48**



**1,29<sup>HT</sup>**  
760108



**Délice**  
724712 16 cl - ø 8,2x6,2 cm **2,88 6**  
724711 27 cl - ø 7,2x9,6 cm **3,85 6**

À partir de **2,88<sup>HT</sup>**  
724712

LA ROCHÈRE



À partir de **17,60<sup>HT</sup>**  
501524

**Plateau de présentation noir**  
1 501524 15x27 cm **17,60 1**  
Léger et empilable. Aluminium mat.



**Quattro Stagioni**  
033125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm **2,38 12**  
033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm **2,78 12**

À partir de **2,38<sup>HT</sup>**  
033125



**2 Couvre plateau liège**  
14,5x26,5 cm  
501525 **3,57 1**

**3,57<sup>HT</sup>**  
501525



**3 Mini cocotte porcelaine**  
ø9x2 cm  
501553 **4,60 6**



**4 Mini pôt porcelaine**  
ø8x2,5 cm  
501554 **2,24 6**



**5 Bol à olives inox**  
15x7,2x2cm - 27 cl  
501526 **4,43 1**

**4,43<sup>HT</sup>**  
501526



**6 Troquet**  
10 cl - ø 6,2x6,3 cm  
030733 **10,21 1**  
Prix du coffret de 4 verres.

LA ROCHÈRE



**IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES & DESSERTS !**



**Bocal hermétique**  
002238 12,5 cl - 7,1 cm **3,25 12**  
002335 20 cl - ø 8,1x8 cm **3,30 12**  
033116 35 cl - ø 9,8x10 cm **3,24 6**  
002237 56 cl - ø 10,6x9,8 cm **3,54 12**

À partir de **3,24<sup>HT</sup>**  
033116





**Canaries**  
13 cl - Ht 8,5 cm  
030704 2,16 6



**Véga**  
15 cl - ø 9,2x8 cm  
030720 1,90 6



**Carat**  
19 cl - ø 9x8,6 cm  
0307087 2,24 6



**Fidji**  
20 cl - ø 10x15,3 cm  
030714 2,65 6

2,65<sup>HT</sup>  
030714



**Coupe Cadette**  
20 cl - ø 9,5x12 cm  
030700 2,16 6



**Tahiti**  
23 cl - Ht 8 cm  
030702 2,76 6



1,27<sup>HT</sup>  
037052

**Ondine**  
24 cl - ø 11 cm  
037052 1,27 6/72



1,59<sup>HT</sup>  
030723

**Coupe café**  
25 cl - ø 12,5x6 cm  
030723 1,59 6



**Alaska**  
26 cl - Ht 9,4 cm  
032014 2,18 6



**Sorbet**  
38 cl - ø 11,7x9,3 mm  
031396 5,06 24



New

**Alice**  
35 cl - ø 12x12,5 mm  
E25607 3,74 6



2,42<sup>HT</sup>  
030617

**Diamond**  
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm 2,42 12  
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 2,97 6



**Cornetto**  
28 cl - ø 10x16,6 cm  
905026 4,11 6



**Circée**  
030796 14,1 cl - 10,7 cm 4,14 6  
030797 27 cl - 16,9 cm 4,46 6



**Rock Bar - 38 cl**  
ø 8,5x18,2 cm  
345015 4,15 6



**Ypsilon**  
37,5 cl - ø 13x9 cm  
513118 5,62 12



**Bali**  
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm  
630265 3,16 6

ACCESSOIRES

idéal USAGE INTENSIF



**Cuillère pression**  
018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml 26,45 1  
018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml 26,45 1  
018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml 26,45 1  
018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml 26,45 1  
Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



**Portionneur Thermo**  
041650 Lg 175 mm 6,15 1



**Portionneur à glace**  
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm 14,03 1  
905037 24 boules/L - ø 5 cm 14,03 1  
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm 14,49 1  
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm 13,69 1  
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm 14,49 1



À partir de 39,45<sup>HT</sup>  
287020  
**Siphon aluminium**  
287020 50 cl 39,45 1  
287021 1 L 47,38 1  
Pour le froid.



81,94<sup>HT</sup>  
987100  
INOX 18/10

**Siphon inox froid et chaud**  
Jusqu'à 70 °C  
50 cl - 14x8,3x30 cm  
987100 81,94 1

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



**Cartouche à chantilly**  
Boîtes de 24 cartouches  
020114 11,391/25

**Siphon inox froid et chaud**  
Jusqu'à 70 °C  
1 L - ø10x35 cm  
990243 94,30 1

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



# la CAFETERIE

## CAFÉ & THÉ

### THÉ



**1,83<sup>HT</sup>**  
E14119



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

E14114 Blanc	<b>1,83</b>	12
E14115 Gris	<b>1,83</b>	12
E14116 Rouge	<b>1,83</b>	12
E14117 Noir	<b>1,83</b>	12
E14118 Jaune	<b>1,83</b>	12
E14119 Mint	<b>1,83</b>	12

**20,59<sup>HT</sup>**  
E14113



**Thière Flora 1 L**

E14113 17,5x14,2x18,5 cm **20,59** 1  
Fonte noire.

**6,33<sup>HT</sup>**  
901627



**Tasse 40 cl**  
901627 **6,33** 6  
Porcelaine, blanc cassé



**Ouessant 40 cl**  
ø 8,5 x 11,7 cm  
030183 **4,14** 6  
Verre transparent

**2,19<sup>HT</sup>**  
E14126



**Callie 37 cl**  
ø 12,5x11,1 cm

E14125 Bleu	<b>2,19</b>	12
E14126 Taupe	<b>2,19</b>	12

Grès



**3,22<sup>HT</sup>**  
043308



**Tiffany 35 cl**  
043308 **3,22** 6  
Porcelaine, blanc



**Vital 30 cl**  
ø 7,5 x 9 cm  
166034 **5,52** 6  
Porcelaine hôtelière

**4,49<sup>HT</sup>**  
901623



**Tasse 20 cl**  
sans poignée  
901623 **4,49** 6  
Porcelaine, blanc cassé

À partir de **3,68<sup>HT</sup>**  
044243



**Génie - porcelaine**

044243 Pot à lait - 15 cl	<b>3,68</b>	4
044242 Pot à lait - 35 cl	<b>6,33</b>	12
044241 Thière - 35 cl	<b>6,90</b>	1
044240 Thière - 50 cl	<b>9,20</b>	1

### CAFÉ



**7,36<sup>HT</sup>**  
050230

**Ensemble Utopia**  
050230 10,6 cl **7,36** 4  
Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.



**Asymétrique**

047003 Tasse 9 cl	<b>2,19</b>	6
047018 Soucoupe ø 13 cm	<b>1,96</b>	12

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe bassin décalé.



**Ensemble Perla**  
050157 9 cl **6,61** 6  
Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.



**Tasse à espresso double paroi**  
760060 8 cl - ø5,9x6,4 cm **4,782/24**  
En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.



**1,09<sup>HT</sup>**  
037055

**Caprice**  
037054 Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm **1,386/72**  
037055 Soucoupe - ø 14x1,7 cm **1,096/72**  
En verre

**1,38<sup>HT</sup>**  
037054

À partir de **8,34<sup>HT</sup>**  
041617



**Cafetière & thière inox**

041612 Cafetière 60 cl	<b>11,16</b>	1
041613 Cafetière 1 L	<b>13,00</b>	1
041617 Thière 30 cl	<b>8,34</b>	1
041616 Thière 60 cl	<b>10,58</b>	1



À partir de **3,05<sup>HT</sup>**  
041604

**Crémier & Pot droit inox**

041604 Crémier 15 cl	<b>3,05</b>	1
041606 Crémier 35 cl	<b>4,77</b>	1
041607 Crémier 60 cl	<b>8,28</b>	1
041608 Pot droit 85 cl	<b>12,59</b>	1

# les **PLANCHES** PRÉSENTATION

**BOIS DE NOYER  
ULTRA TENDANCE**



**Planche arrondie**  
901631 32x18 cm **25,19** 1  
901632 43x27 cm **31,63** 1  
Planche en noyer avec poignée.  
Non compatible lave-vaisselle.



**New**



**Fourchette à tapas**  
E25591 **0,29** 12

**New**

**Planche en marbre et bois**  
E25604 38x18 cm **35,65** 1  
Planche en marbre et bois d'accacia.  
Non compatible lave-vaisselle.



**13,23<sup>HT</sup>**  
901630

**Planche ronde**  
901630 ø 25 cm **13,23** 1  
Planche en accacia avec poignée. Non  
compatible lave-vaisselle.



**12,65<sup>HT</sup>**  
901629

**Planche rectangulaire**  
901629 30x25 cm **12,65** 1  
Planche en accacia avec poignée.  
Non compatible lave-vaisselle.



**19,44<sup>HT</sup>**  
901633

**Grand plateau ovale**  
901633 30x24x1,8 cm **19,44** 6  
Planche en accacia. Non compatible  
lave-vaisselle.



À partir de **8,63<sup>HT</sup>**  
501583

**Planche de présentation**  
1 501581 40x30x1,2 cm **15,30** 1  
2 501582 35x25x0,8 cm **13,69** 1  
3 501583 28x20x0,8 cm **8,63** 1  
Planche en fibre de bambou, bords  
arrondis. Non compatible lave-vaisselle.



**19,41<sup>HT</sup>**  
990169

**Planche ronde avec ardoise**  
990169 38,5x28x1,5 cm  
ardoise ø 25 cm **19,41** 1  
Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise  
naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **7,28<sup>HT</sup>**  
001373

**Planche rectangulaire**  
1 001373 40x10x1,5 cm  
ardoise 25x7,5 cm **7,28** 1  
2 001374 50x18x1,5 cm  
ardoise 35x15 cm **14,35** 1

Planche en bambou naturel avec  
poignée et ardoise naturelle  
extractible. Non compatible lave-  
vaisselle.



**Planche à servir biseau**  
001590 44x17x1,5 cm **23,00** 1/4

Planche à servir solide et durable, en bois d'accacia. Peut  
aussi être utilisée de manière décorative. Lavage à la main  
conseillé, non compatible lave-vaisselle.



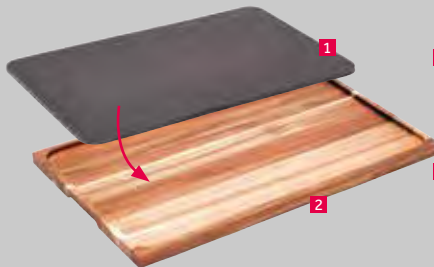
**4,78<sup>HT</sup>**  
760105

**Planche Bambou**  
760105 45x20x1,2 cm **4,78** 1  
Planche de présentation en bambou avec  
inscription. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **21,85<sup>HT</sup>**  
001508

**Planche ronde de présentation**  
001508 35x24,5x1,5 cm **21,85** 1  
Planche avec poignée en bois d'accacia. Non  
compatible lave-vaisselle.



**1 Ardoise**   
501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **7,71** 1  
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **4,49** 1  
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **3,57** 1  
Non compatible lave-vaisselle.  
**2 Base bois accacia**  
501559 GN1/1 **26,34** 1  
501560 GN1/2 **13,34** 1  
501561 GN1/3 **10,58** 1  
Non compatible lave-vaisselle.



**28,75<sup>HT</sup>**  
901628

**Planche feuille**  
901628 47x25x1,5 cm **28,75** 1  
Planche en accacia avec poignée. Non  
compatible lave-vaisselle.

**20,13<sup>HT</sup>**  
630215



**Planche longue**  
001561 50x12x2 cm **12,08** 1  
001560 60x12x2 cm **18,40** 1

Planche en bois d'accacia  
avec poignée en cuivre.  
Particulièrement solide. Non  
compatible lave-vaisselle.

**Planche longue**  
630215 60x15x1,5 cm **20,13** 1  
Planche de présentation en bois d'accacia.  
Non compatible lave-vaisselle.

# les PÂTES & SALADE



**TOP QUALITÉ**

**Saladier creux incliné**  
630069 ø 23x10 cm **9,78 6**  
Idéal pour présenter vos salades repas.



**Assiette inclinée**  
Assiette creuse ø 30 cm  
047100 **9,78 6**  
Porcelaine hôtelière



**New**



**Salad bowl Brisa**  
ø 24 cm - incliné  
E20937 **10,93 6**



**New**

**Salad bowl Pearl**  
ø 24 cm - incliné  
E21889 **8,40 6**



Sillons réguliers sur l'extérieur



**Pasta Bowl**  
Bol à pâtes ø 21 cm  
044154 **6,33 12**



**Assiette à pâtes**  
Creuse ø 26 cm  
010404 **4,89 6**  
Assiette empilable en porcelaine.

**4,89<sup>HT</sup>**  
010404



**Assiette creuse Gemstone**  
ø 22x5 cm - 90 cl  
E02986 Lapis Lazuli **9,09 12**  
E02972 Jade **12**  
E14130 Coral **12**  
050235 Moonstone **12**

Les couleurs de la gamme Gemstone sont caractéristiques des minéraux semi-précieux. Les irrégularités surprenantes du grès associées aux formes organiques et aux tonalités sombres fascinent.



**Multiforma**  
Saladier ø21,5 cm  
050209 **11,39 6**  
Créée par le designer Mikaela Dörfel, l'un des noms européens les plus reconnus dans le domaine de la présentation culinaire, Multiforma est une gamme aux caractéristiques uniques et innovantes.



**Shadow**  
Assiette shadow gourmet ø19 cm  
001432 Shadow Nacre **7,71 6**  
Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.



**Exuberant**  
Assiette creuse ø22 cm  
050208 **9,78 6**  
La collection Exuberant associe une vivacité vitrée en noir avec des lignes brillantes. Ses motifs de plantes sauvages à grande échelle, peints à la main de manière très libre, se réfèrent à des paysages laissés intacts par les mains de l'homme.



**Rustic Blend**  
Assiette creuse ø22 cm  
050207 **7,36 12**  
Rustic Blend s'inspire du style artisanal, simple et champêtre. Avec ses superbes glaçures neutres combinées à des formes simples, cette collection en grès offre une grande résistance et un esthétisme unique.



# la PIZZERIA



À partir de  
**3,39<sup>HT</sup>**  
999907



**Assiette à pizza Napoli**  
630409 ø 33 cm - blanc **5,06 6**  
999907 ø 31 cm - blanc **3,39 6**  
Porcelaine hôtelière



**3,17<sup>HT</sup>**  
E13990

Ultra légère & résistante



**Assiette à pizza Ronda**  
E13990 ø 33 cm **3,17 12**  
Assiette en opal

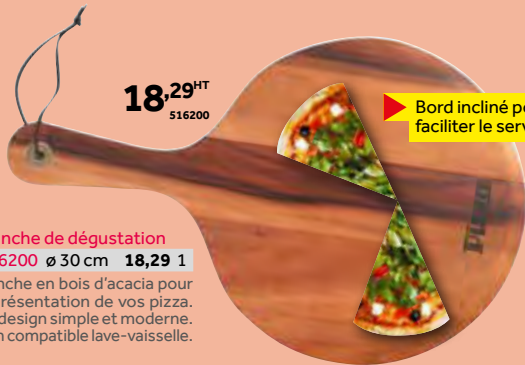


**10,93<sup>HT</sup>**  
919050

**Assiette à pizza**  
919050 ø 32 cm **10,93 6**  
Porcelaine hôtelière



**Planche de présentation et roulette à pizza**  
001555 43,5x32,5x1,4 cm **36,80 1**  
Planche en acacia pour pizza ø32 cm. Non compatible lave-vaisselle.



**18,29<sup>HT</sup>**  
516200

Bord incliné pour faciliter le service

**Planche de dégustation**  
516200 ø 30 cm **18,29 1**  
Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizza. Un design simple et moderne. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de  
**6,33<sup>HT</sup>**  
983014

**Assiette à pizza Crête**  
999913 ø 33 cm **7,26 6**  
983014 ø 31 cm **6,33 6**  
Porcelaine.

**3,16<sup>HT</sup>**  
099101



**Couteau à pizza - lame microdentée**  
099101 Lg 10 cm **3,16 12**  
Prix unitaire, vendu par 12

**3,05<sup>HT</sup>**  
053056



**Jumbo - couteau à pizza/steak**  
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **3,05 12**



**8,46<sup>HT</sup>**  
033123

**Huillier 40 cl - avec couvercle**  
ø 7,4x15,6 cm  
033123 **8,46 6**



**5,18<sup>HT</sup>**  
030171

**Huillier 25 cl**  
7,4x5 cm  
030171 **5,18 12**



**RETROUVEZ**  
nos grilles, pelles  
et accessoires à pizza  
PAGE 87

**CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE**

**Boîte à pizza L'Originale**  
153400 26x26x3,5 cm **22,43 100**  
153401 29x29x3,5 cm **25,30 100**  
153402 31x31x3,5 cm **26,45 100**  
153403 33x33x3,5 cm **28,18 100**  
153404 40x40x3,5 cm **39,10 100**

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

# TERRE & MER



**0,25<sup>HT</sup>**  
041821

**Fourchette à escargots inox**  
Modèle uni  
041821 **0,25 12**  
Prix unitaire



**0,40<sup>HT</sup>**  
041823

**Fourchette à huîtres - inox 18/10**  
041823 **0,40 12**



**0,31<sup>HT</sup>**  
630268

**3 en 1 !**  
► **Cuillère, fourchette, couteau**  
**Cuillère à dents Tam-Tam - inox**  
630268 **0,31 12**



**4,95<sup>HT</sup>**  
090754

**Couteau à huîtres**  
Lancette à mitre  
090754 Bubinga 7 cm **4,95 1**



**9,09<sup>HT</sup>**  
095060

**Couteau à huîtres**  
Lancette dune 5 cm  
095060 Bleu **9,09 1**



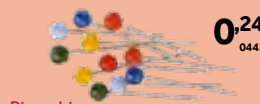
**10,58<sup>HT</sup>**  
912278

**Pince casse-homard**  
912278 Lg 19 cm **10,58 1**  
Inox 18/10



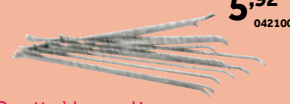
**4,49<sup>HT</sup>**  
085052

**Pince Cracky**  
085052 **4,49 1**



**0,24<sup>HT</sup>**  
044346

**Pique bigorneaux**  
044346 Boîte de 12 **0,24 12**



**5,92<sup>HT</sup>**  
042100

**Curette à homard inox**  
042100 **5,92 12**



**Rince doigts**  
914770 **28,18 1**  
Papier crépé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



**15,07<sup>HT</sup>**  
051017

**Plateau fruits de mer**  
051017 ø 42 cm - inox **15,07 1**  
**Support plateau fruits de mer**  
042600 Hauteur 20 cm  
Haut ø20 cm **9,55 1**  
Bas ø25 cm



**11,39<sup>HT</sup>**  
632640

**Marmite à moules**  
632640 ø 18 cm - Noir **11,39 6**  
Sans inscription.



**Rince doigt «Feel Green»**  
Cellulose, blanc - 14,5x4 cm  
909429 **53,19 320/1280**  
100% flushable. Boîte distributrice de 320.  
Prix au sachet, vendu par carton



**13,80<sup>HT</sup>**  
047217

**Subtile - assiette à moules**  
047217 38x24 cm - 1,5 L **13,80 6**  
Bleu ardoise



**2,61<sup>HT</sup>**  
630315

**Pot à sauce - mélamine**  
7 cl - ø6,5x4 cm  
630315 Blanc **2,6124**  
630316 Taupe **2,6124**  
630318 Noir **2,6124**  
630317 Rouge **2,6124**  
Non compatible micro-ondes.



**2,99<sup>HT</sup>**  
093882

**Ramequin Vestah Wave**  
093882 ø 7x3 cm - 7 cl **2,99 12**  
Mélamine.



**1,36<sup>HT</sup>**  
041704

**Ramequin à sauce**  
041704 5,5 cl **1,36 12**  
Mélamine blanche.  
Non compatible micro-ondes.



**Protection en silicone**  
630223 15x11 cm **6,10 1**  
Pour l'ouverture des huîtres.



**14,49<sup>HT</sup>**  
630173

**Moufle de protection**  
630172 Pour droitier **14,49 1**  
630173 Pour gaucher **14,49 1**



**Plat à escargots inox**  
041010 6 trous - 14,5x16,5 cm **4,89 1**  
041011 12 trous - 20x23 cm **5,87 1**



**3,57<sup>HT</sup>**  
630006

**Pince à escargots**  
630006 16x6 cm **3,57 1**  
Finition brillante. Ressort fil ø2,5 mm



**85,10<sup>HT</sup>**  
083924

**Gants cotte de mailles**  
1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge **85,10 1**  
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue **85,10 1**  
Ambidextre. Autres tailles sur demande.



# les SPÉCIALITÉS

## MONTAGNARDES



Encombrement réduit



194,35<sup>HT</sup>  
280688

**Appareil à raclette Brézière**  
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)  
44,5x21,5x30 cm - 1000 W - 230 V mono  
**280688 194,35 1**  
S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion. de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.



Réglable en hauteur

171,35<sup>HT</sup>  
087151

**Appareil à raclette alpage - 1/2**  
46x26,5x40 cm - 230 v mono  
**087151 171,35 1**

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



Jusqu'à 4 personnes

253,00<sup>HT</sup>  
049855

**Appareil à raclette party - 1/4 meule**  
28x24x34 cm - 230 V mono  
**049855 253,00 1**

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



ORIGINAL

217,35<sup>HT</sup>  
280750

**Grill à raclette - 1/2 meule**  
**280750 750 W 217,35 1**  
Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.



88,55<sup>HT</sup>  
087148

**Pierre à griller**  
26,5x35,5x13,5 cm  
25x25x3 cm  
**087148 88,55 1**  
Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)

### CÉRAMIQUE CULINAIRE



**Plat individuel\***  
13x13x4,5 cm - 66cl  
**862052 Ardoise 11,49 6**  
**862053 Écru 11,49 6**  
**900827 Noir 11,49 6**

**Plat individuel\***  
18x12x4,5 cm - 85cl  
**862050 Ardoise 11,49 6**  
**862051 Écru 11,49 6**  
**900826 Noir 11,49 6**



**Mini cocotte**  
ø 18 cm 1,8 L  
**A69043 155,25 1**  
Cocotte en fonte noir mat.

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

## L'INCONTOURNABLE FONDUE



**Caquelon à fondue en fonte**  
**632610 18x7 cm 21,85 1**  
**632608 21x8 cm 26,45 1**

**Service à fondue**  
fonte émaillée rouge plateau bois  
**632604 42,55 1**  
Le service comprend : 1 caquelon en fonte émaillée, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 réchaud, 1 brûleur à pâtes (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.



42,55<sup>HT</sup>  
632604

L'authentique avec son plateau bois



48,30<sup>HT</sup>  
632606

**Service à fondue savoyarde**  
**632606 Rouge - ø 20 cm 48,30 1**  
Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur et 6 fourchettes à fondue.



44,85<sup>HT</sup>  
913797



39,10<sup>HT</sup>  
913794

**Réchaud à fondue Savoyard**  
**1 913797 ø 21 cm 44,85 1**  
**2 913794 ø 23 cm 39,10 1**  
**3 E25633 ø 24 cm 90,85 1**  
Réchaud forgé noir

## ACCESSOIRES



**Recharge gaz pour briquet** - 250 ml  
**E25634 3,34 1/24**



**Gel de chauffe éthanol**  
Boîte de 225g  
**042701 1,32 1/24**



**Alcool gélifié éthanol**  
Flacon 1 L  
**042702 7,19 12**



**Gel de chauffe**  
Seau de 4 kg  
**980702 24,27 4**



**Fourchette à fondue**  
**913800 9,09 1**  
Prix du lot de 6 fourchettes



**Couteau à raclette**  
Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm  
**280690 14,84 1**  
Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racler, 1 côté microdenté pour couper les "religieuses".

# les BURGER & STEAK



- 1 Ardoise** comas
- |        |                      |      |   |
|--------|----------------------|------|---|
| 501557 | GN1/2 - 32,5x26,5 cm | 4,49 | 1 |
| 501558 | GN1/3 - 32,5x17,6 cm | 3,57 | 1 |
- 2 Base bois accacia**
- |        |       |       |   |
|--------|-------|-------|---|
| 501560 | GN1/2 | 13,34 | 1 |
| 501561 | GN1/3 | 10,58 | 1 |
- Non compatible lave-vaisselle.

**Caisse à burger**

041623 30x21x7 cm **14,84** 1  
Caisse en bois d'acacia. Idéale pour présenter vos tapas, planche de fromages, charcuterie et même vos burger !



**Stick à burger**

501530 **0,69** 12  
Prix unitaire.  
Inox AISI430. Ep. 2 mm.



**17,14<sup>HT</sup>**  
905476

**Truelle de service Bob**

905476 23,5x37x12,5 cm **17,14** 1  
Truelle de service en acier inox avec manche en bois noir.



**Emballage à burger Times**

909437 28x34 cm **29,21** 4  
Prix au sachet de 1000, vendu au carton. Idéal pour les paniers à frites.

**Papier alimentaire - 31x31 cm**

630239 Beige naturel «Times» **30,48** 1000  
630236 Carreaux rouge/blanc **30,94** 1000

Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m<sup>2</sup>. Prix au carton.



**Papier à burger**

146103 33x40 cm **37,95** 758

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



**37,95<sup>HT</sup>**  
146103



**Planche à rigole**

085321 40x28x2,5 cm **17,14** 1  
Bois en hêtre massif. Non compatible lave-vaisselle.



**17,14<sup>HT</sup>**  
085321

**Planche à rigole**

096396 37,7x27,7 cm **29,90** 1  
096505 33x23 cm **24,15** 1

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



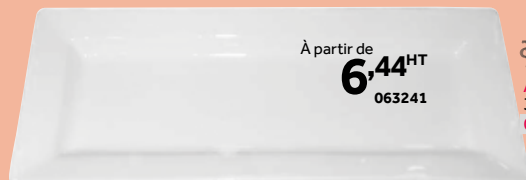
À partir de **24,15<sup>HT</sup>**  
096505



**4,43<sup>HT</sup>**  
999906

**Assiette à steak Tivoli**

ø 30,5x28,5 cm **4,43** 12  
999906



À partir de **6,44<sup>HT</sup>**  
063241



**Assiette à steak Vancouver**  
30x20 cm **6,44** 12  
063241



À partir de **14,55<sup>HT</sup>**  
047215

**Subtile**

047215 Planche Bistro 27x14,5 cm **14,55** 6  
047216 Planche Bistro 34x27 cm **18,57** 6  
Céramique noire. Existe en bleu et en rouge.



# les CONTENANTS

## POUR ACCOMPAGNEMENTS



**24,15<sup>HT</sup>**  
501521

**1 Plateau de présentation**  
501521 28,5x27 cm **24,15 1**  
Léger et empilable. Aluminium mat.



**3 Mini panier**  
10x9x7 cm  
501520 **7,13 1**  
Couleur noire.



**4 Pot à sauce**  
9 cl - ø6x4 cm  
501522 **3,11 12**  
Pot émaillé



**5 Poêle de présentation**  
501523 ø16 cm **5,29 1**

**6 Stick à burger**

501530 **0,69 12**  
Prix unitaire.  
Inox AISI430. Ep. 2 mm.



**7 Fourchette steak perfect**  
501529 **1,67 12**  
Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm. Prix unitaire.

**8 Couteau à steak Geometric**  
501539 **4,14 6**  
Lame crantée - Lg 23,2 cm. Prix unitaire.



**2 Emballage à burger Times**  
909437 28x34 cm **29,21 4**  
Prix au sachet de 1000, vendu par 4. Spécial panier à frites.

### PANIER & SEAU DE PRÉSENTATION



**7,13<sup>HT</sup>**  
501520

**Panier à frites**  
501520 10x9x7 cm **7,13 1**  
Inox laqué noire.



**Panier à frites**  
087232 10x8,5x6 cm **7,94 1**  
Panier en inox.



**Mini seau en acier galvanisé**  
041701 7,7x10,2x9 cm **2,76 12**  
041702 9,1x11,6x11 cm **3,34 12**  
À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



**2,88<sup>HT</sup>**  
988354  
**Seau de présentation inox**  
988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,51 1**  
988354 7x5x7 cm **2,88 1**  
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



**Panier à frites**  
760065 10x9x11 cm **3,99 1**  
Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.



**Panier à frites**  
630260 12x10x9 cm **8,91 1**  
Couleur cuivrée



**Plat de présentation inox**  
1 083008 11,5x11,5x7,5 cm **4,49 12**  
2 083007 14,5x9,5x7,5 cm **4,89 12**



**New**

**Coupe 2 compartiments** **Lacor**  
E23205 19x9 cm **4,49 1**  
Coupe en porcelaine.



À partir de **3,34<sup>HT</sup>**  
501528  
**Seau de présentation inox**  
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl **4,08 1**  
2 501528 ø7x7 cm 20 cl **3,34 1**



**Barquette à frites**  
40 cl - 17,3x12,7x5 cm  
150335 **5,69 24**  
Mélamine, écologique : réutilisable & lavable.



**Coupe conique martelée**  
ø7x10,5 cm  
041703 **5,35 12**  
Matière inox

### POT À SAUCE & COUPELLE



**Pot à sauce - émaillé 9 cl**  
501522 ø6x4 cm **3,11 12**



**0,51<sup>HT</sup>**  
083006  
**Pot à sauce - inox**  
7,5 cl - ø5,8x4,5 cm  
083006 **0,51 12**



**2,24<sup>HT</sup>**  
501554  
**Mini coupelle**  
ø8x2,5 cm  
501554 **2,24 6**  
Porcelaine



**Bol à olives inox**  
15x7,2x2 cm - 27 cl  
501526 **4,43 1**



**2,61<sup>HT</sup>**  
630315  
**Pot à sauce - mélamine**  
7 cl - ø6,5x4 cm  
630315 Blanc **2,61 24**  
630316 Taupe **2,61 24**  
630318 Noir **2,61 24**  
630317 Rouge **2,61 24**



**1,36<sup>HT</sup>**  
041704  
**Ramequin à sauce en mélamine blanc**  
041704 5,5 cl **1,36 12**  
Non compatible micro-ondes.



À partir de **0,98<sup>HT</sup>**  
630230  
**Ramequin céramique**  
630230 ø8,95x2,9 cm **0,98 42**  
630231 ø11,5x2,5 cm **1,09 44**  
Émaillé à l'intérieur



**6,79<sup>HT</sup>**  
063265  
**Set tapas**  
063265 30,2x9,7x3,7 cm **6,79 12**  
3 coupelles + plateau. Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm Plateau polypropylène noir.

# les COUVERTS

## COUVERT DE TABLE



### Cube

001755	Fourchette table	3,44 12
001758	Couteau table cube	4,77 12
001756	Cuillère table	3,44 12
001757	Cuillère à café	2,42 12
001759	Fourchette dessert	3,34 12
001760	Cuillère dessert	3,34 12
001761	Couteau dessert	4,69 12
001762	Cuillère à moka	2,24 12

À partir de  
**2,24<sup>HT</sup>**  
001762



### Swell

E16294	Fourchette de table	4,03 12
E16296	Couteau de table	5,29 12
E16295	Cuillère de table	4,03 12
E16297	Cuillère à café	2,65 12

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



À partir de  
**1,59<sup>HT</sup>**  
048876

eternum®  
1984

### X-LO

048873	Fourchette de table	2,88 12
048875	Couteau de table	3,22 12
048874	Cuillère de table	2,88 12
048876	Cuillère à café	1,59 12
048877	Fourchette à dessert	2,65 12
048879	Couteau à dessert	2,99 12
048878	Cuillère à dessert	2,65 12

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



À partir de  
**1,96<sup>HT</sup>**  
543638



### Signum martelé

543632	Fourchette de table	3,85 12
543633	Couteau de table	4,72 12
543631	Cuillère de table	3,85 12
543637	Cuillère à café	2,24 12
543635	Fourchette à dessert	3,28 12
543636	Couteau à dessert	3,85 12
543634	Cuillère à dessert	3,28 12
543638	Cuillère à expresso	1,96 12

Inox 18/10. Ep. 3 mm.

### SWELL

À partir de  
**2,65<sup>HT</sup>**  
E16297



### SIGNUM MARTELÉ

FINITION MARTELÉE  
QUI OFFRE UN RELIEF  
ET UN JEU DE LUMIÈRE  
UNIQUE !



### ATLANTIS



À partir de  
**1,55<sup>HT</sup>**  
048404

048421 048410 051192

eternum®  
1984

### Atlantis

048420	Fourchette de table	3,45 12
048410	Couteau de table	3,85 12
048421	Couteau de table lame verticale	4,72 12
051192	Couteau à steak	4,49 12
048422	Cuillère de table	3,39 12
048423	Cuillère à café	1,67 12
048506	Cuillère à entremet	2,99 12
048407	Couteau à dessert	3,74 12
048505	Fourchette à dessert	2,99 12
048409	Couteau à poisson	3,28 12
048408	Fourchette à poisson	3,28 12
048404	Cuillère à moka	1,55 12

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



À partir de  
**1,52<sup>HT</sup>**  
001359

### Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	2,42 12
001358	Couteau de table	2,24 12
001357	Cuillère de table	2,42 12
001359	Cuillère à café	1,52 12

Inox 18/0 - Ep. 7 mm

comas

## CALLAS



### Callas

comas

501543	Fourchette de table	3,28 12
501541	Couteau de table	4,14 12
501540	Couteau à steak	4,31 12
501542	Cuillère de table	3,28 12
501548	Cuillère à café	2,07 12
501549	Cuillère à moka	1,96 12
501546	Fourchette à dessert	2,59 12
501544	Couteau à dessert	3,62 12
501545	Cuillère à dessert	2,59 12

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



À partir de  
**0,86<sup>HT</sup>**  
501551

### Inglès

comas

001319	Fourchette de table	2,02 12
001320	Couteau de table monobloc	2,42 12
001321	Cuillère de table	1,97 12
001322	Cuillère à café	0,98 12
001551	Cuillère à moka	0,86 12
001326	Fourchette à dessert	1,68 12
001325	Couteau à dessert	2,16 12
001318	Cuillère à dessert	1,68 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

## ASCOT



### Nina

artis

050981	Fourchette de table	1,09 12
050980	Couteau de table	1,61 12
050982	Cuillère de table	1,09 12
050983	Cuillère à café	0,81 12

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

### Ascot

eternum  
modèle 1904

042300	Fourchette de table	2,30 12
042306	Couteau de table	3,45 12
042302	Cuillère de table	2,30 12
042304	Cuillère à café	1,32 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



À partir de  
**1,44<sup>HT</sup>**  
048443

### Orenok

lehriin

048440	Fourchette de table	2,76 12
048441	Couteau de table	2,76 12
048442	Cuillère de table	2,76 12
048443	Cuillère à café*	1,44 12
048444	Fourchette à dessert*	2,76 12
048445	Couteau à dessert	2,76 12
048446	Cuillère à dessert*	2,76 12
048447	Fourchette à poisson*	2,76 12
048448	Couteau à poisson*	2,76 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm - Poli miroir  
\* épaisseur 2,5 mm.



À partir de  
**0,86<sup>HT</sup>**  
050973

### Mia

artis

050971	Fourchette de table	1,90 12
050970	Couteau de table monobloc	1,73 12
050972	Cuillère de table	1,61 12
050973	Cuillère à café	0,86 12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



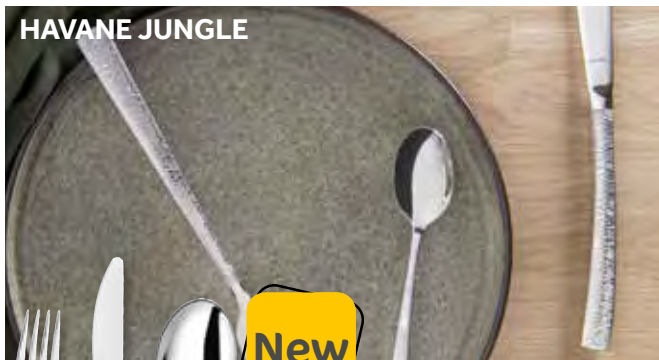
À partir de  
**0,92<sup>HT</sup>**  
050963

### Vieux Paris

artis

050961	Fourchette de table	1,50 12
050960	Couteau de table monobloc	1,61 12
050962	Cuillère de table	1,50 12
050963	Cuillère à café	0,92 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



**New**

**Havane Jungle**

A16134	Fourchette de table	2,13	12
A16133	Couteau de table	3,16	12
A16135	Cuillère de table	2,13	12
A16139	Cuillère à café	1,04	12
A16137	Fourchette à dessert	2,01	12
A16136	Couteau à dessert	2,88	12
A16138	Cuillère à dessert	2,01	12

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



À partir de **0,92<sup>HT</sup>**  
001992

**Bongo**

001990	Fourchette de table	1,55	12
001993	Couteau de table	3,22	12
045446	Couteau à steak	3,91	6
001991	Cuillère de table	1,55	12
001992	Cuillère à café	0,92	12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm



À partir de **1,21<sup>HT</sup>**  
047031

**Juno**

047028	Fourchette de table	1,86	12
047029	Couteau de table	3,28	12
047030	Cuillère de table	1,86	12
047031	Cuillère à café	1,21	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



À partir de **0,83<sup>HT</sup>**  
053062

**Havane**

053060	Fourchette de table	1,75	12
053063	Couteau de table monobloc	2,59	12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,96	12
053061	Cuillère de table	1,75	12
053062	Cuillère à café	0,83	12
053064	Fourchette à dessert	1,27	12
053066	Couteau à dessert	1,15	12
053065	Cuillère à dessert	1,27	12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm



À partir de **0,69<sup>HT</sup>**  
501552

**Madrid**

001350	Fourchette de table	1,35	12
630017	Couteau de table	1,78	12
001351	Couteau à steak	2,15	12
001352	Cuillère de table	1,35	12
001353	Cuillère à café	0,75	12
501552	Cuillère à moka	0,69	12
630027	Fourchette à dessert	1,04	12
630026	Couteau à dessert	1,67	12
630015	Cuillère à dessert	1,09	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

**MEILLEURE VENTE**



## COUVERT SATINÉ



FINITION SATINÉE

À partir de **0,46<sup>HT</sup>**  
501538

**Vieux Paris Satiné**

501533	Fourchette de table	1,73	12
501531	Couteau de table	2,65	12
501532	Cuillère de table	1,73	12
501537	Cuillère à café	0,92	12
501538	Cuillère à moka	0,46	12
501536	Fourchette à dessert	1,32	12
501534	Couteau à dessert	2,42	12
501535	Cuillère à dessert	1,32	12

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

FINITION SATINÉE



À partir de **1,33<sup>HT</sup>**  
630271

**Baguette vintage**

630269	Fourchette de table	2,24	12
630272	Couteau de table	3,51	12
630274	Couteau à steak	3,51	12
630270	Cuillère de table	2,24	12
630271	Cuillère à café	1,33	12
630275	Fourchette à dessert	2,13	12
630273	Couteau à dessert	3,34	12
630276	Cuillère à dessert	2,13	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm





À partir de **1,01** HT  
045064

**Cassiopee 2**

045061	Fourchette de table	1,59 12
045062	Couteau de table	2,61 12
045063	Cuillère de table	1,59 12
045064	Cuillère à café	1,01 12
045065	Fourchette à dessert	1,61 12
045066	Couteau à dessert	2,65 12
045067	Cuillère à dessert	1,51 12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de **1,27** HT  
040683

**Amazone**

040680	Fourchette de table	1,67 12
040681	Couteau de table	3,68 12
040682	Cuillère de table	1,67 12
040683	Cuillère à café	1,27 12
045059	Fourchette à dessert	1,62 12
040685	Couteau à dessert	3,28 12
045060	Cuillère à dessert	1,62 12

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



À partir de **0,74** HT  
040092



**Baguette**

040091	Fourchette de table	1,33 12
040093	Couteau de table	1,82 12
A16065	Couteau de table manche rond	3,45 12
040090	Cuillère de table	1,33 12
040092	Cuillère à café	0,74 12
913043	Cuillère à moka	0,92 12
913034	Fourchette à dessert	1,40 12
913038	Couteau à dessert	1,89 12
A16066	Couteau à dessert manche rond	3,16 12
913036	Cuillère à dessert	1,40 12

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



À partir de **0,58** HT  
001333



**Alida**

001330	Fourchette de table	0,85 12
001332	Couteau à steak	1,28 12
001331	Cuillère de table	0,85 12
001333	Cuillère à café	0,58 12

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de **0,81** HT  
040082



**Danube**

040081	Fourchette de table	1,14 12
040083	Couteau à steak	1,73 12
040080	Cuillère de table	1,14 12
040082	Cuillère à café	0,81 12

Inox 18/0 - Ep. 2mm

**CUILLÈRE**

À partir de **0,31** HT  
041852



**Cuillères**

1	041852	Cuillère à moka Olga	0,31 12
2	041851	Cuillère à soda Olga	0,56 12
3	049009	Cuillère à cocktail Fjord	1,17 12
4	041424	Cuillère à cocktail Frida Lg 200 mm	0,99 12



**Cuillère à moka Valmy**  
E25592 0,16 12



**Cuillère à moka**  
001380 0,58 12  
Inox 18/10 - Ep. 2 mm Finition miroir.

**SPÉCIAL TAPAS**



**Fourchette à tapas**  
E25591 0,29 12



**Cuillère à dents Tam tam**  
630268 0,31 12



# COUVERT À SPÉCIALITÉ

## MANCHES BOIS

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



### Couteau à steak

096322 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm **4,08 12**

630149 Manche bois bakelisé - lame lisse - Lg 11 cm **6,33 12**

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



### Couteau à steak

001341 Couteau à steak K2 bois\* - lame lisse 10,5 cm **7,65 6**

001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm **7,13 6**

\* Déconseillé au lave-vaisselle



### Couteau à steak vert bleuté

096331 Manche bois bakelisé **4,83 12**  
Compatible lave-vaisselle



### Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé **4,83 12**  
Compatible lave-vaisselle



### Couteau à steak

001342 Couteau à steak Nicolas bois\* - lame crantée 10,5 cm **6,21 6**

\* Déconseillé au lave-vaisselle



### Couteau à steak Aneto

002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm **8,74 6**  
Non compatible lave-vaisselle.

## MANCHES INOX



### Couteau à steak Bongo

045446 Inox 13/0 - longueur 22,8 cm **3,91 6**



### Couteau à steak Valmy

913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm **1,27 12**



### Fourchette steak perfect

501529 **1,67 12**

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



Coupe parfaite, lame chanfreinée des 2 côtés

### Couteau à steak

096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée **1,96 12**



### Couteau à steak Geometric

501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm **4,14 6**

Inox 420.



### Couteau à steak Steel Force

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm **5,18 12**

Inox.



### Couteau à steak

001343 Couteau à steak K5 - lame lisse **4,66 6**

Inox 420.

## MANCHES RÉSINE



### Couteau à steak Achille

913049 Lame microdentée - longueur 23 cm **8,63 6**



### Montblanc - Couteau à steak

001394 Lame lisse - manche acrylique **9,09 6**



### Couteau à steak / pizza

099101 Lame microdentée - Lg 10 cm **3,16 12**



### Couteau à steak Evolutions - inox

090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène **2,76 12**



### Couteau de table

090080 Manche polypropylène Lg 11 cm **2,76 6**



### Couteau à steak/pizza

053057 Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée **2,42 12**

053056 Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée **3,05 12**



### Couteaux à steak

096569 Lg 11 cm - lame microdentée **2,54 12**

manche polypropylène 2 rivets



### Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets **1,06 12**



### Couteau de table

053055 Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets **0,77 12**



### Couteau à steak Design

760100 Longueur 22 cm **0,79 6**

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





# la VERRERIE

## CARAFES & PICHETS



À partir de **2,76<sup>HT</sup>**  
030213 25 cl **2,76** 12  
030214 50 cl **3,34** 12  
030215 1 L **4,49** 6



**3,80<sup>HT</sup>**  
760071  
**QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE**  
Pichet en verre.



**BORDS RENFORCÉS**  
À partir de **2,10<sup>HT</sup>**  
032000 25 cl **2,10** 12  
032002 50 cl **2,74** 12  
032004 1 L **4,66** 6



À partir de **2,65<sup>HT</sup>**  
033171  
**Optima**  
033171 28 cl - ø 6x19,6 cm **2,65** 12  
033172 53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm **3,91** 6  
033175 75 cl - ø 8x26 cm **3,45** 6



**L'AUTHENTIQUE POT LYONNAIS**  
À partir de **7,25<sup>HT</sup>**  
905044  
**Pot Lyonnais**  
905044 25 cl **7,25** 6  
905042 46 cl **8,05** 6



À partir de **2,42<sup>HT</sup>**  
760070  
**QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE**  
**Carafe Sergi'eau**  
760070 70 cl - ø 7,8x20,4 cm **2,42** 12  
760069 1,21 L - ø 9,2x25,2 cm **3,28** 12  
Carafe en verre transparent.



À partir de **4,37<sup>HT</sup>**  
631227  
**Carafe Ypsilon vin**  
631227 25 cl - ø 237x315 mm **4,37** 12  
631226 50 cl - ø 198x296 mm **6,44** 6  
631225 1 L - ø 241x360 mm **8,96** 6



À partir de **4,32<sup>HT</sup>**  
030809  
**Ypsilon transparent**  
030809 25 cl **4,32** 12  
030810 50 cl **5,28** 6  
030811 1 L **9,09** 6



À partir de **4,37<sup>HT</sup>**  
031654  
**Fluid** **ARCOROC**  
031654 25 cl - ø 7,1x13,5 cm **4,37** 12  
031655 50 cl - ø 9,1x19,3 cm **5,52** 6  
031656 75 cl - ø 9,6x21 cm **8,05** 6  
031657 1 L - ø 10,7x26,5 cm **8,97** 6



**2,29<sup>HT</sup>**  
E14120  
**QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE**  
**Bouteille Limonade**  
1L - ø 8,7x31,7 cm  
E14120 **2,29** 24  
Bouteille en verre.

À partir de **3,12<sup>HT</sup>**  
033504  
**Carafe Giara**  
033504 Transp. **3,12** 6  
033517 Gris **4,15** 6  
033518 Azur **4,14** 6  
1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm  
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.

À partir de **4,77<sup>HT</sup>**  
631214  
**Carafe Officina1825**  
033508 1,2 L - ø 9,5x30 cm **5,21** 6  
631214 0,75 L - ø 8,6x24,7 cm **4,77** 6

À partir de **6,18<sup>HT</sup>**  
631208  
**Oriente - 1 L**  
ø 8,5x35 cm  
631208 Transp. **6,18** 6  
631209 Bleu **7,01** 6

À partir de **2,21<sup>HT</sup>**  
033128  
**Swing**  
033128 12,5 cl **2,21** 20  
C53110 25 cl **3,22** 12  
002301 50 cl **3,34** 12  
002300 1 L **3,80** 6

**3,04<sup>HT</sup>**  
033505  
**Carafe - Quattro Stagioni**  
1 L - ø 10,1x22,6 cm  
033505 **3,04** 12  
Carafe avec couvercle

**2,29<sup>HT</sup>**  
E14121  
**Bouteille Babord**  
1L - ø 8x29,3 cm  
E14121 **2,29** 24  
Bouteille en verre.

**30,48<sup>HT</sup>**  
E14127  
**Carafe canard Nelly**  
1,7L - 33x15x19 cm  
E14127 **30,48** 4  
Carafe en cristallin.

# GOBELET



À partir de **2,25<sup>HT</sup>**  
034502

### Diamond

- 034502 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Transp. **2,25 6**
- 034507 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet **2,53 6**
- 034501 47 cl - ø 8,5 x 14,4 cm - Transp. **2,41 6**

Verre coloré teinté dans la masse.



**2,25<sup>HT</sup>**  
034511

### Rock bar

- 27 cl ø 8,4x9,25 cm boîte / carton
- 034511 Menthe **2,25 6/24**
- 034512 Bleu **2,25 6/24**
- 034510 Pêche **2,25 6/24**



À partir de **0,93<sup>HT</sup>**  
631215

### Line

- 29 cl ø 8,5x8,5 cm
- 631215 Transp. **0,93 6**
- 631217 Bleu **1,13 6**
- 631216 Lilas **1,13 6**

Verre coloré teinté dans la masse.

Ouessant		LA ROCHÈRE
29 cl ø 8x9,5 cm		
724715 Transparent	<b>3,11 6</b>	
724716 Bleu nuit	<b>3,68 6</b>	
724717 Aubergine	<b>3,68 6</b>	
724718 Vert olive	<b>3,68 6</b>	



À partir de **3,11<sup>HT</sup>**  
724715



À partir de **0,91<sup>HT</sup>**  
033656

### Tubo

- | Aiala | Forme       | Capacité | Dimensions     | Prix        | Quantité |
|-------|-------------|----------|----------------|-------------|----------|
| 1     | Forme haute | 6 cl     | ø 3,75x10,4 cm | <b>0,91</b> | 12       |
| 2     | Forme basse | 20 cl    | ø 7,1x8,45 cm  | <b>1,19</b> | 12       |
| 3     | Forme basse | 30 cl    | ø 7,9x9,2 cm   | <b>1,51</b> | 6        |
| 4     | Forme haute | 16 cl    | ø 5,45x10 cm   | <b>1,08</b> | 12       |
| 5     | Forme haute | 22 cl    | ø 5,3x15,1 cm  | <b>0,98</b> | 12       |
| 6     | Forme haute | 29 cl    | ø 6,25x14,3 cm | <b>1,33</b> | 12       |
| 7     | Forme haute | 31 cl    | ø 5,95x16,4 cm | <b>1,44</b> | 12       |



**3,11<sup>HT</sup>**  
033202

**2,99<sup>HT</sup>**  
033201

### Ametista

- 34 cl - ø 8,7x9,1 cm
- 033201 FB 34 cl - ø 8,7x9,1 cm **2,99 6**
- 033202 FH 46 cl - ø 8,7x12 cm **3,11 6**



À partir de **1,44<sup>HT</sup>**  
033642

VERRE TREMPÉ



### Rocky Stack

- 033642 28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,44 12**
- 033641 30 cl - ø 7,66 x 12,1 cm **1,61 12**



À partir de **1,84<sup>HT</sup>**  
760077



### Gobelet Elaya

- 1 760077 34 cl - ø 8,5x8,8 cm **1,84 6**
- 2 760107 48 cl - ø 7,5x14,5 cm **1,84 6**



**2,02<sup>HT</sup>**  
631212

### New Kalix

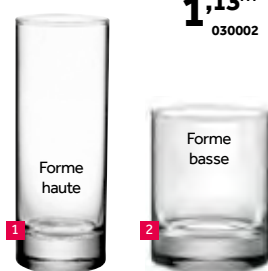
- 30 cl - ø 8,2x8,5 cm
- 631212 **2,02 12**



À partir de **3,05<sup>HT</sup>**  
905211

### Florian

- 905211 30 cl - ø 7,3x10,4 cm **3,05 6**
- 905208 37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm **3,30 6**



À partir de **1,13<sup>HT</sup>**  
030002

### Gina

- 1 030002 Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x 15,3 cm **1,13 6/48**
- 036004 Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm **1,39 6**
- 2 036008 Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm **1,45 6**



boîte / carton



- Syrah
- 033616 35 cl - ø 9,9 x 9,9 cm **1,67 6**
- 033617 47 cl - ø 8,7 x 10,95 cm **1,78 6**

À partir de **1,67<sup>HT</sup>**  
033616



VERRE TREMPÉ

- Baztan
- 033632 32 cl - ø 9x8,4 cm **1,67 12**
- 033633 35 cl - ø 7,6x12,1 cm **1,73 12**

À partir de **1,73<sup>HT</sup>**  
033633



VERRE TREMPÉ

- Mencia
- 033614 35 cl - ø 8,4x9,5 cm **1,67 6**
- 033615 47 cl - ø 9 x 11 cm **1,90 6**



VERRE TREMPÉ



New

Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL  
GLASS

Ch. F. Sommarli & C.

## VERRE À PIED



Symétrie

boîte / carton

1	E25598	35 cl - ø 7,8x23 cm	4,37 6/24
2	E25599	45 cl - ø 8,7x25 cm	4,49 6/24
3	E25600	55 cl - ø 9,2x26 cm	5,00 6/24
4	E25601	58 cl - ø 10,6x20,9 cm	5,06 6/24
5	E25597	Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm	4,03 6/24
6	E25602	Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm	5,46 6/24

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



À partir de  
**3,80<sup>HT</sup>**  
010436

SCHOTT  
ZWIESEL  
Tritan® premier

Mondial

1	013435	n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	4,03 6
	010434	n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	4,08 6
	010433	n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	3,91 6
	010436	n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	3,80 6
	Flûte		
	010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,91 6



À partir de  
**4,65<sup>HT</sup>**  
905212

Bormioli

Florian

1	905210	53,5 cl - ø 9,2x22,1 cm	5,17 6
2	905212	38 cl - ø 8,2x20,8 cm	4,65 6
3	905208	37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm	3,30 6
4	905211	30 cl - ø 7,3x10,4 cm	3,05 6
5	Flûte		
	905209	21 cl - ø 6,5x22 cm	4,07 6

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



À partir de  
**5,52<sup>HT</sup>**  
010447

SCHOTT  
ZWIESEL  
Tritan® premier

Vina

	010446	n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm	5,52 6
	010445	n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm	5,52 6
	010447	n°2 29 cl - ø 7,3x20,3 cm	5,52 6

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

TOP  
QUALITÉ  
★



À partir de  
**4,37<sup>HT</sup>**  
902841

DEGRENNE

<b>Montmartre</b>			
902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	4,37 6	
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	4,14 6	
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	4,37 6	



À partir de  
**2,99<sup>HT</sup>**  
909361

ARCOROC  
boîte / carton

<b>Magnifique</b>			
909361	35 cl - ø 9x21 cm	2,99/6/24	
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	3,05 12	



Champagne Protasting Round



Universal Tasting Tannic Gobelet

Open up

1	031166	55 cl - ø10,7x23,3 cm	6,79 6
2	031165	40 cl - ø9,1x23,1 cm	6,67 6
3	031164	37 cl - ø9,6x21,1 cm	6,44 6
4	031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	5,64 6
5	031167	35 cl - ø7,7x11,8 cm	3,34 6
	Flûte		
6	031171	20 cl - ø7,4x23,4 cm	6,44 6



Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL  
GLASS

GAFIC



À partir de  
**3,80<sup>HT</sup>**  
031156



**Cabernet vins jeunes** boîte / carton

031156	35 cl - ø 9x20 cm	<b>3,80</b>	6/24
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	<b>4,03</b>	6/24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	<b>4,37</b>	6/24



**VERRE TREMPÉ**



**Victoria**

033604	35 cl - ø 8x20,2 cm	<b>2,70</b>	6
033605	47 cl - ø 8,65x22,1 cm	<b>3,05</b>	6



À partir de  
**2,53<sup>HT</sup>**  
033212



**Atelier**

1	034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	<b>3,68</b>	6
2	033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	<b>4,49</b>	6
3	033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	<b>5,06</b>	6

**Gobelet**

4	033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	<b>2,53</b>	6
---	--------	-----------------------	-------------	---



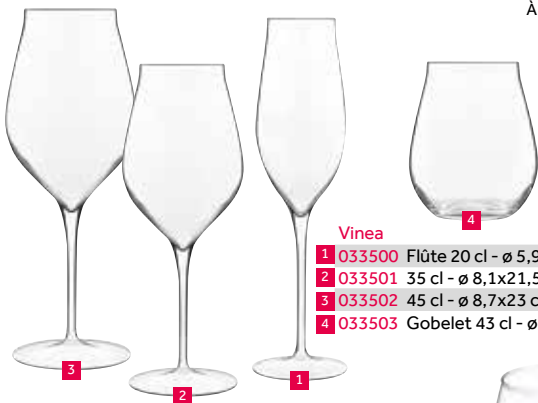
À partir de  
**2,82<sup>HT</sup>**  
033612

**VERRE TREMPÉ**



**Malbec**

033612	35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm	<b>2,82</b>	6
033613	47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm	<b>3,16</b>	6



À partir de  
**2,59<sup>HT</sup>**  
033503



**Vinea**

1	033500	Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	<b>3,57</b>	6
2	033501	35 cl - ø 8,1x21,5 cm	<b>3,80</b>	6
3	033502	45 cl - ø 8,7x23 cm	<b>4,26</b>	6
4	033503	Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	<b>2,59</b>	6



**Nexo**

033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	<b>4,26</b>	6
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	<b>4,37</b>	6
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	<b>4,37</b>	6

**Flûte** boîte / carton

033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	<b>3,916</b>	24
--------	-----------------------	--------------	----

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



À partir de  
**2,59<sup>HT</sup>**  
031172



**Silhouette** boîte / carton

031176	47 cl - ø 9,2x19,4 cm	<b>2,99</b>	6/24
031174	31 cl - ø 8,2x17,9 cm	<b>2,99</b>	6/24
031173	25 cl - ø 7,7x16,5 cm	<b>2,76</b>	6/24
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	<b>2,59</b>	6/24

**Flûte**

031175	18 cl - ø 6,2x18 cm	<b>2,82</b>	6/24
--------	---------------------	-------------	------



À partir de  
**3,71<sup>HT</sup>**  
905214

**VERRE TREMPÉ**



**Rodio**

033607	25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm	<b>2,53</b>	6
033608	32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm	<b>2,76</b>	6
033609	42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm	<b>3,05</b>	6
033611	Flûte 19 cl - ø 6,05x22 cm	<b>2,42</b>	6

**VERRE TREMPÉ**

**Milano**

905214	27 cl - ø 7,9x18 cm	<b>3,71</b>	12
905215	34,8 cl - ø 8,3x18,8 cm	<b>3,90</b>	12

**Flûte**

905213	17 cl - ø 5,8x19,6 cm	<b>3,53</b>	12
--------	-----------------------	-------------	----

Robuste, pour vin rouge et vin blanc.





VERRE TREMPÉ

VICRILA

- Platine**  
 033602 25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm **2,82** 6  
 033601 31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm **3,11** 6  
 033600 44 cl - ø 8,55 x 22 cm **3,34** 6



VICRILA

- Pinot**  
 033628 35 cl - ø 8 x 20,2 cm **1,90** 6  
 033629 47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm **2,07** 6



À partir de **2,13**<sup>HT</sup>  
033619

VERRE TREMPÉ

VICRILA

- Brevall - verre**  
 033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **2,13** 12  
 033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,36** 12  
**Flûte**  
 033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,36** 12

À partir de **2,19**<sup>HT</sup>  
033639

VERRE TREMPÉ



VICRILA

- Stack Copa**  
 033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **2,19** 12  
 033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **2,42** 12



À partir de **3,57**<sup>HT</sup>  
031255

VERRE TREMPÉ

- Normandie - verre**  
 031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,65** 12/48  
 031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,61** 6/48  
**Flûte**  
 031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,57** 12/48

ARCOROC  
boîte / carton



À partir de **2,09**<sup>HT</sup>  
031274

- Élégance - verre**  
 031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **2,09** 12  
 031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,42** 12  
 031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,47** 12

ARCOROC

- Élégance - flûte**  
 031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **2,05** 12  
 031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,30** 12  
 031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,53** 12



VERRE TREMPÉ



À partir de **1,78**<sup>HT</sup>  
033622

VICRILA

- Godello - verre**  
 033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,78** 12  
 033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,90** 12  
**Merlot - flûte**  
 033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,78** 6



À partir de **2,97**<sup>HT</sup>  
049457

VERRE TREMPÉ



- Colosseo**  
 049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,97** 6/24  
 049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **3,18** 6/24



FLÛTES



**1,95**<sup>HT</sup>  
905206

- Calypso**  
 11,5 cl - ø 6x15,6 cm  
 905206 **1,95** 6



**2,82**<sup>HT</sup>  
031175

ARCOROC

- Silhouette**  
 18 cl - ø 6,2x18 cm  
 031175 **2,82** 6/24



- Milano**  
 17 cl - ø 5,8x19,6 cm  
 905213 **3,53** 12



**4,07**<sup>HT</sup>  
905209

- Florian**  
 21 cl - ø 6,5x22 cm  
 905209 **4,07** 6



**2,42**<sup>HT</sup>  
033611

VERRE TREMPÉ

- Rodio**  
 19 cl - ø 6,05x22 cm  
 033611 **2,42** 6



**3,05**<sup>HT</sup>  
033610



- Palladium**  
 16 cl - ø 6,3 x 19,4 cm  
 033610 **3,05** 6



**4,37**<sup>HT</sup>  
515348

- Bach**  
 21 cl - ø 7 x 23,5 cm  
 515348 **4,37** 24



**6,44**<sup>HT</sup>  
031171

- Open up**  
 20 cl - ø 7,4x23,4 cm  
 031171 **6,44** 6



# VIN AU VERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



**1,95<sup>HT</sup>**  
033630



Catavinos - non jaugé  
21 cl - ø 6,5 x 15,5 cm  
033630 **1,95 6**



**3,05<sup>HT</sup>**  
903658

ARCOROC

Viticole - jaugé  
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm  
903658 **3,05 12**



**5,69<sup>HT</sup>**  
521781



Montmartre  
32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm  
521781 **5,69 6**  
Jauge à 12 et 15 cl.



**4,49<sup>HT</sup>**  
031158



Cabernet - jaugé  
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm  
031158 **4,49 6**  
Jauge à 12 et 15 cl.



**4,89<sup>HT</sup>**  
905216



Inalto tre sensi  
43 cl - ø 8,5 x 22 cm  
905216 **4,89 6/24**  
Jauge à 10 cl.



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



**3,51<sup>HT</sup>**  
630713

Vina Juliette  
30 cl - ø 7,9 x 18,8 cm  
630713 **3,51 6**



**6,15<sup>HT</sup>**  
045068



Hypnotic - jaugé  
36,5 cl - ø 8,2 x 22 cm  
045068 **6,15 6**  
Jauge à 12 et 14,5 cl.

## ACCESSOIRES



**27,49<sup>HT</sup>**  
E14002

**18,29<sup>HT</sup>**  
E14001

Pompe à vide Preserve ABS  
E14001 Finition ABS **18,29 1**  
E14002 Finition line carbone **27,49 1**

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

**19,55<sup>HT</sup>**  
914467



Rack à verres chromé

914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm **19,55 1**  
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm **16,79 1**



Tire-bouchons à levier  
Inox  
E14112 **4,49 1**



**10,24<sup>HT</sup>**  
E14003

Bouchon à Champagne  
E14004 **10,24 1**

Boîte de 1 bouchon



Bouchon à vin  
E14003 **10,24 1**

Vendu par boîte de 4 bouchons

**3,85<sup>HT</sup>**  
862000



Feuille antigoutte  
Pochette de 2 feuilles  
862000 **3,85 1**  
Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.



**5,64<sup>HT</sup>**  
022215

Limonadier Pull  
Levier double détente  
022215 **5,64 1**



Bouchon à Champagne  
760064 Inox **2,13 1**  
Idéal pour la présentation magasin

# VERRE À BIÈRE & DIGESTIF



VERRE TREMPÉ



Dunkel

- 033634 28 cl - ø 6,95x16,5 cm 2,07 6
- 033635 38 cl - ø 7,6x18,2 cm 2,42 6
- 033638 56 cl - ø 8,64x21,4 cm 2,65 6

T-Nonic

- 033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm 1,27 12
- 033637 47 cl - ø 8,1x14,3 cm 1,50 12
- 033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm 1,78 12

VICRILA

VERRE TREMPÉ



Harmonia 38,5 cl

- ø 7,3 x 20,1 cm
- 030466 3,43 6

3,43<sup>HT</sup>  
030466



3,26<sup>HT</sup>  
905201

- America' 20s
- 30 cl - ø 8,3x8,3 cm
- 905201 3,26 6



3,64<sup>HT</sup>  
032127



Cassiopea

- 032125 Transparent - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm 3,17 12
- 032127 Onyx - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm 3,64 12

1,39<sup>HT</sup>  
030003



- Arosa
- 16 cl - ø 6,5x12 cm
- 030003 1,39 6
- Spécial anisette.

2,30<sup>HT</sup>  
033649



- Coñac
- 25 cl - ø 8,05x10,9 cm
- 033649 2,30 6

3,91<sup>HT</sup>  
030163



- Vinoteque
- 46 cl - ø 9,7x12,7 cm
- 030163 3,91 6

## SHOOTERS



0,72<sup>HT</sup>  
033650

- Ouro
- 3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
- 033650 0,72 24



2,88<sup>HT</sup>  
E14149

- Shooter diamant
- 4 cl - ø 5,1x6,5 cm
- E14149 2,88 6



LA ROCHÈRE



1,46<sup>HT</sup>  
905207

- Dublino 57
- 5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
- 905207 1,46 6



0,91<sup>HT</sup>  
033656



- Aiala
- 6 cl - ø 3,75x10,4 cm
- 033656 0,91 12



1,13<sup>HT</sup>  
033532



- Rock Bar
- 7 cl - ø 5,1x6,3 cm
- 033532 1,13 6
- Empilable

1,67<sup>HT</sup>  
905202



- Barglass shot
- 6,5 cl - ø 4,7x7 cm
- 905202 1,67 6



1,27<sup>HT</sup>  
033643



- Sidra Stack
- 50 cl - ø 8,9x12,1 cm
- 033643 1,27 12

VERRE TREMPÉ



- Birrrateque
- 42 cl - ø 8,9x20 cm
- 033520 4,60 6

# VERRES À COCKTAIL



À partir de  
**3,22<sup>HT</sup>**  
630710



**ARCOROC**  
boîte / carton

**Gobelet Broadway**

630711 Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm **3,22** 6/24

630710 Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm **3,22** 6/24

630712 Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm **3,62** 6/24

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

À partir de  
**2,74<sup>HT</sup>**  
033115



boîte / carton

**Este**

1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm **2,74** 6/24

2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm **3,56** 6/24



**11,10<sup>HT</sup>**  
760072



QUANTITÉ  
ARRIVAGE  
LIMITÉ

**Coffret Blue Hawaiï**  
44 cl - ø 7,8x20,9 cm  
760072 **11,10** 1

Prix du coffret de 4 verres.

**5,29<sup>HT</sup>**  
033022



**Ypsilon margarit**  
33 cl - ø 11,7x17,4 cm  
033022 **5,29** 6

**5,55<sup>HT</sup>**  
033026



**Ypsilon cocktail**  
24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm  
033026 **5,55** 6

À partir de  
**3,26<sup>HT</sup>**  
905201



**America' 20s**

1 905201 Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm **3,26** 6

2 033530 Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm **3,34** 6

3 033531 Forme haute 40 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,10** 6

4 034521 Martini - 24,5 cl - ø 10,7 x 18,5 cm **5,60** 6

5 034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm **6,96** 6

**4,60<sup>HT</sup>**  
033520



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

**Birratureque**  
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm **4,60** 6



**New**

**Symétrie** boîte / carton  
E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm **5,06** 6/24

**2,47<sup>HT</sup>**  
033631



**Maya**  
72 cl - ø 11,1x20 cm  
033631 **2,47** 12



**3,50<sup>HT</sup>**  
033020



**Ale**  
033020 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm **3,50** 6

À partir de  
**3,22<sup>HT</sup>**  
033204

Finesse du verre



**Bach**

033203 Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm **4,03** 6/24

033204 Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm **3,22** 6/24

515352 Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm **5,29** 4/16

515353 Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm **4,37** 4/16

515348 Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm **4,37** 24/24





**Gobelet Jazz** boîte / carton  
 037067 26 cl - ø 7,8x8,7 cm **1,50** 6/48  
 037066 30 cl - ø 7x14 cm **2,07** 6/48



**Gobelet Mojito**  
 36 cl - ø 8,3x12,2 cm  
 760076 **1,32** 6



**Verre Officina1825**  
 033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm **2,31** 6  
 033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm **2,19** 6



**Barshine**  
 905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm **2,24** 6  
 905205 30,5 - ø 8,4x9,2 cm **2,52** 6  
 905203 39,5 cl - ø 9,1x10 cm **2,76** 6



**Chiquito Stack**  
 033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm **0,98** 12



**Pinta Stack**  
 033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm **1,04** 12



**Bodega transparent**  
 20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm  
 031306 **0,91** 12  
 C54079 **0,81** 36\*  
**Bodega transparent**  
 35,5 cl - ø 8,5 x 9,1 cm  
 E11305 **0,98** 12  
 \*Pack économique

**ACCESSOIRES**



Supergrip

1



Supergrip

3

**1 Plateau antidérapant**  
 Noir - Rectangulaire 46x36 cm  
 501662 **8,80** 1

**2 Plateau antidérapant**  
 Noir - Ovale 68x56 cm  
 501663 **31,05** 1

**3 Plateau antidérapant**  
 Noir - Rond  
 501660 ø 36 cm **5,64** 1  
 501661 ø 40 cm **7,94** 1



Supergrip

2

À partir de **5,64**  
 501660

New



**Pose-plateau**  
 E25605 51x47x96 cm **51,75** 1

Pose-plateau en bois teinté pliable. Conçu pour résister aux tâches.



PAILLE INOX

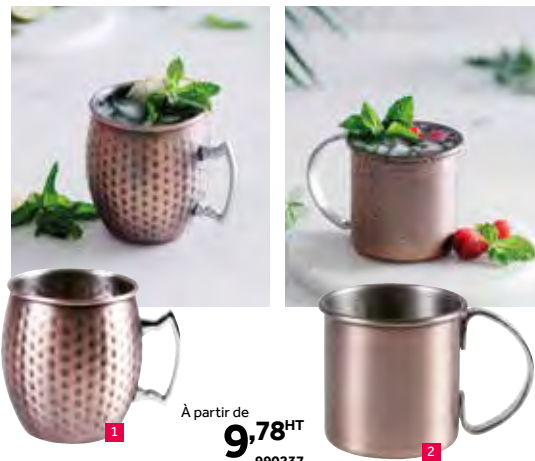
RETROUVEZ TOUTES NOS PAILLES PAGE 57

**Paille inox noir**  
 20,5 cm - set de 4  
 000191 **11,39** 1  
 Avec brosse de nettoyage



**Eskale** boîte / carton  
 031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm **2,13** 6/24  
 031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm **2,53** 6/24

À partir de **2,13**  
 031650



**Chope cuivrée mat**  
 1 990237 55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm **9,78** 1  
 2 990236 48 cl - 13,5x9,2x9 cm **9,78** 1  
 Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



À partir de **1,48**  
 031400

**Granity** boîte / carton  
 031400 Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm **1,48** 6/24  
 031402 Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm **1,50** 6  
 106468 Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm **1,67** 6/24  
 031404 Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm **1,84** 6  
 031406 Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm **1,84** 6/48

# le BAR

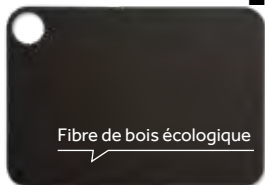
## PRÉPARATION & SERVICE



À partir de  
**17,19<sup>HT</sup>**  
912090

**Tapis de bar**  
912088 60x6 cm **9,72 1**  
912090 45x30 cm **17,19 1**  
Tapis égouttoir 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.

**18,34<sup>HT</sup>**  
096501



**Planche à découper**  
096501 33x23 cm - Noire **18,34 1**



**Couteau d'office cranté**  
913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,65 1**



**Bac à glaçon en silicone**  
16,3x10,4x4,5 cm  
B81162 **6,79 1**  
Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.



**Tamis**  
905471 8,5x22x4,5 cm **4,60 1**  
Acier inoxydable.



**Pilon bois**  
ø5x20 cm  
085332 **6,56 1**



**Presse agrumes manuel**  
E12252 **9,09 1**



**Presse citron**  
7x21x5 cm  
905472 **11,39 1**  
Aluminium, noir.



**Pilon Pil cuivré**  
20,5 cm  
045309 **10,24 1**

**Pilon mojito**  
Inox et nylon 18 cm  
912315 **8,63 1**



**Presse fruits**  
90 W - 230 V mono ø 210x260 mm  
980815 **45,08 1**  
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



**Mortier & pilon granit**  
089401 ø12 x 8 cm **24,96 1**  
089409 ø14 x 10 cm **29,84 1**  
Composé de granit supérieur, non poreux à l'intérieur pour un nettoyage facile.

**Boîte à compartiments**

889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750 ml **27,60 1**  
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450 ml **27,60 1**

**27,60<sup>HT</sup>**  
889937

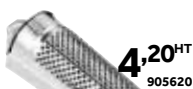


À partir de  
**12,19<sup>HT</sup>**  
021831

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



**Doseur bottle Pilote**  
021831 2 cl **12,19 1**  
021832 3 cl **12,19 1**  
021833 4 cl **12,19 1**  
Doseur automatique pour boissons alcoolisées. Couvercle en acier inoxydable qui permet une fermeture automatique. Fonctionne à -30°C.



**Râpe à muscade**  
13,6x4,4x2,8 cm  
905620 **4,20 1**  
Conique, inox.



**Verre mélangeur**  
50 cl - ø9x16 cm  
106895 **11,67 1**  
En verre avec motif vintage et bec verseur.



**Verseur tube**  
Métal brillant  
021822 **2,85 1**



**Bouteille verseuse pour tous liquides**  
500175 96 cl **5,29 1**  
500170 1,9 L **6,33 1**



**7,94<sup>HT</sup>**  
021820

**Doseur à bille**  
021820 2 cl **7,94 1**  
021821 3 cl **7,94 1**  
021828 4 cl **7,94 1**  
021830 5 cl **7,94 1**



**Cuillère à cocktail**  
Inox - Lg 27 cm  
988400 **6,67 1**



**Cuillère à cocktail Mix**  
30 cm - cuivré  
045303 **9,49 1**



**5,35<sup>HT</sup>**  
004435  
**Mesure cocktail inox**  
2 et 4 cl (graduée à 3cl)  
004435 **5,35 1**



**10,24<sup>HT</sup>**  
045302  
**Doseur à cocktail Just**  
2 et 4 cl - cuivré  
045302 **10,24 1**



À partir de  
**11,21<sup>HT</sup>**  
990217  
**Shaker Boston inox**  
990217 Inox **11,21 1**  
990218 Cuiqué **14,72 1**

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



**10,24<sup>HT</sup>**  
045302  
**Doseur à cocktail Just**  
2 et 4 cl - cuivré  
045302 **10,24 1**



**Shaker boston**  
Noir 900 ml + verre 41 cl  
509070 **15,64 1**



**Shaker Moove cuiqué et inox**  
045300 50 et 70 cl **27,60 1**



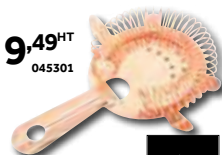
**Shaker 2 pièces**  
75 cl ø6,5 x 24,5 cm  
044555 **63,25 1**  
Inox 18/10

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

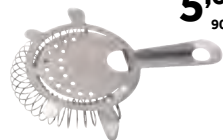
**45,08<sup>HT</sup>**  
980815

**PRIX LE PLUS BAS**

**Lacor**



**9,49<sup>HT</sup>**  
045301  
**Passoire à cocktail Pure**  
15 cm - cuiqué  
045301 **9,49 1**



**Tamis à cocktail Pure**  
11x15x3 cm  
905475 **5,64 1**  
Ressort démontable pour lavage, s'adapte à tous types de verres mélangeurs et shakers.

**22,14<sup>HT</sup>**  
042602



**Broyeurs à glace manuel**  
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm  
042602 **22,14 1**  
Broyeur à ventouse.

**Pour glaçons creux**



**103,50<sup>HT</sup>**  
113489



**Broyeurs à glace**  
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz  
- 220/240 V - 17x29x47,5 cm  
113489 **103,50 1**

Idéal pour la préparation de cocktails, mélanges, granités, limonades... Permet d'obtenir de la glace inox. 4 pieds avec au lave-vaisselle.

**7,94<sup>HT</sup>**  
002429



**Seau à glaçons**  
ø12x12,5 cm  
002429 1 L **7,94 1**  
Seau en inox 18%.

**22,02<sup>HT</sup>**  
020038



**Seau à glaçons inox**  
ø12,5 x 15 cm  
020038 1 L **22,02 1**  
Double paroi isotherme

**18,52<sup>HT</sup>**  
905474



**Rafrâchisseur de bouteille**  
12x12x20 cm  
905474 **18,52 1**  
Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.



**16,39<sup>HT</sup>**  
041644



**1** **Seau à champagne**  
4 L - inox 18/10  
041644 **16,39 1**  
Fond lourd.

**2** **Pied porte seau**  
ø18 x 67 cm - mat  
041675 **48,30 1**



**14,84<sup>HT</sup>**  
C35762

**Seau à champagne**  
ø19x20 cm  
C35762 **14,84 1**  
Plastique bicolore.



**8,28<sup>HT</sup>**  
988401

**Seau champagne**  
988401 3,5 L **8,28 1**  
Acrylique transparent



**27,83<sup>HT</sup>**  
988402

**Seau à bouteilles isotherme**  
30x26x21 cm  
988402 5 L **27,83 1**  
Acrylique transparent  
Grande et petite bouteille



**21,05<sup>HT</sup>**  
914044

**Seau multi-bouteilles**  
914044 13 L - 47x29x23 cm **21,05 1**  
Acrylique transparent



**15,99<sup>HT</sup>**  
083009

**Seau à Champagne cuivré conique**  
083009 ø21x20 cm **15,99 1**  
Acier inoxydable.



**7,87<sup>HT</sup>**  
760066



**Seau à Champagne**  
760066 ø21,8x21 cm **7,87 1**  
Seau en inox 18%.



**60,84<sup>HT</sup>**  
905451

**Vasque à Champagne**  
905451 13,5 L **60,84 1**  
Inox 18/10 - ø40,5x27,5 cm.



**51,75<sup>HT</sup>**  
914046

**Bassine multi-bouteilles**  
914046 27 L **51,75 1**  
Inox - 53x38x25 cm



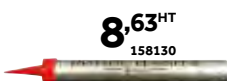
**2,19<sup>HT</sup>**  
E12223

**Allume gaz**  
23,5x5x3,5 cm  
E12223 **2,19 1**  
Flexible et rechargeable.  
Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



**14,38<sup>HT</sup>**  
042104

**Support de seau à vin**  
Fil chromé  
042104 **14,38 1**  
À fixer sur table



**8,63<sup>HT</sup>**  
158130

**Fontaine magique**  
158130 **8,63 1**  
Sachet de 10.



**1,32<sup>HT</sup>**  
901514

**Pince à glaçons**  
inox - Lg 18 cm  
901514 **1,32 1**



**RAFRÂCHIT UNE BOUTEILLE EN 20 MINUTES ET CONSERVE SA FRAÎCHEUR PENDANT 2 HEURES**



**SEAU/SAC SOUPLE POUR RAFRÂCHIR VOS BOUTEILLES**

**Ice bag**  
L'Original  
1 Bouteille  
**Seau/Sac à glaçons Classic**  
11x11x25,5 cm  
760122 **4,14 6**  
Sac noir poignées tubes.



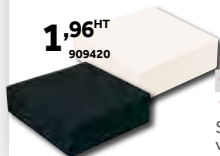
**6,27<sup>HT</sup>**  
512180

**Boîte 6 compartiments**  
24x14,5x10,5 cm  
512180 **6,27 1**  
Plastique noir



**9,78<sup>HT</sup>**  
512585

**Distributeur de serviettes**  
Bambou - 13x13 cm  
512585 **9,78 1**



**1,96<sup>HT</sup>**  
909420

**Serviettes cocktail - 20x20 cm**  
909420 Noire **1,96 100/2400**  
909421 Blanche **1,44 100/2400**  
Serviette double point. Prix au sachet, vendu par sachet ou carton/

**14,95<sup>HT</sup>**  
900829



**Frizz - Rafrâchisseur extensible**  
**1** 900829 Noir - 9x23 cm **14,95 6**  
**2** 900830 Rouge - 9x23 cm **14,95 6**  
Prix à l'unité, vendu par lot de 6.  
Extensible, s'adapte aux bouteilles de vin et Champagne de 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.



À partir de **2,76<sup>HT</sup>**  
760120

**Seau/Sac à glaçons Square**  
**1** 760120 Classic - 12x12x24 cm **2,76 10**  
**2** 760121 King - 15x15x27,5 cm **3,80 10**  
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.

# le BUFFET PRÉSENTATION



## PLAT MÉLAMINE

### 1 Cloche Frida

106832 ø 30x22 cm **37,84** 1  
106833 ø 36x27 cm **74,64** 1

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

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



### 2 Plat Frida Lock\*

106866 ø 31,5x2,5 cm - noir **31,17** 1  
106865 ø 31,5x2,5 cm - blanc **31,17** 1

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

### 3 Plat Frida Lock\*

106839 ø16,5x8 cm - noir **10,12** 1  
106838 ø16,5x8 cm - blanc **10,12** 1  
106841 ø16,5x12 cm - noir **17,37** 1  
106840 ø16,5x12 cm - blanc **17,37** 1

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

### 4 Saladier incliné Frida Lock\*

	Noir	Blanc	
1 L - ø 21,5x8,5 cm	106858	106857	<b>34,73</b> 1
1,6 L - ø 25x11 cm	106860	106859	<b>43,59</b> 1
2,6 L - ø 28,5x14 cm	106862	106861	<b>47,61</b> 1

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

### 5 Saladier droit Frida

	Noir	Blanc	
1,8 L - ø 21,5x7,5 cm	106835	106834	<b>26,57</b> 1
4,7 L - ø 30x9,5 cm	106837	106836	<b>43,70</b> 1

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

## PRÉSENTOIR



**Corbeille tressée GN1/1**  
050039 53x32x9 cm **33,64** 1

Non compatible avec le présentoir 050043.

**Présentoir à viennoiserie**  
050043 **41,23** 1

Support chromé. Avec 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm)



**Vitrine rectangulaire**  
890164 50,5x30,5x18 cm **39,10** 1

Vitrine plexiglas avec double ouverture



**Bocaux**  
760101 Chocolat 0,4 L - ø12x13 cm **6,70** 1  
760102 Biscuit 1 L - ø14x20 cm **9,58** 1  
760103 Gâteaux 1,8 L - ø18,5x20 cm **19,16** 1  
760104 Bonbons 2 L - ø14,5x26 cm **11,39** 1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.



**Distributeur de céréales inox**  
1 901566 Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm **90,85** 1  
2 901567 Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm **159,85** 1  
3 901502 Simple - 42x23x62 cm **74,75** 1

À partir de **12,54**<sup>HT</sup>  
A19073



### Pot en verre avec couvercle en bois

A19073 1 L - 14x14x11 cm **12,54** 1  
A19074 2 L - 14x14x17 cm **13,69** 1  
A19075 2,5 L - 14x17x21,5 cm **14,84** 1

**39,10**<sup>HT</sup>  
890164

**74,75**<sup>HT</sup>  
901502



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



- comas**
- Caisse en bois de hêtre alimentaire
- 1 501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm **36,80** 1
  - 501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm **25,30** 1
  - 501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm **21,28** 1
  - 501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm **18,98** 1

- Réhausseur
- 2 501652 Cales bois **3,45** 1
  - 3 501658 Support incliné GN1/1 **10,24** 1
- Pour présentation inclinée des caisses.



- 4 Ardoise
- 501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **7,71** 1
  - 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **4,49** 1



- Buffet froid Evento
- 1 066110 Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm **309,35** 1
  - 2 066112 Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm **40,25** 1
  - 3 066111 Couvercle module acier 56x35x19 cm **103,50** 1
  - 4 066122 Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm **35,31** 1



- Coquetier grès
- E14124 Blanc - ø4,7x7 cm **1,38** 36
  - E14122 Bleu - ø5,2x6,7 cm **2,19** 24

idéal IDÉAL POUR COUPER LE PAIN & TARTINER LE BEURRE



- Couteau petit-déjeuner
- 630150 **3,05** 1
- Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.



- Cuillère à confiture Aurora
- 913045 Longueur 17 cm **44,91** 1
- Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.



- Casier à couverts GN1/1
- 990210 4 compartiments **8,28** 1

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



- Corbeille à fruits
- 001554 Noir - ø30x13 cm **18,52** 1
- Autres tailles : nous consulter.



- Cuillère à miel Olive
- 2,5x2,5x15 cm **4,95** 1
- Bois d'olivier.

- Corbeille à agrumes
- 901517 ø23/19 cm **9,89** 1
- Corbeille en fil chromé

**BOISSON**



CONSERVE LA CHALEUR

- Pichet inox luxe
- 042951 1 L **28,75** 1
  - 042952 1,5 L **32,20** 1
  - 042953 2 L **36,23** 1
- Bouchon hermétique.



- Pichet isotherme
- 042422 1,2 L **23,00** 1
  - 042423 2 L **34,27** 1
- Ampoule polyuréthane.



- Pichet inox isotherme
- 988052 1 L **11,79** 1
  - 988351 1,5 L **13,23** 1
  - 988301 2 L **13,51** 1
- Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



- Pichet inox isotherme à pompe
- 042406 2,5 L **24,15** 1
  - 988358 3 L **36,46** 1
- Tirage par simple pression sur le couvercle.



L'ORIGINAL !

- 001562 **33,35** 1/2

- Distributeur avec robinet
- 5L - 25,4x18,2x31,5 cm **33,35** 1/2



- 901572 **26,45** 1/2

- Distributeur robinet
- 5,6 L - 18x235x300 mm **26,45** 1/2



- 901571 **28,75** 1

- Distributeur avec robinet
- 3,6 L - Avec support métal **28,75** 1



- Fontaine à jus de fruits
- 8 L - 35x26x58,5 cm **180,55** 1



- 106856 **90,85** 1

- Distributeur Old Fashioned
- 7 L - ø 27x50,5 cm **90,85** 1
- Couvercle hermétique, support en métal noir.

## CHAFING DISH

New



**Chafing dish**  
Hauteur 20 cm - 600 W  
E23923 GN2/3 - 4 L **228,85 1**  
E23922 GN1/1 - 6 L **240,35 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.



**228,85<sup>HT</sup>**  
003189

**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle amovible  
510x540x480 mm  
003189 **228,85 1**

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

**68,89<sup>HT</sup>**  
000850



PRIX  
LE PLUS  
BAS

Brûleur à alcool  
uniquement

**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle amovible  
625x353x345 mm  
000850 **68,89 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.



**263,35<sup>HT</sup>**  
000851

**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool 670x460x440 mm  
000851 **263,35 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.



**70,73<sup>HT</sup>**  
003191

**Élément de chauffe pour chafing dish**  
230 V - 350 W  
160x110x115 mm  
003191 **70,73 1**



**57,39<sup>HT</sup>**  
000855

**Résistance électrique sans thermostat**  
000855 **57,39 1**  
Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



**24,27<sup>HT</sup>**  
980702

**Gel de chauffe**  
Seau de 4 kg  
980702 **24,27 4**



**1,32<sup>HT</sup>**  
042701

**Gel de chauffe éthanol**  
Boîte de 225g  
042701 **1,32 24**



**7,19<sup>HT</sup>**  
042702

**Alcool gélifié éthanol**  
Flacon 1 L  
042702 **7,19 12**

## PLATEAUX



1

**1 Plateau antidérapant**  
Noir - Rectangulaire 46x36 cm  
501662 **8,80 1**



2

À partir de  
**5,64<sup>HT</sup>**  
501660



3

**2 Plateau antidérapant**  
Noir - Ovale 68x56 cm  
501663 **31,05 1**

**3 Plateau antidérapant**  
Noir - Rond  
501660 ø 36 cm **5,64 1**  
501661 ø 40 cm **7,94 1**



**32,20<sup>HT</sup>**  
889912

**Plateau rectangulaire GN1/1**  
53x32x3 cm  
889912 Noir **32,20 1**  
Plateau en mélamine.

**10,24<sup>HT</sup>**  
B78442



**Plateau limonadier**  
B78442 ø36x2,5 cm **10,24 1**



**22,77<sup>HT</sup>**  
041034

**41,40<sup>HT</sup>**  
041033

**Plateau de service**  
041034 Sans anse 45x31 cm **22,77 1**  
041033 Avec anses 45x31 cm **41,40 1**



**19,78<sup>HT</sup>**  
093887



**Plateau Papillon - chêne clair**  
093887 41x29 cm **19,78 20**

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

LA RENCONTRE ENTRE  
DESIGN & CONTRAINTES  
PROFESSIONNELLES



PLATEAU

# la PRÉSENTATION

## LES INDIVIDUELS

**2,99<sup>HT</sup>**  
063297



Soupière 45 cl - tête de lion - porcelaine  
063297 13x11,8x7,3 cm **2,99 4**

**idéal** POUR PRÉSENTER VOS ACCOMPAGNEMENTS

**5,06<sup>HT</sup>**  
063296



Bol incliné  
063296 18x18x8,4 cm **5,06 4**



**4,83<sup>HT</sup>**  
044476



Cassolette

044476 70 cl - ø 20x15,5 cm **4,83 6**

Porcelaine noire couvercle blanc.



**2,93<sup>HT</sup>**  
064117



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,93 12**

Porcelaine.

Ultra légère !



Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310 Rond 25 cl - ø 10 cm **16,56 1**

912312 Rond 90 cl - ø 14 cm **27,49 1**

912311 Ovale 25 cl - 12x8,5 cm **20,36 1**



CÉRAMIQUE CULINAIRE



Plat individuel\*

carré 13x13x4,5 cm - 66cl **Ardoise 862052 862053 11,49 6 Noir 900827 11,49 6**

rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl **862050 862051 11,49 6 900826 11,49 6**

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



**34,39<sup>HT</sup>**  
C33579



IDÉAL POUR LES PAËLLAS PÂTES & PLATS EN SAUCE

Plateau de présentation Ensemble planche et plat

C33579 ø20 cm **34,39 1**

Plateau en bois d'acacia et plat en inox 18/0.

**17,14<sup>HT</sup>**  
911381



Plat magma - avec plateau

911356 Rond ø 12 cm **12,77 1**

911357 Rond ø 15 cm **17,19 1**

911358 Oval 15x10 cm **12,88 1**

911359 Oval 17x12 cm **18,92 1**

Plat magma - sans plateau

911381 Oval 21,7x15 cm **17,14 1**

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



Faitout

990166 rond - 20 cl - ø 12x3 cm **13,74 1**

990165 ovale 25 cl - 17,5x12,5 cm **18,63 1**

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

**18,63<sup>HT</sup>**  
990165



# la SALLE

## ACCESSOIRES DE TABLE



MÉCANISME GARANTI  
SANS LIMITATION DE DURÉE !



pour toutes les références Peugeot



13,69<sup>HT</sup>  
986468



de Buyer

Moulin à poivre Paso  
10 cm - foncé

986468 13,69 1

Mécanisme en acier  
taillé.



19,44<sup>HT</sup>  
862045

Bistorama - 10 cm

862045 Moulin à poivre Ardoise 19,44 1

862046 Moulin à sel Ivoire 19,44 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti  
à vie.



16,22<sup>HT</sup>  
862036

Moulin Bistro - 10 cm

862041 Sel - naturel 16,22 1

862036 Poivre - chocolat 16,22 1

Mécanisme garanti à vie.



Maestro 11 cm

1 900824 Moulin 33,35 1

2 900825 Set de 3 fioles 10,01 1

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



Moulin bois Paris

1 861105 Sel - Naturel 12 cm 20,13 1

2 861108 Poivre - Chocolat 12 cm 20,13 1

3 E11244 Sel - Naturel 15 cm 22,43 1

4 E11243 Poivre - Chocolat 15 cm 22,43 1

5 900828 Poivre - Chocolat 27 cm 33,35 1

6 861118 Poivre - Chocolat 40 cm 48,65 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de  
19,55<sup>HT</sup>  
986466

Moulin Java foncé - 14 cm

986466 Sel 19,55 1

986464 Poivre 19,55 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462 Foncé 24,61 1

986463 Naturel 23,46 1

Mécanisme en acier taillé.



7,48<sup>HT</sup>  
E14145

Moulin acrylique - 11,8 cm

E14145 Poivre 7,48 1

E14146 Sel 7,48 1



Moulin acrylique Nancy

900812 Sel sec - 12 cm 22,66 1

900811 Poivre - 12 cm 22,66 1

Mécanisme garanti à vie.



23,35<sup>HT</sup>  
630344

Moulin Oslo - 14 cm

862039 Sel 23,35 1

630344 Poivre 23,35 1



À partir de  
29,21<sup>HT</sup>  
862047



Line

862047 Moulin à poivre carbone 12 cm 29,21 1

862048 Moulin à sel aluminum 12 cm 29,21 1

900831 Moulin à poivre carbone 18 cm 33,35 1

900832 Moulin à sel aluminum 18 cm 33,35 1

Mécanisme garanti à vie.



10,75<sup>HT</sup>  
018532

Moulin acrylique - 15,5 cm

018532 Poivre 10,75 1

018533 Sel 8,97 1





**Paris cuivre - 22 cm**  
862049 Moulin à poivre **58,08** 1  
Mécanisme garanti à vie.



**Ménagère Urban**  
Sel et poivre  
905470 8,5x12x24 cm **38,99** 1



**Plateau Bambou avec anse**  
E11245 Naturel **10,24** 1/6  
E11246 Noir **10,24** 1/6  
Convient aux moulins de 18 cm.



**Cube - 1,8x1,8x4,8 cm**  
050004 Salière **1,04** 12  
050005 Poivrière **1,04** 12



**Salière damier**  
ø 4,5x 8,3 cm  
046388 **1,70** 36  
Bouchon bakélite noir



**Salière/poivrière carré - 4x4x9,5 cm**  
046501 **1,73** 12



**Eiffel Tower ø 4,5x11 cm**  
046500 Salière **1,17** 12  
046499 Poivrière **1,21** 12  
Transparent, bouchon chromé.



**Officina 1825**  
631220 Salière **5,52** 12  
631221 Poivrière **5,52** 12



**Ensemble Salière + poivrière**  
630124 ø6x10 cm **10,58** 1  
Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Prix de l'ensemble.

## MÉNAGÈRE & FROMAGÈRE



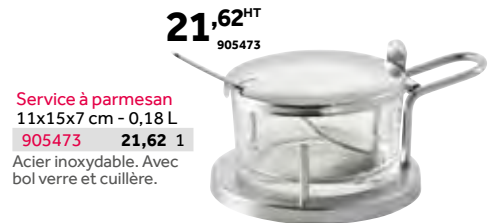
**Ménagère**  
Sel, poivre et moutarde  
890401 **9,78** 1



**Ménagère**  
Sel et poivre  
890400 **6,67** 1



À partir de **4,03**<sup>HT</sup>  
087140  
**1** Saupoudreuse Avec doseur  
087138 ø16,5x7,5 cm **4,26** 4  
**2** Bouchon plat inox  
087140 ø13,5x7,5 cm **4,03** 4



**Service à parmesan**  
11x15x7 cm - 0,18 L  
905473 **21,62** 1  
Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.



À partir de **5,18**<sup>HT</sup>  
041639  
**Saucière**  
041639 15 cl **5,18** 1  
041640 25 cl **7,13** 1



**Caddy de table - tonneau**  
**1** 630121 ø 11,5x14 cm **20,59** 1  
**2** 630120 ø 17,5x8,5 cm **20,59** 1

Idéal pour la présentation des condiments ou couverts. Pas de contact direct avec les aliments, seule utilisation avec papier alimentaire. Suggestion de présentation, vendu vide.



**Vinaigrier Optima**  
25 cl - 7,5x5 cm  
519957 **5,06** 12



**Huilier Optima**  
25 cl - 7,5x5 cm  
030171 **5,18** 12



**Huilier 40 cl**  
avec couvercle ø 7,4x15,6 cm  
033123 **8,46** 6



## CORBEILLE

À partir de  
**5,64<sup>HT</sup>**  
040999



**Corbeille ovale cannelée inox**  
040999 Lg 26 cm **5,64 1**  
040998 Lg 31 cm **7,30 1**

À partir de  
**5,35<sup>HT</sup>**  
050019



**Corbeille ovale tressée**  
050019 24x17x8 cm **5,35 1**  
Fils en polypropylène ø3,5 mm.

**5,75<sup>HT</sup>**  
054108



**Corbeille à pain inox ronde**  
054107 ø 18 cm **4,60 1**  
054108 ø 20 cm **5,75 1**

À partir de  
**13,80<sup>HT</sup>**  
901580



**Corbeille Svart**  
Ovale 15x20x8 cm  
901580 **13,80 1**

**18,40<sup>HT</sup>**  
901581



**Corbeille en métal noir**  
Ovale 19x24x8 cm  
901581 **18,40 1**

**13,23<sup>HT</sup>**  
E14083



**Corbeille Svart**  
ø17,5x8 cm  
E14083 Blanc **13,23 1**  
E14084 Bleu **13,23 1**  
E14085 Vert **13,23 1**  
A17906 Noir **13,23 1**

À partir de  
**8,05<sup>HT</sup>**  
514552



**Corbeille à pain noire**  
514550 Ronde ø 20 cm **10,93 1**  
514551 Ovale 28x16 cm **10,93 1**  
514552 Ronde ø 16 cm **8,05 1**

Corbeille empilable en polypropylène.  
Passe au lave-vaisselle.

À partir de  
**4,03<sup>HT</sup>**  
050024



**Corbeille à pain noire**  
050021 Ronde ø 25 cm **4,60 1**  
050022 Ovale 23x15 cm **3,57 1**  
050024 Ronde ø 20 cm **4,03 1**

À partir de  
**3,62<sup>HT</sup>**  
050011



**Corbeille tressée**  
050012 Ovale - Lg 23 cm **3,22 1**  
050011 Ronde - ø 21,5 cm **3,62 1**  
050013 Banneton - Lg 38 cm **4,54 1**

À partir de  
**7,42<sup>HT</sup>**  
630155



**Corbeille à pain "Paperbag"**  
ø 17x11 cm  
630155 **7,42 1**  
Finition froissée. Naturel - papier kraft enduit



New



**Panière Nordik**  
ø 14x10 cm  
E25593 Beige **14,38 1**  
E25594 Encre **14,38 1**  
E25595 Camel **14,38 1**  
E25596 Gris **14,38 1**

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

SONOLYS  
TEXTILE

## SET DE TABLE

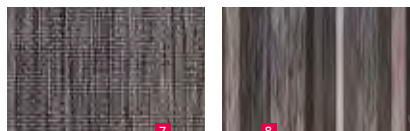
**17,14<sup>HT</sup>**  
E12196



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

**Set de table individuel Saura**  
45x35 cm  
E12196 Vert **17,14 1**  
E12197 Azur **17,14 1**  
E12198 Marron **17,14 1**

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



Set de table vinyil tissé 45x30 cm

1 914210 Lanta **3,74 6**  
2 914211 Kotao **3,74 6**  
3 914212 Sumba **3,74 6**  
4 914213 Biak **3,74 6**  
5 914214 Gilli **3,74 6**  
6 914215 Rinca **3,74 6**  
7 018530 Marron/noir **3,74 6**  
8 018531 Lignes marron **3,74 6**

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

**15,12<sup>HT</sup>**  
004110



**Set de table**  
acier blanc camel vanille camel  
30x40 cm 004110 004111 **15,12 1**  
33x43 cm 004112 004113 **16,27 1**  
Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.

**18,06<sup>HT</sup>**  
004114



**Set de table écran**  
004114 33x43 cm **18,06 1**  
Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.



**Pochette à couverts**  
004121 10x24 cm **12,31 1**  
Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS  
TEXTILE  
FABRICATION FRANÇAISE

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

CONSULTEZ-NOUS !

SONOLYS  
TEXTILE

## LAMPE DE TABLE



**Bougies à LED rechargeables**  
12 bougies à LED multicolore  
**158961** 70x40 mm **169,05** 1  
158961  
Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.



**Lampe Sister**  
**159047** **17,83** 1/4  
DUNI  
Prix du carton de 4.  
Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



**Lampe Easy**  
**159039** **23,12** 1/4  
DUNI  
Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



**Lampe Angelina LED** - ø 10,5x30 cm  
**014962** Noire **28,69** 1  
**014961** Blanche **28,69** 1  
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



**Lampe Féline LED** - ø 11x38 cm  
**014955** Noire **56,35** 1  
**014956** Blanche **56,35** 1  
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



**Servante de chargement électronique**  
**014957** **1380,00** 1  
Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



**Lampe de table avec ardoise**  
**014952** 28x15x15 cm **45,94** 1  
Lampe sans fil, à LED, résistante à l'eau, lumière blanche chaleureuse à deux niveaux. Batterie rechargeable avec une autonomie jusqu'à 20h. Inclus 3 étiquettes ardoises et 1 câble USB. Usage intérieur ou extérieur.



**Chargeur de batteries**  
**014921** **91,43** 1  
Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.

## ENCAISSEMENT / CENDRIER

À partir de **1,09** HT  
151108



**Carnet de commande Autocopiant**  
**151104** Dupli - Grand modèle **1,61** 10/50  
**151114** Tripli - Grand modèle **2,01** 10/50  
**151108** Dupli - Petit modèle **1,09** 10/50  
**151118** Tripli - Petit modèle **1,67** 10/50  
Prix unitaire, carton de 50.

**15,07** HT  
048547



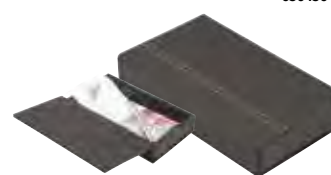
**Pique fiche sur socle marbre**  
**048547** **15,07** 1

**7,30** HT  
014563



**Porte-addition**  
**014563** 28x11,7x3 cm **7,30** 1  
Porte-addition gris et pince en acier inoxydable cuivré.

**17,19** HT  
630430



**Porte addition - Tendance**  
**630430** 18,3x11x4 cm **17,19** 1  
Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.

**4,66** HT  
901509



**Porte addition à pince**  
15x11 cm - inox 18/10  
**901509** **4,66** 1

À partir de **0,51** HT  
151109



**Bobine carte bancaire**  
**151109** 57x40x12 mm **0,51** 10/50  
Prix de la bobine, vendu au sachet ou carton.

**Bobine addition**  
**151110** 80x80x12 mm **2,19** 5/20  
Prix de la bobine, vendu au sachet ou carton.



**Assiette carrée mélamine**  
**630325** 13,5x13,5 cm **3,51** 10  
MADE IN FRANCE  
PLASTOREX  
Prix unitaire, vendu par 10.

**3,51** HT  
630325

**7,99** HT  
912225



**Sonnette de réception**  
ø 8,5x6 cm - 110g  
**912225** **7,99** 1

**1,32** HT  
914093



**Ramasse miettes Aluminium**  
**914093** **1,32** 1  
Longueur 11 cm

**10,98** HT  
087129



**Ramasse miettes Inox - 3 rouleaux**  
**087129** 16,5x9,5x4 cm **10,98** 1

**3,34** HT  
A67877



**Cendrier inox**  
**A67877** ø 10x3,5 cm **3,34** 1

**3,34** HT  
988360



**Cendrier inox avec couvercle ø 12cm**  
**988360** **3,34** 12



**Cendrier Play verre**  
ø 10,6x3,5 cm  
**033399** **1,59** 18  
Prix unitaire, vendu par 18.



**Mini cendrier incassable**  
ø 10 cm - bakelite  
**538550** **0,98** 24  
Prix unitaire, vendu par 24.

## CARTE MENU



**22,54<sup>HT</sup>**  
014380

**Intercalaire double transparent** **Securif**  
014380 Pour format A4 **22,54 1**  
Lot de 10. Pour protège menu Rio et Tendance.



**Tendance - Noir** **Securif**  
014363 Menu - A4 **16,96 1**  
014377 Carte des vins - A4 **16,96 1**



**PERSONNALISABLE**  
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES

**16,16<sup>HT</sup>**  
630259

**Porte-menu Edgar** **Lacor**  
630259 25,5x32 cm **16,16 1**

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

**Intercallaires**  
630256 Format A4 **8,68 1**  
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

**24,09<sup>HT</sup>**  
630258

**100% PERSONNALISABLE**  
CONSULTEZ-NOUS

**Porte-menu Pablo** **Lacor**  
630258 Format A4 **24,09 1**

Personnalisation nous consulter

**Intercallaires**  
630257 25x32 cm **9,20 1**  
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



**8,28<sup>HT</sup>**  
014400

**Securif**

**Protège menu Basique A4 - 8 vues**

014401 Noir **8,28 1**  
014400 Bordeaux **8,28 1**  
014511 Carte des vins noir **8,28 1**

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



Porte Menu	Saura vert	Simone marron	Bosco bleu	Lacor
Format A4 - 25,5x32 cm	E12200	E12202	E12201	<b>21,85 1</b>
Vin - 18x28,5 cm	E12203	E12205	E12204	<b>18,98 1</b>
Format A5 - 19x23,5 cm	E12206	E12208	E12207	<b>17,14 1</b>
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	E12199	<b>16,10 1</b>

**Jeu de 12 rivets**  
E12210 Argentés **7,48 1**  
E12209 Dorés **7,48 1**

Pour maintenir les intercalaires dans les porte-menus. Compatible avec les gammes Saura, Simone et Bosco.

Fabriquée en cuir recyclé à 100 % (80 % de cuir et 20 % de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriquée à la main en Espagne. Qualité supérieure ; durable et résistant. Facile à nettoyer. 4 intercalaires (8 vues).



## CHEVALET



**5,29<sup>HT</sup>**  
016219

**Cube bois naturel** **Securif**  
**Casa réservé**  
5,5x5,5 cm  
016219 **5,29 10**

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



**11,44<sup>HT</sup>**  
014495

**Mini chevalet de table**  
8,5 x 5 cm  
014495 **11,44 1**  
Set de 5 mini chevalets

**38,81<sup>HT</sup>**  
014950



**Chevalet de table** **Securif**  
014950 30x50 cm **38,81 1**

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



**1,21<sup>HT</sup>**  
014857

**Chevalet de table Funny** **Securif**  
014857 Couleurs **1,21 10**  
016220 Blanc **1,21 10**  
Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



**1,55<sup>HT</sup>**  
016221

**Mini chevalet Rustik** **Securif**  
016221 7x5 cm **1,55 10**  
Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets



**Chevalet bois** **Securif**  
Format A4 Format A5  
Noir 014435 **22,89** 014436 **18,34 1**  
Nature 014784 **22,13** 014785 **17,77 1**  
Acajou 014470 **22,13** 014306 **18,23 1**  
Teck 014244 **22,13** 014243 **17,77 1**

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

# la SIGNALÉTIQUE

## INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR



**Securit**

**Ardoise murale rectangulaire Woody**  
 014464 60 x 80 cm - Noir **32,78 1**  
 014469 60 x 80 cm - Teck **32,78 1**

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



**21,28<sup>HT</sup>**  
016212

**Ardoise murale Brunch**

016212 Ardoise 70x50 cm **21,28 1**

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



**Securit**

**Ardoise longue - 100x56 cm**

014300 Wenge **76,94 1**

014457 Teck **76,94 1**

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



**26,34<sup>HT</sup>**  
630154

**Tarif des consommations**

630154 44x66 cm **26,34 1**

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



**Ardoise recto/verso avec poignée**

630153 60x80 cm **30,36 1**

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



**30,36<sup>HT</sup>**  
630153



**35,54<sup>HT</sup>**  
016213

**Ardoise Monaco**

016213 Ardoise - 70x50 cm **35,54 1**

Fournie avec un feutre blanc effaçable à sec avec un chiffon doux.



À partir de **3,39<sup>HT</sup>**  
014934

Large Medium

**Feutre-craie blanc**

014934 \*Medium 2-6 mm **3,39 1**

014941 Large 7-15 mm **7,48 1**

\*Lot de 2.



**Feutre-craie blanc - Waterproof**

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **16,27 1**

014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **14,83 1**

014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **32,60 1**

**Feutre-craie assortis - Waterproof**

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **14,38 1**

014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **32,60 1**

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune

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



**3,28<sup>HT</sup>**  
014880

**Éponge magique nettoyante**

014880 **3,28 1**

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



**15,41<sup>HT</sup>**  
014477

**Feutre craie métalliques**

014477 Small 1-2 mm **15,41 1**

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



À partir de **6,33<sup>HT</sup>**  
016215

**Feutre craie illumicraie - paquet de 2**

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm **6,33 1**

016216 Argent - pointe biseautée **6,33 1**

016217 Or - pointe biseautée **6,33 1**

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



**13,34<sup>HT</sup>**  
014432

**Spray nettoyant**

014432 Pulv. 0,75 L **13,34 1**

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

## PANNEAU DE TROTTOIR

**FORTE RÉSISTANCE AU VENT**

**224,25<sup>HT</sup>**  
016218

**Stop trottoir**  
60x150x90 cm

016218 **224,25 1**

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



**Panneau de trottoir Securit**

014433 85x54,5x44 cm **82,34 1**

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

**PRIX EN BAISSÉ**



**Chevalet de trottoir Cargo**

59x95 cm

016211 **114,43 1**

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

À partir de **114,43<sup>HT</sup>**  
016211

À partir de **136,85<sup>HT</sup>**  
014520

**PRIX EN BAISSÉ**

**Panneau Trottoir**

70x125 cm

014572 Noir **147,20 1**

014520 Teck **136,85 1**

014521 Acajou **136,85 1**

Fabriqués en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.

**FORTE RÉSISTANCE AU VENT**

**Panneau de trottoir**

72,2x131x72 cm

630431 **161,00 1**

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

## POTEAU D'ACCUEIL



**78,14<sup>HT</sup>**  
014908

**Porte affiche**  
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)

014908 **78,14 1**



**Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir**

Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **38,47 1**

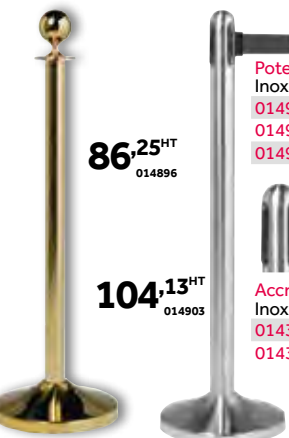
Chromé 014393 014392 014897 **31,91 1**

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

**77,79<sup>HT</sup>**  
014909

**Porte affiche**  
Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables

014909 **77,79 1**



**86,25<sup>HT</sup>**  
014896

**Poteaux d'accueil à bandes rétractables**

Inox - Lg 210 x Ht 120 cm

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

014903 Bande rétractable grise **104,13 1**

014904 Bande rétractable rouge **104,13 1**

014902 Bande rétractable noire **104,13 1**

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

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

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

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

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

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

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

**50,14<sup>HT</sup>**  
988252

**PRIX ATTRACTIFS**

**Poteau séparateur**

Acier inoxydable

Lg 200 x Ht 91 cm

988252 socle Ø 35 cm **50,14 1**



**Porte-menus 4A4 Black Star**

014890 144x50 cm - A4 **529,00 1**

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



**Porte-menus - 99x52 cm**

014516 6 pages **777,40 1**

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



**123,05<sup>HT</sup>**  
014893

**Porte menu LED**

125 cm

014893 Pied **123,05 1**

014960 Socle **123,05 1**

**110,63<sup>HT</sup>**  
014357

**Batterie lithium**

014357 **110,63 1**

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

# L'USAGE UNIQUE

## VAISSELLE & EMBALLAGE

### VAISSELLE JETABLE



À partir de **4,60<sup>HT</sup>**  
153171

**Assiette en carton** Sachet / Carton  
153171 ø18 cm **4,60** 100/1000  
153174 ø23 cm **7,13** 100/1000

Assiette blanche ronde anti-gras. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **4,14<sup>HT</sup>**  
999921

**Assiette en fibre de canne** Sachet / Carton  
999921 ø18 cm **4,14** 50/500  
999922 ø23 cm **6,33** 50/500

Assiette blanche ronde. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

### VAISSELLE RÉUTILISABLE



PASSE AU LAVE-VAISSELLE & MICRO-ONDES

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

#### Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
ø18,5 cm	153082	153081	9,78 20/100
ø24 cm	153083	153084	16,68 20/100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

#### Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	5,52 20/720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **5,52<sup>HT</sup>**  
153085

### COUVERTS



À partir de **2,42<sup>HT</sup>**  
630091

**Couverts bois** Sachet / Carton  
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm **3,28** 100/1000  
630088 Couteau 16,5x2,4 cm **2,88** 100/1000  
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm **3,22** 100/1000  
630091 Cuillère 11x3,2 cm **2,42** 100/1000

Couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **9,78<sup>HT</sup>**  
153188

**Kit couverts bois** Sachet / Carton  
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli **9,78** 100/500  
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli **12,08** 100/500  
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre **12,88** 100/500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Certifié FSC. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

New



COUVERTS RÉUTILISABLES  
MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

#### Couverts biosourcés - canne à sucre

	Carton
E23906 Fourchette 16 cm	27,60 200
E23907 Couteau 16 cm	55,20 400
E23908 Cuillère de table 16 cm	27,60 200
E23911 Cuillère dessert 11 cm	43,70 400
E23909 Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	120,75 160
E23910 Kit 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	118,45 150

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

### ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE



**Kit couvert 3 en 1** Kit / Carton  
048455 **1,21** 1/100

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



À partir de **41,40<sup>HT</sup>**  
002084

**Kit couverts 3 pièces Leaves**  
Fourchette, couteau, cuillère et serviette  
002084 **41,40** 50

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Epaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

### EMBALLAGES



Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C



**Octabagasse** Sachet / Carton  
A94525 Boîte 400 ml - 15,2x15,2x3,9 cm **10,70** 50/300  
159173 Couvercle pour boîte 400 ml **13,23** 50/300  
159093 Boîte 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm **16,96** 50/300  
630515 Boîte 900 ml - 18,3x18,3x6 cm **17,54** 50/200  
159174 Couvercle pour boîte 650/900 ml **17,25** 50/300

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



MODÈLE DROIT OU ÉVASÉ  
S'ADAPTÉ À TOUS VOS PLATS



**Bagasse** Sachet / Carton  
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm **9,78** 40/480  
630527 Couvercle PET transparent pour bol 600 ml **10,35** 40/360  
A93976 Bol droit 900 ml - 19,4x19,4x5,3 cm **11,50** 40/160  
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm **12,65** 40/320  
A94538 Bol évasé 1000 ml - 19,4x19,4x6 cm **17,25** 40/320  
158802 Couvercle PET transparent pour bol 800,900,1000 et 1200 ml **11,19** 40/160

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

À partir de **4,72<sup>HT</sup>**  
949251

New

#### Produits chauds ou froids

	Sachet / Carton
<b>Boîte à salade</b>	
949247 500 ml - ø15x5 cm	6,21 50/300
949248 780 ml - ø15x6,1 cm	6,90 50/300
949251 Couvercle ø15 cm	4,72 50/300
E25636 960 ml - ø15x7,9 cm	7,82 50/300
949250 1250 ml - ø17,6x7 cm	10,70 50/300
949245 Couvercle ø17,6 cm	6,33 50/300

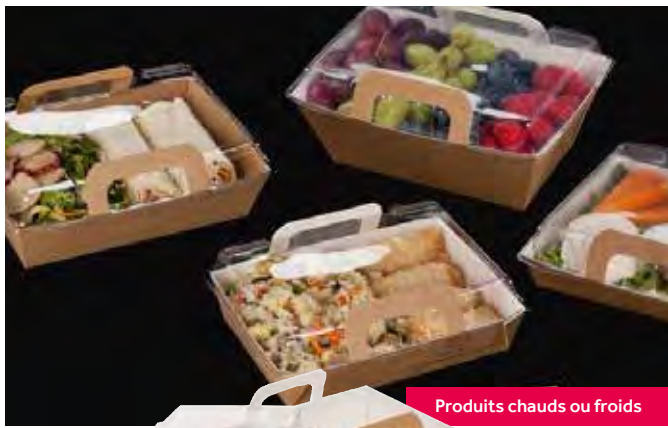
Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **6,79<sup>HT</sup>**  
949246

**Boîte à salade** Sachet / Carton  
949246 9,5x9,5x4 cm **6,79** 25/250  
153154 14x14x5 cm **13,92** 50/500  
153155 16x16x5 cm **21,28** 60/480

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



**Produits chauds ou froids**



**Panier repas Vision +**

Code	Contenance	Dimensions	Prix	Quantité
146102	500 ml	11,6x11,6 x 3,95 cm	125,35	200
146101	750 ml	12,5x18x3 cm	90,85	150
146100	850 ml	16,8x12,2x4 cm	67,85	100

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

À partir de **67,85<sup>HT</sup>**  
146100



**Pot wrap**  
ø8,4x12 cm Sachet / Carton  
**153141 3,57 50/1000**

Pot en carton recyclable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

À partir de **5,75<sup>HT</sup>**  
153140



**Pot à pâtes** Sachet / Carton  
**153140** Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **5,75 50/500**  
**948620** Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **6,95 50/500**  
**949252** Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **6,73 50/500**  
**949253** Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **8,17 50/500**

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

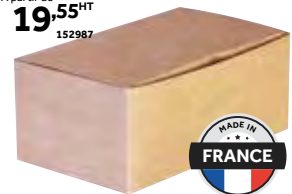


À partir de **7,59<sup>HT</sup>**  
949254

**Boîte à déjeuner** Sachet / Carton  
**949254** 780 ml - 13x11x6,5 cm **7,59 50/450**  
**949255** 1500 ml - 21,5x15,7x5 cm **13,23 50/200**

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

À partir de **19,55<sup>HT</sup>**  
152987



**Boîte à déjeuner** Sachet / Carton  
**22,8x12,4x7,8 cm**  
**152987 19,55 50/250**

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

**BURGER / FRITES**



**Boîte à burger** Sachet / Carton  
**153152** 12x11,6x7 cm **19,21 100/600**  
**949200** 23,7x13,5x7,5 cm **23,23 100/300**

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



**Boîte à burger** Sachet / Carton  
**17,6x16,8x7,8 cm**  
**909430 16,73 50/300**

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m<sup>2</sup>. Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W). Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **1,96<sup>HT</sup>**  
948721  
**Pot à sauce à charnière** Sachet/ Carton  
**948721** 3 cl - ø5x2,6 cm **1,96 50/1000**  
**948722** 6 cl - ø6,2x2,6 cm **2,42 50/1000**  
**948723** 10 cl - ø7,1x3,5 cm **3,85 50/500**

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



**Pot à sauce** Sachet / Carton  
**949197** 6 cl - ø6,2x2,9 cm **2,45 50/2000**  
**949190** Couvercle ø6,2 cm **5,06 100/2000**

Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **6,44<sup>HT</sup>**  
153153  
**Cornet à frites** Sachet / Carton  
**153153** 9x13,2x13 cm **6,44 100/1000**  
**949201** 8,7x13,3x17 cm **8,97 100/1000**

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



À partir de **12,77<sup>HT</sup>**  
153074

**Barquette bateau** Sachet / Carton  
**153074** 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm **12,77 250/1000**  
**153075** 300 ml - 15,2x11x4,1 cm **15,53 250/1000**  
**153076** 750 ml - 20,5x14x4,3 cm **29,56 250/500**

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



**Sachet ouvert 2 côtés**  
**Motifs «Times» 17x18 cm**

**909433 28,58 1000/4000**  
 Papier PEFC ingrainssable, 34g/m<sup>2</sup>. Apte au contact alimentaire. Beige naturel. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **14,70<sup>HT</sup>**  
909431  
**Sachet à burger Feel Green®** Carton  
**909431** 12+7x18 cm **14,70 500**  
**050025** 14+7x22 cm **18,40 500**  
 Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingrainssable. 34 g/m<sup>2</sup>. Motif feuille Feel Green®. Prix au carton, vendu par carton.



**Emballage à burger Times** Carton  
**28x34 cm**  
**909437 29,21 1000/4000**  
 En papier ingrainssable. 35 g/m<sup>2</sup>. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



**Papier à burger** Carton  
**146103** 33x40 cm **37,95 758**  
 Papier à burger ingrainssable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton, vendu par carton.



**CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE**



À partir de **22,43<sup>HT</sup>**  
153400  
**Boîte à pizza L'Originale** Carton  
**153400** 26x26x3,5 cm **22,43 100**  
**153401** 29x29x3,5 cm **25,30 100**  
**153402** 31x31x3,5 cm **26,45 100**  
**153403** 33x33x3,5 cm **28,18 100**  
**153404** 40x40x3,5 cm **39,10 100**

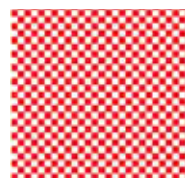
Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apte au contact alimentaire. Prix au carton, vendu par carton.



À partir de **21,85<sup>HT</sup>**  
380062



**Poche à pizza**  
 Moyenne - 457x438x196 mm  
 4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm  
**380062 21,85 1**  
 Large - 546x501x196 mm  
 4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm  
**380063 27,60 1**  
 Pizza & sandwich - 381x305x305 mm  
 15 sandwich longueur 30 cm  
**380064 33,35 1**



**Papier alimentaire** Carton  
**630239** Motif Times **30,48 1000**  
**630236** Motif carreaux rouge/blanc **30,94 1000**  
 Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation, ... Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m<sup>2</sup>. Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingrainssable. Prix au carton, vendu par carton.





**New**

**DESSERTS**

**Cuillère à glace** Carton  
**E23912** Cuillère 9,5 cm **33,35** 400  
 Cuillère en fibre de canne à sucre. Vendu en boîte kraft de 400.

**New**

**Coupe à glace** Sachet/ Carton  
**E25616** 113 ml - ø6,1x4,9 cm **2,69** 50/1000  
**A04791** 140 ml - ø7,4x5,2 cm **3,43** 50/1000  
**A04792** 240 ml - ø7,2x6,2 cm **3,89** 50/1000  
 Coupe en carton brun. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



**Pot à dessert** Sachet / Carton  
**949218** 266 ml - ø9,26x7,1 cm **3,85** 50/1000  
**949219** Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm **2,76** 50/1000  
**949220** Couvercle plat ø9,26 cm **4,66** 100/1000

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



**Coupe à dessert** Sachet / Carton  
**948937** 155 ml - ø9,5x5,7 cm **2,70** 25/600  
**153163** Couvercle plat ø9,5 cm **1,15** 50/600  
**153164** Couvercle dôme ø9,5 cm **1,63** 50/600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristallin. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **1,27<sup>HT</sup>**  
**153206**



**Gobelet** Sachet/ Carton  
**153206** 12 cl - ø6x6,5 cm **1,27** 50/1000  
**A04467** Couvercle 12 cl **2,30** 50/1000  
**153207** 18/19 cl - ø7x7,6 cm **1,90** 50/1000  
**A04468** Couvercle 18/19 cl **2,88** 50/1000  
**153208** 25/29 cl - ø8x9,3 cm **2,53** 50/1000  
**A04469** Couvercle 25/29 cl **2,88** 50/1000  
**153209** 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm **3,80** 50/1000  
**A04466** Couvercle 35/43 cl **3,22** 50/1000  
**949206** 45/48 cl - ø9x13,5 cm **4,50** 50/1000

Gobelet en carton recyclable, brun. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **2,59<sup>HT</sup>**  
**948600**



**Gobelet Coffee chic** Sachet / Carton  
**948600** 10/12 cl - ø6x6 cm **2,59** 100/2000  
**948613** Couvercle 10/12 cl **2,07** 50/1000  
**948601** 17,5 cl - ø7x8 cm **3,97** 100/2000  
**948615** Couvercle 17,5 cl **2,28** 50/1000  
**948602** 24 cl - ø8x9 cm **2,70** 50/1000  
**948616** Couvercle 24 cl **2,55** 50/1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic". Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **40,14<sup>HT</sup>**  
**153148**



**27,49<sup>HT</sup>**  
**150960**

**Sac cabas - kraft brun 80gr/m<sup>2</sup>** Carton  
**1** **153148** 26x14x32 cm **40,14** 250  
**2** **153149** 26x20x28 cm **37,38** 250  
**3** **949257** 32x22x24 cm **44,85** 250  
 Prix au carton, vendu par carton.

**Sac à bretelles**  
 Épaisseur 50 µ  
 260/(60+60)x450 mm  
**150960** **27,49** 1  
 Plastique transparent. Prix au carton de 500



**2,76<sup>HT</sup>**  
**999926**

**Spatule** Carton  
**999926** 14 cm **2,76** 1000  
 Spatule en bois, compostable et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.

**PAILLES**



**4,03<sup>HT</sup>**  
**153073**

**Gobelet** Sachet x Unité  
**E20624** 25/30 cl - ø7,8x10,8 cm **2,88** 50/1250  
**153073** 30/35 cl - ø7,8x12,3 cm **4,03** 50/1250  
**E20625** 50/65 cl - ø9,5x15 cm **5,98** 50/800  
 Gobelet cristallin en PET 100% recyclable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **18,40<sup>HT</sup>**  
**948737**

**Pailles canne à sucre** Carton  
**948734** Standard ø6x20 cm **26,45** 500  
**948736** Large ø8x20 cm **20,70** 300  
**948735** Mini ø6x14 cm **36,80** 850  
**948738** Mini ø8x14 cm **25,30** 500  
**948737** Bubble Tea ø12x20 cm **18,40** 150  
 Prix au carton, vendu par carton.



**9,32<sup>HT</sup>**  
**989252**

**Pailles bambou**  
 ø10/12 mm - 20 cm  
**989252** **9,32** 1  
 Boîte de 24. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.



**18,29<sup>HT</sup>**  
**989251**

**Pailles roseau**  
 ø6 mm - 20 cm  
**989251** **18,29** 1  
 Boîte de 150. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.



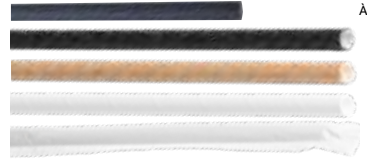
**SPÉCIAL SMOOTHIE**

**Paille en papier - smoothie**  
 ø8x20 cm - noir  
**948732** **4,03** 150  
 Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.



**SPÉCIAL BUBBLE TEA**

**Paille en papier - bubble tea**  
 ø12x20 cm - blanc  
**948733** **11,39** 200  
 Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.



À partir de **3,45<sup>HT</sup>**  
**948731**

**Paille en papier** Sachet  
**948727** ø7x15 cm - Cocktail noir **5,35** 250  
**948728** ø6x20 cm - noir **5,15** 250  
**948729** ø6x20 cm - kraft **5,15** 250  
**948730** ø6x20 cm - blanc **5,15** 250  
 Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.  
**948731** ø6x20 cm - blanc individuelle **3,45** 150  
 Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.

**SPÉCIAL BOULANGERIE**



À partir de **58,88<sup>HT</sup>**  
**632164**

**Mousseline**  
 30x40 cm  
**632164** **58,88** 1  
 Kraft brun 35 g. Prix au carton, vendu par carton de 10 kg.

À partir de **13,80<sup>HT</sup>**  
**146110**

**Sac croissant** Carton  
**146110** 12+5x21 cm - format 102 **13,80** 1000  
**146111** 14+7x21 cm - format 103 **14,95** 1000  
**146112** 14+7x26 cm - format 104 **17,02** 1000  
**146113** 18+7x28 cm - format 105 **23,58** 1000  
**146114** 18+7x35 cm - format 106 **28,75** 1000  
 Sac à croissant «Les petits gourmands» en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apte au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.

À partir de **20,70<sup>HT</sup>**  
**153158**

**Sac sandwich** Carton  
**153158** Blanc - 12+3 x 30 cm **20,70** 1000  
**153159** Brun à fenêtre - 10+5x36 cm **29,90** 1000  
 Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.



## EMBALLAGE TRAITEUR



**Plancha box** Carton  
**146104** 45,5x19x5 cm **2,24** 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, vendu par carton.



À partir de  
**18,23<sup>HT</sup>**  
 949000

**Boîte pâtisseries** Carton  
**948999** 28x19 cm **22,08** 50  
**949000** 28x42 cm **18,23** 25

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de  
**16,50<sup>HT</sup>**  
 949205

**Plateau repas fibre de canne** Sachet / Carton  
**948860** 5 compartiments **16,39** 50/200  
**949205** Couverture **16,50** 50/200

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



À partir de  
**5,75<sup>HT</sup>**  
 948998

**Plateaux** Or Argent Carton  
**19x28 cm** **948998** **948997** **5,75** 25  
**28x42 cm** **948989** **948988** **12,65** 25

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de  
**3,28<sup>HT</sup>**  
 630235

**Brochettes/pique bambou**

		Sachet
<b>1</b>	<b>630232</b> Pique noir et palet rouge - 12 cm	<b>3,11</b> 100
<b>2</b>	<b>630233</b> Pique bambou perle naturelle - 12 cm	<b>3,11</b> 100
<b>3</b>	<b>630234</b> Pique double pointe boule rouge - 8 cm	<b>3,51</b> 100
<b>4</b>	<b>630235</b> Pique décoré assortis - 12 cm	<b>3,28</b> 100
<b>5</b>	<b>948631</b> Pique plat 15 cm	<b>3,45</b> 250
<b>6</b>	<b>948632</b> Pique noeud 10,5 cm	<b>4,66</b> 250
<b>7</b>	<b>108191</b> Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	<b>2,30</b> 1000

Prix au sachet, vendu au sachet.



À partir de  
**2,13<sup>HT</sup>**  
 948976

**Verrines, mignardises Cristal transparentes**

		Sachet / Carton
<b>1</b>	<b>153121</b> Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	<b>3,16</b> 30/900
<b>2</b>	<b>948976</b> Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	<b>2,13</b> 50/2000
<b>3</b>	<b>948970</b> Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	<b>5,06</b> 50/1000
<b>4</b>	<b>948974</b> Cuillère chinoise - Lg 12 cm	<b>6,10</b> 50/300
<b>5</b>	<b>948972</b> Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	<b>5,06</b> 50/1000
<b>6</b>	<b>948973</b> Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	<b>7,82</b> 50/1000
<b>7</b>	<b>948986</b> Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	<b>3,16</b> 24/864

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

## ALUMINIUM & FILM



**Distributeur aluminium ou film étirable**  
**914925** Largeur 30 cm **128,80** 1  
**914455** Largeur 45 cm **135,70** 1

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



**Distributeur universel Kenkut 3**  
**150753** 55,8x19,4x16,5 cm **70,15** 1

Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.



S'ADAPTE AVEC TOUS LES ROULEAUX FILM ET ALUMINIUM

À partir de  
**33,35<sup>HT</sup>**  
 150707

**Distributeur aluminium ou film étirable**  
**150707** Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm **33,35** 1  
**150708** Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm **59,80** 1

À partir de  
**8,51<sup>HT</sup>**  
 914927



Pour distributeur aluminium ou film

**Règlette coupe film**  
**914928** Larg. 45 cm **10,70** 1  
**914927** Larg. 30 cm **8,51** 1

Prix unitaire.



**Rouleau film étirable**  
**150701** 30 cm x 300 m **6,44** 4  
**150702** 45 cm x 300 m **9,55** 4  
**150751** Boîte distrib. 30 cmx300 m **6,33** 6  
**150752** Boîte distrib. 45 cmx300 m **9,09** 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

À partir de  
**6,44<sup>HT</sup>**  
 150701

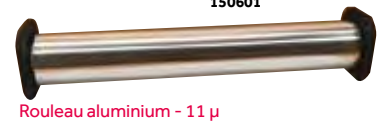


**Rouleau aluminium**  
 Très épais - 15 µ 29,5 cm x 200 m  
**150705** **27,03** 3

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

**27,03<sup>HT</sup>**  
 150705

À partir de  
**20,13<sup>HT</sup>**  
 150601



**Rouleau aluminium - 11 µ**  
**150601** 33 cm x 200 m **20,13** 3  
**150603** 45 cm x 200 m **25,88** 3  
**150703** Boîte distrib. 33 cmx200 m **20,13** 6  
**150704** Boîte distrib. 45 cmx200 m **25,53** 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

## CONTENEUR RÉUTILISABLE INOX

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



INOX 18/10

### Conteneur Ecoinox

E23919 Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm	5,75 1
E23916 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	7,36 1
B81439 Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm	7,48 1
E23917 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	8,28 1
B81442 Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm	6,79 1
B81444 Rond 700 ml - ø 16x7 cm	7,02 1

Couvercle en polypropylène.



**Conteneur TwoGo**  
450/280 ml  
21,7x16,6x5,5 cm  
E23918 10,93 1  
Couvercle en plastique AS.

### Conteneur Etern

E23914 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	9,78 1
B81431 Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	9,78 1
E23915 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	10,24 1
B81434 Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm	8,63 1
B81436 Rond 700 ml - ø 16,5x7 cm	8,97 1

Couvercle en verre avec valve.

COMPATIBLE MICRO-ONDES, LAVE-VAISSELLE ET CONGÉLATEUR

COUVERCLE MUNI D'UNE VALVE POUR MICRO-ONDES

À partir de **4,49<sup>HT</sup>**  
519406



### Boîte noire polypropylène avec couvercle

1 519401 Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	6,79 12
519402 Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	5,64 12
519403 Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	4,49 12
2 519404 Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	5,41 12
519405 Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,72 12
3 519400 Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	5,41 12
519406 Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	4,49 12

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

## BARQUETTE



-20 / +110°C

À partir de **7,02<sup>HT</sup>**  
948815

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton
948815 250 ml - 12,5x11,5x4,5 cm	7,02 50/600
948816 375 ml - 12,5x11,5x5,5 cm	7,88 50/600
948817 500 ml - 13,5x12,5x4,7 cm	8,28 50/600
948818 750 ml - 18,5x13,5x5 cm	11,50 50/400
948760 1 L - 18,5x13,5x6,5 cm	12,88 50/400
948824 1,5 L - 19x18,5x6 cm	18,98 50/200

Boîte micro-onde en PP. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

À partir de **9,09<sup>HT</sup>**  
999943

-5 / +80°C



### Boîte charnière ergo box

948805 250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	4,59 50/600
948806 375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm	5,13 50/600
948807 500 ml - 14,8x12,5x5 cm	5,87 50/600
948809 750 ml - 19x14,8x5,5 cm	8,63 50/400
948799 1 L - 19,14,8x7 cm	8,75 50/400
948827 1,5 L - 19x18,5x6 cm	15,81 50/200

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

### Barquette charcutière

999941 125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	9,32 500/5000
152727 250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	13,80 500/3000
999943 375 ml - 13,8x9x4,6 cm	9,09 250/2500
999942 500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	13,80 250/1500
999944 750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	18,29 250/1250
999945 1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	28,64 250/1000

Boîte en PS. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



### Barquette thermoscissable

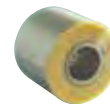
948810 250 ml - 13,7x9,5x3 cm	5,35 100/1200
948812 375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm	5,46 100/1200
948813 500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm	6,04 100/1200
948814 750 ml - 19x13,7x3,8 cm	8,22 100/800
948785 1 L - 19x13,7x5,3 cm	9,20 100/800

Boîte en PP pour préparations chaudes. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

18,52<sup>HT</sup>  
948002

### Rouleau de film soudable 40µ

948002 15 cm x 500 m 18,52 1



## MOULE ALUMINIUM

À partir de **28,98<sup>HT</sup>**  
948840



### Plat gastronomique

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	28,98 100
948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	42,78 100
153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	33,12 100

Prix au carton, vendu par carton.

### Moule à cake

1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

153166	24,84 100/500
--------	---------------

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



24,84<sup>HT</sup>  
153166

### Godet - Ht 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm	4,12 100/1000
948907 13,5 cl - ø 8,7 cm	4,43 100/1500

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



### Coquille Saint-Jacques

13 cl - 12,6x12,3x2 cm	5,29 100
------------------------	----------

Prix au carton, vendu au carton.



15,87<sup>HT</sup>  
153169

### Combo - barquette operculable + couvercle

68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm

153169	15,87 100/1000
--------	----------------

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **4,26<sup>HT</sup>**  
948922

### Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	4,26 100
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm	23,58 100

Prix au carton, vendu au carton.

# le NAPPAGE

## SERVIETTE & SET DE TABLE

-  Jaune
-  Papaye
-  Mandarine
-  Orange
-  Sun New
-  Miel
-  Grège
-  Cappucino
-  Brun naturel New
-  Noisette
-  Café
-  Cacao
-  Bordeaux
-  Rouge New
-  Fuchsia
-  Aubergine
-  Lavande
-  Caraïbes
-  Vert sapin
-  Vert foncé
-  Pistache New
-  Kiwi
-  Anis
-  Gris béton
-  Granite
-  Gris

### TISSU

Serviette bande satinée  
50x50 cm

631193 **2,01** 200

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



**2,01<sup>HT</sup>**  
631193



FLASHEZ LE  
QR CODE &  
DÉCOUVREZ  
LE CATALOGUE  
COMPLET



### AIRLAID



À partir de  
**4,49<sup>HT</sup>**  
153210



#### Serviettes AirLaid - 40x40 cm

153210 Blanc	4,49	50/400
153219 Champagne	6,33	50/400
153216 Grège	6,27	50/400
153215 Cacao	6,56	50/400
153213 Noir	6,56	50/400
153221 Anthracite	6,44	50/400
153223 Vert sapin	6,44	50/400
153218 Kiwi	6,33	50/400
153211 Jaune	6,56	50/400
153214 Mandarine	6,56	50/400
153217 Fuchsia	6,44	50/400
153220 Rouge	6,44	50/400
153222 Bordeaux	6,44	50/400
153212 Aubergine	6,56	50/400

Serviette douce au toucher et à l'aspect  
du textile. Prix au sachet, vendu au sachet  
ou carton.



DUNI

FLASHEZ LE QR CODE  
& DÉCOUVREZ LE  
CATALOGUE COMPLET

### DUNISOFT®

TOP  
QUALITÉ



À partir de  
**6,67<sup>HT</sup>**  
158906

New

#### Serviettes 40x40 cm

DUNI

158906 Blanc	6,67	60/360
158911 Crème	8,74	60/360
158915 Bordeaux	9,09	60/360
158917 Kiwi	9,09	60/360
158918 Noisette	9,09	60/360
158919 Granite	9,09	60/360
158914 Miel	9,09	60/360
158912 Noir	9,09	60/360
158913 Rouge	9,09	60/360
A94199 Sun	9,09	60/360
E24128 Brun naturel	9,09	60/360
E24129 Pistache	9,09	60/360

Serviette épaisse à l'effet buvard. Prix  
au sachet, vendu au sachet ou carton.

### POINTE À POINTE



#### Serviettes - 38x38 cm

2 épaisseurs - pointe à pointe

A37940 Blanc	0,95	40/1680
006779 Ivoire	1,40	40/1440
006776 Noir	1,40	40/1440

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



#### Serviettes ouate Samba

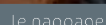
38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point		
400001 Blanc	1,77	50/1200
400003 Ivoire	2,28	50/1200
400013 Orange	2,30	50/1200
400011 Noir	2,30	50/1200
400006 Rouge	2,30	50/1200
400007 Vert anis	2,30	50/1200
400005 Bordeaux	2,30	50/1200
400012 Papaye	2,30	50/1200
400017 Aubergine	2,30	50/1200
400009 Gris béton	2,30	50/1200
400016 Lavande	2,30	50/1200
400018 Fushia	2,30	50/1200
400004 Caraïbes	2,30	50/1200

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

### OUATE MICRO-GAUFRÉE



À partir de  
**2,30<sup>HT</sup>**  
153253



#### Serviettes ouate - 38x38 cm

153253 Blanc	2,30	100/2400
153238 Champagne	3,62	100/2400
153239 Grège	3,68	100/2400
153240 Cacao	3,97	100/2400
153241 Noir	3,97	100/2400
153242 Anthracite	3,97	100/2400
153243 Kiwi	3,97	100/2400
153244 Jaune	3,97	100/2400
153245 Rouge	3,97	100/2400
153246 Bordeaux	3,97	100/2400
153247 Parme	3,74	100/2400

Serviette pure cellulosée, 2 plis. Prix au sachet, vendu  
au sachet ou carton.

### OUATE LISSE



À partir de  
**2,93<sup>HT</sup>**  
158898

DUNI

#### Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	2,93	125/1250
158899 Crème	3,97	125/1250
158901 Café	4,37	125/1250
158902 Kiwi	4,37	125/1250
158904 Noir	4,37	125/1250
158905 Rouge	4,37	125/1250
159104 Gris	4,37	125/1250

Prix au sachet, vendu au sachet ou  
carton.



**1,96<sup>HT</sup>**  
153289



#### Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

153289 blanc	1,96	100/2000
--------------	------	----------

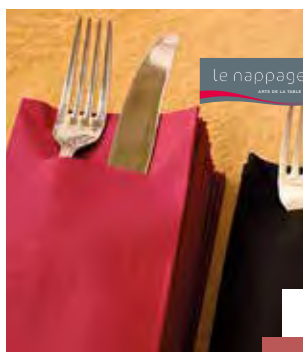
Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



## POCHETTE À COUVERTS AIRLAID



À partir de **4,95<sup>HT</sup>**  
153224



### Serviettes étui à couverts Airleid

153224 Blanc	4,95	50/400
153225 Champagne	8,63	50/400
153229 Cacao	9,32	50/400
153230 Noir	9,32	50/400
153228 Anthracite	9,32	50/400
153226 Rouge	9,32	50/400
153227 Bordeaux	9,32	50/400

Serviette étui 40x40 cm avec découpe. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

### Sacchetto Dunisoft Slim

70x230 mm - serviette blanche

159101 Noir	18,11	60/240
-------------	-------	--------

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

### Duniletto Slim - 40x33 cm

158920 Blanc	12,42	65/260
E22947 Bordeaux	14,72	65/260
158935 Granite	14,72	65/260
E24127 Kiwi	14,72	65/260
E24126 Brun naturel	14,72	65/260

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

Crème

Ivoire

Blanc

Noir

Champagne

Brun naturel

Kraft

Grège

Marron

Cacao

Bordeaux

Rouge

Aubergine

Bleu marine

Kiwi

Anthracite

Gris béton

Granite

Gris

### Spécial Cocktail

Double point

À partir de **1,44<sup>HT</sup>**  
909421

Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,96	100/2400
909421 Blanche	1,44	100/2400

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

Distributeur de serviettes  
Bambou - 13x13 cm  
512585 9,78 1

## SERVIETTE



À partir de **4,31<sup>HT</sup>**  
151510

Serviette 30x30 cm - blanche - 17 g/m<sup>2</sup>

151510 1 pli	4,31	500/5000
151516 2 plis	1,73	100/3000

Pure pâte de cellulose vierge. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **109,25<sup>HT</sup>**  
342266

### Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254 170,20 1  
Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

### Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266 109,25 1  
Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

## NAPPE & SET DE TABLE

### TANGO®

À partir de **34,50<sup>HT</sup>**  
340140

### Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 34,50 1	914192 65,55 1
Ivoire	340150 46,58 1	914191 86,25 1
Bordeaux	340160 51,75 1	- 1
Bleu marine	340164 51,75 1	-
Gris béton	340166 51,75 1	-
Rouge	340163 51,75 1	914199 89,82 1
Noir	340171 51,75 1	340174 89,70 1

Prix au rouleau

### Sets de table Tango non tissés

909316 Anis	38,53	250
909319 Aubergine	38,53	250
909317 Bordeaux	38,53	250
159108 Noir	38,24	250

Prix au carton, vendu par carton.



New

### Set de table Stucco Dunicel®

28x38 cm		
E24130 Blanc	193,20	500
E24131 Grège	193,20	500
E24132 Noir	193,20	500
E24133 Pistache	193,20	500

Résistant et déperlant. Fabriqué à partir de fibres certifiées FSC®. Prix au carton, vendu par carton.

### SYMPHONIE®

À partir de **26,57<sup>HT</sup>**  
914109

### Nappe papier Symphonie

Extra blanc gaufrage "grain de café"		
914185 60x60 cm	36,23	500
914110 70x70 cm	48,30	500
914111 70x110 cm	72,22	500
914113 80x120 cm	43,93	250

Prix au carton, vendu par carton.

### Sets de table papier Symphonie - 30x40 cm

914109 Extra blanc	26,57	1000
914125 Rouge	37,95	1000
909313 Kraft lisse	37,95	1000
914119 Gris	37,95	1000

Prix au carton, vendu par carton.

## TIMES



**16,79<sup>HT</sup>**  
909422

Sets de table en papier - 31x43 cm  
909422 Beige naturel «Times» 16,79 500/2000

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

# la COLLECTIVITÉ

## VAISSELLE

### VAISSELLE EN VERRE TREMPÉ



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



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



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



À partir de  
**3,68<sup>HT</sup>**  
066688

### RESTAURANT BRUSH

#### ARCOROC

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	5,12 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	5,12 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	4,58 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	4,37 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,68 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	5,41 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	4,20 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,68 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	4,14 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,57 6

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

PRIX  
LE PLUS  
BAS



### RESTAURANT

HIGH  
RESISTANCE  
DIPAL GLASS

EXTRA  
RESISTANT  
PLUS TRÉMPÉ QU'UN  
VERRE

#### ARCOROC

	Assiette	Sans filet	Filet bordeaux	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,57	065221	4,31 6/24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,57	065228	4,31 6/24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	3,22	065226	4,08 6/24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,59	065227	3,22 6/24
	Coupelle, bol, saladier	Sans filet	Filet bordeaux	
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	2,13	-	- 6/36
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,74	-	- 6/24
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,80	-	- 6/24
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	-	046397	4,14 6/36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	2,13	903037	2,93 6/36
	Tasse et soucoupe	Sans filet		
Tasse café 8 cl	065260	1,48		12/48
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,21		6/48
Tasse thé 13 cl	065261	1,79		12/48
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,38		6/48
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,16		6/36
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,73		6/36

### NOVA AQUITANIA



1,32<sup>HT</sup>  
631080

### STAIRO



1,08<sup>HT</sup>  
903673

S'empile avec la feston !

### FESTON



1,36<sup>HT</sup>  
001021

L'ORIGINAL

Aile festonnée

#### Nova Aquitania

#### ARCOROC

631080	Assiette plate ø 22,5 cm	1,32	24
631081	Assiette plate ø 15,5 cm	1,21	24
046323	Assiette creuse ø 22 cm	1,46	24
046321	Bol 50 cl	1,55	12
046317	Coupelle ø 13 cm	1,27	6/36

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



HIGH  
RESISTANCE  
DIPAL GLASS



#### Stairo - Verre trempé blanc

903670	Assiette plate - ø 25 cm	1,17	6/24
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	1,15	6/24
903672	Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,17	6/24
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	1,08	6/24
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,82	6/36

#### ARCOROC



HIGH  
RESISTANCE  
DIPAL GLASS



#### Feston Verre trempé blanc

001021	Assiette plate - ø 25 cm	1,36	6/24
010383	Assiette plate - ø 23 cm	1,29	6/36
030715	Assiette creuse - ø 21 cm	1,29	6/36
030716	Assiette dessert - ø 19 cm	1,27	6/24

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

#### ARCOROC

## VAISSELLE EN PORCELAINE

### OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



SARREGUEMINES  
FRANCE 1784



#### Oslo Blanc

1	064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	3,34	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,76	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,82	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	2,24	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,67	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,67	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,30	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,88	6
9	064603	Tasse à café 9 cl	1,73	12
	064604	Sous-tasse ø12,3 cm	1,15	6
10	064605	Tasse à thé 15 cl	2,76	12
11	064607	Tasse déjeuner 28 cl	3,34	12
	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø13,6 cm	2,42	6



LA GAMME ADAPTÉE AU SERVICE SUR PLATEAU

L'ORIGINALE\*  
gravée au dos

### UNISSET

Porcelaine Hôtelière



À partir de  
**4,49<sup>HT</sup>**  
066010

DURÉE DE VIE PLUS LONGUE !  
UN BOURRELET SUR SON AILE.

#### Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	7,48	10
066012	Plate ronde ø 24 cm	6,44	10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	6,21	10
066011	Plate ronde ø 19 cm	4,72	10
066010	Plate ronde ø 16 cm	4,49	10

#### Tasse

066021	Café 10 cl	3,05	10
066017	Thé 16 cl	4,54	10
066019	Déjeuner 28 cl	5,69	10

#### Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	3,45	10
066018	Thé ø 15 cm	3,68	10
066020	Déjeuner ø 16 cm	4,37	10



### SMART

Porcelaine



PORCELAINE DURE  
RÉSISTANCE AUX CHOCS



À partir de  
**1,59<sup>HT</sup>**  
044303

#### Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,71	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	2,15	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,78	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,59	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	2,06	6



## COUVERT

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



À partir de  
**0,13<sup>HT</sup>**  
051003

**Amefo**

<b>Valmy</b>		
051000 Fourchette de table	0,30	12
051004 Couteau de table	0,46	12
051001 Cuillère de table	0,30	12
051003 Cuillère à café	0,13	12
041815 Fourchette à dessert	0,31	12
041810 Couteau à dessert	0,55	12
041816 Cuillère à dessert	0,31	12
Cuillère à moka		12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de  
**0,16<sup>HT</sup>**  
989257

**Eco**

**lehrin**

989255 Fourchette de table	0,35	12
989258 Couteau de table	0,52	12
989256 Cuillère de table	0,35	12
989257 Cuillère à café	0,16	12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de  
**0,30<sup>HT</sup>**  
045497

**Vieux Paris**

**Amefo**

045495 Fourchette de table	0,70	12
045498 Couteau de table	1,86	12
045496 Cuillère de table	0,70	12
045497 Cuillère à café	0,30	12

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



**Ramasse-couverts**

085009 Gris GN 1/1 sans couvercle	6,79	1
085011 Bleu GN 1/1 sans couvercle	10,29	1
085017 Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	6,76	1
085018 Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts	126,50	1



À partir de  
**0,46<sup>HT</sup>**  
050953

**Zoé**

**arts**

050951 Fourchette de table	0,63	12
050950 Couteau de table	0,75	12
050952 Cuillère de table	0,63	12
050953 Cuillère à café	0,46	12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de  
**0,58<sup>HT</sup>**  
001333

**Alida**

**comas**

001330 Fourchette de table	0,85	12
001332 Couteau à steak	1,28	12
001331 Cuillère de table	0,85	12
001333 Cuillère à café	0,58	12

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



**1,27<sup>HT</sup>**  
913048

**Couteau à steak Valmy**

913048 Lg 22,4 cm - lame microdentée  
Inox 13/0

**Amefo**

**1,27 12**



**0,77<sup>HT</sup>**  
053055

**Couteau de table**

053055 Lg 11 cm - lame microdentée  
Manche polypropylène 2 rivets

**Amefo**

**0,77 12**



**Couteau à steak Reflex**

041634 Lg 12 cm - lame microdentée

**0,52 24**

## CONTENANT



**Compotier**

064072 15 cl - ø 12 cm	1,55	12
064073 22,5 cl - ø 13,3 cm	1,96	6
064074 37 cl - ø 15,5 cm	2,24	12



**Plat sabot**

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,93 12**



**Ravier**

064120 20 cl - 11x11 cm	1,78	12
064121 25 cl - 15x9,3 cm	2,01	12



**Coupelle**

064076 8 cl - ø 10,2 cm	1,04	12
064077 16 cl - ø 13 cm	1,96	12



**Ramequin**

13 cl - ø 8,5 cm		
160960	3,34	12



**Bol Arcole blanc**

40 cl - ø 13 cm		
044604	2,42	6



**Bol Oslo**

064609 40 cl 13,8x13 cm	2,30	6
064610 60 cl 16x15,3 cm	2,88	6



À partir de  
**0,71<sup>HT</sup>**  
030007

**Coupelle Lys**

037011 3,5 cl - ø 6 cm	0,69	36
030007 7,5 cl - ø 7,5 cm	0,71	4/96
030008 12 cl - ø 9 cm	0,72	6/72
030009 20 cl - ø 10,5 cm	0,81	6/72
030010 31 cl - ø 12 cm	0,92	6/72
030023 50 cl - ø 14 cm	1,44	6/48

**Saladier Lys**

030024 90 cl - ø 17 cm	1,896	24
030025 1,55 L - ø 20 cm	2,456	24
030026 2,4 L - ø 23 cm	3,38	12
030027 3,4 L - ø 26 cm	5,23	12

**Saladier carré Lys**

037036 15 cl - 9x9 cm	1,026	72
037037 30 cl - 11x11 cm	1,146	72
037038 61 cl - 14x14 cm	1,836	24
037039 1,15 L - 17x17 cm	2,246	24



**Ramequin**

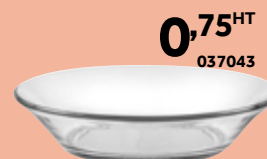
064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,91	6
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,92	6
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,27	6



À partir de  
**0,98<sup>HT</sup>**  
030021

**Ramequin**

030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm	0,98	4/96
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm	1,36	4/48



**0,75<sup>HT</sup>**  
037043

**Assiette Lys**

037043 ø 14,5 cm **0,756/72**



À partir de  
**1,38<sup>HT</sup>**  
050206

**Plat individuel**

050206 150 ml	1,38	12
---------------	------	----



**Saladier carré**

043325 14,7x14,7x7,7 cm	5,52	4
043326 17,3x17,3x8,3 cm	5,98	4
043327 20x20x8,5 cm	8,51	3
043328 25,4x25,4x8,6 cm	11,04	3



**1,59<sup>HT</sup>**  
030001

**Bol parisien**

51 cl - ø 13,5x6,5 cm		
030001	1,596	72



**Ravier**

A95061 37 cl - 15x9,5x4 cm	1,98	48
----------------------------	------	----





À partir de  
**0,68<sup>HT</sup>**  
030015



**Gigogne**  
030015 n°8 - 9 cl - ø5,8x6 cm **0,686/72**  
030014 n°6 bis - 16 cl - ø7x7 cm **0,796/72**  
030013 n°5 - 22 cl - ø7,3x7,7 cm **1,026/72**



À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
030011

**Empilable**

030011 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,856/72**  
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm **1,026/72**

À partir de  
**0,72<sup>HT</sup>**  
030016

**Lola**

030016 16 cl - ø 7 x 7 cm **0,726/72**  
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm **0,916/72**

**Log**

031661 16 cl - ø 6,3x8 cm **1,32 6/72**  
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm **1,21 6/72**

**Norvège**

033008 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,976/72**  
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm **1,046/72**

À partir de  
**1,21<sup>HT</sup>**  
033646

**VERRE TREMPÉ**

**Gobelet Stack**

033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm **1,21 12**  
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm **1,27 12**  
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm **1,38 12**

À partir de  
**0,92<sup>HT</sup>**  
988621

**Forum**

988621 16 cl - ø 6x6,5 cm **0,926/72**  
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm **1,106/72**

**Oxygen**

031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm **1,15 6/72**

**Barshine**

905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm **2,24 6**

**Rocky Stack**

033642 28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,44 12**

**Habana**

033100 17 cl - ø 7x7,5 cm **0,83 12**  
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm **0,99 12**

À partir de  
**0,78<sup>HT</sup>**  
030063

**Picardie**

030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm **0,896/144**  
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm **0,78 6/72**  
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm **0,90 72**

**Colosseo**

049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,97 6/24**  
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **3,18 6/24**

À partir de  
**2,19<sup>HT</sup>**  
033639

**Stack Copa**

033639 19 cl - ø 7x11 cm **2,19 12**  
033640 25 cl - ø 7,55x11,7 cm **2,42 12**

## CARAFE

À partir de  
**13,34<sup>HT</sup>**  
041035

**Pot empilable**

041035 1 L **13,34 1**  
041036 1,5 L **16,33 1**  
041037 2 L **19,32 1**

À partir de  
**1,93<sup>HT</sup>**  
030805

**Carafon à vin**

030805 25 cl **1,93 12**  
030806 50 cl **2,24 12**  
030807 1 L **3,43 6**

À partir de  
**2,74<sup>HT</sup>**  
031000

**Broc Arc**

031000 50 cl **2,74 12**  
031002 1 L **3,77 6**  
031004 1,3 L **4,91 6**

À partir de  
**2,74<sup>HT</sup>**  
030801

**Carafe carré**

030801 50 cl **2,74 12**  
030802 1 L **4,72 6**

## COUPE À GLACE

**Canaries**

030704 13 cl - Ht 8,5 cm **2,16 6**

**Coupe Cadette**

030700 20 cl - ø 9,5x12 cm **2,16 6**

**Tahiti**

030702 23 cl - Ht 8 cm **2,76 6**

**Ondine**

037052 24 cl - ø 110 mm **1,27 6/72**

**Coupe café**

030723 25 cl - ø 12,5x6 cm **1,59 6**

## VAISSELLE SPÉCIALISÉ

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



À partir de **8,17<sup>HT</sup>**  
086817

**INCASSABLE**

À partir de **2,01<sup>HT</sup>**  
086100

**INCASSABLE**



### COPOLYESTER

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	<b>8,17</b> 086818	-	-	-	-	<b>8,17</b> 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	<b>9,09</b> 086091	086092	086093	086094	086117	<b>9,09</b> 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	<b>2,42</b> 086096	086097	086098	086099	086114	<b>2,42</b> 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	<b>2,01</b> 086101	086102	086103	-	086810	<b>2,01</b> 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	<b>2,39</b> 086106	086107	086108	-	086811	<b>2,47</b> 24

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

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



**4,83<sup>HT</sup>**  
085905

**1,78<sup>HT</sup>**  
085903



### POLYPROPYLÈNE

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	<b>4,60</b> 086816	-	-	-	<b>4,60</b> 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	<b>4,83</b> 085905	085906	085907	085908	<b>4,83</b> 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	<b>2,01</b> 085910	085911	085912	085913	<b>2,01</b> 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	<b>6,90</b> 090070	090071	090072	090073	<b>6,90</b> 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	<b>2,36</b> 090074	090075	090076	090077	<b>2,36</b> 6
Gobelet 15 cl	-	-	- 085900	085901	085902	085903	<b>1,78</b> 12

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

DIMINUE LA MOBILISATION CERVICALE DOULOUREUSE ET LIMITÉE DANS L'ARTHROSE ET LA MALADIE DE PARKINSON.



Parfaitement empilables!



**INCASSABLE**

	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl - ø6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	<b>2,53</b> 50
20 cl - ø6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	<b>2,65</b> 50

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



**New**



Couverts enfant

E25590 Couteau de table	<b>1,67</b> 6
E25588 Fourchette	<b>1,21</b> 6
E25589 Cuillère	<b>1,07</b> 6



Couverts enfant 145 mm  
Manche polypropylène

150190 Couteau de table	<b>1,32</b> 12
150192 Fourchette	<b>1,32</b> 12
150191 Cuillère	<b>1,32</b> 12



POIGNÉE ERGONOMIQUE

**1,96<sup>HT</sup>**  
942110



Couteaux copolyester 21 cm

942110 Cassis	<b>1,96</b> 12
942111 Bleu	<b>1,96</b> 12

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



À partir de **5,64<sup>HT</sup>**  
083000



Pichet copolyester

083000 95 cl	<b>5,64</b> 12
083001 1,4 L	<b>7,36</b> 12
083002 1,75 L	<b>8,28</b> 6



Mug copolyester bleu  
20 cl - ø7x8 cm

905461	<b>3,91</b> 12
--------	----------------

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

Évite le renversement



**3,68<sup>HT</sup>**  
066465



Gobelet à découpe nasale bleu  
16 cl - ø7,2x10 cm

066465	<b>3,68</b> 25
--------	----------------

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



**7,25<sup>HT</sup>**  
066464

Support antidérapant bleu  
Hauteur 4 cm

066464	<b>7,25</b> 10
--------	----------------

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

## RÉGITHERMIE

GARANTIE LE MAINTIEN DE LA NOURRITURE À UNE TEMPÉRATURE OPTIMALE, SANS VENTILATION, PENDANT PLUSIEURS DIZAINES DE MINUTES. RÉSISTANCE HAUTES TEMPÉRATURES & CHOCS. FOND PLAT RÉGITHERMIE.



<b>Assiette plate ronde Heat System - opal</b>	ARCOROC
903283 Assiette semi creuse ø 25 cm	4,95 12
903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	11,04 12
903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	2,296/24



Assiette plate ronde Heat System ARCOROC

1 903291 2 compartiments - ø 23 cm	7,48 6/24
2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm	7,76 6/24

Maintien en température pour liaisons chaudes 3 fois plus résistant que la porcelaine. 0 porosité 0 bactérie. Assiette légère.



## VAISSELLE ANTI-DÉRAPANTE



16,68<sup>HT</sup>  
066400



**Assiette creuse**  
066400 ø 23,5x4 cm - Bleu 16,68 12

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

Design Hygiène Maintien en température



Permet de visualiser facilement la nourriture.



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



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



**Cloche transparente**  
960211 ø 23,5 cm 11,47 6

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



**Cloche copolyester - transparent**

083735 ø 25,4x6,5 cm	9,49 1
083739 ø 23,8x4,5 cm	9,09 1



**Cloche polyamide - Teintée vert**

083741 ø 23,8x4,5 cm	15,18 1
083742 ø 24x4,3 cm	14,32 1

Résiste jusqu'à 150° C

## THERMODYNAMIQUE

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET DE RALENTIR LA PERTE DE CALORIES (CHAUD) ET DE FRIGORIES (FROID).



<b>Vaisselle thermodynamique</b>	Bleu	Cassis
Assiette creuse ronde	066460 44,74	066461 44,74 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131 34,39	905132 34,39 6

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



<b>Assiette 1/2 creuse</b>	Bleu	Jaune	Vert
ø 23 cm	066528	066466	066474
	7,48	7,48	30
ø 18 cm	066531	066467	066475
	4,95	4,95	30

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



À partir de 4,03<sup>HT</sup>  
905074



**Vaisselle couleur - Bleu**

1 905078 Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,56 25
2 905071 Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	7,71 25
3 905104 Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	4,26 48
4 905108 Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	5,58 48
5 905100 Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	6,44 48
6 905074 Comptoir rond 10 cl - ø 12xHT3,3 cm	4,03 48

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

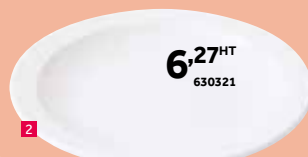
## PLATEAU REPAS



Granité - polypropylène

Transparent

Saladier ø 20 cm 2 L	083705	9,89	1
Saladier ø 23 cm 3,5 L	083707	10,64	1
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	14,43	1
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	17,83	1



PLASTOREX

Vaisselle blanche - mélamine

1 630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	8,63	6
2 630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	6,27	10
630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	5,81	10
630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	5,23	10
4 3 630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	3,51	10
630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	3,62	10

TRÈS BEL ASPECT DE SURFACE BRILLANT



À partir de 4,37 HT  
519390



PLASTOREX

Vaisselle inox

1 519393	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	7,25	6
2 519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	6,16	6
3 519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	9,78	6
4 519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	5,29	6
5 519390	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	4,37	12
6 150330	Couvercle pour plateau 4 compartiments	4,89	1

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

## PLATEAU



Pour toutes les références



Fast food - 26x36 cm

890464	Gris	3,91	45
890465	Bleu ciel	3,91	45
890466	Rouge	3,91	45
890467	Anis	3,91	45
890468	Marron	3,91	45
890469	Noir	3,91	45
890470	Sable	3,91	45

Carton de 45 plateaux.

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



Fast food - 46x36 cm

890457	Gris	6,21	40
890458	Bleu marine	6,21	40
890459	Rouge	6,21	40
890460	Vert	6,21	40
890461	Chocolat	6,21	40
890462	Ivoire	6,21	40
890463	Noir	6,21	40

Carton de 40 plateaux.



Plateau - 600x400 mm

632024	Blanc	12,65	20
632025	Noir	12,65	20
632026	Rouge	12,65	20

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



COINS RENFORCÉS

Plateau gris moucheté

945206	36x46 cm	6,67	12
945207	32,5x26,5 cm - GN1/2	5,64	12
945208	32,5x53 cm - GN1/1	7,59	12

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



PLATEX

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	7,02	20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	10,24	20

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



Plateau Le Texan - gris moucheté

980810	46x36 cm	8,28	20
--------	----------	------	----

ÉVOLUTION NATURELLE DU DESIGN DU LÉGENDAIRE PLATEAU PROFIL



Plateau Profil 2 - chêne clair

093888	46x36 cm	22,89	20
--------	----------	-------	----

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



## SERVICE



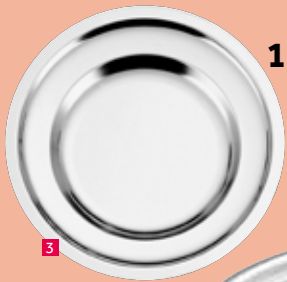
Adapté  
EGAlim



À partir de  
**14,95<sup>HT</sup>**  
002073



2



**11,50<sup>HT</sup>**  
002075



5

À partir de  
**7,59<sup>HT</sup>**  
002077



4

**1 Légumier UNI**  
002070 ø 20 cm - 1,55 L **10,24 1**  
002071 ø 22 cm - 2,18 L **11,04 1**  
002072 ø 24 - 2,65 L **13,11 1**

**2 Soupière UNI**  
002073 ø 22 cm - 3,25 L **14,95 1**  
002074 ø 24 cm - 4 L **17,25 1**



Amefo



À partir de  
**9,20<sup>HT</sup>**  
002080

**6 Plat à gratin oval**  
002080 25x15,5 cm **9,20 1**  
002081 30,5x18,5 cm **10,35 1**  
002082 38x23,5 cm **14,09 1**

**7 Couverts de service inox**  
24,7 cm  
041824 Fourchette **2,70 1**  
041825 Cuillère **2,70 1**



7

**3 Plat rond UNI**  
002075 ø 30 cm **11,50 1**

**5 Plat oval UNI**  
002077 34x22 cm **7,59 1**  
002078 38x25 cm **8,74 1**  
002079 41x27 cm **9,66 1**

**4 Plat à poisson UNI**  
002076 60x27 cm **15,24 1**



À partir de  
**5,64<sup>HT</sup>**  
040999

**Corbeille ovale cannellée inox**  
040999 Lg 26 cm **5,64 1**  
040998 Lg 31 cm **7,30 1**



MADE IN  
FRANCE

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

**Spoodle - Acier inoxydable**  
018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml **10,93 1**  
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml **10,93 1**  
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml **11,33 1**  
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml **12,48 1**  
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml **13,05 1**

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



NSF



À partir de  
**10,93<sup>HT</sup>**  
018559

### SPÉCIAL BOISSONS CHAUDES



À partir de  
**18,17<sup>HT</sup>**  
085800

**OFFRE**  
EXCEPTIONNELLE

**Pichet isotherme - 1,2 L**  
085800 Blanc **18,17 6**  
085801 Taupe **16,91 6**



À partir de  
**23,00<sup>HT</sup>**  
042422

**Pichet isotherme**  
042422 1,2 L **23,00 1**  
042423 2 L **34,27 1**  
Ampoule polyuréthane.



À partir de  
**11,79<sup>HT</sup>**  
988052

**Pichet inox isotherme**  
988052 1 L **11,79 1**  
988351 1,5 L **13,23 1**  
988301 2 L **13,51 1**

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

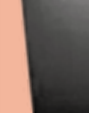


À partir de  
**24,15<sup>HT</sup>**  
042406

**Pichet inox isotherme à pompe**  
042406 2,5 L **24,15 1**  
988358 3 L **36,46 1**

Tirage par simple pression sur le couvercle.

**31,74<sup>HT</sup>**  
988216



**60,95<sup>HT</sup>**  
988217

**166,75<sup>HT</sup>**  
988215



LIVRAISON  
EN KIT

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

**Chariot de service gris foncé**  
988215 3 plateaux espacés de 250 mm  
- 1032x495x950 mm **166,75 1**  
988217 Corbeille à déchets **60,95 1**  
988216 Boîte à couverts **31,74 1**

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



1983  
GAFIC

# les VÊTEMENTS

## CUISINE & TABLIER



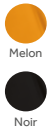
**7,36<sup>HT</sup>**  
980958



**Tablier chef**  
980958 Blanc **7,36 1**  
Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m<sup>2</sup>. 102x95 cm.



**23,12<sup>HT</sup>**  
981758



**Tablier Nell 45**  
45x100 cm  
981758 Melon **23,12 1**  
981756 Noir **23,12 1**  
65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



**35,65<sup>HT</sup>**  
983008

**Tablier Haley**  
983008 Denim délavé **35,65 1**  
983007 Denim brut **35,65 1**  
Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



**44,85<sup>HT</sup>**  
520105

**Tablier Cavy Black**  
520105 **44,85 1**  
Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40 cm. 85% Polyester, 15% coton.



**9,66<sup>HT</sup>**  
904405



**Tablier valet + poche**  
904405 Blanc **9,66 1**  
904404 Noir **11,27 1**  
904403 Bordeaux **11,27 1**  
Polyester coton 270 g/m<sup>2</sup>. 102x95 cm



**11,67<sup>HT</sup>**  
630184

**Tablier Valet**  
1020x900 mm  
630184 Bleu **11,67 1**  
Avec poche et bavette



**18,75<sup>HT</sup>**  
903370



**Tablier bavette Loti**  
980968 Noir **19,09 1**  
903370 Pistache **18,75 1**  
980974 Melon **19,09 1**  
980967 Bordeaux **19,44 1**  
983011 Anthracite **19,44 1**



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



**34,39<sup>HT</sup>**  
982312

**Tablier Dan88**  
981979 Noir **1**  
981981 Gris **1**  
982312 Olive **1**  
**Prix : 26,45**

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



**40,25<sup>HT</sup>**  
983010

**Tablier Harold**  
983010 Denim délavé **40,25 1**  
983009 Denim brut **40,25 1**

Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnères. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



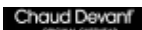
**36,80<sup>HT</sup>**  
520103



2

1

**Tablier Base Moss**  
1 520103 Apron 100x45 cm **36,80 1**  
2 520100 Bavette 70x85 cm **44,85 1**  
Fermeture réglable, 2 poches, 100% matériaux recyclés. 65% Polyester recyclé, 35% coton recyclé.



3

4

**Tablier Forene**  
3 520104 Chef 70x50 cm **56,35 1**  
4 520102 Bavette 70x90 cm **63,25 1**  
Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.

**63,25<sup>HT</sup>**  
520102

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



**Tablier Bourbon**  
520101 **102,35 1**  
Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.



**102,35<sup>HT</sup>**  
520101

## VÊTEMENT FEMME



**28,41<sup>HT</sup>**  
982161

**molinol**  
Veste femme Busi  
Manches courtes

- 982161 T00 **28,41 1**
- 982154 T0 **28,41 1**
- 982155 T1 **28,41 1**
- 982156 T2 **28,41 1**
- 982157 T3 **28,41 1**
- 982158 T4 **28,41 1**
- 982159 T5 **28,41 1**
- 982160 T6 **28,41 1**

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



**31,74<sup>HT</sup>**  
981960

**molinol**  
Veste femme Bama

- 981960 T00 **31,74 1**
- 981961 T0 **31,74 1**
- 981962 T1 **31,74 1**
- 981963 T2 **31,74 1**
- 981964 T3 **31,74 1**
- 981965 T4 **31,74 1**
- 981966 T5 **31,74 1**
- 981967 T6 **31,74 1**

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



**32,09<sup>HT</sup>**  
631170



**Pantalon femme Adélie**

- 631170 T 0 **32,09 1**
- 631171 T 1 **32,09 1**
- 631182 T 2 **32,09 1**
- 631172 T 3 **32,09 1**
- 631183 T 4 **32,09 1**
- 631173 T 5 **32,09 1**
- 631184 T 6 **32,09 1**

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



**34,39<sup>HT</sup>**  
982306



**molinol**  
Veste femme Shade

- 982306 T00 **34,39 1**
- 982307 T0 **34,39 1**
- 982308 T1 **34,39 1**
- 982309 T2 **34,39 1**
- 982310 T3 **34,39 1**
- 982311 T4 **34,39 1**

Veste femme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

**31,86<sup>HT</sup>**  
630359



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	<b>31,86 1</b>
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	<b>31,86 1</b>
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	<b>31,86 1</b>
Framboise	982122	982123	982124	982125	982126	982127	<b>31,86 1</b>

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

## ACCESSOIRE

**92,00<sup>HT</sup>**  
982187



**Caps**

- 982188 Noir **92,0010**
- 982187 Blanc **92,0010**

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

**13,44<sup>HT</sup>**  
909584



**Calot Atlanta - Blanc**

- 909584 Lot de 2 **13,44 1**

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



**Athènes Blanc**

- 982186 **9,60 2**

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

## CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

## CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

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

Homme/mixte (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

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

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

## VÊTEMENT HOMME



**28,64<sup>HT</sup>**  
981414

### Veste homme Blake

Manches courtes		Manches longues	
981414 T0	28,64 1	981423 T0	30,48 1
981415 T1	28,64 1	981424 T1	30,48 1
981416 T2	28,64 1	981425 T2	30,48 1
981417 T3	28,64 1	981426 T3	30,48 1
981418 T4	28,64 1	981427 T4	30,48 1
981419 T5	28,64 1	981428 T5	30,48 1
981420 T6	28,64 1	981429 T6	30,48 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.



**34,39<sup>HT</sup>**  
982070

### Veste homme Shade

	Denim	Olive
T 0	982070 34,39	982300 34,39 1
T 1	982071 34,39	982301 34,39 1
T 2	982072 34,39	982302 34,39 1
T 3	982073 34,39	982303 34,39 1
T 4	982074 34,39	982304 34,39 1
T 5	982075 34,39	982305 34,39 1

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

13 COLORIS DISPONIBLE  
CONSULTEZ-NOUS



**31,57<sup>HT</sup>**  
905380

Veste Nero	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	31,57 1
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	31,57 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	31,57 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	31,57 1

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



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

### Siaka - MC

909537 T 0	59,92 1
909538 T 1	59,92 1
909539 T 2	59,92 1
909540 T 3	59,92 1
909541 T 4	59,92 1
909542 T 5	59,92 1
909543 T 6	59,92 1

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



**59,92<sup>HT</sup>**  
909537



**32,09<sup>HT</sup>**  
982189

### Sur-veste Ulisse

982189 T 1	32,09 1
982190 T 2	32,09 1
982191 T 3	32,09 1
982192 T 4	32,09 1
982226 T 5	32,09 1
982193 T 6	32,09 1

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

**30,48<sup>HT</sup>**  
630310



### Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	30,48 1
981433 T 36	30,48 1
981432 T 38	30,48 1
981434 T 40	30,48 1
981435 T 42	30,48 1
981436 T 44	30,48 1
981437 T 46	30,48 1
981438 T 48	30,48 1
981439 T 50	30,48 1
981440 T 52	30,48 1
981441 T 54	30,48 1
630312 T 56	30,48 1
630313 T 58	30,48 1
630314 T 60	30,48 1
630311 T 62	30,48 1

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

**53,82<sup>HT</sup>**  
982162

### Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T 0	53,82 1
982163 T 1	53,82 1
982164 T 2	53,82 1
982165 T 3	53,82 1
982166 T 4	53,82 1
982167 T 5	53,82 1
982168 T 6	53,82 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir&blanc et pointillés noir&blanc.





## VÊTEMENT MIXTE



### Veste mixte Saga - MC

909100 T 0	29,79 1
909101 T 1	29,79 1
909102 T 2	29,79 1
909103 T 3	29,79 1
909104 T 4	29,79 1
909105 T 5	29,79 1
909106 T 6	29,79 1

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



29,79<sup>HT</sup>  
909100



AUTRES COLORIS DISPONIBLES  
CONSULTEZ-NOUS

24,04<sup>HT</sup>  
983001



### Veste mixte Harti MC

983001 T 0	24,04 1
983002 T 1	24,04 1
983003 T 2	24,04 1
983004 T 3	24,04 1
983005 T 4	24,04 1
983006 T 5	24,04 1

Veste mixte terracotta, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écriu en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche. Points d'arrêts écriu sur la poche manche.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.



56,64<sup>HT</sup>  
982241



PERMET DE MAINTENIR  
VOTRE CORPS À UNE  
TEMPÉRATURE IDÉALE  
POUR UN CONFORT DE  
TRAVAIL OPTIMAL



### Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	56,64 1
982242 T 1	56,64 1
982243 T 2	56,64 1
982244 T 3	56,64 1
982245 T 4	56,64 1
982246 T 5	56,64 1
982247 T 6	56,64 1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.



24,73<sup>HT</sup>  
982194



### Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500 26,74	982194 24,73	1
T 1	909501 26,74	982195 24,73	1
T 2	909502 26,74	982196 24,73	1
T 3	909503 26,74	982197 24,73	1
T 4	909504 26,74	982198 24,73	1
T 5	909505 26,74	982199 24,73	1
T 6	909506 26,74	982200 24,73	1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.



17,25<sup>HT</sup>  
908976



### Pantalon Goyave

908976 T 0	17,25 1
908977 T 1	17,25 1
908978 T 2	17,25 1
908979 T 3	17,25 1
982227 T 4	17,25 1
908981 T 5	17,25 1
908982 T 6	17,25 1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.



34,44<sup>HT</sup>  
904128



### Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	34,44 1
904129 T 40	34,44 1
904130 T 42	34,44 1
904131 T 44	34,44 1
904132 T 46	34,44 1
904133 T 48	34,44 1
904134 T 50	34,44 1

Pantalon mixte noir en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



59,23<sup>HT</sup>  
630387



### Pantalon mixte Archet

630387 T 0	59,23 1
630388 T 1	59,23 1
630389 T 2	59,23 1
630390 T 3	59,23 1
630391 T 4	59,23 1
630392 T 5	59,23 1
630393 T 6	59,23 1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



61,18<sup>HT</sup>  
904390

### Coupe droite

### Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565 61,76	904390 61,18	1
T 1	904566 61,76	904391 61,18	1
T 2	904567 61,76	904392 61,18	1
T 3	904568 61,76	904393 61,18	1
T 4	904569 61,76	904394 61,18	1
T 5	904633 61,76	904395 61,18	1
T 6	904635 61,76	904396 61,18	1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écriu, ligné marine, gris et chocolat.



## CHAUSSURE & ACCESSOIRE



**56,35<sup>HT</sup>**  
520300

Gaston MILLE

### Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1
		<b>56,35</b>

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisse. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.

### Chaussure Leo

Noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			<b>57,39</b>

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.



**56,35<sup>HT</sup>**  
520309

Gaston MILLE

### Chaussure Ottawa

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1
		<b>56,35</b>

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactériennes. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisse. Embout de sécurité.

**35,88<sup>HT</sup>**  
903700



**PRIX LE PLUS BAS**

**41,92<sup>HT</sup>**  
903725

MADE IN FRANCE

### Mocassins de sécurité la paire

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

### Sabots de sécurité la paire

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

EMBOUT DE PROTECTION ACIER  
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

**Prix : 35,88**

**Prix : 41,92**

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.



**57,39<sup>HT</sup>**  
903841



**12,77<sup>HT</sup>**  
907300



**Tablier de plonge Yankee**  
Vinyle - 900x1150 mm  
907300 **12,77** 1  
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ



**19,44<sup>HT</sup>**  
907350



**Tablier de plonge Delta**  
Polyuréthane 900x1150 mm  
907350 **19,44** 1

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ



**30,48<sup>HT</sup>**  
907400

**Tablier de plonge Bravo**  
Nitrile - 900x1150 mm  
907400 **30,48** 1

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ



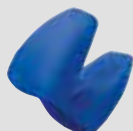
**22,94<sup>HT</sup>**  
904662

### Blouse Orion

904662	T 0	22,94	1
982228	T 1	23,23	1
982222	T 2	23,35	1
982223	T 3	23,35	1
982224	T 4	23,35	1
982225	T 5	23,35	1
982230	T 6	23,23	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

## MOUFLE & GANT



**6,67<sup>HT</sup>**  
912233

**Mouffette anti-chaueur**  
Silicone  
912233 **6,67** 1

Protection jusqu'à 180°C maxi



**3,34<sup>HT</sup>**  
760052

**Moufle de cuisine**  
760052 **3,34** 1

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.



**3,83<sup>HT</sup>**  
760106

**Moufle de cuisine**  
760106 **3,83** 1

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



**4,49<sup>HT</sup>**  
912232

**Moufle anti-chaueur**  
Textile + aluminium  
912232 360 mm **4,49** 1

Protection jusqu'à 200°C max



**18,29<sup>HT</sup>**  
631046

**Moufle anti-chaueur**  
Silicone  
631046 **18,29** 1

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



**21,85<sup>HT</sup>**  
911183

**Moufle anti-chaueur Silicone**  
911183 285 mm **21,85** 1  
911185 385 mm **25,88** 1

Protection jusqu'à 300°C maxi



**17,54<sup>HT</sup>**  
911188

**Gant anti-chaueur**  
Ambidextre  
911188 **17,54** 1

Protection jusqu'à 250°C

## SAC & TORCHON



**1,63<sup>HT</sup>**  
904449

**Torchon de cuisine**  
904449 500x770 mm **1,63** 1  
100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.



**3,91<sup>HT</sup>**  
186088

**Torchon Métis**  
500x770 mm  
186088 **3,91** 12  
blanchi

**3,51<sup>HT</sup>**  
185036

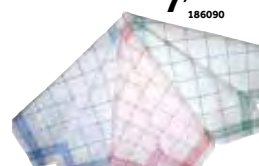
**Liteau de serveur**  
600x770 mm  
185036 **3,51** 2  
Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.



**3,97<sup>HT</sup>**  
630279

**Essuie-verres**  
630279 50x70 cm **3,97** 10

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.



**7,19<sup>HT</sup>**  
186090

**Essuie-verres**  
186090 570x720 mm **7,19** 6

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



**16,56<sup>HT</sup>**  
186350

**Sac à linge neutre**  
100 L - 730x810 mm  
186350 **16,56** 1  
100% polyester.



**Tablier de plonge Orion**  
Nitrile - 900x1150 mm  
907400 **30,48** 1

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ

# la CUISSON CASSEROLE & POËLE



Tous feux

- de Buyer**
- Casserole inox Prim'Appety**
    - 986421 ø 14 x 7 cm - 1 L **19,44** 1
    - 986422 ø 16 x 7,5 cm - 1,6 L **21,74** 1
    - 986423 ø 18 x 9 cm - 2,2 L **24,04** 1
    - 986424 ø 20 x 9 cm - 3 L **27,49** 1
    - 986425 ø 24 x 11 cm - 5,4 L **33,24** 1
    - 986426 ø 28 x 13 cm - 8 L **45,89** 1
  - Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety**
    - 986420 ø 14, 16, 18, 20 cm **82,80** 1
  - Sauteuse inox Prim'Appety**
    - 986427 ø 24 x 6 cm **32,20** 1
    - 986428 ø 28 x 6 cm **42,55** 1
  - Couvercle inox Prim'Appety**
    - 986429 ø 24 cm **11,39** 1
    - 986430 ø 28 cm **13,23** 1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références, sauf indication contraire



À partir de **63,65<sup>HT</sup>**  
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L	<b>63,65</b> 1
585096 ø 32 x 32 cm - 26 L	<b>81,08</b> 1
585098 ø 36 x 36 cm - 37 L	<b>114,94</b> 1
585100 ø 40 x 40 cm - 50 L	<b>128,69</b> 1
585101 ø 45 x 45 cm - 69 L	<b>180,55</b> 1

Vendu sans couvercle



À partir de **27,60<sup>HT</sup>**  
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	<b>27,60</b> 1
585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L	<b>36,23</b> 1
585060 ø 28 x 13 cm - 8 L	<b>43,64</b> 1
585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L	<b>64,40</b> 1
585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L	<b>89,13</b> 1
585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L	<b>94,30</b> 1
585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L	<b>126,50</b> 1

Vendu sans couvercle



Tous feux

Casserole inox - sans couvercle

585106 ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	<b>14,61</b> 1
585108 ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	<b>15,41</b> 1
585110 ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	<b>18,06</b> 1
585112 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	<b>21,28</b> 1
585114 ø 24 x 11 cm - 5 L	<b>25,30</b> 1
585116 ø 28 x 13 cm - 8 L	<b>35,08</b> 1

Lot de 5 casseroles inox

ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	<b>93,15</b> 1
-------------------------	----------------

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



**8,63<sup>HT</sup>**  
597094

Couvercle inox

597094 ø 24 cm	<b>8,63</b> 1
597087 ø 28 cm	<b>11,27</b> 1
597092 ø 32 cm	<b>13,79</b> 1
597088 ø 36 cm	<b>16,62</b> 1
597089 ø 40 cm	<b>18,46</b> 1
597090 ø 45 cm	<b>25,19</b> 1



**45,08<sup>HT</sup>**  
085080

Tous feux

Cuit vapeur - Inox  
ø 32 x 12,5 cm

085080	<b>45,08</b> 1
--------	----------------



À partir de **50,89<sup>HT</sup>**  
632642

Tous feux

Mijoteuse haute

632642 ø 32 cm	<b>50,89</b> 1
632624 ø 36 cm	<b>63,77</b> 1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



**New**

Cocotte à pression

B78518 18 L - ø 32x22 cm	<b>132,25</b> 1
--------------------------	-----------------

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupape à pression/contrepois : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.

Lacor



À partir de **27,60<sup>HT</sup>**  
585300

Tous feux

Sauteuse inox - sans couvercle

585300 ø 24 x 7,5 cm - 3,3 L	<b>27,60</b> 1
585301 ø 28 x 8 cm - 5 L	<b>37,95</b> 1



À partir de **21,33<sup>HT</sup>**  
585302

Tous feux

Sauteuse conique inox

585302 ø 16x6,5 cm	<b>21,33</b> 1
585303 ø 20x7 cm	<b>27,37</b> 1
580304 ø 24x8 cm	<b>33,18</b> 1





**Poêle inox 18/10**

A70250 ø 30 x 11 cm	109,25 1
A70237 ø 28 x 9 cm	98,90 1
A70208 ø 24 x 8,5 cm	90,85 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle



À partir de **86,25<sup>HT</sup>**  
585400



**Tous feux**

À partir de **85,10<sup>HT</sup>**  
585409

**Poêle sautoir Castel'Pro**

585414 ø 28 cm	117,30 1
585413 ø 24 cm	109,25 1
585412 ø 22 cm	105,80 1
585411 ø 20 cm	102,35 1
585410 ø 18 cm	93,15 1
585409 ø 16 cm	85,10 1

**Casserole Castel'Pro**

585404 ø 24 cm	128,80 1
585402 ø 20 cm	110,40 1
585401 ø 18 cm	102,35 1
585400 ø 16 cm	86,25 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.



**Poêle anti-adhésive**

A70247 ø 30 cm	111,55 1
585424 ø 28 cm	102,35 1
585425 ø 24 cm	83,95 1
585422 ø 20 cm	67,85 1

Poêle avec revêtement anti-adhérent Excelliss®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

**Tous feux**



**New**

**Poêle wok Tripli Pro**

E23256	27,49 1
--------	---------

**WOK**



Anti-adhérent, aluminium

**32,66<sup>HT</sup>**  
911291

**Poêle wok anti-adhérente**

911291 ø 30 cm x 6 cm	32,66 1
-----------------------	---------

Non compatible induction.



**131,10<sup>HT</sup>**  
097253

**Poêle Wok Trimétal**

097253 ø 36 cm - 5,5 L	131,10 1
------------------------	----------

Fond plat.

**Tous feux**

**POÊLE ANTI-ADHÉSIVE**



À partir de **12,08<sup>HT</sup>**  
911310

Anti-adhérent, aluminium

**Poêle ronde anti-adhésive**

911310 ø 20 x 4 cm	12,08 1
911311 ø 24 x 4,5 cm	14,72 1
911312 ø 28 x 4,5 cm	18,34 1
911313 ø 32 x 5 cm	23,86 1
911314 ø 36 x 5,5 cm	28,12 1

Non compatible induction.



À partir de **20,59<sup>HT</sup>**  
912280

Revêtement écologique

**Poêle Tricapa Plus Revêtement écologique**

912280 ø 20 x 4 cm	20,59 1
912281 ø 24 x 5 cm	30,88 1
912282 ø 28 x 5 cm	32,32 1
912283 ø 32 x 5 cm	40,02 1
912284 ø 36 x 6 cm	51,41 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

**Tous feux**



À partir de **23,92<sup>HT</sup>**  
585200

**Poêle inox - sans couvercle**

585200 ø 20 x 4 cm sans anse	23,92 1
585201 ø 24 x 5 cm sans anse	25,70 1
585202 ø 28 x 5 cm sans anse	34,10 1
585203 ø 32 x 5 cm anse face queue	43,93 1
585204 ø 36 x 6 cm anse face queue	53,76 1

**Tous feux**



À partir de **29,90<sup>HT</sup>**  
511318

**Tous feux**

**Poêle inox revêtement anti-adhérent**

511318 ø 20 x 4 cm sans anse	29,90 1
511319 ø 24 x 5 cm sans anse	41,98 1
511320 ø 28 x 5 cm sans anse	50,49 1
511321 ø 32 x 5 cm anse face queue	58,65 1
511322 ø 36 x 6 cm anse face queue	72,80 1
097309 ø 40 x 6,5 cm anse face queue	93,73 1

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



À partir de **57,50<sup>HT</sup>**  
082616

**Poêle ovale anti-adhésive**

082616 36x26x4,3 cm	57,50 1
082618 40x28x4,5 cm	69,47 1

Non compatible induction.



**Tous feux**



À partir de **29,33<sup>HT</sup>**  
986431

**Poêle Mineral B**

986431 ø 24 cm	29,33 1
986432 ø 26 cm	34,27 1
986433 ø 28 cm	41,29 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



21,22<sup>HT</sup>  
912410

**Poêle à blinis**  
912410 ø 12x2,1 cm **21,22 1**  
Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



20,47<sup>HT</sup>  
086662

**Poêle à crêpe choc aluminium**  
086662 ø 26 cm **20,47 1**  
Non compatible induction. Anti-adhésif.



**Poêle à crêpe**  
E25603 ø 28 cm **21,85 1**



**Poêle à crêpe Mineral B**  
986434 ø 26 cm **28,98 1**  
986435 ø 30 cm **32,78 1**

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.



39,22<sup>HT</sup>  
089057



**Poêle à crêpe antiadhésive**  
089057 ø 26 cm **39,22 1**  
Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.



**Plat à paëlla**  
912356 ø 20 cm - 1 portion **7,48 1**  
B80216 ø 32 cm - 5 portions **14,38 1**  
912131 ø 50 cm - 14 portions **29,79 1**

Plat à paëlla en émaillé.



SPÉCIAL FOUR



À partir de **155,25<sup>HT</sup>**  
A69043



**Cocotte ronde noire mat**  
A69043 ø 18 cm 1,8 L **155,25 1**  
913267 ø 30 cm 8,1 L **297,85 1**



Tous feux



À partir de **38,99<sup>HT</sup>**  
912295

**Cocotte ronde**  
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **38,99 1**  
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **51,75 1**  
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **64,40 1**  
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **82,00 1**

**Cocotte ovale**  
912300 26x20 cm - 3,5 L **62,79 1**  
912301 31x25 cm - 6,3 L **83,26 1**

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle. 2 poignées silicone amovibles.



19,32<sup>HT</sup>  
037065

DE -40 À +300°C

**Cocotte Ovenchef**  
5,2 L - 35x22x11 cm  
037065 **19,32 3**  
Avec couvercle.



À partir de **15,76<sup>HT</sup>**  
002050

**Plat à gratin**  
002049 30x21 cm **14,84 1**  
002050 37,7x25,5 cm **15,76 1**

Plat en inox.



À partir de **40,54<sup>HT</sup>**  
911285

**Plaque à rôtir**  
911285 35x26x7,8 cm **40,54 1**  
911286 40x28x8,5 cm **51,75 1**  
911287 45x32x9 cm **58,65 1**

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.



**Plancha fonte double**  
632614 lisse et rainurée - 42x23 cm **29,04 1**  
Utilisation au four et sur le gaz.



52,90<sup>HT</sup>  
501665

MANCHE SILICONE

**Grill manche rabattable**  
501665 33x26 cm **52,90 1**  
Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.



6,79<sup>HT</sup>  
044236



**Terrine à foie gras 600 g**  
044236 600 g - 17x12x10,3 cm **6,79 4**  
**Presse à foie gras**  
044237 14x9 cm **1,50 6**

Terrine et presse en porcelaine



À partir de **12,54<sup>HT</sup>**  
047218

**Moule à galantine en céramique**  
047218 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **12,54 6**  
047219 2 L - 31x12,3x9,7 cm **15,99 6**  
Résistants de -25 à 250°C.



# la COUTELLERIE

## AFFUTAGE & COUTEAU

### COUTEAUX JAPONAIS



**100 % FABRIQUÉ AU JAPON**  
SELON L'ART TRADITIONNEL JAPONAIS

Tranchant durable (indice HRC 58<sup>±</sup>)  
Angle de coupe de la lame à 15°



À partir de **42,32<sup>HT</sup>**  
042800



**Wasabi**

1	042800	Couteau office 10 cm	42,32	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	44,97	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	53,82	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	62,68	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	48,53	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	49,45	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	49,39	1
8	042807	Deba 15 cm	64,34	1
9	042808	Couteau flexible à fileter 18 cm	46,81	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	60,03	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	62,68	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.

**Malette**

12	042813	1 + 2 + 3 + 5 + 10	228,85	1
13	042811	1 + 2 + 3	133,40	1
14	042812	1 + 2 + 5	133,40	1

**Pierre à aiguiser**

15	042814	Pierre grain 400/1000	37,95	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	8,05	1



### RIVIERA **ARCOS**

À partir de **17,71<sup>HT</sup>**  
096690



**Riviera**

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	42,44	1
1	096662	Couteau de cuisine 20 cm	33,24	1
1	096691	Couteau de cuisine 15 cm	27,49	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	25,19	1
3	096698	Couteau santoku 18 cm	34,39	1
4	096690	Couteau office 10 cm	17,71	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

### PLUTON **SABATIER**

À partir de **10,64<sup>HT</sup>**  
090991



**Pluton**

1	090996	Couteau de cuisine 30 cm	26,80	1
1	090990	Couteau de cuisine 25 cm	22,77	1
1	090995	Couteau de cuisine 20 cm	18,80	1
1	090993	Couteau de cuisine 15 cm	17,48	1
2	090992	Santoku 18 cm	20,13	1
3	090994	Couteau tranchelard 20 cm	18,80	1
4	090997	Couteau filet de sole 18 cm	14,02	1
5	090991	Couteau office 10 cm	10,64	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

### UNIVERSAL **ARCOS**

À partir de **14,49<sup>HT</sup>**  
096265



**Universal**

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	24,04	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	27,03	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	26,34	1
3	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	19,78	1
4	096265	Filet de sole - 17 cm	14,49	1
5	096242	Couteau multi usage - 14 cm	14,38	1
6	096105	Désosseur - 13 cm	16,04	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

### ORYX **REGION**

À partir de **12,54<sup>HT</sup>**  
097008



**Oryx**

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	33,93	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	24,15	1
1	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	22,08	1
2	097007	Couteau à découper - 22 cm	20,70	1
3	097032	Couteau santoku - 18 cm	31,74	1
4	097012	Filet de sole - 17 cm	25,07	1
5	097008	Couteau office - 9 cm	12,54	1
6	097009	Fourchette diapason - 17 cm	19,44	1

### OPERA **ARCOS**



**Santoku Opera**  
Lame alvéolée Silk Edge 18 cm  
096508 42,44 1

Couteau rocking santoku alvéolé avec fil de lame «Silk Edge». Ce nouveau procédé Arcos permet d'obtenir un angle total de coupe, exceptionnellement fin de 24°, sans nuire à la durée du tranchant. Entièrement forgé dans un acier haut de gamme à l'azote, ce couteau premium dispose de performances de coupe exceptionnelles.



## COLOUR PROF



### ICE PLUS

#### Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	19,55	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	21,74	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	17,14	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	14,95	1
3	096628	Couteau de cuisine 30 cm	19,44	1
	096627	Couteau de cuisine 25 cm	17,14	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	15,64	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	18,29	1
	096631	Filet de sole 20 cm	14,61	1
5	096650	Filet de sole 17 cm	13,23	1
	096607	Couteau santoku 18 cm	21,28	1
	096623	Couteau à saigner 16 cm	12,54	1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	12,65	1
	096626	Désosseur 15 cm	11,50	1
8	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	12,08	1
	096609	Couteau office - 8 cm	7,19	1
9	096330	Couteau office - 10 cm	8,34	1

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

## SÉRIE 2900



Spécial pour les aliments non allergènes



### Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	17,25	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	14,38	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	18,06	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	16,68	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	16,99	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	12,08	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	11,50	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	12,08	1
	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	12,08	1
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	11,39	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

## TROUSSE À COUTEAUX



GAMME MAÎTRE AVEC LAME EN ACIER NITRUM POUR UNE COUPE PARFAITE ET DURABLE. MANCHE EN POLYPROPYLENE AVEC 3 RIVETS INOX. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE.

**102,35<sup>HT</sup>**  
096397



Trousse à couteaux

096397 7 couteaux  
+ 1 fusil à aiguiser

**102,35** 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm. Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

**29,33<sup>HT</sup>**  
096481



Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements

**29,33** 1

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

À partir de **0,98<sup>HT</sup>**  
094109

## COUTEAUX OFFICE

Lames lisses



1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	8,40	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	11,39	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	2,19	1
	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	2,19	1
3	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,98	12
4	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	2,19	1
5	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,98	12
6	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,53	1
7	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,53	1

## DÉCOUPE



**31,63<sup>HT</sup>**  
096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm

**31,63** 1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.



**50,49<sup>HT</sup>**  
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm



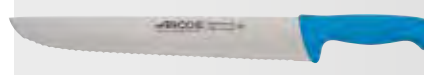
097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm

**50,49** 1

**11,16** 1

Pince à désarêter - inox

630404 13,5x2 cm **5,84** 1



Couteau poisson microdenté

096434 36 cm **22,43** 1

Manche polypropylène bleu



Trancheur poisson microdenté

630046 35 cm **46,35** 1

Manche bi-matière bleu et noir

## COUTEAU À PAIN



- Couteau à pain**
- |   |        |                  |       |   |
|---|--------|------------------|-------|---|
| 1 | 094319 | 18 cm            | 4,83  | 1 |
| 2 | 096292 | Série 2900 20 cm | 11,50 | 1 |
| 3 | 096024 | Oryx 20 cm       | 22,89 | 1 |
| 4 | 905454 | Universal 25 cm  | 17,54 | 1 |



**Coupe pain**  
912126 lame 44 cm **125,35** 1  
Socle polyéthylène

**Coupe pain**  
096286 lame 52 cm **133,29** 1  
Avec planche polyéthylène



**PROTECTION  
SÉCURITÉ**

**Coupe pain**  
525x135x155 mm  
631154 **173,65** 1  
Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.

## STÉRILISATION



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

1 961263 10 couteaux **379,50** 1

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique, avec témoin lumineux. Support barre aimantée. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

**Armoire de stérilisation manuelle**  
51x12,5x60 cm

2 590100 20 couteaux **287,50** 1

Finition inox 441. Minuterie manuelle. Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

**Lampe germicide**

A27193 15 W **55,20** 1

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



## BARRE AIMANTÉE



**Barre aimantée Abs**  
091724 38x5x1,2 cm **8,34** 1  
091730 50x5x1,2 cm **11,26** 1  
Fixation par vis et chevilles.

À partir de  
**8,34**<sup>HT</sup>  
091724



**Barre aimantée**  
091726 50 cm tout inox **36,86** 1

## AFFÛTAGE & PROTECTION



1 Manche bi-matière

2

3

4

5

6

**Fusil apprenti**



**Fusil à aiguiser professionnel**

- |   |        |  |       |   |
|---|--------|--|-------|---|
| 1 | 098014 | Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm | 41,29 | 1 |
| 2 | 630048 | Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm | 28,69 | 1 |
| 3 | 630049 | Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm | 15,81 | 1 |
| 4 | 096702 | Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm       | 8,22  | 1 |
| 5 | 098001 | Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm | 34,90 | 1 |
| 6 | 098008 | Mèche ronde diamant Lg 23 cm             | 19,44 | 1 |



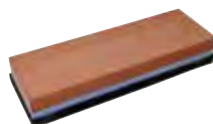
1

2

À partir de  
**67,74**<sup>HT</sup>  
096786

**Fusil à aiguiser professionnel**

- |   |        |                             |       |   |
|---|--------|-----------------------------|-------|---|
| 1 | 096786 | Taille saphir - Mèche ronde | 67,74 | 1 |
| 2 | 096787 | Taille saphir - Mèche ovale | 79,35 | 1 |



**Pierre japonnaise**  
18 x 6 x 2,7 cm  
091735 **26,16** 1



**14,84**<sup>HT</sup>  
096441

**Affûteur manuel ABS**  
096441 **14,84** 1

Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

**22,71**<sup>HT</sup>  
280601

**Affûteur manuel**  
Aiguiser à main pour lames lisses et crantées  
280601 **22,71** 1



**Aiguiser Redsteel**

098071 Socle inox **76,53** 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.

**86,83**<sup>HT</sup>  
096665

**Affûteur manuel ABS**  
096665 **86,83** 1

Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.



**Paire gant anti-coupure**

- |        |                                     |       |   |
|--------|-------------------------------------|-------|---|
| 630261 | Taille M (24 cm, périmètre 182 mm)  | 14,38 | 1 |
| 630262 | Taille L (25 cm, périmètre 192 mm)  | 14,89 | 1 |
| 630263 | Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm) | 14,89 | 1 |

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



**Gant en cotte de mailles pour gaucher**

- |        |                                    |       |   |
|--------|------------------------------------|-------|---|
| 083921 | XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)    | 85,10 | 1 |
| 083922 | S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) | 85,10 | 1 |
| 083923 | M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)     | 85,10 | 1 |
| 083924 | L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)     | 85,10 | 1 |

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



**139,15**<sup>HT</sup>  
098010

**Affûteuse électrique**  
22x19x7 cm - 40 W  
098010 **139,15** 1

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).



**224,25**<sup>HT</sup>  
958040

**Affûteuse électrique**  
958040 15,5x14,5x9,5 cm **224,25** 1

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

**Fonctionne sans eau**



# les USTENSILES

## PLANCHE & DÉCOUPE



PEHD 500



### Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm			
Blanche	085314	10,81	085300	21,85	085308	28,64 1
Bleue	085315	10,81	085302	21,85	085310	28,64 1
Verte	085316	10,81	085303	21,85	085309	28,64 1
Jaune	085317	10,81	085304	21,85	085311	28,64 1
Rouge	085318	10,81	085305	21,85	085312	28,64 1
Marron	085319	10,81	085306	21,85	-	- 1
Noire	-	-	085307	21,85	-	- 1
Violet	-	-	-	-	085313	28,64 1



45,37<sup>HT</sup>  
950106



**Planche à découper**  
950106 400x300x3 mm **45,37 1**  
Lot de 6 planches en PEHD avec support.  
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



**Égouttoir à planche**  
E25606

**20,13 1**

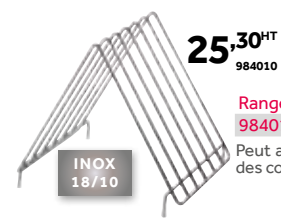
Rack en polypropylène noir pour planches à découper. 6 fentes épaisseur 25 mm. Pieds larges, pour une excellente stabilité. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des planches.



COMPATIBLE  
LAVE VAISSELLE

**Planche sans rigole - noire**  
096501 33x23 cm **18,34 1**  
096502 38x28 cm **24,15 1**

Planche en fibre de papier compressé.  
Passe au lave-vaisselle.



25,30<sup>HT</sup>  
984010

**Range planches inox**  
984010 **25,30 1**

Peut aussi servir à ranger des couvercles



**Planche Blanche avec rigole**  
085301 53x32,5x2 cm **22,89 1**  
085320 40x30x2 cm **14,38 1**



**Planche à rigole** **ARCOS**  
096396 37,7x27,7 cm **29,90 1**  
Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



63,25<sup>HT</sup>  
889921

**Planche à découper bambou**  
889921 53x32,5x4 cm **63,25 1**

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.



25,30<sup>HT</sup>  
889920

**Grattoir**  
E23927 **13,69 8**

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

**Planche à pain bambou**  
889920 43x30x2 cm **25,30 1**  
Ne passe pas au lave-vaisselle.

## OUTILS DE PRÉPARATION



### Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,79 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	6,44 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,88 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,65 1
5	912119	Éminceur à légumes	11,27 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,92 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	4,49 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	9,89 1
9	096499	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,95 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	10,21 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,23 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,53 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,86 1
14	912235	Épluche tomates	9,43 1
15	912236	Épluche tomates castor	9,78 1



À partir de  
7,76<sup>HT</sup>  
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur **7,76 1**  
095297 Couteau à julienne **10,01 1**  
Étrier acier inox ép. 1,8 mm



9,26<sup>HT</sup>  
912240

35,86<sup>HT</sup>  
280616

16 912240 Vide avocat **9,26 1**



1,73<sup>HT</sup>  
912041

17 280616 Rasoir à truffes **35,86 1**

18 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,73 1**



21,85<sup>HT</sup>  
B80292

2 GRILLES

**Presse et coupe ail inox**  
7x3.5x19.5 cm

B80292 **21,85 1**

## RÂPE

RÂPEZ SANS EFFORT GRÂCE AU TRANCHANT DES LAMES ULTRA-AFFÛTÉES. LES ALIMENTS SONT COUPÉS PRÉCISÉMENT, SANS ÊTRE DÉCHIQUETÉS NI ÉCRASÉS. LES ARÔMES NATURELS ET LES SAVEURS SONT LIBÉRÉS.



Zeste d'agrumes, gingembre, noix de muscade, ail

### Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	28,64	1
2	010506 Râpe Grain fin	28,64	1
3	010504 Râpe Gros grain	28,64	1
4	010508 Râpe très gros grain	28,64	1
5	010505 Râpe double tranchant	28,64	1
6	010500 Zesteur Premium Classic	20,70	1



1 Fromage à pâte dure comme le parmesan



2 Fromage à pâte dure râpé finement, chocolat, raifort, ...



3 Crudités râpées, finement, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix



4 Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle



5 Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc...

10,29<sup>HT</sup>  
280649



Râpe fine  
280649 10,29 1  
Surface de coupe 65x135 mm.



Râpe 4 faces  
Ht 23 cm  
280680 6,96 1

## CISEAUX



17,25<sup>HT</sup>  
630045



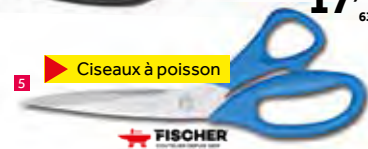
3,05<sup>HT</sup>  
096705



6,73<sup>HT</sup>  
914470



8,49<sup>HT</sup>  
096613



Ciseaux à poisson



40,14<sup>HT</sup>  
096023

Ciseaux à poisson

### Ciseaux

1	041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	11,44	1
2	096705 Tous usages - rouge 20 cm	3,05	1
3	914470 Herbes - 5 lames - rouge	6,73	1
4	096613 Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	8,49	1
5	630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	17,25	1
6	096023 Ciseaux à poisson inox - 24 cm Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.	40,14	1

## USTENSILE

2 fonctions



1



12,65<sup>HT</sup>  
085035

3



2

### Coupe-oeufs

1	085055 Rondelles / quartiers	14,89	1
2	085037 6 sections - inox	15,30	1
3	085035 Rondelles - inox	12,65	1



4



5



15,35<sup>HT</sup>  
156092

6

### Ouvre-boîte

4	983919 Papillon - 16 cm	1,90	1
5	912110 Titan - 9x6x8,5 cm	33,18	1
6	156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm le lot de 10	15,35	1



7,82<sup>HT</sup>  
987108

Coupe pommes inox ø 9cm  
17 x 10,5 x 1/2,5 cm  
987108 8 sections 7,82 1  
987109 10 sections 7,82 1



À partir de  
5,80<sup>HT</sup>  
096386

### Pique à brochette inox

12 piques	
096386 25 cm	5,80 1
096861 30 cm	6,44 1

Prix du lot de 12.



À partir de  
6,04<sup>HT</sup>  
097980

### Esse de boucher inox - lot de 10

097980 8 cm	6,04 1
097982 12 cm	8,57 1
097983 16 cm	10,93 1



À partir de  
9,49<sup>HT</sup>  
089310

### Lyre inox

089310 Lyre pour fil amovible 17 cm	9,49	1
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm	11,96	1
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10	5,69	1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10	6,38	1



2,19<sup>HT</sup>  
E12223

Allume gaz  
23,5x5x3,5 cm  
E12223 2,19 1  
Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



26,05<sup>HT</sup>  
630002

Aiguille à brider  
25 cm - lot de 5  
630002 26,05 1

79,35<sup>HT</sup>  
097950



Dérouleur bobine ficelle  
097950 79,35 1  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

56,35<sup>HT</sup>  
085028



Bobine ficelle 1 kg  
Lin blanchi  
085028 56,35 1



Penderie murale inox  
097059 8 crochets 27,60 1  
910384 12 crochets 30,48 1



Barre porte-fiche à ressort - inox  
044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm 26,62 1  
044442 Barre 13 pinces - 100 cm 37,95 1



Barre porte-fiches  
044450 Longueur 61 cm 6,21 1  
044452 Longueur 92 cm 7,71 1



GAFIC

## APPAREIL DE COUPE



**Mandoline multi-râpes et presse-fruits**  
Plastique abs - 34,5x14,5 cm  
911298 **28,64** 1

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

**PRIX LE PLUS BAS**

**PRIX ACCORD FABRICANT**

**MEILLEURE VENTE**

**41,40<sup>HT</sup>**  
911295



**Mandoline Komi**  
11,2x4x32,3 cm - polypropylène  
089055 **34,39** 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

**95,45<sup>HT</sup>**  
911304



**Mandoline japonaise**  
911304 Ép. coupe 95 mm **95,45** 1

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

**Mandoline japonaise - 32x9 cm**  
Ép. coupe 65 mm  
911295 **41,40** 1

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

**117,30<sup>HT</sup>**  
280109



**L'ORIGINALE !**

**Mandoline du chef**  
Inox - 13,5x40x5,5 cm  
280109 **117,30** 1

Livrée avec 4 effileurs (2, 4, 7 et 10 mm), lames acier inox trempé double biseau, coupe progressive, affûtage spécialisé à Thiers. Poussoir de sécurité en plastique. 1 seul levier de réglage d'épaisseur pour toutes les coupes. Pied réversible, 2 poignées de maintien (prise en main et appui antidérapant).

**LA SEULE À FAIRE DES CUBES...**



**Mandoline ultra**  
Polymère composite et inox  
082319 39x18x14 cm **136,85** 1

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

**276,00<sup>HT</sup>**  
018564



**Coupe frites professionnel à visser**  
Ouvert : 29,2x87,6x58,4 cm  
018564 Section 9,5 mm **276,00** 1

Solide et robuste.

**4X PLUS RAPIDE QU'AVEC UN COUPEAU**

**333,50<sup>HT</sup>**  
C31878



**Coupe légumes**  
31x49,5 cm  
C31878 Tranches 6,4 mm **333,50** 1  
C31889 Option cube/bâtonnet **218,50** 1

Coupe 6,4 mm. Permet de couper fruits et légumes. Lames faciles à remplacer, permet une grande variété de découpes. Facile à nettoyer et à entretenir.

**INOX 18/10**

**COUPEAU INOX  
POUSOIR RILSAN  
SOCLE ÉPOXY**

**Coupe frites**  
44x25x33,5/58,5 cm  
914920 Frite 10x10 mm **309,35** 1  
083906 Frite 8x8 mm **333,50** 1

Sur socle de table. Coupeaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection.

**MACHINE 3 EN 1**  
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits

**156,40<sup>HT</sup>**  
018534



**Machine universelle**  
19x38,5x80 cm  
018534 **156,40** 1

**COUPE AUSSI LES FRUITS (ORANGES, CITRONS...)**



**Coupe-tomates inox rondelles**  
12 tranches ép. 5,5 mm  
089410 43,2x20,2x21 cm **203,55** 1

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

**194,35<sup>HT</sup>**  
083946



**Coupe-tomates inox**  
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm  
083946 **194,35** 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

**MADE IN FRANCE**

**212,75<sup>HT</sup>**  
083950



**Mini coupe-tomates inox**  
10 tranches ép. 5,5 mm  
083950 30x14x18 cm **212,75** 1  
083952 Jeu de 8 lames **39,39** 1

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



**Machine à pâtes IMPERIA**  
987102 21x18,5x17,5 cm **81,65** 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

**Accessoires**

1 987103 Spaghetti 2 mm **32,03** 1

2 987104 Ravioli 2 empreintes **61,64** 1

## MOULIN À LÉGUMES

**LT**



**Moulin à légumes**  
Inox - 42x40x32 cm  
911583 **304,75** 1

Vendu avec une grille Ø 3 mm. Environ 5 kg/min.



**Moulin à légumes**  
Inox - Ø 31 cm  
083938 **126,50** 1

Environ 1,5 kg/min.

**GAFIC**

## ÉPLUCHE FRUIT

**11,39<sup>HT</sup>**  
632616



**22,31<sup>HT</sup>**  
911302



Renforcé

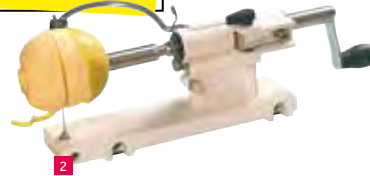


**9,66<sup>HT</sup>**  
911335



**PÈLE, VIDE ET TRANCHE EN UNE SEULE OPÉRATION. KALI : FIXATION SERRE-JOINT.**

**241,50<sup>HT</sup>**  
911180



- |   |        |                                  |        |   |
|---|--------|----------------------------------|--------|---|
| 1 | 911302 | Pèle pommes fixation serre joint | 22,31  | 1 |
| 2 | 911180 | Pèle pommes Kali - Modèle Pro    | 241,50 | 1 |
| 3 | 632616 | Pèle pommes à ventouse           | 11,39  | 1 |
| 4 | 911301 | Pèle pommes renforcé à ventouse  | 21,68  | 1 |
| 5 | 911335 | Vide ananas inox                 | 9,66   | 1 |

Pèle pommes finition laqué bordeaux.

## ESSOREUSE & PASSOIRE



Essoreuse  
**B80557** 5 L - ø 26x20 cm **27,60** 1

New



Essoreuse grand volume ! antibactérien incorporé

À partir de **101,20<sup>HT</sup>**  
070306

**Dynamic**

- |                         |                               |        |               |   |
|-------------------------|-------------------------------|--------|---------------|---|
| Essoreuse manuelle 5 L  | 1 à 2 salades - ø27,5 x 34 cm | 070306 | <b>101,20</b> | 1 |
| Essoreuse manuelle 10 L | 2 à 3 salades - ø33 x 42 cm   | 070302 | <b>138,00</b> | 1 |
| Essoreuse manuelle 20 L | 3 à 5 salades - ø43 x 50 cm   | 070300 | <b>163,30</b> | 1 |

Base antidérapante. Plastique alimentaire



**2,65<sup>HT</sup>**  
905463

Entonnoir  
905463 ø 12 cm **2,65** 1  
905464 ø 14 cm **3,22** 1



Passoire polypropylène  
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm **5,18** 1  
631187 11 L - ø 38x17,2 cm **9,09** 1  
Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

**13,69<sup>HT</sup>**  
096030



Passoire Stop gliss®  
096030 ø 14 cm **13,69** 1  
096029 ø 20 cm **18,63** 1



Passoire inox 18/10  
E12186 ø22,5x9,5 cm **16,68** 1  
E12187 ø26x11 cm **19,55** 1

À partir de **16,68<sup>HT</sup>**  
E12186

INOX 18/10



**16,10<sup>HT</sup>**  
B80828

Entonnoir  
B80828 ø 14 cm **16,10** 1  
086801 ø 16 cm **21,85** 1



**58,65<sup>HT</sup>**  
086128

**de Buey**

Passoire inox conique à queue - ø 28 x 13 cm  
086128 **58,65** 1



À partir de **57,50<sup>HT</sup>**  
912082

Passoire conique inox  
912082 ø 36x16 cm **57,50** 1  
005841 ø 40 x 26 cm **65,78** 1



**40,14<sup>HT</sup>**  
910385

Vide marmite  
910385 2 L - ø 20 cm **40,14** 1

## ENTONNOIR À PISTON

RANGE DOUILLE INCORPORÉ

**43,70<sup>HT</sup>**  
086230



Entonnoir à piston inox  
80 cl - ø 15xHt15,5 cm  
086230 **43,70** 1

TOP QUALITÉ

**87,40<sup>HT</sup>**  
086209

ÉTANCHE !



Entonnoir à piston  
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm  
086209 **87,40** 1  
Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

**87,40<sup>HT</sup>**  
086221



Entonnoir à piston  
2 L - ø 20x20 cm  
086221 **87,40** 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. Entonneurs livrés avec support.

**131,10<sup>HT</sup>**  
631006



Entonnoir à piston  
Tout inox - 3,3 L  
ø 20x38 mm  
avec 2 douilles  
631006 **131,10** 1  
Buse ø15 mm



10,58<sup>HT</sup>  
912210

- Spatule à réduire**  
Lg 37,5 cm
- 1 912210 Pleine 10,58 1
  - 2 912211 Percée 10,58 1
- Longueur totale 50 cm

- À partir de 13,80<sup>HT</sup>  
912031
- Écumoire monobloc**
- 3 912018 ø 8 cm 5,75 1
  - 912020 ø 10 cm 6,79 1
  - 912022 ø 12 cm 7,94 1
  - 912024 ø 14 cm 11,27 1
  - 912026 ø 16 cm 12,88 1
  - 912028 ø 18 cm 18,40 1
  - 912030 ø 20 cm 21,85 1

- Sur cercle**
- Araignée à friture inox renforcée**
- 4 912031 ø 14 cm 13,80 1
  - 912035 ø 16 cm 16,10 1
  - 912033 ø 18 cm 17,25 1

- Araignée renforcée carrée**
- 780802 18x18 cm 120,75 1
  - 780801 26x26 cm 138,00 1

À partir de 120,75<sup>HT</sup>  
780802

À partir de 10,06<sup>HT</sup>  
089804

- Araignée toile inox**
- 6 089804 ø 12 cm 10,06 1
  - 089805 ø 14 cm 12,54 1
  - 089806 ø 16 cm 12,82 1
  - 089814 ø 18 cm 15,53 1
  - 089810 ø 20 cm 16,68 1
  - 089811 ø 22 cm 19,44 1
  - 089812 ø 24 cm 22,43 1
  - 089813 ø 28 cm 26,74 1

**VÉRITABLE MONOBLOC**



À partir de 4,20<sup>HT</sup>  
912000

6,44<sup>HT</sup>  
912016

**Cuillère à arroser**  
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm  
912016 6,44 1

- Louche inox**
- 912000 5 cl - ø 6 x 28 cm 4,20 1
  - 912002 13 cl - ø 8 x 30 cm 5,81 1
  - 912004 25 cl - ø 10 x 34 cm 7,36 1
  - 912006 45 cl - ø 12 x 35 cm 9,26 1
  - 912008 67 cl - ø 14 x 39 cm 12,54 1
  - 912010 1 L - ø 16 x 43 cm 16,79 1
  - 912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm 22,89 1
  - 912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm 29,90 1



**Forgé**

- Stop gliss®**
- 1 095288 Pelle pleine 26 cm 11,85 1
  - 2 095290 Pelle à grilles 26 cm 11,85 1
  - 3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm 10,24 1
  - 4 095298 Cuillère perforée 33 cm 14,09 1
  - 5 095294 Cuillère pleine 28 cm 14,49 1
  - 6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm 10,70 1
  - 7 041711 Presse purée ø 16 cm 17,94 1
  - 8 095301 Pelle à plancha - 16 cm 21,13 1
  - 9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm 28,18 1
  - 10 096028 Cuillère à spaghetti 13,05 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.

## LES OUTILS GÉANTS



**INOX 18/10**

### Les grands outils

- 1 097041 Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm 86,25 1
- 2 097035 Fouet renforcé 50 cm 72,45 1
- 3 097066 Spatule polyéthylène 74 cm 58,65 1
- 4 989910 Fouet tout inox 100 cm 50,89 1
- 5 097040 Spatule géante inox 120 cm 55,20 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

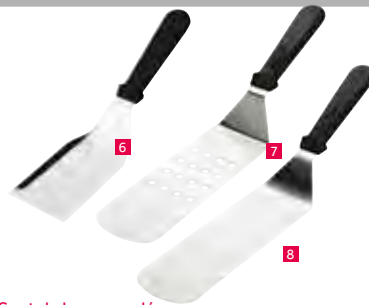


**MANCHE SURMOULÉ POLYPROPYLENE NOIR, SPATULE INOX.**

- 1 Spatule étroite plate**
- 096990 Lg 13 cm 3,45 1
  - 096991 Lg 20 cm 3,68 1
  - 096992 Lg 25 cm 3,80 1
  - 096993 Lg 30 cm 4,83 1
  - 096994 Lg 35 cm 5,18 1

- 2 Spatule étroite coudée**
- 096995 Lg 20 cm 6,61 1
  - 096996 Lg 25 cm 6,96 1
  - 096997 Lg 30 cm 4,08 1

- 3 Spatulette pâtisserie**
- 280612 Longueur 10x1,8 cm 5,06 1



- Spatule large coudée**
- 6 097123 Biseautée (7x13,5 cm) 4,37 1
  - 7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) 5,12 1
  - 8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) 4,66 1

Manche surmoulé polypropylène noir.

**Spatule triangulaire**  
Biseauté (10x11,5 cm)  
097122 3,62 1



**Spatule large coudée**  
091736 7,94 1  
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.



**Pelle à poisson**  
Lg 17 cm  
889919 4,26 1

**Pelles à poisson souple**  
095285 17x8 cm 6,92 1

20,70<sup>HT</sup>  
089054

**INOX 18/10**

**Pelle à omelette inox**  
30x28 cm  
089054 20,70 1

6,92<sup>HT</sup>  
095285



**Pelle à frites**  
914921 Droitier 18,29 1  
914930 Ambidextre 20,70 1



**COLLECTION  
BUFFET**

**Couverts de service - Inox 18/10**

1	543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	9,43	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	8,63	1
3	990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	9,43	1
4	990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	9,43	1
5	990229	Pelle à salade Lg 28 cm	8,91	1
6	990230	Fourchette Lg 28,5 cm	7,59	1



**2,70<sup>HT</sup>**  
041825

**Couverts de service inox**  
24,7 cm  
041824 Fourchette **2,70** 1  
041825 Cuillère **2,70** 1



**4,03<sup>HT</sup>**  
001568

**Couvert en PLA**

001568 **4,03** 6

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



**3 CRANS  
DE BLOCAGE  
ANTI-GLISSE !**

**TOP  
QUALITÉ**  
★

**Cuillère de service - 32 cm**

920000 Perforée **4,89** 1

066808 Pleine **4,66** 1

Cuillère en copolyester noir



**5,63<sup>HT</sup>**  
041635

**Cuillère inox - Lg 31,5 cm**

041636 Perforée **5,63** 1

041635 Pleine **5,63** 1

À partir de  
**2,19<sup>HT</sup>**  
041814



**Louches de service inox**

041814 Simple 18 cl **2,19** 1

914000 Monobloc 10 cl - 31 cm **6,15** 1



**Pince couleur - 24 cm**

914036 Noir **5,69** 1

914037 Jaune **5,69** 1

914038 Rouge **5,69** 1

914039 Vert **5,69** 1

914040 Bleu **5,69** 1

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !



À partir de  
**3,10<sup>HT</sup>**  
041653

**Pince de service Jumbo**

041653 Inox - 24 cm **3,10** 1

041654 Inox - 40 cm **4,72** 1

911424 Nylon - 30 cm **6,04** 1

911422 Nylon - 40 cm **7,94** 1



**2,30<sup>HT</sup>**  
087127

**Louche à spaghetti - 29 cm**

087127 Nylon **2,30** 1

**Spatule de cuisson**

Lg 7 cm

905460 **7,13** 1

Matériau composite.

**7,13<sup>HT</sup>**  
905460

**Jusqu'à 250°C**

**2,65<sup>HT</sup>**  
096850

**Spatule de cuisson**

8,5x11,5x33 cm

096850 **2,65** 1

Nylon noir.

**3,39<sup>HT</sup>**  
041646

**Pince à spaghetti - 20 cm**

041646 Inox **3,39** 1



**Pince à gâteau**

087125 Inox 18/10 **8,28** 1



**Pince à gâteau**

049812 Inox **14,84** 1



**Pince à salade**

049813 Inox **14,84** 1



**Pelle à tarte**

041819 Inox **2,70** 1



**Pelle à tarte - 28 cm**

044448 **6,79** 1

Manche composite avec crochet anti-glisse.



**Pince de service**

914019 Noire 25,5 cm **5,64** 1

**FUMOIR**

**61,53<sup>HT</sup>**  
113486



POUR FUMER TOUS TYPES  
D'ALIMENTS (VIANDES,  
POISSONS, FROMAGES, ETC.)  
CONFÈRE AUX PLATS UN  
ARÔME UNIQUE

**Fumoir pour aliments**

113486 Fumoir « Instant » **61,53** 1

113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm **35,59** 1

911256 Sciure de bois - parfum orange - 100 g **6,73** 1

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

**DRESSAGE**



**Pince à dresser coudée**

096020 16 cm **6,73** 1

096021 22 cm **10,24** 1



**Pince à dresser droite**

096018 16 cm **6,73** 1

096019 22 cm **10,24** 1



À partir de  
**8,95<sup>HT</sup>**  
914020

**Pince à dresser**

914020 Coudée - 20 cm **8,95** 1

914021 Droite - 30 cm **10,50** 1



À partir de  
**8,28<sup>HT</sup>**  
990231

**Plateau à dresser**

990231 21,5x15x2 cm **8,28** 1

990232 23,7x17,7x2,5 cm **10,35** 1

990233 26,5x20,5x2,5 cm **12,08** 1

E12141 40,5x30,5x2,5 cm **20,13** 1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour enrober, égoutter, griller ou refroidir.

## SPÉCIAL VIANDE



**Presse à steak simple**  
501576 ø 11,5 cm **17,71** 1  
Permet de presser vos steaks.



**Aplatisseur à viande inox**  
1 kg - ø 8,5 cm  
097984 **25,70** 1



**Pince à hamburger**  
Inox 18/10  
914499 **9,37** 1



**New**



**Griffe d'ours**  
B78954 **11,39** 1  
Griffe en inox avec poignée bakelite. Idéal pour effilocheer la viande.



**Fourchette 2 dents**  
Mitre ronde forgée  
096108 18 cm **14,38** 1



**21,41<sup>HT</sup>**  
095303

**Presse à plancha - fonte (1 kg)**  
095303 21x11 cm **21,41** 1

## SPÉCIAL PIZZA



**4,66<sup>HT</sup>**  
911389

**Louche à pizza**  
ø7x27 cm  
911389 **4,66** 1

**10,24<sup>HT</sup>**  
050999

**Louche à pizza**  
14,8 cl  
050999 **10,24** 1



**6,10<sup>HT</sup>**  
094081  
**Roulette à pizza - ø 10 cm**  
094081 Inox 24 cm **6,10** 1



**11,85<sup>HT</sup>**  
096448  
**Roulette à pizza**  
Inox 24 cm - ø 10 cm  
096448 **11,85** 1



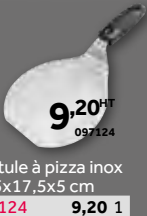
**41,06<sup>HT</sup>**  
086959  
**Roulette à pizza crantée de pré-coupage**  
086959 **41,06** 1



**Spatule flexible**  
10 cm - plastique  
630242 **10,01** 1



**14,72<sup>HT</sup>**  
630243  
**Spatule inox**  
9,5 cm  
630243 **14,72** 1



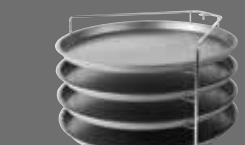
**9,20<sup>HT</sup>**  
097124  
**Spatule à pizza inox**  
16,5x17,5x5 cm  
097124 **9,20** 1



À partir de **5,46<sup>HT</sup>**  
086956

**Grille aluminium**  
086956 ø 20 cm **5,46** 1  
086924 ø 30 cm **7,76** 1  
086925 ø 33 cm **8,28** 1  
086927 ø 40 cm **10,06** 1  
086958 40x60 cm **25,30** 1

**85,68<sup>HT</sup>**  
086928  
**Ratelier pour grilles**  
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux  
30x30x65,5 cm  
086928 **85,68** 1



**Support avec plaque**  
ø29,5x21 cm - 4 niveaux  
4 plaques  
990235 **21,85** 1



**POUR LES PROS**

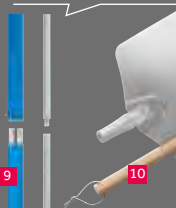


**POUR LES PROS**



- Pelle à pizza**
- |    |        |  |        |   |
|----|--------|--|--------|---|
| 1  | 086955 | Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m                      | 67,68  | 1 |
| 2  | 086942 | Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m                   | 91,77  | 1 |
| 3  | 086161 | Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m                               | 44,16  | 1 |
| 4  | 987000 | Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m                          | 43,59  | 1 |
| 5  | 086900 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 1,5 m                    | 128,80 | 1 |
| 6  | 087050 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 60 cm                    | 109,25 | 1 |
| 7  | 086954 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium anodisé - pleine - manche 1,5 m          | 82,00  | 1 |
| 8  | 086953 | Pelle rectangulaire 23x40 cm - aluminium anodisé - perforée - manche 60 cm | 107,76 | 1 |
| 9  | 086951 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium - perforée manche démontable 1,5 m       | 126,50 | 1 |
| 10 | 990234 | Pelle carrée 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm - Lg totale : 88 cm    | 21,85  | 1 |

**Manche démontable**



**Brosse pour four et grill**  
poils en acier inox  
630241 **24,90** 1



**Brosse pour four**  
086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m **72,45** 1



**Support mural 2 pelles**  
Aluminium anodisé  
086947 **25,30** 1

# la PÂTISSERIE

## PRÉPARATION & CUISSON

**Mouvette - hêtre**

À partir de **1,49<sup>HT</sup>**  
631047

631047	25 cm	1,49	1
631048	30 cm	1,44	1
631049	35 cm	1,73	1
631050	40 cm	2,24	1

**Spatule biais - hêtre**

À partir de **1,50<sup>HT</sup>**  
631051

631051	30 cm	1,50	1
631052	35 cm	1,84	1
631053	40 cm	2,13	1

**Spatule polyglass**

Monobloc pour une hygiène parfaite

**TOP QUALITÉ**

986358	25 cm	2,19	1
086359	30 cm	2,88	1
986360	35 cm	3,11	1
086361	40 cm	4,72	1
986362	50 cm	7,42	1

**Spatule monobloc rigide Stop gliss®**

POLYAMIDE FIBRE DE VERRE

Jusqu'à 230° C

958045	25 cm	5,18	1
958046	30 cm	6,33	1
958047	35 cm	7,59	1

À partir de **5,18<sup>HT</sup>**  
958045



**Mouvette nylon**

À partir de **4,89<sup>HT</sup>**  
018554

018554	Crème 21,6cm	4,89	1
018555	Bleu 30,5 cm	4,89	1
018556	Rouge 30,5 cm	4,89	1
018557	Jaune 30,5 cm	4,89	1
018558	Crème 30,5 cm	6,79	1

Anti-microbien (technologie AGIO).

**Spatule silicone**

À partir de **3,57<sup>HT</sup>**  
097057

Jusqu'à 230° C

097057	25 cm	3,57	1
097058	36 cm	5,81	1

**Spatule silicone**

À partir de **4,54<sup>HT</sup>**  
113488

Jusqu'à 230° C

113488	25 cm	4,54	1
113487	35 cm	7,13	1

**Maryse polypropylène**

À partir de **2,42<sup>HT</sup>**  
044305

044305	26 cm	2,42	1
043306	35,5 cm	4,14	1
043307	41 cm	6,21	1

**Maryse monobloc haute température Stop gliss®**

SILICONE

À partir de **6,15<sup>HT</sup>**  
958042

Jusqu'à 260° C

958042	25 cm	6,15	1
958043	35 cm	9,66	1
958044	40 cm	10,58	1



**Fouet inox**

912032	Lg 25 cm	5,64	1
912034	Lg 30 cm	5,92	1
912036	Lg 35 cm	7,94	1
912200	Lg 40 cm	8,74	1

**Fouet Fiberglass**

912205	Lg 25 cm	7,94	1
912204	Lg 30 cm	8,57	1
912203	Lg 35 cm	10,24	1
912202	Lg 40 cm	10,93	1

**Fouet Göma**

082249	Lg 20 cm	10,81	1
082250	Lg 25 cm	13,69	1
082251	Lg 30 cm	15,99	1
082252	Lg 35 cm	16,45	1
082253	Lg 40 cm	17,94	1
082254	Lg 45 cm	21,05	1
082255	Lg 50 cm	22,89	1

**Fouet Göma**

À partir de **10,81<sup>HT</sup>**  
082249

### TRAVAIL DE LA PÂTE



**Rouleau pâtisserie**

280096	Hêtre - 41 cm	6,73	1
911142	Polyéthylène 50 cm	28,92	1

**Pelle à farine inox 18/10**

INOX 18/10

911164	60 ml 19x5 cm	14,78	1
911166	110 ml 21,5x6 cm	16,79	1
B81769	860 ml 38x14 cm	37,95	1

**Pinceau silicone - manche inox**

À partir de **7,99<sup>HT</sup>**  
142008

142008	22x3 cm	7,99	1
142009	23x3,5 cm	9,09	1

**Brosse droite Hollandaise**

Tête soie blanche

280090 32 cm **14,51** 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

**Corne pâtissière**

À partir de **1,61<sup>HT</sup>**  
280781

Composite 2  
Silicone 1

097048	15x9 cm	7,35	1
280781	14,7x9,5 cm	1,61	5

Hautes températures

**Raclette renforcée**

086536 Blanc - 12x9,5 cm **1,32** 1

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer la préparation ahérantes.

**Coupe pâte en inox**

6,33<sup>HT</sup>  
087051

087051	Carré souple	6,33	1
--------	--------------	------	---

**Coupe pâte en inox**

À partir de **3,39<sup>HT</sup>**  
097992

097990	Carré rigide	3,51	1
097993	Carré souple	3,51	1
097992	Arrondi rigide	3,39	1
097991	Arrondi souple	3,51	1



**Pinceau pâtisserie**

142013	22,5x3 cm	2,70	1
142014	23x3,5 cm	3,28	1
142015	23,5x4 cm	3,74	1

Virole inox. Manche polypropylène.

**Noyaux de cuisson**

Billes céramiques

Boîte de 1 kg **986417** **13,28** 1

**Rouleau pique vite**

INOX 18/10

280789	Plastique - 12 cm	8,34	1
280788	Pointe métal - 13 cm	24,04	1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

**Diviseur à pâte**

24x5,5x5,5 cm

E12221 Roues cannelées **20,59** 1

B81941 Roues lisses **20,59** 1

Extensible, 5 roues.



## CHINOIS & TAMIS



**29,79<sup>HT</sup>**  
098122

**Chinois toile-métallique**  
098122 Rond ø 20 cm **29,79 1**  
912091 Ovale 20x22 cm **33,24 1**  
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



**15,93<sup>HT</sup>**  
912092

**Chinois tout inox**  
912092 ø 18 cm **15,93 1**  
912097 ø 20 cm **17,37 1**  
912095 ø 24 cm **18,69 1**



À partir de **15,93<sup>HT</sup>**  
986470

**Tamis à farine Inox**  
986470 ø21x6 cm **15,93 1**  
986471 ø30x7 cm **21,28 1**  
Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



**33,24<sup>HT</sup>**  
912091



**14,66<sup>HT</sup>**  
912087

**Passoire conique inox**  
912087 ø 16 cm **14,66 1**



À partir de **12,02<sup>HT</sup>**  
912084

**Passe bouillon inox**  
912084 ø 14 cm **12,02 1**  
912083 ø 16 cm **14,66 1**  
912085 ø 18 cm **17,37 1**  
912089 ø 20 cm **20,01 1**



**STOP AUX GRUMEAUX**

**9,83<sup>HT</sup>**  
911132

**Tamis inox à hélice**  
911132 ø 12 cm **9,83 1**  
Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

## BASSINE



À partir de **2,88<sup>HT</sup>**  
A20280

**Bol polypropylène**  
araven  
A20280 1 L - ø 170x80 mm **2,88 1**  
631288 2,5 L - ø 235x110 mm **5,18 1**  
631289 4,5 L - ø 280x140 mm **6,79 1**  
631290 7 L - ø 325x160 mm **9,78 1**  
A20281 11 L - ø 380x180 mm **12,08 1**

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



À partir de **4,03<sup>HT</sup>**  
911596

**Bol conique**  
911596 ø 20 cm - 1 L **4,03 1**  
911597 ø 24 cm - 2 L **7,36 1**  
911598 ø 30 cm - 3 L **8,74 1**  
911599 ø 34 cm - 5 L **12,77 1**



À partir de **11,50<sup>HT</sup>**  
911118

**REBORDS COURBÉS !**

**Bassine conique à fond plat inox**  
911118 ø 20 cm - 2,12 L **11,50 1**  
911120 ø 24 cm - 3,5 L **12,77 1**  
911119 ø 28 cm - 5,25 L **16,85 1**  
911123 ø 32 cm - 7,65 L **19,61 1**



**INOX 18/10**

**Bassine cul de poule inox**  
911122 ø 22 cm - 2,7 L **25,19 1**  
911124 ø 26 cm - 4 L **30,19 1**  
911126 ø 32 cm - 9,5 L **32,09 1**  
911128 ø 36 cm - 12 L **46,58 1**



**60,61<sup>HT</sup>**  
086165

**Seau inox**  
12 L - ø 31 cm  
086165 **60,61 1**



**4,37<sup>HT</sup>**  
030308

**Verre mesureur en verre**  
030308 56cl **4,37 1**



À partir de **3,68<sup>HT</sup>**  
990200

**Pot mesureur**  
990200 1L - ø 12x17 cm **3,68 1**  
990201 2L - ø 15x20,8 cm **6,44 1**  
990202 5L - ø 20x27,5 cm **12,36 1**  
Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).



**8,63<sup>HT</sup>**  
086166

**Pichet gradué Inox**  
086166 1 L **8,63 1**  
086169 2 L **12,94 1**

## CUISSON & DÉMOULAGE



**19,26<sup>HT</sup>**  
911487

**Plaque à baguettes**  
38x32 cm  
911487 **19,26 1**



**SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE AVEC UNE ÉPONGE**

**Tapis de cuisson silicone**  
000151 GN 1/1 **13,23 1**  
280092 58x38 cm **16,88 1**  
911650 38x28 cm **8,45 1**



À partir de **30,13<sup>HT</sup>**  
630419

**Feuilles de cuisson**  
630419 GN1/1 **30,13 1**  
630418 600x400 mm **33,52 1**  
Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.



**4,95<sup>HT</sup>**  
907524

**DÉMOULAGE FACILE !**  
**SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES**  
Graisage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

**Spray de démoulage**  
Aérosol de 600 ml  
907524 **4,95 1**



## SPÉCIAL CHOCOLAT



**13,00<sup>HT</sup>**  
632142

**Feuille guitare 600x400 mm**  
632142 Polyéthylène 55 µ **13,00 1**

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.



**67,85<sup>HT</sup>**  
B82480

**Bain marie à chocolat**  
B82480 22,6x26x14,3 cm **67,85 1**  
Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D ; la chaleur est répartie uniformément



## THERMOMÈTRE



**4,54<sup>HT</sup>**  
089406

**Thermomètre à sucre**  
089406 200°C max **4,54 1**  
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.



**10,93<sup>HT</sup>**  
909965

**Thermomètre à confiserie**  
+80/+200°C  
909965 **10,93 1**  
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

## DOUILLE & POCHE



**94,30<sup>HT</sup>**  
086796



**Coffret le tube pro**  
Tube pro + 4 recharges + 12 douilles  
086796 **94,30 1**

**Recharge 0,75 L**  
086795 **11,49 1**

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



POUR PRODUITS FROIDS

**17,08<sup>HT</sup>**  
280010



**Poches jetables**  
280010 55x30 cm **17,08 1**  
Poche jetable polyéthylène 85 µ.  
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



**20,70<sup>HT</sup>**  
150948



**Rouleau de 100 poches jetables**  
PA/PE 64Mic - 55x30 cm  
150948 **20,70 1**

Vendu à l'unité



UTILISATION FROID ET CHAUD

**13,11<sup>HT</sup>**  
150980

**Poche pâtisserie Elite**  
150980 30x54 cm **13,11 1**

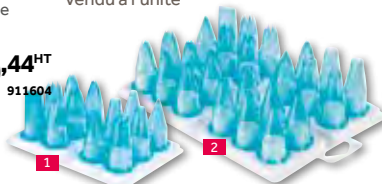
Boîte distributrice de 100 poches.  
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



**Douilles GEO\***  
U6 - GEO demi unie - GEO triangle  
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm  
523735 Coffret 6 douilles **10,35 1**

Entretien lave-vaisselle.  
\*Assortiment 6 douilles GEO.

**19,44<sup>HT</sup>**  
911604



**1 Assortiment de douilles copolyester**  
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2  
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **19,44 1**

**2 Assortiment de douilles copolyester**  
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12  
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2  
911608 Assortiment pâtisseries 24 douilles **27,49 1**



**15,53<sup>HT</sup>**  
089404

**Assortiment de douilles de décoration**  
26 douilles + 1 adaptateur  
089404 **15,53 1**



**13,69<sup>HT</sup>**  
911590

**Assortiment de 24 douilles acrylique**  
Douilles unies et cannelées de différents diamètres  
911590 Plateau 28x7x18 cm **13,69 1**



**26,34<sup>HT</sup>**  
986436

**Assortiment 26 douilles + 1 adaptateur**  
986436 **26,34 1**  
Douilles fines en inox.

## DÉCORATION

**1,44<sup>HT</sup>**  
889910



**Corne pâtisserie**  
889910 15x10,6 cm **1,44 1**

**5,64<sup>HT</sup>**  
089407



**Set de peignes de décoration**  
089407 7 peignes **5,64 1**

**3,16<sup>HT</sup>**  
280773



**Saupoudreuse - ø7x10 cm**  
**1 280773 Tamis 3,16 1**  
**2 280774 Grosses piqures 6,84 1**  
**Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10**  
**3 280772 Piqures fines 5,81 1**



**26,34<sup>HT</sup>**  
158539

IDÉAL CRÈME BRÛLÉE

**Chalumeau gaz**  
158539 **26,34 1**  
**Cartouche gaz**  
158534 **4,03 1**

À partir de **17,25<sup>HT</sup>**  
911659



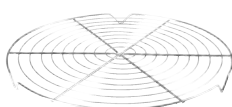
Polyamide

**Découpoirs ronds - lot de 9**  
911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **17,25 1**  
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **17,25 1**  
280058 Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm **21,22 1**  
280062 Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm **25,93 1**



Inox

**5,12<sup>HT</sup>**  
990215



**Grille pâtisserie**  
990215 ø 32 cm **5,12 1**  
En acier chromé.

**29,90<sup>HT</sup>**  
089403



**Guéridon pâtisseries**  
Mélamine blanche ø 32 cm  
089403 **29,90 1**

**11,16<sup>HT</sup>**  
632140



**Ruban PVC pâtisseries 100 µ**  
632140 100m x 4,5 cm **11,16 1**  
632141 100m x 6 cm **14,55 1**  
Ruban incolore

## TRAVAIL DE LA PÂTE

À partir de **3,11<sup>HT</sup>**  
631297



**Flacon doseur**  
631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **3,11 1**  
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **3,11 1**  
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,68 1**  
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,68 1**  
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **4,20 1**  
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **4,20 1**

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

**2,59<sup>HT</sup>**  
631294

**Flacon doseur**  
631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,59 1**  
631295 50 cl - ø 60x261 mm **3,34 1**  
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,74 1**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



À partir de **1,14<sup>HT</sup>**  
914056

**Flacon doseur sauce**  
911623 25 cl - Transparent **1,27 1**  
914056 25 cl - Rouge **1,14 1**  
914057 25 cl - Jaune **1,14 1**  
911625 40 cl - Transparent **1,44 1**  
914059 40 cl - Rouge **1,38 1**  
914060 40 cl - Jaune **1,38 1**  
911627 70 cl - Transparent **1,67 1**  
914062 70 cl - Rouge **1,50 1**  
914063 70 cl - Jaune **1,50 1**  
Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

**7,99<sup>HT</sup>**  
990212



**Flacon triple buse**  
55 cl - ø 65x220 mm  
990212 **7,99 1**  
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

**14,38<sup>HT</sup>**  
044453



**Support pour doseur à sauce**  
044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **14,38 1**  
044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **14,84 1**

**12,54<sup>HT</sup>**  
986437

**Moule à canelé Bordelais**  
de Bayer

986437 ø 5,5 cm **12,54 1**  
Moule en cuivre.

À partir de **3,62<sup>HT</sup>**  
911475

**FRANCE**

**Bordé**

**Moule à canelé Bordelais**  
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **3,62 6**

**Moule à baba/dariole**  
911026 ø 6 x Ht 6 cm **4,31 1**

À partir de **4,89<sup>HT</sup>**  
911033

**FRANCE**

**Bordé**

**Moule à manqué Rond**

911033 ø 10 x 3 cm	<b>4,89 1</b>
911654 ø 20 x 4 cm	<b>10,64 1</b>
911655 ø 22 x 4,5 cm	<b>13,23 1</b>
911656 ø 24 x 4,2 cm	<b>14,03 1</b>
911657 ø 26 x 4,5 cm	<b>15,99 1</b>
911658 ø 28 x 4,5 cm	<b>18,34 1</b>

À partir de **2,59<sup>HT</sup>**  
911483

**FRANCE**

**Bords roulés**

**INOX 18/10**

**Cercle à tarte**

911483 ø 10x2 cm	<b>2,59 1</b>
280348 ø 24x2 cm	<b>3,85 1</b>
280352 ø 28x2 cm	<b>4,43 1</b>
911492 ø 32x2 cm	<b>5,92 1</b>
280520 ø 10x2,7 cm	<b>3,62 1</b>
280521 ø 24x2,7 cm	<b>5,75 1</b>
280522 ø 28x2,7 cm	<b>6,10 1</b>
280523 ø 32x2,7 cm	<b>6,73 1</b>

À partir de **18,98<sup>HT</sup>**  
523719

**FRANCE**

**Cercle à mousse**

911481 ø 7,5 x 4 cm	<b>3,22 1</b>
911066 ø 8 x 4,5 cm	<b>3,57 1</b>
910487 ø 10 x 4,5 cm	<b>4,43 1</b>
910488 ø 12 x 4,5 cm	<b>4,89 1</b>
910489 ø 14 x 4,5 cm	<b>5,12 1</b>
910490 ø 16 x 4,5 cm	<b>6,10 1</b>
910491 ø 18 x 4,5 cm	<b>6,21 1</b>
911070 ø 20 x 4,5 cm	<b>6,50 1</b>

Inox 18/10.

À partir de **18,98<sup>HT</sup>**  
523719

**FRANCE**

**Cercle à vacherin lisse**

097161 ø 24x6 cm	<b>9,38 1</b>
097160 ø 28x6 cm	<b>11,27 1</b>

**Cercle inox extensible**  
523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm **18,98 1**

**25,59<sup>HT</sup>**  
089056

**Cadre inox extensible**  
089056 Mini 16x16x5 cm  
Maxi 30x30x5 cm **25,59 1**

Passé au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.

À partir de **21,80<sup>HT</sup>**  
082750

**FRANCE**

**Cadre à opéra**

082750 33x33x3,5 cm	<b>21,80 1</b>
910422 49x29x4,5 cm	<b>26,34 1</b>
082756 57x9x4,5 cm	<b>26,22 1</b>
082752 50,9x30,7x4,5 cm	<b>30,19 1</b>
082754 56,5x36,5x4,5 cm	<b>34,96 1</b>

**32,43<sup>HT</sup>**  
911003

**Caisse à génoise**  
40x30x3,5 cm **32,43 1**

911003 Inox

À partir de **7,02<sup>HT</sup>**  
911018

**FRANCE**

**Tourtière cannelée**

911018 Fond fixe ø 24 cm	<b>7,02 1</b>
911020 Fond fixe ø 28 cm	<b>8,91 1</b>
280250 Fond fixe ø 32 cm	<b>10,93 1</b>
911448 Fond mobile ø 24 cm	<b>12,13 1</b>
911450 Fond mobile ø 28 cm	<b>14,32 1</b>
911452 Fond mobile ø 32 cm	<b>19,78 1</b>

Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.

À partir de **23,31<sup>HT</sup>**  
911651

**Caisse à génoise Rectangulaire**

911651 30x20x3,5 cm	<b>23,31 1</b>
911652 40x30x3,5 cm	<b>29,72 1</b>
911653 61x41x5 cm	<b>44,10 1</b>

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

**11,97<sup>HT</sup>**  
911017

**FRANCE**

**Moule à tarte cannelée fond mobile**  
911017 35x11x2,5 cm **11,97 1**

Moule anti-adhésif.

**Tartelette cannelée**

911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	<b>1,84 1</b>
911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm	<b>2,53 1</b>
910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	<b>3,05 1</b>
910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm	<b>3,62 1</b>

À partir de **75,15<sup>HT</sup>**  
912181

**Plaques silicone**

1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	<b>75,15 1</b>
2 912183 Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	<b>75,15 1</b>
3 912185 Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes	<b>75,15 1</b>
4 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	<b>75,15 1</b>
5 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	<b>75,15 1</b>

À partir de **31,05<sup>HT</sup>**  
986408

**FRANCE**

**Elastomoule**

1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes	<b>31,05 1</b>
2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes	<b>31,05 1</b>
3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes	<b>31,05 1</b>
4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes*	<b>31,05 1</b>
5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	<b>31,05 1</b>

Les moules font 30x17,5 cm\* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70°C à +300°C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie.  
\*Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

À partir de **44,85<sup>HT</sup>**  
986414

**FRANCE**

**Elastomoule GN1/1**

1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes	<b>44,85 1</b>
2 986412 Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes	<b>44,85 1</b>
3 986413 Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes	<b>44,85 1</b>

Mouflex pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

**11,62<sup>HT</sup>**  
911430

**FRANCE**

**Moule à brioche**  
Fond plat 22 cm **11,62 3**

911430

**83,43<sup>HT</sup>**  
630170

**Moule à pâte crôte pliable - inox**

631004 Perforé - 48x9x8,5 cm	<b>97,41 1</b>
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm	<b>83,43 1</b>

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Perforé, il est multi-usage : pâte crôte, 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.

**Plaques à financier anti-adhérentes**  
910420 6 empreintes **14,38 3**

Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm

**Plaques à madeleine anti-adhérentes**  
911339 12 empreintes **14,38 3**

Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm

**13,46<sup>HT</sup>**  
911432

**Moule à cake**  
28x10x7,5 cm **13,46 1**

911432 **13,46 1**

Anti-adhérent

**14,61<sup>HT</sup>**  
631037

**Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile**

631037 ø 28 x 2,8 cm	<b>14,61 1</b>
631038 ø 32 x 2,8 cm	<b>18,06 1</b>

**22,78<sup>HT</sup>**  
910405

**Moule à cake**  
33x10,5x8 cm **22,78 3**

910405 **22,78 3**

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

# la PRÉPARATION

## BAC GASTRONORME



**PRIX LE PLUS BAS**

**5,92<sup>HT</sup>**  
988089

À partir de **12,54<sup>HT</sup>**  
988220

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

Couvercle avec poignée

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*			
<b>GN 2/1 plein</b> 650x530 mm	097137 <b>23,92</b>	-	-	-	988073 <b>29,61</b>	988211 <b>35,48</b>	988071 <b>44,97</b>	988212 <b>56,35</b>	988260 <b>29,79</b>	-	-	1
<b>GN 1/1 plein</b> 532x325 mm	097128 <b>9,20</b>	097129 <b>10,35</b>	988079 <b>12,65</b>	977208 <b>13,11</b>	988077 <b>16,10</b>	988209 <b>21,74</b>	988075 <b>25,30</b>	988207 <b>10,81</b>	988230 <b>22,77</b>	-	-	1
<b>GN 1/1 perforé*</b> 532x325 mm	-	-	988220 <b>12,54</b>	-	988083 <b>14,95</b>	988206 <b>18,40</b>	-	-	-	-	-	1
<b>GN 1/2 plein</b> 325x265 mm	-	-	-	-	988203 <b>7,48</b>	988087 <b>10,81</b>	988204 <b>14,95</b>	988085 <b>17,14</b>	988089 <b>5,92</b>	988232 <b>15,53</b>	-	1
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	-	-	-	-	988200 <b>5,69</b>	988093 <b>8,34</b>	988201 <b>11,39</b>	988091 <b>13,80</b>	988095 <b>4,49</b>	988233 <b>11,39</b>	-	1
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	-	-	-	-	988099 <b>5,06</b>	988098 <b>7,25</b>	988097 <b>10,29</b>	988096 <b>11,50</b>	988100 <b>3,74</b>	988234 <b>9,55</b>	-	1
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	-	-	-	-	988104 <b>4,31</b>	988103 <b>5,75</b>	988102 <b>7,71</b>	-	988105 <b>2,30</b>	-	-	1
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mm	-	-	-	-	988107 <b>2,93</b>	988106 <b>4,89</b>	-	-	988108 <b>1,90</b>	-	-	1

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



Bac gastronorme plein inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
<b>GN 2/1 plein</b> 650x530 mm	A65853 <b>29,90</b>	A65854 <b>33,35</b>	-	A65855 <b>36,80</b>	A65856 <b>44,28</b>	A65857 <b>56,35</b>	A65858 <b>70,15</b>
<b>GN 1/1 plein</b> 530x325 mm	A65859 <b>13,69</b>	A65860 <b>14,84</b>	A65861 <b>17,83</b>	A65862 <b>18,29</b>	A65863 <b>20,93</b>	A65864 <b>28,18</b>	A65865 <b>39,10</b>
<b>GN 2/3 plein</b> 325x354 mm	A65866 <b>9,78</b>	A65867 <b>10,35</b>	-	A65868 <b>12,08</b>	A65869 <b>16,68</b>	A65870 <b>24,15</b>	A65871 <b>32,20</b>
<b>GN 1/2 plein</b> 335x235 mm	A65872 <b>7,48</b>	A65873 <b>9,20</b>	-	A65874 <b>10,35</b>	A65875 <b>12,54</b>	A65876 <b>17,83</b>	A65877 <b>25,30</b>
<b>GN 2/4 plein</b> 162x530 mm	-	-	-	A65878 <b>13,23</b>	A65879 <b>18,40</b>	A65880 <b>23,58</b>	-
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	A65881 <b>5,64</b>	A65882 <b>7,48</b>	E14082 <b>8,63</b>	A65883 <b>8,63</b>	A65884 <b>10,06</b>	A65885 <b>14,38</b>	A65886 <b>20,70</b>
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	A65887 <b>4,89</b>	-	-	A65888 <b>7,48</b>	A65889 <b>9,78</b>	A65890 <b>13,23</b>	A65891 <b>20,70</b>
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	-	-	-	A65892 <b>5,75</b>	A65893 <b>7,48</b>	A65894 <b>10,35</b>	A65895 <b>18,40</b>
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mm	-	-	-	A65896 <b>4,37</b>	A65897 <b>6,33</b>	-	-

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

**16,68<sup>HT</sup>**  
501666

Double fond perforé  
Inox - 465x265 cm  
501666 **16,68** 1  
Pour bac GN1/1. Contact alimentaire.

À partir de **4,60<sup>HT</sup>**  
A65902

Double fond perforé  
Inox 18/10  
A65899 GN1/1 **16,10** 1  
A65900 GN1/2 **9,78** 1  
A65901 GN1/3 **7,13** 1  
A65902 GN1/6 **4,60** 1

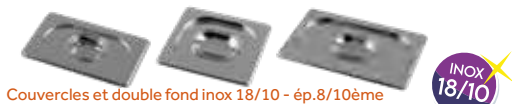


Bac gastronorme perforé inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm perforé	Ht 40 mm perforé	Ht 55 mm perforé	Ht 65 mm perforé	Ht 100 mm perforé	Ht 150 mm perforé	Ht 200 mm perforé
<b>GN 1/1 plein</b> 530x325 mm	-	A65912 <b>17,25</b>	A65914 <b>19,55</b>	-	A65915 <b>25,30</b>	A65916 <b>32,20</b>	A65917 <b>44,85</b>

À partir de **2,81<sup>HT</sup>**  
084372

Guide de division  
084372 Longueur 325 mm **2,81** 1  
084374 Longueur 530 mm **4,26** 1



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

	Couvercle normal	Couvercle hermétique
<b>GN 1/1 plein</b> 530x325 mm	A65933 <b>13,80</b>	A65942 <b>36,80</b>
<b>GN 2/3 plein</b> 325x354 mm	A65934 <b>11,62</b>	-
<b>GN 1/2 plein</b> 335x235 mm	A65935 <b>7,59</b>	A65943 <b>26,34</b>
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	A65936 <b>5,98</b>	A65944 <b>22,43</b>
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	A65937 <b>5,06</b>	A65945 <b>20,13</b>
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	A65938 <b>3,45</b>	A65946 <b>15,76</b>
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mm	A65939 <b>2,70</b>	-

**LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ**

**TOP QUALITÉ** **Adapté EGAlim** **ANTI TMS**

À partir de **24,15<sup>HT</sup>**  
083446

Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	083450 <b>40,14</b>	083451 <b>39,10</b>	083452 <b>39,68</b>	083524 <b>117,30</b>
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	083453 <b>29,33</b>	083420 <b>27,60</b>	083454 <b>25,88</b>	083526 <b>74,75</b>
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	084142 <b>24,04</b>	083456 <b>24,15</b>	084318 <b>22,43</b>	083528 <b>62,68</b>
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	-	083446 <b>24,15</b>	083458 <b>17,25</b>	083457 <b>54,63</b>

Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique. Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfaite. Système breveté avec ergots. Gain de place avec système de rangement angulaire. Poignées escamotables. Couverts étanches : joint siliciné vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.

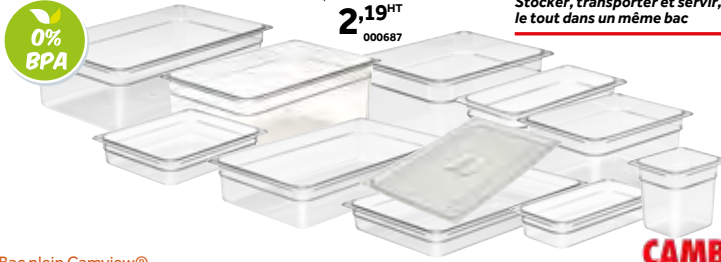
Couvercle avec poignée  
Couvercle étanche silicone

## BAC POLYPROPYLÈNE



À partir de **2,19<sup>HT</sup>**  
000687

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



**CAMBRO**  
TRUSTED FOR LEANMANAGEMENT

Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000658 12,88	000657 16,04	000656 20,59	000655 25,53	000682 11,39	- - 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000663 7,48	000662 9,49	000661 12,08	000664 14,38	000683 5,58	000666 4,43 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000669 5,64	000668 7,19	000667 9,09	E14079 12,13	000684 3,91	000671 3,57 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000674 5,35	000673 5,92	000672 7,48	- -	000685 3,45	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000678 3,39	000677 4,20	000676 5,06	- -	000686 2,88	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	000681 3,05	000680 3,34	- -	- -	000687 2,19	- - 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.**



À partir de **1,32<sup>HT</sup>**  
000654

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



**CAMBRO**  
TRUSTED FOR LEANMANAGEMENT

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000631 7,25	000630 8,97	000641 10,18	000636 12,88	000650 5,87 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000632 4,03	000642 4,95	000643 5,64	000637 6,79	000651 3,39 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000633 3,22	000644 3,91	000645 5,06	000638 5,98	000652 2,59 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000634 2,88	000646 3,51	000647 4,49	- -	000653 2,01 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000635 2,07	000648 2,47	000649 3,22	- -	000654 1,32 1

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

## BOÎTE HERMÉTIQUE

Bac hermétique gastronomique

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
<b>GN 1/1</b> 530x325 mm	631454 22,43	631448 22,89	631450 26,34	631452 29,79 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	631440 14,84	631442 17,48	631444 20,59	631446 22,89 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	631434 8,74	631436 12,08	631438 13,69	- - 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	631428 7,02	631430 8,17	631432 8,97	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	631422 6,15	631424 7,02	631426 7,48	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	631416 4,72	631418 5,52	631420 5,87	- - 1
<b>GN 2/3</b> 354x325 mm	- -	- -	631412 25,19	631414 27,03

**araven**

À partir de **4,72<sup>HT</sup>**  
631416

**100% ÉTANCHE!**



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



**araven**

Bac carré à couvercle  
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 195x195x100 mm	8,28 1
633101 4 L - 195x195x190 mm	11,39 1
633102 6 L - 235x235x190 mm	15,99 1
633103 8 L - 235x235x230 mm	17,83 1
633104 12 L - 290x290x210 mm	26,34 1
633105 18 L - 290x290x320 mm	32,09 1
633106 22 L - 290x290x400 mm	38,87 1

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

**Utilisez le marqueur sur l'étiquette permanente**



Marqueur Horeca

631410 Noir 4,72 1

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



À partir de **12,88<sup>HT</sup>**  
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

	Carton
E14005 45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	10,24 25
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	12,88 25
E14006 110 cl - 14,2x18x5x5,7 cm	17,14 25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	16,68 25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	20,13 25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	16,68 10

Prix au carton.

Version opaque.

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



À partir de **12,54<sup>HT</sup>**  
889933

Bac plein mélamine

	Blanc Ht 65 mm	Noir Ht 65 mm
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	889931 32,09	889934 33,52 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	889932 17,19	889935 19,32 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	889933 12,54	889936 13,69 1



À partir de **4,14<sup>HT</sup>**  
631406

Grille

631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,33 1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,41 1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,72 1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	4,14 1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,59 1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

**9,26<sup>HT</sup>**  
033162

Pince bac gastro  
Inox  
033162

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

Pour le rangement de 6 couvercles!

**25,65<sup>HT</sup>**  
089801

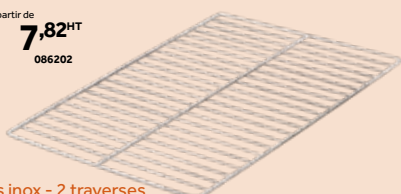


Rack inox  
Renforcé  
30x23x37 cm  
089801 25,65 1

# la PRÉPARATION

## GRILLE & PLAQUE

À partir de **7,82<sup>HT</sup>**  
086202



Grilles inox - 2 traverses

086202 20 fils ø2 mm - GN 1/1 **7,82 10**  
632150 13 fils ø6 mm - 430x325 mm **17,25 10**

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **10,24 10**

E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3 **13,34 10**

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1 **14,49 10**

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **9,95 10**

632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm **23,23 10**



À partir de **11,39<sup>HT</sup>**  
082588

Acier

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm 082588 **11,39 1**

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

Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleuie 088038 **12,54 1**

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



À partir de **13,23<sup>HT</sup>**  
086680

Alu  
Anti-adhérente

Plaque tôle pleine aluminium

086670 530x325 mm - GN 1/1 Bords pincés **17,25 1**

086671 600x400 mm - Bords pincés **21,85 1**

086680 400x300 mm - Pâtissière alu revêtu **13,23 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



**15,53<sup>HT</sup>**  
088036

Plaque alu perforé ø 3 mm

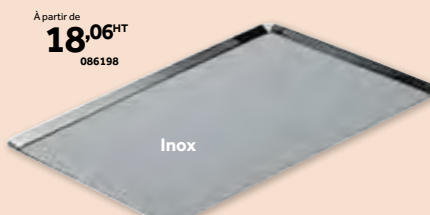
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10

088036 600x400 mm **15,53 1**

987105 300x400 mm **12,08 1**

987106 530x325 mm **16,10 1**

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.



À partir de **18,06<sup>HT</sup>**  
086198

Inox

Plaque de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1 Pleine - Bords pincés **18,06 1**

086216 600x400 mm - Pleine - Bords pincés **20,59 1**

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



À partir de **22,20<sup>HT</sup>**  
086231

Acier

Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **22,20 1**

086212 600x400 mm **29,90 1**

## THERMOPLONGEUR



**148,35<sup>HT</sup>**  
910040

Thermomètre

À immersion - IP X7  
Circulateur inox - réglage temps et température - Résolution 0,1° - 0 à +95°C  
Précision ± 0,5°C - Timer et alarme - 220 V - 1300W

910040 **148,35 1**



**1115,50<sup>HT</sup>**  
975119

Thermoplongeur SmartVide avec agitateur **sammic**

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

1 975119 SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée **1115,50 1**

2 970960 SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur **1722,70 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



**1722,70<sup>HT</sup>**  
970960

Bluetooth



**391,00<sup>HT</sup>**  
911303

• Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POUCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono

911303 **391,00 1**

## MINUTEURS AVEC ALARME



**5,87<sup>HT</sup>**  
909976

Mini Timer Barista

99M-59S - 70x53 mm

909976 **5,87 1**

Digits Géants. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.

**13,69<sup>HT</sup>**  
896003



Minuteur électronique

99 min/99 sec

896003 **13,69 1**

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.



## THERMOMÈTRE POUR FOUR

Compatible induction



**17,02<sup>HT</sup>**  
909972

Thermomètre Digital pour four

Sonde 150 mm et câble - Résolution 1° sonde perçante - Longueur 180 mm - ø 4 mm - Câble inox 100 cm - Étendue de -50° à +300°C

909972 **17,02 1**

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

Thermomètre Digital pour four

Sonde 150 mm - Précision ± 1°C (0+200°C) sinon ± 2°C

Résolution 0,1° Étendue de -50 à 300°C

910044 **40,14 1**

Sonde et câble inox 304.

## THERMOMÈTRE DE CUISSON



**113,85<sup>HT</sup>**  
910047

Kit cuisson sous-vide type K

Etendue -64+1400°C - résolution : 0,1° ou 1° - précision +/- 1°C - IP65 - sonde en inox ø1x60 mm - câble 120 cm

910047 **113,85 1**

Avec 5 bandes de mousse de 14 cm.

## THERMOMÈTRE À CONFISERIE



**10,93<sup>HT</sup>**  
909965

Thermomètre à confiserie

+80/+200°C

909965 **10,93 1**

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.



**25,88<sup>HT</sup>**  
911307

Minuteur avec alarme **Lacor**

4 niveaux sonore - Minuteur 24 h

Compte à rebours environ 100 h

130x90x25 mm

911307 **25,88 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.



POUR LES TESTEURS D'HUILE SE RÉFÉRER À LA PAGE DES FRITEUSES

INFRAROUGE : MESURE DE -55 À +250°C  
PRÉCISION ±1,1°C DE -33 À 0°C / ±1°C DE 0 À +65°C / ±1,5% DE +65 À +250°C.  
SONDE : MESURE DE -55 À +330°C  
PRÉCISION ±0,5°C DE -5 À +65°C / ±1% DE -55 À -5°C / ET DE +65 À +330°C

## THERMOMÈTRE INFRAROUGE



**44,85<sup>HT</sup>**  
911306

CONÇU POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES  
ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

Thermomètre infrarouge

Étendue de -50 à 550°C

Précision ±1,5°C - 153x101x43 mm

911306

**44,85 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 saccho de protection.

PRIX  
LE PLUS  
BAS

## THERMOMÈTRE

**56,35<sup>HT</sup>**  
909980

Thermomètre infrarouges à sonde rotative

Étendue -20+280°C - Résolution : 0,1 Précision +/- 2°C

Sonde inox rotative 70 mm -40+200°C - Précision +/- 0,5°C

909980

**56,35 1**

3 voyants à leds : <4°C/4+60°C/>60°C. Rétro-éclairage. Pointeur lumineux. Maintien des données. 2 piles AAA.



## THERMOMÈTRE DE PRÉCISION

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Sonde inox perçante 125 mm ø 3,5 mm. Pointe effilée ø 2,5 mm. Compatible induction et recalibrable.

**22,54<sup>HT</sup>**  
909970

**33,35<sup>HT</sup>**  
910034

**52,90<sup>HT</sup>**  
909991



Compatible induction

Thermomètres sonde filaire

- 1 909970 Thermomètre digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20/+150°C) sinon ± 2°C - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - ø 3,6 mm - Câble 150 cm - Piles incluses **22,54 1**
- 2 909991 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Livré avec piles - 106x58x19 mm **52,90 1**
- 3 910034 Thermomètre digital sonde perçante Inox V-TEMP2 - IP67 - EN13485 De -40 à +230°C - résolution 0,1° - précision ± 0,4°C (-10/+50°C), ± 0,5°C (-20/+0°C et 50 à 70°), ± 2°C au-delà Cable 1m et sonde filaire inox 110 mm - Fonctionne avec 3 piles AAA **33,35 1**

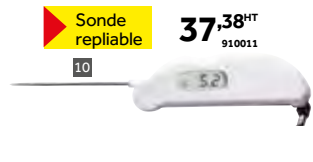
Sonde  
repliable

**37,38<sup>HT</sup>**  
910011

**44,85<sup>HT</sup>**  
910046

EN13485

Compatible  
induction



## THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR



**7,94<sup>HT</sup>**  
909966

Thermomètre congélateur

Étendue de -50 à +50°C

Précision ± 1°C - 150x20 mm

084012

**1,90 1**

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

Thermomètre froid en verre

Étendue de -50 à +50°C

909966

**7,94 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



**14,32<sup>HT</sup>**  
910030

Thermomètre électronique

avec alarme

Étendue -50+70°C - résolution :

0,1° - précision +/- 1°C (de 0 à

50°C) sinon ± 2°C

910030

**14,32 1**

Alarme programmable. Sonde filaire déportée 195cm. 1 pile LR44.



**31,05<sup>HT</sup>**  
909960

Thermomètre Digital

Frigo-congélateur

Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C

résolution 0,1° Double sonde

909960

**31,05 1**

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



**83,72<sup>HT</sup>**  
910010

Thermomètre contrôle continu

Étendue de -50 à 90°C

Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et

± 0,5 en dehors - 93x39x31 mm

910010

**83,72 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.

## ÉTIQUETAGE



**40,14<sup>HT</sup>**  
906200

Distributeur étiquette LabelFresh express

906200 70x45 mm

**40,14 1**

Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

**18,98<sup>HT</sup>**  
906095

Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm

**18,98 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.



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"

906209 70x45 mm

**10,64 1**

Boîte de 500 étiquettes

Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro

906218 70x45 mm

**10,24 1**

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours

906210 70x45 mm

**17,83 1**

Boîte de 250 étiquettes

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

**106,17<sup>HT</sup>**  
906225



1 **Etiqueteuse JudoFood**

906225 13 lignes - 50x245x125 mm **106,17 1**

2 **Étiquettes repositionnable**

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **2,2410**

Vendu par carton - 10x1200/carton

3 **Recharge encre**

906227 5 cartouches **3,07 1**

# BALANCE & OUVRE-BOÎTE

## OUVRE-BOÎTES INOX



**33,18<sup>HT</sup>**  
912110

Ouvre-boîtes Titan  
90x60x85 mm  
912110 **33,18 1**



À partir de  
**527,85<sup>HT</sup>**

**063920**  
Ouvre-boîtes de sécurité - Inox  
4,8 kg - 280x122x775 mm

063920 OBSXP55 (plaque à visser) **527,85 1**

063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) **546,25 1**

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de ce couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.



À partir de  
**125,35<sup>HT</sup>**  
083949

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox  
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé  
À visser 063918 **343,85** 083942 **149,50** 083949 **125,35 1**  
Serre joint 063919 **373,75** 083944 **162,15** 083955 **132,71 1**  
Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite  
Lame, molette, bague, outil démontage 914900 **48,88** 914899 **48,19 1**

INOX  
18/10



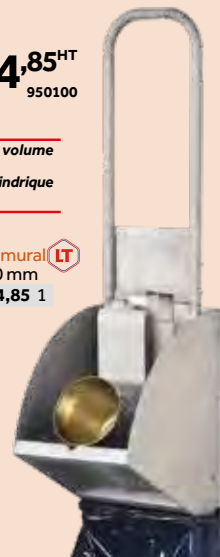
**1707,75<sup>HT</sup>**  
962115



Ouverture de toutes les boîtes,  
cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono  
250x450x750 mm  
962115 **1707,75 1**  
083957 Kit de rechange **66,47 1**  
Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.



**734,85<sup>HT</sup>**  
950100

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

Presse-boîtes mural  
285x405x1120 mm  
950100 **734,85 1**

## BALANCE\*



À partir de  
**34,50<sup>HT</sup>**  
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm  
215x250x143 mm  
980752 **34,50 1**  
10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm  
215x250x143 mm  
980756 **48,76 1**  
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm  
258x325x180 mm  
980759 **54,05 1**

▶ Plateau : 125x132 mm

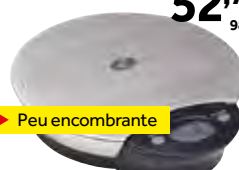


**48,30<sup>HT</sup>**  
949354

Balance de préparation\*  
140x205x41 mm  
949354 5,2 kg/1 g **48,30 1**  
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.



▶ Peu encombrante



**52,73<sup>HT</sup>**  
980705

Balance de cuisine électronique\*  
980705 5 kg/1 g **52,73 1**  
Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.



À partir de  
**85,10<sup>HT</sup>**  
980761

Balance électronique digitale\*  
290x250x100 mm  
980761 3 kg / 1 g **85,10 1**  
980763 6 kg / 2 g **92,00 1**  
980764 15 kg / 2 g **103,50 1**  
Alimentation secteur AC 220V. Livrée avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur pile non fournies.

CONTRÔLEZ  
VOS RÉCEPTIONS

**205,85<sup>HT</sup>**  
980745

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

**PRIX  
EXCEPTIONNEL**

Balance de réception  
mono capteur\*  
60 kg / Précision 20 g  
390x290x640 mm  
980745 **205,85 1**

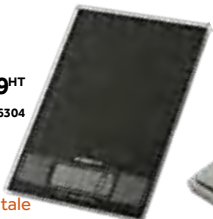
▶ Plateau : 390x290 mm



**18,29<sup>HT</sup>**  
896304

Balance électronique digitale  
205x140x15 mm  
896304 5 kg / 1 g - blanche **18,29 1**

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



**13,23<sup>HT</sup>**  
910045

Balance électronique digitale  
127x76x20 mm  
910045 1 kg / 0,1 g **13,23 1**  
Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.

• 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

▶ Plateau : 190x242 mm



À partir de  
**270,25<sup>HT</sup>**  
949324

Balance de préparation\*  
256x280x121 mm  
949324 6 kg - Précision 1 g **270,25 1**  
949325 15 kg - Précision 2 g **270,25 1**

Balance de préparation tout inox\*  
256x280x121 mm  
949326 6 kg - Précision 1 g **333,50 1**  
975149 15 kg - Précision 2 g **333,50 1**  
Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.

Balance Defender 3000\*  
Indicateur en ABS - 330 mm  
temps de stabilisation 1 seconde  
-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm  
949310 30 kg - précision 5 g **448,50 1**  
949311 60 kg - précision 10 g **508,30 1**  
949357 Option kit batterie **45,94 1**



À partir de  
**448,50<sup>HT</sup>**  
949310

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

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Châssis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolor rétroéclairé, cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

\*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales





# le STOCKAGE

## CAISSE & BAC



À partir de  
**201,25<sup>HT</sup>**  
E23926

**Chariot à ingrédient 100 L** dbmark  
750x420x710 mm

E23926 **201,25 1**  
Base en polyéthylène avec couvercle coulissant en SAN.



**Boîte transparente ColorClip**

631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm **23,58 1**  
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm **20,59 1**  
631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm **11,39 1**

Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



À partir de  
**5,98<sup>HT</sup>**  
631353

**Boîte hermétique**

631353 157x157x82 mm - 1,2 L **5,98 1**  
631350 253x182x85 mm - 2,5 L **9,78 1**  
631351 300x230x180 mm - 9 L **18,52 1**  
631352 305x230x120 mm - 5,3 L **16,68 1**  
Idéal pour le stockage des aliments au frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.



**67,85<sup>HT</sup>**  
981131 **Gilac**

**Manne à pain 120 L**  
Compact 640x450x555 mm  
981131 **67,85 1**

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

**Manne à pain - 66,5x46 cm** **Gilac**  
001550 150 L - Ht 715 mm **83,95 1**  
981186 180 L - Ht 850 mm **97,75 1**

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



**Bac à ingrédients 80 L**  
655x435x560 mm  
631286

**Bac à ingrédient 100 L**  
705x465x580 mm  
631287 **125,35 1**

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



FRANCE

**Seau rond 12 L avec bec verseur**  
281004 **17,60 1**

**Couvercle pour seau rond 12L**  
981184 **6,84 1**

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



Distributeur de sauce **araven**

631293 Bac 2,6 L - GN 1/6 17,25 1  
176x162x190 mm  
631292 Support + 2 bacs 2,6 L 90,85 1  
380x225x195 mm

**Conteneur multi-usages blanc** **araven**

1 974050 Conteneur - 76 L 60,84 1  
ø 500x580 mm  
2 974051 Couvercle blanc 17,60 1  
ø 505x32 mm  
3 974052 Socle rouleur noir 95,34 1  
ø 455x170 mm  
5 roues pivotantes

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



**Gilac**

**Couvercle pour bac à ingrédient**

632159 Pour bacs 40 et 80 L **15,07 1**  
Grande résistance à l'utilisation grâce à des charnières intégrées sans ajout de pièce. Transparent, existe en plusieurs coloris.

**Bac à ingrédients 40 L**  
583x398x442 mm  
632156 **26,45 1**

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 coloris pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

**Bac à ingrédient 80 L**  
400x660x621 mm  
981215 **85,10 1**

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

**Seau rond 12 L avec bec verseur**  
281004 **17,60 1**

**Couvercle pour seau rond 12L**  
981184 **6,84 1**

**15,07<sup>HT</sup>**  
632159

**26,45<sup>HT</sup>**  
632156

**Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites**

**85,10<sup>HT</sup>**  
981215

**228,85<sup>HT</sup>**  
981098

**Gilac**

**Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients**  
Avec couvercle et roulettes  
981098 **228,85 1**  
Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



**40,25<sup>HT</sup>**  
981187

**Container 75 L** **Gilac**  
ø 54x485 mm  
981187 **40,25 1**

**Couvercle plat**  
ø 61 mm  
981188 **16,10 1**

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



**Socle rouleur rond 5 roues**  
Gris - ø 470x130 mm  
632507 **71,30 1**

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50mm. Certification contact alimentaire.



FRANCE

**Caillebotis nid d'abeille blanc PEHD - 500x500x22 mm**  
191001 **10,12 1**

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.



FRANCE

**Produits secs** **Produits laitiers** **Fruits & légumes de la mer** **Produits de la mer** **Produits carnés**

**Bac alimentaire HACCP avec couvercle**

	15 L	25 L	35 L	55 L	
	400x300x235 mm	600x400x190 mm	600x400x230 mm	600x400x356 mm	
Rouge	-	-	-	981060	<b>41,40</b>
Bleu	-	-	-	-	981063 <b>56,35</b>
Vert	981044 <b>29,61</b>	-	-	-	-
Blanc	981046 <b>29,61</b>	981056 <b>44,74</b>	981066 <b>41,40</b>	981067 <b>56,35</b>	-
Jaune	-	981058 <b>44,74</b>	-	-	-

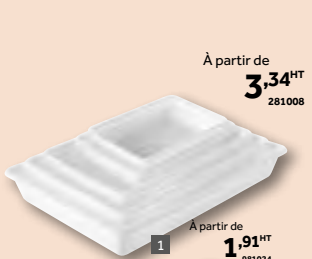
Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.

**51,75<sup>HT</sup>**  
981093

**Franchissement de seuil**

**Socle rouleur** **Gilac**  
981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **57,39 1**  
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **63,83 1**  
B56836 Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **63,83 1**  
981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm **51,75 1**

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.



À partir de **3,34<sup>HT</sup>**  
281008

**Pour toutes les références** **FRANCE**

**Gilac**

**1** Bac plat blanc

281008 3 L - 347x230x70 mm	<b>3,34</b> 1
281010 5 L - 437x285x75 mm	<b>5,06</b> 1
281012 8 L - 485x335x75 mm	<b>6,79</b> 1
281014 10 L - 540x385x80 mm	<b>12,54</b> 1

**Couvercle pour bac**

981120 3 L - 240x355 mm	<b>4,26</b> 1
981122 5 L - 290x445 mm	<b>5,06</b> 1
981123 8 L - 340x490 mm	<b>5,75</b> 1
981247 10 L - 390x545 mm	<b>7,94</b> 1

**2** Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm	<b>1,91</b> 1
981026 5 L - 220x37,2 mm	<b>2,89</b> 1
981028 8 L - 270x420 mm	<b>3,85</b> 1
981025 10 L - 320x470 mm	<b>5,37</b> 1
B56660 Grille 600x400 mm	<b>6,84</b> 1

Certification contact alimentaire.

**3** Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm	<b>11,73</b> 1
981000 15 L - Ht 215 mm	<b>9,78</b> 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L	<b>7,07</b> 1

**4** Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm	<b>14,38</b> 1
981004 35 L - Ht 217 mm	<b>16,33</b> 1
981006 55 L - Ht 315 mm	<b>21,85</b> 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L	<b>9,37</b> 1

Certification contact alimentaire.

**Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm**

981090 9 L - Ht 55 mm	<b>10,12</b> 1
981091 14 L - Ht 80 mm	<b>10,12</b> 1
981166 15 L - Ht 90 mm	<b>10,12</b> 1
B56897 23 L - Ht 130 mm	<b>20,52</b> 1

Certification contact alimentaire. PEHD.

**Bac à pâton plein translucide 600x400mm**

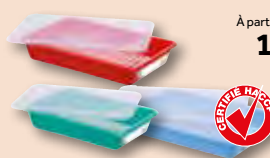
981216 15 L - Ht 90 mm	<b>12,42</b> 1
------------------------	----------------

Bac en PP. Certification contact alimentaire.

**Couvercle pour caisse à pâton**

981160 600x400x25 mm	<b>9,89</b> 1
981249 GN 1/1	<b>10,93</b> 1

Certification contact alimentaire.



À partir de **12,85<sup>HT</sup>**  
630054

**Gilac**

**Bac plat avec couvercle et grille**

630054 3 L - 350x240x80 mm - Vert	<b>14,78</b> 1
630055 5 L - 445x290x85 mm - Rouge	<b>16,68</b> 1
630056 8 L - 491x337x90 mm - Bleu	<b>20,59</b> 1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



**11,39<sup>HT</sup>**  
981240

**Gilac**

**Bac à pâtons GN 1/1**

12 L - 530x325x90 mm  
981240 **11,39** 1

Certification contact alimentaire.



**8,63<sup>HT</sup>**  
981245

**Gilac**

**Demi bac à pâtons**

9 L - 400x300x100 mm	<b>8,63</b> 1
12 L - 400x300x130 mm	<b>13,80</b> 1
B56901	<b>13,80</b> 1

**Couvercle demi bac**

981246	<b>6,79</b> 1
--------	---------------

**19,55<sup>HT</sup>**  
981217

**Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement**

**Caisse finement ajourée**

B56966 12 L - 600x400x70 mm	<b>18,11</b> 1
981217 18 L - 600x400x100 mm	<b>19,55</b> 1

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire. Fond et parois ajourés. Renforts latéraux. Compatible avec les socles 4 et 6 roues. Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.



**14,66<sup>HT</sup>**  
981008

**Gilac**

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**

981008 15 L - Ht 90 mm	<b>14,66</b> 1
------------------------	----------------

Certification contact alimentaire.

**Très résistante en utilisation intensive**



À partir de **19,21<sup>HT</sup>**  
981070

**Gilac**

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**

981070 25 L - Ht 135 mm	<b>19,21</b> 1
981072 40 L - Ht 200 mm	<b>24,21</b> 1
981073 60 L - Ht 300 mm	<b>29,90</b> 1

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.



À partir de **28,46<sup>HT</sup>**  
981190

**Gilac**

**Caisse agricole ajourée - bordeaux**

981190 45 L - 550x360x290 mm	<b>28,46</b> 1
------------------------------	----------------

Certification contact alimentaire.



**21,62<sup>HT</sup>**  
981183

**Gilac**

**Caisse ajourée**

981183 600x400x197 mm - 37 L	<b>21,62</b> 1
------------------------------	----------------

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010 500x300x300 mm - 32 L **31,82** 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphénol A.

**Spécial pâtes à pizza**



À partir de **10,12<sup>HT</sup>**  
981090

**TOP QUALITÉ**

-40 à +90°C



**12,42<sup>HT</sup>**  
981216

-20 à +90°C



Contact alimentaire

**51,75<sup>HT</sup>**  
981213

**Fût 50 L PEHD + couvercle**

981213 ø 393x540 mm	<b>51,75</b> 1
---------------------	----------------

Certification contact alimentaire.



À partir de **11,39<sup>HT</sup>**  
150310

À partir de **3,80<sup>HT</sup>**  
150315

**Caisse pleine**

150312 64 L - 600x400x320 mm	<b>25,76</b> 1
150310 20 L - 400x300x220 mm	<b>11,39</b> 1
150311 45 L - 600x400x220 mm	<b>20,87</b> 1

**Caisse ajourée**

150313 22 L - 600x400x120 mm	<b>14,09</b> 1
150314 64 L - 600x400x320 mm	<b>25,88</b> 1

**Couvercle pour caisse**

150315 400x300mm	<b>3,80</b> 1
150316 600x400 mm	<b>6,67</b> 1

**Bac double-paroi 310 L**  
Charge jusqu'à 310 kg.

B56816 800x1200x805 mm	<b>746,35</b> 1
------------------------	-----------------

Avec roues ø160 mm chape inox.



**SPÉCIAL BOULANGERIE**

**Bac à diviseuse rectangulaire**

281018 7 L - 300x400x105 mm	<b>9,78</b> 1
281019 Couvercle pour bac 7 L	<b>6,56</b> 1
632152 13 L - 600x400x82 mm	<b>11,39</b> 1
632153 Couvercle 600x400 mm	<b>14,95</b> 1
281015 10 L - 530x410x80 mm	<b>12,08</b> 1
281016 20 L - 530x410x140 mm	<b>15,12</b> 1
281017 Couvercle pour bac 10 et 20 L	<b>7,82</b> 1

Certification contact alimentaire.



**11,39<sup>HT</sup>**  
632152

**Bac à diviseuse rond avec poignées**

14 L - ø 450x175 mm	<b>12,88</b> 1
---------------------	----------------

632162 **12,88** 1

Certification contact alimentaire.

**Couvercle ø 480 mm**

632155	<b>13,48</b> 1
--------	----------------

**Bac à diviseuse rond**

19 L - ø 480x160 mm	<b>10,35</b> 1
---------------------	----------------

981155 **10,35** 1

Certification contact alimentaire.

**12,88<sup>HT</sup>**  
632162

**10,35<sup>HT</sup>**  
981155

**13,48<sup>HT</sup>**  
632155

**CONTRÔLE ET PRÉLÈVEMENT**



**77,51<sup>HT</sup>**  
150949

**3 bandes blanches de marquage**  
**Fermeture pression "Zip-Lock"**

**Sac de prélèvement**

150949 160x220 mm	<b>77,51</b> 1
-------------------	----------------

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns Neutre. Carton de 2000.



**27,95<sup>HT</sup>**  
150317

À partir de **51,75<sup>HT</sup>**  
981105

**Gilac**

**Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L**

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur)	<b>51,75</b> 1
B56827 Lot de 7 bacs (1 bac de chaque couleur)	<b>83,49</b> 1
981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm	<b>128,80</b> 1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

**RETROUVEZ L'ÉTIQUETAGE PAGE 95**

# la DISTRIBUTION

## TRANSPORT ISOTHERME



**Conteneur isotherme Cam GoBox noir**  
Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	50,60	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	49,45	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	56,35	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	286,35	1
3	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	284,05	1

**56,35<sup>HT</sup>**  
633007

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



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

**284,05<sup>HT</sup>**  
633008



**83,38<sup>HT</sup>**  
633011



Extrêmement résistant

**Socle rouleur pour Cam GoBox**  
Rouge - 325x530x307 mm

633011	Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	83,38	1
633012	Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus	114,89	1

## CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

**188,60<sup>HT</sup>**  
942251



**Conteneur isotherme EY13 sans robinet**

942251	Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm	188,60	1
942252	Récipient intérieur	52,90	1

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.



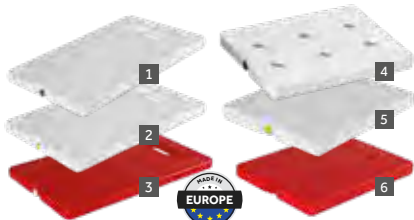
**217,35<sup>HT</sup>**  
883034

**Conteneur Gris/bleu**

883034	Conteneur QC5 - 4,3 L - Extérieur 245x350x395 mm	217,35	1
883036	Conteneur QC10 - 10 L - Extérieur 430x240x430 mm	233,45	1
883313	Conteneur QC20 - 19 L - Extérieur 295x465x460 mm	256,45	1

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

## PLAQUE EUTECTIQUE



**Plaques eutectiques GN 1/1**

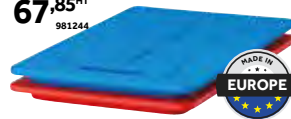
1	980865	Surgelée	46,00	1
2	980864	Fraîche	46,00	1
3	890262	Chaude	67,85	1

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

**Plaques eutectiques GN 1/2**

4	980868	Surgelée	35,65	1
5	980867	Fraîche	35,65	1
6	980866	Chaude	57,50	1

**67,85<sup>HT</sup>**  
981244



**Plaques eutectiques GN 1/1**

633031	Froide - Bleu glacier	62,68	1
633010	Chaude - Rouge	92,00	1

Plaques froides : il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. Plaque chaude : passe au bain-marie.

À partir de **78,20<sup>HT</sup>**  
980861

**Plaques eutectiques GN 1/1**

7	980861	Surgelée	78,20	1
8	980863	Chaude	98,33	1
9	C09789	Super fraîche	67,28	1

## TRANSPORT

### DESTOCKAGE

À partir de **21,85<sup>HT</sup>**  
380062



**Poche à pizza**

380062	Moyenne - 457x438x196 mm 4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm	21,85	1
380063	Large - 546x501x196 mm 4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm	27,60	1
380064	Pizza & sandwich - 381x305x305 mm 15 sandwich longueur 30 cm	33,35	1



**Sac à pizza**

633072	Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm	61,53	1
633073	Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm	48,88	1
633074	Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm	67,85	1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



**Sac à dos de livraison**

633070	38,1x35,5x43 cm	153,98	1
--------	-----------------	--------	---

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.



### Boîte à pizza

**Boîte à pizza**

981244	Lot de 10	67,85	1
--------	-----------	-------	---

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

REMPLACE LA BOÎTE À PIZZA EN CARTON

**153,98<sup>HT</sup>**  
633070

**102,93<sup>HT</sup>**  
633071



**Sac de livraison pliable pour format GN1/1**

633071		102,93	1
--------	--	--------	---

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.



Module complémentaire chaud et/ou froid

**2403,50<sup>HT</sup>**  
E25552

Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

**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	<b>2403,50</b>	1
E25554	Module complémentaire chaud +21° à +85°C	<b>1397,25</b>	1
E25553	Module complémentaire froid 0° à 5°C	<b>2639,25</b>	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.

**2869,25<sup>HT</sup>**  
633018

• Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher  
• Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte



**CAMBRO**

**Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série**

2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono  
Capacité par compartiment : 6 bacs GN/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs GN/1 prof. 200 mm  
Dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiment 330x545x485 mm

633018	UPC HT 8002 Bleu ardoise	<b>2869,25</b>	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.

**1541,00<sup>HT</sup>**  
633002



**CAMBRO**

**Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série**

4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1  
Prof. 100 mm - 220V mono  
670x460x630 mm

633002	Bleu ardoise	<b>1541,00</b>	1
--------	--------------	----------------	---

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.

**504,85<sup>HT</sup>**  
633000

**Unité de transport UPC400**

Conteneur Isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400  
Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm

633000		<b>504,85</b>	1
--------	--	---------------	---

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

**Chariot pour conteneur UPC400**

E24188 64,3x47x17,5 cm  
Socle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400.  
Capacité de charge 136Kg.  
4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

**CAMBRO**

E24188		<b>242,65</b>	1
--------	--	---------------	---



**CAMBRO**

**320,85<sup>HT</sup>**  
942254



**Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L**

Extérieur 460x640x380 mm  
Intérieur 365x545x245 mm

942254		<b>320,85</b>	1
--------	--	---------------	---

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.



**New**

**242,65<sup>HT</sup>**  
E24188



À partir de **253,00<sup>HT</sup>**  
883041

- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable

**517,50<sup>HT</sup>**  
631016

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

**701,50<sup>HT</sup>**  
980860

- Pour bacs Europe 600x400 mm
- 600x400mm



**333,50<sup>HT</sup>**  
883042



7 GN 1/1

**324,30<sup>HT</sup>**  
883043



- 8 GN 1/1
- Pas de 40 mm

**Conteneur isotherme à chargement frontal AF**

5	883041 AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	<b>253,00</b>	1
6	883042 AF7 - 63 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	<b>333,50</b>	1
7	883043 AF8 - 68 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	<b>324,30</b>	1
8	631016 AF12 - 90 L - Gris/bleu - Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	<b>517,50</b>	1
9	980860 AF150 - 148 L - Gris/bleu - Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	<b>701,50</b>	1

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

**CONTENEUR CHAUFFANT**

À partir de **1066,05<sup>HT</sup>**  
C09741

**BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.**



**1263,85<sup>HT</sup>**  
942272



- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat

1	C09741 AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	<b>1066,05</b>	1
2	942272 AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	<b>1263,85</b>	1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

**198,95<sup>HT</sup>**  
975172



**340,40<sup>HT</sup>**  
990192



**Chariot**

3	975172 Chariot pour AF7 et AF8	<b>198,95</b>	1
4	990192 Chariot pour AF12	<b>340,40</b>	1

## ARMOIRE DE MAINTIEN

- **Facilité de chargement** : porte à ouverture à 270°C
- **Compact** : faible encombrement
- **Hygiène** : fond largement rayonné et glissières embouties
- **Espace entre les glissières** : 71 mm
- **Montée en température** +20 à +85 °C en 20 minutes



### Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification - Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C

0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm	944612	10 niveaux GN 1/1	<b>3953,70</b>	1
1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm	944610	20 niveaux GN 1/1	<b>4150,35</b>	1
1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm	944613	10 niveaux GN 2/1	<b>4598,85</b>	1
2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm	944611	20 niveaux GN 2/1	<b>4887,50</b>	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandaupériphérique anti-chocon-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



## ARMOIRE DE TRANSFERT



À partir de **2540,35 HT** 820045



- **Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm**
- **2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière**
- **Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant**
- **Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique**
- **Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine**
- **Utilisation possible à air sec ou avec humidification**

### Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm	820045	10 niveaux GN 1/1	<b>2540,35</b>	1
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm	820003	15 niveaux GN 1/1	<b>2581,75</b>	1	
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm	820046	20 niveaux GN 1/1	<b>2915,25</b>	1	
1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm	820004	10 niveaux GN 2/1	<b>2564,50</b>	1	
1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm	820005	15 niveaux GN 2/1	<b>2734,70</b>	1	
3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm	820006	20 niveaux GN 2/1	<b>3099,25</b>	1	

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

**3616,75 HT**  
820002

- **Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm**
- **4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement**
- **Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge**
- **Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min**

### Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1	2 kW - 827x910x1132 mm	<b>2121,75</b>	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1	2 kW - 827x910x1816 mm	<b>2478,25</b>	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1	2 kW - 1517x910x1816 mm	<b>3616,75</b>	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

## CHAUFFE ASSIETTE



### Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 **435,85** 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 **663,55** 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

**1265,00 HT**  
944512

- **Livré avec 2 couvercles copolyester**
- **Isolation laine de roche**
- **Chauffage 1,5 kW**
- **120 assiettes ø 180 à 290 mm**
- **Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles**

### Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 **1265,00** 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étriable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

# CHARIOT DE SERVICE

## SUPPORT D'ASSIETTE

New



184,00<sup>HT</sup>  
E23921

Support d'assiettes

E23921 pour 12 assiettes mural **184,00 1**  
E23920 pour 48 assiettes sur roulettes **333,50 1**

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

## CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE



166,75<sup>HT</sup>  
988215

60,95<sup>HT</sup>  
988217

PRIX LE PLUS BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm **166,75 1**  
1032x495x950 mm  
988217 Corbeille à déchets **60,95 1**  
988216 Boîte à couverts **31,74 1**

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

134,55<sup>HT</sup>  
944560

100 KG  
charge utile



174,80<sup>HT</sup>  
944561

150 KG  
charge utile

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Chariot démontable - 550x800x945 mm

944560 2 plateaux espacés de 570 mm **134,55 1**  
944561 3 plateaux espacés de 270 mm **174,80 1**

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

## CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ



1000 mm

368,00<sup>HT</sup>  
944509

50 KG  
charge utile  
par plateau

326,60<sup>HT</sup>  
944508

Chariot

944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **326,60 1**  
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **368,00 1**

TOURNUS EQUIPEMENT

PRIX ACCORD FABRICANT

NF



150 KG  
charge utile

281,75<sup>HT</sup>  
944501

Chariot 3 plateaux 3 plateaux 800x530 mm Espacés de 260 mm

944501 **281,75 1**  
Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

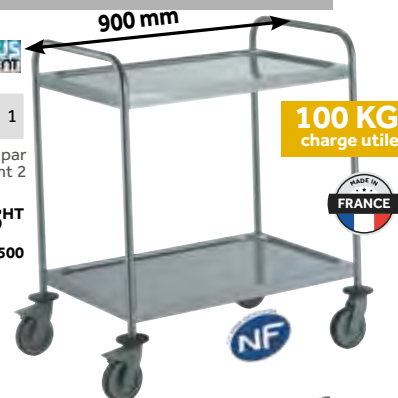
Chariot 2 plateaux 2 plateaux 800x530 mm Espacés de 560 mm

944500 895x625x960 mm (hors tout) **235,75 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

235,75<sup>HT</sup>  
944500

TOURNUS EQUIPEMENT



100 KG  
charge utile

MADE IN FRANCE

NF

## CHARIOT GASTRO MOBILE

343,85<sup>HT</sup>  
944502

Cuvier GN

Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1 944502 740x625x850mm **343,85 1**

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.



Encastrable

## CHARIOT DE TRANSPORT

112,70<sup>HT</sup>  
988274

Chariot aluminium Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm - 760x480x910 mm 988274 **112,70 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



CE

95,45<sup>HT</sup>  
988272

S'agrandit Se raccourcit Se ferme

Chariot Jusqu'à 150 kg 710x420x830 mm 988272 **95,45 1**

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



700 mm  
500 mm

POIGNÉE RABATTABLE

68,43<sup>HT</sup>  
988270

Extra résistant

Chariot 988270 Jusqu'à 150 kg - Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm **68,43 1**

988271 Jusqu'à 300 kg - Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm **81,19 1**

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



PRIX LE PLUS BAS

## CHARIOT À VAISSELLE



**228,85<sup>HT</sup>**  
944550



**Chariot à guidon pour casiers**  
Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm  
(dimensions hors tout)

944550 **228,85 1**

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.



**838,35<sup>HT</sup>**  
944510

**POUR 6 PANIERS VERRES  
115 MM OU 10 PANIERS  
VERRES 75 MM**

**Chariot à niveau constant**

944511 Pour thermos **805,00 1**

817x545x930 mm

944510 Pour 140 plateaux **838,35 1**

530x370 mm

817x545x930 mm

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10<sup>ème</sup>. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de  
**792,35<sup>HT</sup>**  
000153

**Chariot à vaisselle / plateau**

000153 2 niveaux - **792,35 1**

930x670x1410 mm

000154 3 niveaux - **964,85 1**

990x670x1410 mm

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.



À partir de  
**362,25<sup>HT</sup>**  
944540

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide

**2 grilles de séparations anti-chute**

**182,85<sup>HT</sup>**  
802432

**Chariot porte-assiettes inox**

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **362,25 1**

944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **506,00 1**

1 802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **182,85 1**

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **82,80 1**

944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **94,30 1**



À partir de  
**1397,25<sup>HT</sup>**  
942017

## CHARIOT DE SÉCHAGE

**Chariot de séchage / stockage**

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 **1397,25 1**

1000x585x1800 mm

942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm **1408,75 1**

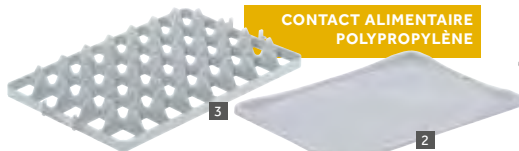
Pour 60 bacs GN 1/1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

INOX 18/10

TOP QUALITÉ

## CASIER DE LAVAGE



CONTACT ALIMENTAIRE POLYPROPYLENE

**IDÉAL POUR TRAITEUR ET ÉVÉNEMENTIEL**

**Bac de transport euronorme pour verres et assiettes**

085322 Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max **18,29 1**

1 085323 Bac verre 600x400x220 mm - hauteur max **20,59 1**

085324 Bac verre 600x400x270 mm - hauteur max **25,19 1**

2 085325 Couvercle 600x400 mm **9,09 1**

085326 Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm **8,63 1**

085327 Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm **8,63 1**

085328 Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm **9,09 1**

3 085329 Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm **9,09 1**

085330 Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm **10,01 1**

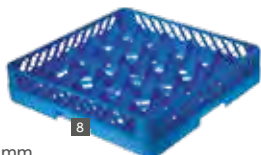
085331 Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm **10,01 1**

4 085333 Bac pour assiette 400x300x220 mm **14,84 1**

085334 Bac pour assiette 400x300x320 mm **18,17 1**

2 085335 Couvercle 400x300 mm **6,79 1**

**25,19<sup>HT</sup>**  
987175



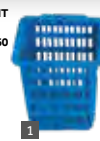
**10,47<sup>HT</sup>**  
987176



**85,10<sup>HT</sup>**  
113490



**3,68<sup>HT</sup>**  
990160



**17,25<sup>HT</sup>**  
998164



**15,99<sup>HT</sup>**  
898169



À partir de  
**19,44<sup>HT</sup>**  
187174



**Casier à verres**

pour 25 verres maxi ø 90 mm

8 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm **25,19 1**

9 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **10,47 1**

pour 36 verres maxi ø 75 mm

987181 Casier à verres - 500x500x100 mm **26,80 1**

987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **10,70 1**

pour 49 verres maxi ø 64 mm

987200 Casier à verres - 500x500x100 mm **28,06 1**

987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **11,44 1**

**Socle à roulettes pour casier**

10 113490 550x570x200 mm **85,10 1**

**Casier de lavage**

1 990160 Pannier à couverts - 125x125x135 mm **3,68 1**

2 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm **17,25 1**

3 990161 Casier pour plateau - 500x500x100 mm **18,39 1**

990221 Casier universel - 350x350x120 mm **20,01 1**

4 990220 Casier universel - 400x400x110 mm **21,56 1**

187174 Casier universel - 500x500x100 mm **19,44 1**

5 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm **17,14 1**

6 898169 Casier à couverts **15,99 1**

8 compartiments 205x430x130 mm

7 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm **16,68 1**

# L'INOX

## ÉCHELLE COMPOSITE

**GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION  
CONÇU POUR RÉSISTER AU FROID JUSQU'À -38°C  
ET LES GLISSIÈRES PEUVENT SUPPORTER UNE  
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.**



Capacité  
de chargement  
170 Kg  
pour 9 niveaux

**CAMBRO**

À partir de  
**339,25<sup>HT</sup>**  
976070



Capacité  
de chargement  
340 Kg  
pour 12 niveaux

Échelle gastronomique - 100% en composite\* -38°C jusqu'à 200°C

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	<b>339,25 1</b>
976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	<b>439,30 1</b>
976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	<b>347,30 1</b>
976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	<b>477,25 1</b>
E24175 18 niveaux 600x400 mm - Pas de 76 mm - 783x518x1708 mm	<b>448,50 1</b>



## ÉCHELLE SOUDÉE

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

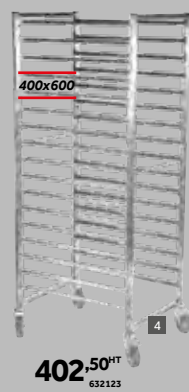


POSSIBILITÉ  
FINANCEMENT

SPECIAL  
BOULANGERIE



À partir de  
**281,75<sup>HT</sup>**  
942005



- Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail**  
942005 8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm **281,75 1**  
942006 8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm **322,00 1**
- Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières**  
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **293,25 1**  
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **304,75 1**  
909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **136,85 1**  
909917 Carton de 100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm **49,28 1**
- Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières**  
942002 16 niveaux 600x400 mm - Pas de 94 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm **343,85 1**
- Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières**  
632123 17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout) **402,50 1**  
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

## ÉCHELLE DÉMONTABLE

À partir de  
**294,40<sup>HT</sup>**  
816722



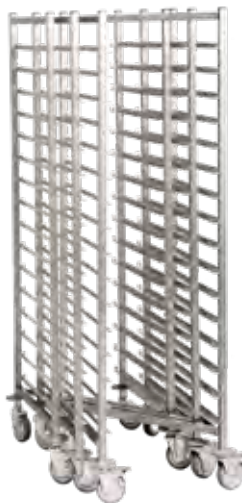
À partir de  
**247,25<sup>HT</sup>**  
816740



- Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail**  
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **247,25 1**  
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **258,75 1**
- Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières**  
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **294,40 1**  
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **330,05 1**  
**Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières**  
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm 440x620x2000 mm **294,40 1**  
Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

## ÉCHELLE ENCASTRABLE

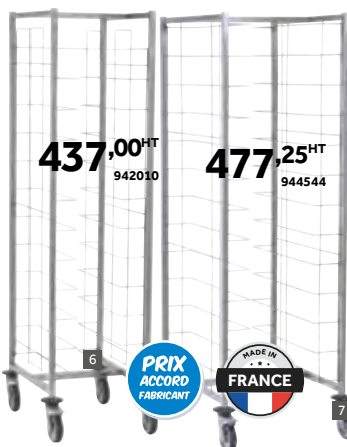
À partir de  
**448,50<sup>HT</sup>**  
942060



**Échelle gastronomique encastrable,  
soudée, inox et à glissières.  
Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm**

942060 GN 1/1 655x455x1785 mm	<b>448,50 1</b>
942061 GN 2/1 775x655x1785 mm	<b>500,25 1</b>

## CHARIOT CAFÉTÉRIA



**437,00<sup>HT</sup>**  
942010

**477,25<sup>HT</sup>**  
944544



Chariot soudé - Inox

- Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm**  
Entrée par largeur 320/370 mm  
longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm **437,00 1**
- Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)**  
Pas de 125 mm - Entrée par largeur  
320/370 mm et longueur  
maxi 530 mm 930x630x1790 mm  
Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)  
Pas de 125 mm - Entrée par largeur  
320/370 mm et longueur maxi  
480 mm - 620x790x1790 mm **534,75 1**
- Housses de protection jetables**  
200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf.  
960054 960058) - 740x355x355 (= soufflet)  
hauteur 2000 mm **105,80 1**
- Housse pour chariot - PEMD GN 2/1  
Enrouleur x 100 **50,49 1**
- Housse pour chariot - PEMD  
GN 1/1 - Enrouleur x 100 **45,83 1**

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

## ACCESSOIRE



**114,89<sup>HT</sup>**  
960053



**261,05<sup>HT</sup>**  
960058

- Dérouleur mural  
1 960053 Polyéthylène 890x140 mm **114,89 1**
- 2 960058 Inox 235x1010x190 mm **261,05 1**
- Housse pour échelle**  
633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **151,80 1**  
633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **172,50 1**



# TABLE & PLONGE

## ECO WEB UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



À partir de  
**402,50<sup>HT</sup>**  
818303

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI430

PIEDS CARRÉS

PRIX LE PLUS BAS

À partir de  
**270,25<sup>HT</sup>**  
818300



**123,03<sup>HT</sup>**  
818059

Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec  
frein pour table pieds carrés  
818059 **123,03 1**



**Table centrale - Avec étagère pieds carrés**

818300 1000x700x850/900 mm	<b>270,25 1</b>
818001 1200x700x850/900 mm	<b>289,80 1</b>
000155 1400x700x850/900 mm	<b>331,20 1</b>
000156 1600x700x850/900 mm	<b>348,45 1</b>
818301 1800x700x850/900 mm	<b>373,75 1</b>
818302 2000x700x850/900 mm	<b>397,90 1</b>

**Table adossée - Avec étagère pieds carrés**

818303 1000x700x850/900 mm	<b>402,50 1</b>
000157 1200x700x850/900 mm	<b>325,45 1</b>
000158 1400x700x850/900 mm	<b>361,10 1</b>
000159 1600x700x850/900 mm	<b>384,10 1</b>
818304 1800x700x850/900 mm	<b>409,40 1</b>
818305 2000x700x850/900 mm	<b>440,45 1</b>

Pieds carrés - 40x40 mm.

### TABLE PROFONDEUR 600

### TABLE PROFONDEUR 700



PROFONDEUR 600 MM

À partir de  
**289,80<sup>HT</sup>**  
818331

INOX AISI304



LIVRAISON EN KIT EMBALLAGE RENFORCÉ

**Table centrale avec étagère**

818331 800x600 mm	<b>289,80 1</b>
818079 1000x600 mm	<b>305,90 1</b>
818080 1200x600 mm	<b>341,55 1</b>
818081 1400x600 mm	<b>365,70 1</b>
818082 1600x600 mm	<b>402,50 1</b>

**Table adossée avec étagère**

818330 800x600 mm	<b>320,85 1</b>
818091 1000x600 mm	<b>325,45 1</b>
818092 1200x600 mm	<b>365,70 1</b>
818093 1400x600 mm	<b>402,50 1</b>
818094 1600x600 mm	<b>438,15 1</b>

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



À partir de  
**341,55<sup>HT</sup>**  
818328

INOX AISI304



**Table adossée avec étagère**

818328 800x700x850/900 mm	<b>341,55 1</b>
818027 1000x700x850/900 mm	<b>402,50 1</b>
818028 1200x700x850/900 mm	<b>461,15 1</b>
818029 1400x700x850/900 mm	<b>485,30 1</b>
818030 1600x700x850/900 mm	<b>532,45 1</b>
818031 1800x700x850/900 mm	<b>579,60 1</b>
818032 2000x700x850/900 mm	<b>648,60 1</b>

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de  
**318,55<sup>HT</sup>**  
818329

INOX AISI304



**Table centrale - Avec étagère**

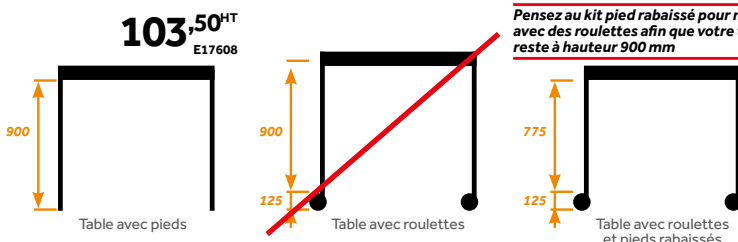
818329 800x700x850/900 mm	<b>318,55 1</b>
818021 1000x700x850/900 mm	<b>378,35 1</b>
818022 1200x700x850/900 mm	<b>409,40 1</b>
818023 1400x700x850/900 mm	<b>473,80 1</b>
818024 1600x700x850/900 mm	<b>496,80 1</b>
818025 1800x700x850/900 mm	<b>543,95 1</b>
818026 2000x700x850/900 mm	<b>584,20 1</b>

**Étagère pour table centrale \***

000160 700x700 mm	<b>115,00 1</b>
818067 1000x700 mm	<b>127,65 1</b>
000161 1200x700 mm	<b>142,60 1</b>
000162 1400x700 mm	<b>159,85 1</b>
000163 1600x700 mm	<b>172,50 1</b>
000164 1800x700 mm	<b>182,85 1</b>
818068 2000x700 mm	<b>195,50 1</b>

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.  
\* Étagère supplémentaire à mi-hauteur

### CONFIGURATION PIEDS ET ROULETTES



**103,50<sup>HT</sup>**  
E17608

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

À partir de

**113,28<sup>HT</sup>**  
818033



**Kit 4 roulettes acier galvanisé**

818033 Pied rond	<b>113,28 1</b>
818066 Pour meuble	<b>109,25 1</b>

**Kit 4 roulettes inox**

818033 Pied rond	<b>181,70 1</b>
E24205 Pour table pied rond	<b>181,70 1</b>
E24206 Pour table pied carré	<b>178,25 1</b>
E24207 Pour meuble bas	<b>146,05 1</b>

**New**

Kit 4 pieds rabaisés

E17608 Pour table pied rond	<b>103,50 1</b>
E25563 Pour table pied carré	<b>86,25 1</b>

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

**New**



À partir de  
**437,00<sup>HT</sup>**  
818306

PIEDS  
CARRÉS



## ECO WEB UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

New

LIVRAISON  
EN KIT

Plonge adossée sans étagère  
Bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm	437,00 1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	471,50 1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	621,00 1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	708,40 1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm	437,00 1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	471,50 1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	621,00 1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	708,40 1

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm	129,95 1
E25556	1400x700 mm	143,75 1
E25557	1600x700 mm	154,10 1
E25558	1800x700 mm	169,05 1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

## PLONGE



À partir de  
**589,95<sup>HT</sup>**  
818011

INOX AISI 304



À partir de  
**757,85<sup>HT</sup>**  
818015

INOX AISI 304



À partir de  
**662,40<sup>HT</sup>**  
818060



INOX AISI 304

Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	627,90 1
--------	--------------------------------------	----------

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	589,95 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	604,90 1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	589,95 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	604,90 1

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	757,85 1
--------	---	----------

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	757,85 1
--------	---	----------

818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	829,15 1
--------	---	----------

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	829,15 1
--------	---	----------

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	778,55 1
--------	--	----------

818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x600 mm	803,85 1
--------	--	----------

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

1 bac (droite) avec égouttoir (gauche) avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	662,40 1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	721,05 1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	863,65 1

1 bac (gauche) avec égouttoir (droite) avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	662,40 1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	721,05 1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	863,65 1

Bac 400x500 mm.

## TABLE DE CHEF ADOSSÉE



À partir de  
**684,25<sup>HT</sup>**  
818004

PRIX  
ACCORD  
FABRICANT

Table de chef adossée avec étagère

1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	684,25 1
818005	1400x700x850/900 mm	723,35 1
818006	1600x700x850/900 mm	764,75 1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	684,25 1
818008	1400x700x850/900 mm	723,35 1
818009	1600x700x850/900 mm	764,75 1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de  
**126,50<sup>HT</sup>**  
818075

PRIX  
ACCORD  
FABRICANT



Étagère pour plonge pied rond

818075	700x700 mm	126,50 1
818076	1200x700 mm	138,00 1
818077	1400x700 mm	158,70 1
818078	1600x700 mm	170,20 1
818073	1800x700 mm	184,00 1

Non compatible gamme ECO WEB

Étagère pour table adossée et table de chef adossée pied rond

818069	1000x700 mm	128,80 1
818076	1200x700 mm	138,00 1
818077	1400x700 mm	158,70 1
818078	1600x700 mm	170,20 1
818073	1800x700 mm	184,00 1
818074	2000x700 mm	197,80 1

À partir de  
**16,79<sup>HT</sup>**  
000177



Siphon pour plonge

000177	Simple plonge	16,79 1
000178	Double plonge	20,47 1

## BAC À GRAISSES

- Protège les canalisations
- Faible encombrement

EXISTE ÉGALEMENT EN  
VERSION AUTOMATIQUE



Bac à graisses

650 x 480 x 360 mm Volume du réservoir 42 l

981913		1063,75 1
A01493	Panier pour bac à graisse	189,75 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.



**1063,75<sup>HT</sup>**  
981913

## CHARIOT SOUS-PLONGE

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



**149,50<sup>HT</sup>**  
818589



**263,35<sup>HT</sup>**  
941138

Chariot sous-plonge 1 niveau

941138		263,35 1
B18589	Bacs de rétention	149,50 1

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum: 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

Pour toutes les références\*

# MEUBLE & ÉTAGÈRE

## MEUBLE CHAUFFANT



À partir de  
**1122,40<sup>HT</sup>**  
818320

• Porte coulissante doublée

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	<b>1122,40</b> 1
818321	1400x700x850/900 mm	<b>1159,20</b> 1
818322	1600x700x850/900 mm	<b>1242,00</b> 1
818323	1800x700x850/900 mm	<b>1290,30</b> 1

À partir de  
**1237,40<sup>HT</sup>**  
818041



Meuble bas chauffant adossé

818041	1200x700x850/900 mm	<b>1237,40</b> 1
818042	1400x700x850/900 mm	<b>1314,45</b> 1
818043	1600x700x850/900 mm	<b>1455,90</b> 1
818044	1800x700x850/900 mm	<b>1598,50</b> 1

Inox AISI 304. Dosseret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

## POUR L'ENTRETIEN

### Lavette inox

153092 40x40 cm **4,95** 1

Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



### Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750ml **5,98** 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.

## MEUBLE BAS

À partir de  
**793,50<sup>HT</sup>**  
B63359



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	<b>793,50</b> 1
818051	1200x700x850/900 mm	<b>876,30</b> 1
818052	1400x700x850/900 mm	<b>934,95</b> 1
818053	1600x700x850/900 mm	<b>1053,40</b> 1
818054	1800x700x850/900 mm	<b>1022,35</b> 1
818326	2000x700x850/900 mm	<b>1077,55</b> 1

### Profondeur 600

818327 2000x600x850/900 mm **1023,50** 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  
**848,70<sup>HT</sup>**  
E25863



Meuble bas neutre adossé

E25863	1000x700x850/900 mm	<b>848,70</b> 1
818055	1200x700x850/900 mm	<b>899,30</b> 1
818056	1400x700x850/900 mm	<b>970,60</b> 1
818057	1600x700x850/900 mm	<b>1063,75</b> 1
818058	1800x700x850/900 mm	<b>1075,25</b> 1
818324	2000x700x850/900 mm	<b>1130,45</b> 1

### Profondeur 600

818325 2000x600x850/900 mm **1071,80** 1  
Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dosseret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

## ÉTAGÈRE

À partir de  
**93,15<sup>HT</sup>**  
816703

### Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	<b>93,15</b> 1
816705	1400x300 mm	<b>111,55</b> 1
816710	1000x400 mm	<b>115,00</b> 1
816712	1400x400 mm	<b>135,70</b> 1

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

À partir de  
**94,30<sup>HT</sup>**  
818208



### Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

INOX AISI430	818208 1000x300x40 mm	<b>94,30</b> 1
	818214 1000x400x40 mm	<b>139,15</b> 1
	818210 1400x300x40 mm	<b>142,60</b> 1
	818216 1400x400x40 mm	<b>158,70</b> 1

Dosseret arrière hauteur 40 mm.

À partir de  
**166,75<sup>HT</sup>**  
941181

Charge maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



### Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	<b>166,75</b> 1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	<b>180,55</b> 1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

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

## ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de  
**473,80<sup>HT</sup>**  
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	<b>473,80</b> 1
818046	1200x400x660 mm	<b>496,80</b> 1
818047	1400x400x660 mm	<b>532,45</b> 1
818048	1600x400x660 mm	<b>568,10</b> 1
818049	1800x400x660 mm	<b>603,75</b> 1
818050	2000x400x660 mm	<b>698,05</b> 1

## ARMOIRE ENTRETIEN & RANGEMENT

À partir de  
**750,95<sup>HT</sup>**  
818034



À partir de  
**834,90<sup>HT</sup>**  
818036

- 1 Armoire portes battantes - toit en pente**  
818034 600x500x2050 mm **750,95 1**  
818035 1000x500x2050 mm **1817,00 1**  
Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.
- 2 Armoire portes battantes - toit plat**  
818036 500x600x2200 mm **834,90 1**  
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **78,20 1**  
818037 1000x600x2200 mm **1345,50 1**  
000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **94,30 1**  
Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.
- 3 Armoire portes coulissantes**  
818038 1200x600x2000 mm **1669,80 1**  
818039 1400x600x2000 mm **1823,90 1**  
818040 1600x600x2000 mm **1965,35 1**  
Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.



À partir de  
**1669,80<sup>HT</sup>**  
818038



## LAVE-MAIN ET ROBINETTERIE



**178,25<sup>HT</sup>**  
000008

**PRIX LE PLUS BAS**

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande féminale  
Cuve 330x230x130 mm  
Extérieur 400x335x565 mm  
000008 **178,25 1**

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

**205,85<sup>HT</sup>**  
802430



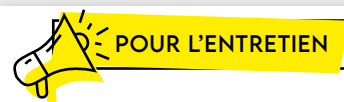
Distributeur de savon en option

TOURNAIS EQUIPEMENT

Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm **205,85 1**  
Extérieur 440x335x540 mm

802431 Distributeur de savon 50 cl **25,30 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.



À partir de  
**12,08<sup>HT</sup>**  
006922



Savon mains bactéricide\*

006922 Bidon 5 L **12,08 4**

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

**80,49<sup>HT</sup>**  
998142



**Robinet**  
Mélangeur monotrou

998142 **80,49 1**  
Tête 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.

**195,50<sup>HT</sup>**  
975862



**Robinet**  
Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus

975862 **195,50 1**  
Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° Saillie 250 mm Hauteur sous bec 146 mm.

New

**144,90<sup>HT</sup>**  
E24199



**Robinet**  
Mélangeur monotrou sur plage

E24199 **144,90 1**  
Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm Hauteur sous bec 251 mm.

**402,50<sup>HT</sup>**  
975861

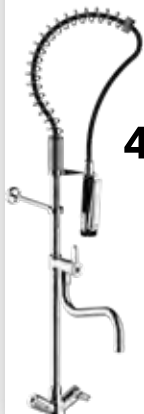


**Douchette avec robinet**

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975861 **402,50 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.

**450,80<sup>HT</sup>**  
975860



**Douchette avec robinet**  
Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975860 **450,80 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.

**249,55<sup>HT</sup>**  
998140



**Douchette vaisselle**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140 **249,55 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.

**276,00<sup>HT</sup>**  
998141



**Douchette vaisselle**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141 **276,00 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.

**Facilité de montage :** montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.  
**Facilité d'installation :** piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).



## TABLE CENTRALE



**RIGIDITÉ !** Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge.

À partir de **402,50<sup>HT</sup>**

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	402,50	525700	517,50	1	1000x700x900 mm	525620	447,35	525712	603,75	1
1200x700x900 mm	525601	432,40	525701	537,05	1	1200x700x900 mm	525621	474,95	525713	626,75	1
1400x700x900 mm	525602	465,75	525702	570,40	1	1400x700x900 mm	525622	523,25	525714	675,05	1
1600x700x900 mm	525603	504,85	525703	603,75	1	1600x700x900 mm	525623	563,50	525715	716,45	1
1800x700x900 mm	525604	529,00	525704	626,75	1	1800x700x900 mm	525624	603,75	525716	754,40	1
2000x700x900 mm	525605	571,55	525705	661,25	1	2000x700x900 mm	525625	639,40	525717	792,35	1

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

## TABLE ADOSSÉE



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

À partir de **428,95<sup>HT</sup>**

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525610	428,95	525706	560,05	1	1000x700x900 mm	525630	477,25	525718	641,70	1
1200x700x900 mm	525611	456,55	525707	565,80	1	1200x700x900 mm	525631	496,80	525719	655,50	1
1400x700x900 mm	525612	479,55	525708	586,50	1	1400x700x900 mm	525632	527,85	525720	690,00	1
1600x700x900 mm	525613	526,70	525709	641,70	1	1600x700x900 mm	525633	585,35	525721	753,25	1
1800x700x900 mm	525614	562,35	525710	672,75	1	1800x700x900 mm	525634	644,00	525722	799,25	1
2000x700x900 mm	525615	609,50	525711	700,35	1	2000x700x900 mm	525635	701,50	525723	845,25	1

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

## TABLE DU CHEF ADOSSÉE



À partir de **690,00<sup>HT</sup>**

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

- 1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère**
- 525640 1200x700x900 mm **690,00** 1
  - 525641 1400x700x900 mm **713,00** 1
  - 525642 1600x700x900 mm **753,25** 1
- 1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère**
- 525643 1200x700x900 mm **746,35** 1
  - 525644 1400x700x900 mm **782,00** 1
  - 525645 1600x700x900 mm **833,75** 1
- 1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère**
- 525646 1200x700x900 mm **690,00** 1
  - 525647 1400x700x900 mm **713,00** 1
  - 525648 1600x700x900 mm **753,25** 1
- 1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère**
- 525649 1200x700x900 mm **746,35** 1
  - 525650 1400x700x900 mm **782,00** 1
  - 525651 1600x700x900 mm **833,75** 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

**Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet**

- 525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm **1052,25** 1

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

## TABLE RACCORDABLE



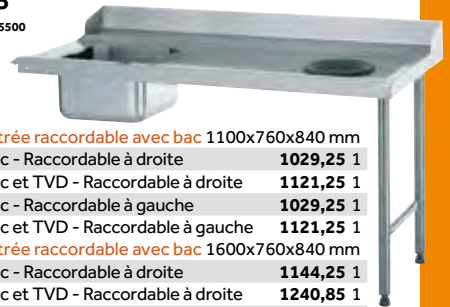
À partir de **546,25<sup>HT</sup>**

**Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche**

- 525508 600x600x840 mm **546,25** 1
- 525509 1100x600x840 mm **592,25** 1
- 525510 1600x600x840 mm **626,75** 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

À partir de **1029,25<sup>HT</sup>**



**Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm**

- 525500 Bac - Raccordable à droite **1029,25** 1
- 525502 Bac et TVD - Raccordable à droite **1121,25** 1
- 525501 Bac - Raccordable à gauche **1029,25** 1
- 525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche **1121,25** 1



**Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm**

- 525504 Bac - Raccordable à droite **1144,25** 1
- 525506 Bac et TVD - Raccordable à droite **1240,85** 1
- 525505 Bac - Raccordable à gauche **1144,25** 1
- 525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche **1240,85** 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

## PLONGE ADOSSÉE



À partir de **642,85<sup>HT</sup>**

**Esthétique !** Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

**1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm Sans robinet**

- 525671 Sans étagère **642,85** 1
- 525673 Avec étagère **688,85** 1

**2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm Sans robinet**

- 525670 Sans étagère **872,85** 1
- 525672 Avec étagère **943,00** 1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

## ARMOIRE



À partir de **1811,25<sup>HT</sup>**

- Armoire produits d'entretien demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe**
- 1 816751 500x600x1800 mm **1104,00** 1
- 2 Armoire haute à portes coulissantes**
- 816752 1000x600x1800 mm **1811,25** 1
  - 816753 1200x600x1800 mm **1978,00** 1
- Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée. Fermeture à clé en option.

## MEUBLE



À partir de **1431,75<sup>HT</sup>**

- Meuble neutre à portes coulissantes Sans roulettes**
- 816754 1200x700x900 mm **1431,75** 1
  - 816755 1400x700x900 mm **1516,85** 1
  - 816756 1800x700x900 mm **1621,50** 1
- Avec roulettes**
- 816760 1200x700x900 mm **1460,50** 1
  - 816761 1400x700x900 mm **1506,50** 1
  - 816762 1800x700x900 mm **1702,00** 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.

# la PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

## SPÉCIAL ÉMULSIONS



**226,55<sup>HT</sup>**  
689248



**Micromix** robot à coupe  
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W  
230 V mono - Tube 165 mm  
689248 **226,55 1**  
AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

## MOINS DE 1 L

**46,00<sup>HT</sup>**  
914906



**OFFERT**

**Mini mixer**  
Capacité 750 ml  
2 vitesses - 400 W  
230 V mono  
Tube 240 mm  
914906 **46,00 1**

## JUSQU'À 4 L



**Dynamix 160**  
Pied blender - Vitesse de 3000 à 13000 tr/mn 220 W - Tube 160 mm  
970601 **263,35 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.

**Dynamix nomad sans fil**  
Vitesse 10000 tr/mn  
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm  
970603 **286,35 1**  
Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.



**332,35<sup>HT</sup>**  
689249

Valeur 71 €  
**OFFERT**  
Mini pot 3 L

**Mini MP 190 VV**  
Vitesse variable  
2000 à 12500 tr/mn  
270 W - 230 V mono  
Tube 190 mm  
689249 **332,35 1**

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

## ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS

robot à coupe



**561,20<sup>HT</sup>**  
689273

**Mini MP 240 Combi**  
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm  
689273 **561,20 1**

Tout en inox. Support mural inclus.

**263,35<sup>HT</sup>**  
970838



**Dynamix MF052**  
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn  
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono  
970838 Capacité 1 à 4 L **263,35 1**  
Pied démontable, fouet extractible.

**JUSQU'À 4 L**  
**Pack 1 - mini mixer MX050**  
Bloc moteur + tube 160 mm  
970605 **171,35 1**

Couteau 2 lames. 3000 à 13000 tr/min. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet. 220 W.

**JUSQU'À 8 L**  
**Pack 2 - mini mixer MX090**  
Bloc moteur + tube 190 mm  
970606 **212,75 1**

Couteau 4 lames. 13000 tr/min Livré sans fouet - 250 W.

**OFFERT**  
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix  
Bol de préparation 1L avec couvercle  
970608

## JUSQU'À 25 L

**347,30<sup>HT</sup>**  
970765



**Junior MX225**  
Capacité 5 à 25 L  
1 vitesse - 12000 tr/mn  
270 W - 230 V mono  
Tube 225 mm  
970765 **347,30 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

## JUSQU'À 40 L

**468,05<sup>HT</sup>**  
970600



**Senior MX300**  
Capacité 20 à 40 L  
1 vitesse 9500 tr/mn  
350 W - 230 V mono  
Tube 300 mm  
970600 **468,05 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.

## JUSQU'À 45 L

**707,25<sup>HT</sup>**  
689274



**CMP 250 Combi**  
2300 à 9600 tr/min en mixer  
500 à 1800 tr/min en fouet  
autorégulée - 310 W  
230 V mono - Tube 250 mm  
689274 **707,25 1**

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

**OFFERT**  
Support universel  
Valeur 85€

## JUSQU'À 150 L SPÉCIAL SAUTEUSES

**1288,00<sup>HT</sup>**  
C49787



**MP 800 Turbo TP**  
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W  
230 V mono - Tube 350 mm  
C49787 **1288,00 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.

## JUSQU'À 100 L

**615,25<sup>HT</sup>**  
950317



**MP 450 Ultra**  
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - Tube 450 mm  
950317 **615,25 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.

robot à coupe

## JUSQU'À 100 L / 170 L

**757,85<sup>HT</sup>**  
971312

**Bermixer Pro BM445**  
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm  
971311 **614,10 1**

**Bermixer Pro Turbo BM555**  
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm  
971312 **757,85 1**

**SMART SPEED CONTROL!**  
Autorégulation de la vitesse  
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite!

Support marmite pour Bermixer  
971294 **207,00 1**

## USAGE INTENSIF

**868,25<sup>HT</sup>**  
980932



**MP 350 Combi Ultra**  
1500 à 9000 tr/min en mixer  
250 à 1500 tr/min en fouet  
autorégulée - 440 W - 230 V mono  
Tube 350 mm  
980932 **868,25 1**

Tout en inox. Support mural inclus.



**OFFERT**  
Support universel  
Valeur 85€

## LES MIXERS COMBI

### JUSQU'À 25 L

**609,50<sup>HT</sup>**  
963118

**OFFERT**  
45€

Bol inox  
970543  
Capacité 3 L

**Junior combi 225**  
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm  
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono  
963118 **609,50 1**

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

### JUSQU'À 30 L

**516,35<sup>HT</sup>**  
954071

**OFFERT**  
Mixipot 4 L  
Valeur 91€

**CMP 300 VV + Mixipot**  
Capacité jusqu'à 30 L Vitesse variable  
2300 à 9600 tr/mn - 400 W - 230 V mono - Tube 300 mm  
954071 **516,35 1**

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

### JUSQU'À 100 L

**OFFERT :** Crochet de maintien fourni

À partir de  
**580,75<sup>HT</sup>**  
970630

**BM Master**  
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn  
600 W - 230 V mono

**Pack n°1 :** Bloc moteur + tube mixeur 420 mm  
970630 **580,75 1**

**Pack n°2 :** Bloc moteur tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm  
970634 **776,25 1**

Pas de pied démontable.  
**Autres accessoires disponibles**  
970619 Pied presse purée **494,50 1**  
970747 Pied blender **362,25 1**



Pied blender



## COUPE-LÉGUMES

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers



**1253,50<sup>HT</sup>**  
970516



Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus  
1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono  
348x315x527 mm



**1253,50 1**

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.

- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

**1420,25<sup>HT</sup>**  
631328



**SPÉCIAL BRASSERIES**



Coupe légumes TRS Classic  
Production 400 kg/h  
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W  
230 V mono- 466x246x557 mm  
631328 **1420,25 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

**1661,75<sup>HT</sup>**  
970410



Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €\*  
robot coupe

CL50 Ultra  
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono  
970410 350x320x590 mm **1661,75 1**  
Pack 6 disques Restauration traiteur  
C49376 (E1, E3, R2, J4, M10) **879,75 1**  
\*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

- 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<sup>2</sup>
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque



**1552,50<sup>HT</sup>**  
631330

TRS  
Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W  
230 V mono - 252x500x515 mm  
631330 **1552,50 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) **317,40 1**  
989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm **140,30 1**  
989646 Grille frite 6x6 mm **186,30 1**  
989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm **140,30 1**  
989599 Grille macédoine 10x10 mm **201,25 1**



**3133,75<sup>HT</sup>**  
689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitude inclus  
375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri  
Goulotte pleine lune 4,4 L  
Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm  
689270 **3133,75 1**  
Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.  
Pack Nutrition Fraicheur  
C49386 **1316,75 1**  
Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



## COMBINÉ



**OFFERT**  
Éminceur 5 mm spécial tomates  
Valeur 60 €

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

**1121,25<sup>HT</sup>**  
970450

R201 XL  
+ éminceur 5 mm spécial tomates  
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W  
230 V mono 220x280x495 mm  
970450 **1121,25 1**

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



**OFFERT**  
3 disques de coupe



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- 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 !

**1449,00<sup>HT</sup>**  
970515

Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus  
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - 348x328x527 mm  
970515 **1449,00 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.



**OFFERT**  
Presse agrumes\*  
Valeur 197 €

**2285,05<sup>HT</sup>**  
980913

R401  
1 vitesse 1500 tr/mn  
Cuve inox 4,5 L - 700 W  
230 V mono- 320x304x570 mm  
980913 **2285,05 1**  
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2  
954040 **258,75 1**  
\*Uniquement valable par l'achat du R401 + pack 4 disques.

**2758,85<sup>HT</sup>**  
631331

Machine 3 en 1  
Couper, hacher et émulsionner



- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :  
Légumes longs ø 60 mm  
Légumes larges 215 cm<sup>2</sup>

Combiné TRK45  
Production 500 kg/h  
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn  
1 kW - 230 V mono  
252x485x505 mm  
631331 **2758,85 1**

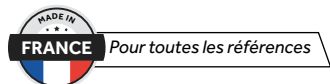
Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



PLUS D'ACCESSOIRES  
POUR CL50 ULTRA / CL52  
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION  
robot coupe ICI :



## CUTTER



**1252,35<sup>HT</sup>**  
970517



**Cutter mélangeur PREP4YOU**  
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm  
970517

**1252,35 1**

Cuve en copolyester transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

**1552,50<sup>HT</sup>**  
631333



**Cutter mélangeur PREP4YOU**  
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn 500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm  
631333



**1552,50 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

**OFFERT**  
Rotor à couteaux micro-dentés

**1943,50<sup>HT</sup>**  
A88787



**Cutter mélangeur émulsionneur**  
Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn  
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm  
A88787



**1943,50 1**

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

- Idéal pour textures modifiées et mixés
- Polyvalent : hachage, broyage, mélange ou émulsion
- Coupes précises et homogènes

**1583,55<sup>HT</sup>**  
970412

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



**OFFERT**  
Couteau cranté spécial pâtisserie  
Valeur 109 €



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



**1583,55 1**

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

- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racleur émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale



**2288,50<sup>HT</sup>**  
631332



**Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés**  
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 k W - 230 V mono - 252x485x505 mm  
631332



**2288,50 1**

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

**SPECIAL MIXÉS**

## BLENDER

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

À partir de  
**1769,85<sup>HT</sup>**  
954140



**Kitchen Blender**  
Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min  
954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW 1769,85 1  
215x470x450 mm  
E20725 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW 2093,00 1  
215x470x500 mm

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

## BLIXER



- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite



**2098,75<sup>HT</sup>**  
954090



**Blixer 4**  
Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn  
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm  
954090

**2098,75 1**

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.



**Blixer 5 VV**  
+ couteau denté supplémentaire  
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono 265x340x540 mm  
689268

**3110,75<sup>HT</sup>**  
689268

**3110,75 1**



**3271,75<sup>HT</sup>**  
C49779

**Blixer 7**  
Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri 280x365x570 mm  
C49779

**3271,75 1**

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

## ROBOT COOK

À partir de  
**3041,75<sup>HT</sup>**  
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

**robot coupe**

**Robot cook + balance 5 kg**  
5 fonctions vitesse  
Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W  
230 V mono - 226x338x522 mm  
689247

**3041,75 1**

**OFFERT**  
Balance 5 kg/1 g  
Valeur 50 €



## TRANCHEUR À PAIN

**2725,50<sup>HT</sup>**  
971274



- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



**Trancheur à pain CPX**  
116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm  
971274



**2725,50 1**

**Table mobile**  
Avec gastro GN 1/1  
971275

**803,85 1**

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

**Trancheur à pain TP180**  
350 W - 230 V mono 335x385x920 mm  
950315

**robot coupe**

**2685,25 1**

**Socle mobile**  
Inox - pour TP180\*  
950316

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.  
\*Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

**2685,25<sup>HT</sup>**  
950315





**793,50<sup>HT</sup>**  
971314



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



**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 **793,50 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.

**1109,75<sup>HT</sup>**  
689269



**OFFERT**  
Balance 5 kg/1 g  
valeur 50 €



robot coupe<sup>®</sup>



**Batteur-mélangeur 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 **1109,75 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...



- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant.
- Écran plein de protection sans biphénol A.

À partir de  
**1483,50<sup>HT</sup>**  
971962

Travaux intensifs



**Batteur BE5** cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn - Production de 1,5 kg - 450 W 230 V mono - 266x416x487 mm  
971962 **1483,50 1**

**Batteur BE8** cuve 8 L 20 à 220 tr/mn - Production de 2,5 kg - 600 W 230 V mono - 292x416x487 mm  
971315 **1953,85 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 biphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

**4657,50<sup>HT</sup>**  
970819

**4173,35<sup>HT</sup>**  
970817

**2515,05<sup>HT</sup>**  
970816



**BE-10** 970816 Cuve 10 L Prod. de 3 kg - 550 W - 230 V mono - 410x523x688 mm **2515,05 1**

**BE-20** 970817 Cuve 20 L Prod. de 6 kg - 900 W - 230 V mono - 520x733x1152 mm **4173,35 1**

**BE-30** 970819 Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW - 230 V mono - 528x764x1152 mm **4657,50 1**

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

**Nouvelle génération**  
conforme à la norme  
UNI EN 454:2015

**Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.**

**8968,85<sup>HT</sup>**  
971963



**5738,50<sup>HT</sup>**  
971318

**3011,85<sup>HT</sup>**  
971317



**XBE10** 971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **3011,85 1**

**XBM20** 971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **5738,50 1**

**MBE40** 971963 Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **8968,85 1**

Détrempe à 60% (en Kg de farine). Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

**ÉPLUCHEUSE**

**1730,75<sup>HT</sup>**  
970950

**2236,75<sup>HT</sup>**  
971226

**2305,75<sup>HT</sup>**  
950320

**3435,05<sup>HT</sup>**  
688020

**ESSOREUSE**

**2570,25<sup>HT</sup>**  
970510



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

**Éplucheuse PP6** **Sammic**  
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm  
970950 **1730,75 1**

**Socle PP6** - 411x700x945 mm  
970951 **316,25 1**

**Filtre et dispositif anti-mousse P**  
970952 **427,80 1**

**Éplucheuse T5E**  
Cont. 5 kg  
Prod. de 80 kg/h  
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm  
971226 **2236,75 1**

**Table support inox**  
420x420x505 mm  
970680 **350,75 1**

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couverture transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

**Éplucheuse PI-10**  
Cont. 10 kg - 370 W  
Prod. 200-240 kg/h  
230/400 V tri  
433x635x625 mm  
950320 **2305,75 1**  
**Socle inox soudé avec filtre anti-mousse**  
970811 **736,00 1**

**Éplucheuse T10E**  
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min  
Plateau abrasif - 370 W  
400 V tri - 440x690x680 mm  
688020 **3435,05 1**  
**Table filtre avec tablette**  
494x762x724 mm  
971283 **803,85 1**  
Couvercle sans BPA.

**Essoreuse EL40**  
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm  
970510 **2570,25 1**  
Couvercle sans BPA.

# TRANCHEUR



16,10<sup>HT</sup>  
D03058

**Housse de protection**  
Jetable - 14 µm -  
Pour trancheur - 800x660 mm  
soufflet latéral 275x275 mm  
D03058

16,10 1



678,50<sup>HT</sup>  
949267

**PRIX LE PLUS BAS**



**Trancheur à courroie GAF250**  
Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm - 230 V mono - 550x440x370 mm  
949267 **678,50 1**  
Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.



1046,50<sup>HT</sup>  
949268

**PRIX LE PLUS BAS**



**Trancheur à courroie GAF300**  
Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS  
230 V mono 620x490x450 mm  
949268 **1046,50 1**



1354,70<sup>HT</sup>  
949262

**Trancheur à courroie économique TAG300**  
Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230V mono - 610x490x450 mm  
949262 **1354,70 1**  
Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.



1339,75<sup>HT</sup>  
949261

**Trancheur à courroie TGE300**  
Capacité coupe 270x190 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
50 couverts - Lame ø 300 mm  
230 V mono  
949261 470x330x380 mm **1339,75 1**  
Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



2731,25<sup>HT</sup>  
949264

**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 290x235 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 200/300 couverts - Lame ø 300 mm - 230 V mono  
949264 530x370x480 mm **2731,25 1**

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.  
Type de coupe : gros jambon blanc, jambon cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.



Bâti monobloc en alu anodisé. Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.



À partir de **753,25<sup>HT</sup>**  
630406

**Trancheur à courroie Micra Pro 220**  
Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm - 230 V mono - 500x420x365 mm  
630406 Rouge **753,25 1**  
E24212 Noir **778,55 1**  
Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.



À partir de **2133,25<sup>HT</sup>**  
949263

**Trancheur à courroie TGN300**  
Capacité coupe 270x225 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
100/120 couverts - 230 V mono  
500x345x470 mm  
949263 Lame ø 300 mm **2133,25 1**  
949294 Lame extractible **2926,75 1**  
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



• Le plus robuste des trancheurs par gravité  
• Étanchéité importante autour de la poulie

À partir de **3333,85<sup>HT</sup>**  
000195

Photo modèle standard

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



3197,00<sup>HT</sup>  
949466



TOUT INOX

**Trancheur courroie Gravinox 350**  
Capacité coupe 280x190 mm ou ø 250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW - 220 V mono - 678x537x535 mm  
949466 **3197,00 1**  
Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.

• Chariot démontable  
• Affûteur indépendant  
• Position nettoyage

**4272,25<sup>HT</sup>**  
949467



Lame extractible

**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 **4272,25 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.

**Trancheur à pignon TGP 350**  
Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm  
000195 Standard **3333,85 1**  
000196 Super **3818,00 1**  
949295 Lame extractible ø 350 mm **4318,25 1**

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.  
Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.  
Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...

## HACHOIR

233,45<sup>HT</sup>  
948360



**Hachoir N5600 - Corps ABS**  
Production 60/80 kg/h  
350 W - 230 V mono  
420x180x430 mm  
948360 **233,45 1**  
Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm).

450,80<sup>HT</sup>  
948253



**Hachoir électrique**  
Capacité 85 kg/h  
120 tr/mn - 250 W  
230 V mono  
410x195x350 mm  
948253 **450,80 1**

1170,70<sup>HT</sup>  
689257

• Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer  
• Passe au lave-vaisselle  
• Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

**Hachoir 12-12**  
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/mn  
600 W - 230 V mono  
689257 260x350x240 mm **1170,70 1**  
Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm  
689379 **39,08 1**  
Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm  
689381 **39,38 1**  
Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.



• Corps démontable  
• Régulation par thermostat électronique à affichage digital  
• Option monophasé



TOUT INOX



À partir de **3745,55<sup>HT</sup>**  
949408



**Hachoir réfrigéré CRYPTON**  
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L  
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono  
430x344x564 mm  
949408 Sans reconstitueur **3745,55 1**  
949409 Avec reconstitueur **4352,75 1**  
ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstitueur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

# MACHINE SOUS-VIDE

**94,30<sup>HT</sup>**  
948250



**PRIX LE PLUS BAS**

**Machine sous-vide**  
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm  
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm  
948250 **94,30 1**  
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et  
10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.  
**3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur**  
948251 **28,69 1**  
Rouleaux lisses 220mmx5m / 280mmx5m  
948252 2 rouleaux **13,17 1**



**494,50<sup>HT</sup>**  
948400



**Machine sous-vide Elix**  
Pompe de vide 20 L/min  
Barre de soudure  
400 mm / largeur 5 mm - 450 W  
230 V mono - 420x280x170 mm  
Poids 9 kg  
948400 **494,50 1**



Machines sous vide à l'aspiration extérieure, avec  
3 programmes (1 programme manuel + 2  
programmes automatiques) et 9 niveaux de  
soudure. Machine conçue pour la mise sous  
vide dans les seuls sachets gauffrés de tout  
produit dur/solide.

**1627,25<sup>HT</sup>**  
E24153



**Machine sous-vide Amatis300**  
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm  
Pompe de 8m<sup>3</sup>/h - 350 W  
Chambre 310x350x120 mm  
0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm  
E24153 **1627,25 1**



Machine sous vide à cloche plate transparente,  
avec 1 programme manuel + system de nettoyage  
de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche  
automatique, possibilité de régler le paramètre  
de vide et le temps de soudure. Bouton pour la  
soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas  
de besoin. Plaques de remplissage pour régler  
la hauteur des produits dans la cuve. Barre de  
soudure extractible.

**RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE  
DE LA CLOCHE !**



**Machine sous-vide Amatis400**  
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm  
Pompe de 16 m<sup>3</sup>/h - 1050 W Chambre  
410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm  
E24154 **2317,25 1**



Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec  
1 programme manuel + system de nettoyage de  
l'huile de la pompe, réouverture de la cloche  
automatique, possibilité de régler le vide et la  
soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt  
du cycle de travail en cas de besoin. Plaques  
de remplissage pour régler la hauteur des  
produits dans la cuve. Barre de soudure  
extractible. Machine conçue pour la mise sous  
vide soit dans les sachets sous vide lisses soit  
dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

**2317,25<sup>HT</sup>**  
E24154



À partir de  
**511,75<sup>HT</sup>**  
000189



**MOONLINE 33**  
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W  
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg  
000189 **511,75 1**

**MOONLINE 43**  
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W  
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg  
630025 **856,75 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar.  
3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs  
gauffrés.

**ECOGREEN** : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure  
inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes.  
Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



**ECOGREEN 320**  
Pompe 10 m<sup>3</sup>/h - Barre de  
soudure 320 mm - Chambre  
325x385 ht min 120 / max 200 mm  
465x495x490 mm - Poids 55 kg  
000185 **2311,50 1**



**2311,50<sup>HT</sup>**  
000185

**3024,50<sup>HT</sup>**  
000186



**ECOGREEN 405**  
Pompe 20 m<sup>3</sup>/h - Barre de  
soudure 405 mm  
Chambre 410x450xhauteur min  
150 / max 220 mm  
560x580x530 mm - Poids 60 kg  
000186 **3024,50 1**



## SAC SOUS-VIDE

À partir de  
**3,34<sup>HT</sup>**  
630459



**PRIX EN BAISSÉ**

Sacs sous-vide gauffrés		Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ	
630456 150x250 mm	<b>8,63 1000</b>	630425 150x200 mm	<b>3,62 1000</b>
630457 200x300 mm	<b>13,69 1000</b>	630437 200x200 mm	<b>4,54 1000</b>
630458 300x400 mm	<b>27,83 500</b>	630445 200x250 mm	<b>5,69 1000</b>
Prix au 100.		630446 200x300 mm	<b>6,82 1000</b>
Sacs gauffrés rouleaux		630447 200x400 mm	<b>9,09 1000</b>
630459 20-6000 mm	<b>3,34 2/50</b>	630448 200x500 mm	<b>11,39 1000</b>
630460 30-6000 mm	<b>5,06 2/50</b>	630449 250x300 mm	<b>8,51 1000</b>
Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 rouleaux au total)		Prix au 100.	

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

**Feuille PEHD transparent lisse**  
600x800 mm - 10 µ  
630461 **5,29 100/1000**

Prix au sachet.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ	
630450 300x300 mm	<b>10,24 1000</b>
630454 300x400 mm	<b>13,57 500</b>
630455 300x500 mm	<b>17,02 500</b>
630451 400x400 mm	<b>18,17 500</b>
630452 400x500 mm	<b>22,77 500</b>
630453 400x600 mm	<b>27,14 500</b>
Prix au 100.	

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



## CUISSON SOUS-VIDE

**Sacs rétractables cuisson sous-vide**  
Soudure latérale de fond

630481 200x300 mm	<b>18,98 100</b>
631637 200x500 mm	<b>31,63 100</b>
630470 300x400 mm	<b>37,38 100</b>
630472 350x600 mm	<b>65,78 100</b>
631636 400x625 mm	<b>73,60 100</b>

Prix au sachet.

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

**Sacs non rétractables cuisson  
sous-vide**  
Soudure latérale de fond

630475 150x250 mm	<b>7,88 200</b>
630476 200x300 mm	<b>12,65 200</b>
630477 250x400 mm	<b>20,99 200</b>
630478 400x500 mm	<b>41,98 200</b>

Prix au 100.

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

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

631638 170x250 mm	<b>12,88 100</b>
630464 175x400 mm	<b>18,98 100</b>

Prix au sachet.

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

## MACHINE SOUS-VIDE



**1838,85<sup>HT</sup>**  
630251



**Mini Alizée**  
Pompe 4 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure 280 mm Chambre  
280x310x85 mm - Cycle 25-60 sec  
- 0,3 kW - 230 V mono - Poids 51 kg  
334x450x305 mm  
630251 **1838,85 1**  
Option : couvercle bombé avec dimension  
280x310x130 mm.

**3162,50<sup>HT</sup>**  
630250



**Alizée 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de  
soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 420x370x180 mm  
0,55 kW - 230 V mono  
Poids 58 kg - 493x528x440 mm  
630250 **3162,50 1**

**3524,75<sup>HT</sup>**  
630248



**Blizzard 42**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure  
420 mm Chambre 420x370x180 mm -  
Cycle 15-35 s  
0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg  
493x528x440 mm  
630248 **3524,75 1**

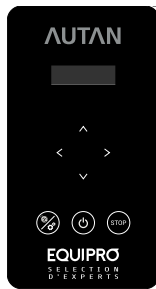
Remise en atmosphère progressive.  
10 programmes personnalisables.

**4197,50<sup>HT</sup>**  
630249



**Blizzard 42 XL**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure  
420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre  
420x460x180 mm  
0,75/1 kW - 230 V mono  
Poids 72 kg - 493x616x440 mm  
630249 **4197,50 1**  
10 programmes personnalisables. Remise  
en atmosphère progressive. Option : deux  
barres de soudure avant + arrière.

Nouvelle platine  
intuitive et moderne



À partir de  
**2954,35<sup>HT</sup>**  
000730

▶ DÉCOUVREZ  
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par capteur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.

- Machine robuste, rapide et simple d'utilisation
- Tout inox avec couvercle transparent
- Pompe Busch type R5
- Vide final 2 mbar
- Réglage du vide par capteur (en pourcentage)
- Fonction de déshumidification de la pompe

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile



**1 Autan 35**  
Pompe 8 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 350 mm  
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s  
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg  
543x451x454 mm  
000730 **2954,35 1**  
En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

**2 Autan 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s  
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg  
523x491x464 mm  
000731 **3448,85 1**  
En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

**3 Autan 42 XL+**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s  
0,8 kW - 230 V mono - Poids 72 kg  
613x491x469 mm  
000732 **4000,85 1**  
En option : contrôle des liquides et deuxième  
barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

## ACCESSOIRE THERMOSCELLEUSE

**677,35<sup>HT</sup>**  
000765



**Meuble standard inox**  
pour machine sous vide de  
table 570x480x670 mm  
000765 **677,35 1**

**795,80<sup>HT</sup>**  
948021



**Scelleuse de barquette**  
Capacité de soudure 210x160 mm  
- barquette maxi : 210x155 mm  
Laize 160 mm max. - 450 W  
230 V mono  
948021 **795,80 1**

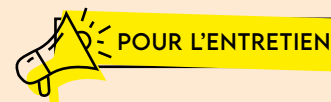
Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

**991,30<sup>HT</sup>**  
948025

Changement de format simple  
et extrêmement rapide



**Thermoscelleuse manuelle**  
Avec outillage pour sceller 2 formats  
de barquettes : 192x138 mm  
et 138x96 mm - 230 V mono -  
200x470x500 mm  
948025 **991,30 1**



**7,82<sup>HT</sup>**  
006152



**Désinfectant sans rinçage**  
006152 Pulv. 750 ml **7,82 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.**



# le SNACKING

## TOASTER & SALAMANDRE

### SALAMANDRE

**408,25<sup>HT</sup>**  
950361



**Salamandre SEF 450 L**  
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono  
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)  
600x400x455 mm  
950361 **408,25 1**  
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



**546,25<sup>HT</sup>**  
950362



**Salamandre SEF 650 L**  
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono  
(zone de cuisson : 650x350x215 mm)  
800x400x455 mm  
950362 **546,25 1**  
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

**688,85<sup>HT</sup>**  
884901



**Salamandre électrique**  
Plafond mobile - 4kW - 230 V mono  
884901 600x450x500 mm **688,85 1**  
Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

**2225,25<sup>HT</sup>**  
793582



- Plafond mobile
- Ouvert sur 3 côtés pour un refroidissement rapide et une plus grande facilité d'utilisation
- 2 éléments chauffants indépendants blindés incoloy et basculants
- Bac de récupération amovible en acier inoxydable

**Salamandre électrique**  
Plafond mobile - 3 côtés - 4 kW  
230 V mono - 600x549x510 mm  
793582 **2225,25 1**  
Acier inoxydable AISI 304. Ouvert sur 3 côtés. 2 éléments chauffants incoloy peuvent être inclinés pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile. Évacuation des fumées et chaleur par des bouches d'aération situées sur la face supérieure. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. 4 pieds en caoutchouc.



**3392,50<sup>HT</sup>**  
A95866



- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Économie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.

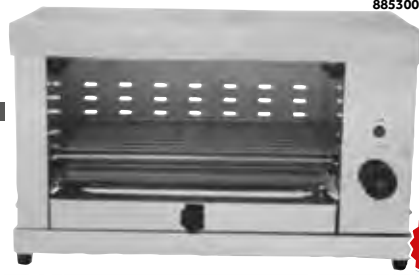


**Salamandre SH30**  
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri  
A95866 570x581x519 mm **3392,50 1**  
Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.



### TOASTER

**212,75<sup>HT</sup>**  
885300



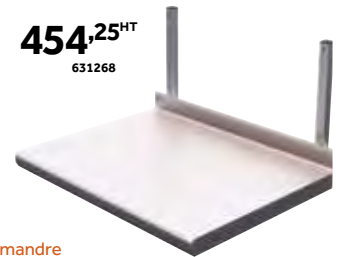
**Toaster**  
1 885300 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm **212,75 1**  
2 855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **258,75 1**  
Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

*Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches*

**258,75<sup>HT</sup>**  
855301



**454,25<sup>HT</sup>**  
631268



**Étagère salamandre**  
Acier inox - 600x478x331 mm  
631268 **454,25 1**

**638,25<sup>HT</sup>**  
631340



**Toaster**  
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm  
631340 **638,25 1**  
Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

**281,75<sup>HT</sup>**  
631342



**Toaster**  
1 niveau - 2 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 382x247,5x63 mm) - 525x305x325 mm  
631342 **281,75 1**  
Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

**Toaster**  
2 niveaux - 3 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 : 382x247,5x63 mm) - 525x305x405 mm  
631341 **355,35 1**  
Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.

# PLANCHA

## PLANCHA ÉLECTRIQUE



**755,55<sup>HT</sup>**  
C72696



- **Chauffe ultra-rapide**
- **excellent rendement**
- **nettoyage facile.**

**Plancha électrique 100% Inox**  
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm  
Surface de cuisson 600x450 mm

C72696 **755,55 1**

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

**Plancha électrique**  
Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C  
380 V - 600x475x230 mm  
Surface de cuisson 600x400 mm

C72704 **672,75 1**

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



**672,75<sup>HT</sup>**  
C72704

• **Idéal pour surgelés**



**Plancha lisse**

885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm **306,86 1**

885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm **527,85 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

À partir de  
**306,86<sup>HT</sup>**  
885305

**PRIX LE PLUS BAS**

## PLANCHA GAZ

À partir de  
**718,75<sup>HT</sup>**  
C72707



**Épaisseur 10 mm acier**



**Plancha au gaz**  
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm  
Surface de cuisson 600x400 mm

C72707 **718,75 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.

**799,25<sup>HT</sup>**  
C72697

- **Chauffe ultra-rapide**
- **excellent rendement**
- **nettoyage facile.**



**Plancha gaz 100% Inox**

Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm

Surface de cuisson 600x450 mm

C72697 **799,25 1**

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.

À partir de  
**971,75<sup>HT</sup>**  
C72709



**Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu**



**Plancha au gaz**

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm

Surface de cuisson 600x400 mm

C72709 **971,75 1**

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

**HAUT RENDEMENT :  
IDÉAL POUR SURGELÉS**

À partir de  
**918,85<sup>HT</sup>**  
C72713



**Épaisseur 10 mm acier**



**Plancha au gaz**

Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm

C72713 **918,85 1**

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

## FLEXIBLE GAZ



Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

**Kit raccordement bouteille gaz**

998118 1 m **35,19 1**

**Flexible gaz**

998119 1 m **63,25 1**

998120 1,5 m **74,75 1**

998121 2 m **88,55 1**

**POUR L'ENTRETIEN**

**46,99<sup>HT</sup>**  
981235

**Grattoir**  
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire  
Lame acier trempé 150 mm

981235 Grattoir + lot de 5 lames **46,99 1**

981236 Lot de 5 lames de rechange **19,84 1**



- **Plus épais, avec mousse synthétique**

**3,16<sup>HT</sup>**  
914316

**Poignée tampon Hi-Pro**

914316 Noire **3,16 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

- **Pour nettoyage à chaud**
- **Prêt à l'emploi**
- **Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute**

**6,84<sup>HT</sup>**  
006925

**Décappant plancha**

006925 Flacon 850 g **6,84 6**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.



**New**

- **Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.**



**1374,25<sup>HT</sup>**  
E25549



**Krampouz**

**Plancha électrique Confort Profondeur**

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549 **1374,25 1**

**Plancha électrique Confort Largeur**

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PLA2AA-KR)

E25548 **1374,25 1**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

## PLANCHA GAZ

- **Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords**

**New**



**1472,00<sup>HT</sup>**  
E25551



**Plancha gaz Confort Profondeur**

Butane / Propane - 2x2900 W - 475x675x216 mm

surface cuisson 442x642 mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551 **1472,00 1**

**Plancha gaz Confort Largeur**

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm

Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

E25550 **1472,00 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.

## INDUCTION




Pour toutes les références

**Plaque de cuisson double GLN2 3000 F**  
2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V mono  
672x310x110 mm  
E24147 **1124,70 1**

**Plaque de cuisson double GLN2 3000 S**  
2 zones côte à côte - 3000 W - 230 V mono  
590x392x110 mm  
E24146 **1124,70 1**

Carter en inox avec plaque vitrocéramique; Touches capacitives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.



**609,50<sup>HT</sup>**  
950510

Plug&Play  
Produit léger - Facile à transporter  
Très bon rapport qualité/prix -  
Gestion de la température  
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés

**1719,25<sup>HT</sup>**  
950513

• Réglage de la température au degré près  
• Minuterie



**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 **609,50 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 capacitives: Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

**Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600**  
Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250°C  
Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm  
950513 **1719,25 1**

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.



• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

**Table à induction à poser**  
3,5 kW - 230 V mono  
340x445x115 mm  
975835 **264,50<sup>HT</sup>**  
975835

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.



**131,10<sup>HT</sup>**  
097253

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

**Wok à induction à poser**  
3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm  
975837 **327,75 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.

**Poêle Trimétal**  
Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L  
097253 **131,10 1**



**60,95<sup>HT</sup>**  
975846

**218,50<sup>HT</sup>**  
975844

**Plaque de cuisson induction simple foyer posable**  
Puissance 3,5 kW - 230 V mono  
975846 **Simple foyer** - 290x355x62 mm **60,95 1**  
975844 **Double foyer** - 299x581x64 mm **218,50 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.

**PRIX LE PLUS BAS**

## VITROCÉRAMIQUE



• Poignées anti-chaaleur  
• Pieds anti-dérapants

**155,25<sup>HT</sup>**  
910393

**Plaque vitrocéramique**  
Plaque pour le maintien en température  
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm  
910393 **155,25 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

**PRIX LE PLUS BAS**

## PLANCHA



**3421,25<sup>HT</sup>**  
950515

**Plancha induction posable BGIC 3600**  
Puissance 3,6 kW - 230 V mono 526x392x206 mm  
Surface de cuisson 370x300 mm  
950515 **3421,25 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.



ADVENTYS



# FRITEUSE

## FRITEUSE MONOPHASÉE

**382,95<sup>HT</sup>**  
970914



**Friteuse à poser**  
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange  
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm  
970914 **382,95 1**

**PRIX LE PLUS BAS**



**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 6 L - Cuve 9 L  
3kW - 230 V mono  
310x410x285 mm  
970911 **178,25 1**  
Construction inox.  
Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

**Spécial frites surgelées**

**178,25<sup>HT</sup>**  
970911

**251,85<sup>HT</sup>**  
970913



**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L - 1 robinet vidange  
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm  
970913 **251,85 1**

**473,80<sup>HT</sup>**  
970905



**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange  
- 2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm  
970905 **473,80 1**

**470,35<sup>HT</sup>**  
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 **470,35 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.

**660,10<sup>HT</sup>**  
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 **660,10 1**



**270,25<sup>HT</sup>**  
950334



**Friteuse à poser sans robinet**  
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW  
220-240 V mono - 265x430x335 mm  
950334 **270,25 1**

**389,85<sup>HT</sup>**  
950333



**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 8 L - Cuve 10 L - 13 kg/h - 3,5kW  
220-240 V mono - 265x475x375 mm  
950333 **389,85 1**



## FRITEUSE INDUCTION

**385,25<sup>HT</sup>**  
975840



**Facilité d'entretien**

**PRIX LE PLUS BAS**

**736,00<sup>HT</sup>**  
975842

**Friteuse induction à poser avec robinet**  
Température de 150 à 190°C - 230 V mono  
975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm **385,25 1**  
975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm **736,00 1**  
Construction inox. Paniers inclus.

## FRITEUSE TRIPHASÉE

**546,25<sup>HT</sup>**  
631337



**Friteuse à poser**  
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20kg/h  
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz  
325x500x415 mm  
631337 **546,25 1**

**1145,40<sup>HT</sup>**  
631336



**Friteuse à poser**  
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L -  
20+20kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW  
400V tri/50Hz 653x500x415 mm  
631336 **1145,40 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.



• élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées  
• agit en profondeur

**Dégraissant friteuse et graisses cuites**

006173 Bidon 5 L **16,79 4**  
Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

**POUDRE décapante pour friteuse**

006480 Seau de 10 L **90,39 1**  
Détergent pour le nettoyage des friteuses. Il décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses et donne de la brillance aux parois.

## FRITEUSE GAZ

**1368,50<sup>HT</sup>**  
C72746



• Friteuse gaz forte puissance 8 KW  
• Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage  
• accroche-panier, filtre pour résidus importants  
• possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



À partir de **1311,00<sup>HT</sup>**  
980631



**Capacité 16 L**

**Friteuse gaz infrarouge - sur meuble**  
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW  
400x600x1055 mm  
980633 **1920,50 1**

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

**Friteuse à poser**  
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h  
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono  
400x700x325 mm  
C72746 **1368,50 1**



**Friteuse haut rendement**  
Capacité 16 litres - 25 kg/h  
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri  
980631 400x700x980 mm **1311,00 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 **3678,85 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 : niveau de sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).







**New**

**223,10<sup>HT</sup>**  
E17804

**Friteuse à beignet à poser avec robinet**  
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -  
480x460x235 mm  
E17804 **223,10 1**

**New**

**455,40<sup>HT</sup>**  
E17803

**Friteuse à beignet à poser avec robinet**  
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri -  
600x550x420 mm  
E17803 **455,40 1**

**New**

**331,20<sup>HT</sup>**  
E17805

**Chauffe frites**  
Hauteur sous lampe 429 mm -  
1,9 kW - 230 V mono  
E17805 **331,20 1**

Température réglable par  
thermostat de +30° à +85°C. Lampe  
antidéflagrante (4x300 W).

**212,75<sup>HT</sup>**  
971955

**Chauffe frites**  
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW  
230 V mono - 330x560x500 mm  
971955 **212,75 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.

**31,05<sup>HT</sup>**  
910035

**Testeur d'huile  
de friture**  
À usage unique  
Flacon de 50 tests  
910035 **31,05 1**



**Testeur d'huile digital**  
Affichage +50 +250°C  
Résolution 1°C 30x48x25 mm  
909978 **333,50 1**

**333,50<sup>HT</sup>**  
909978

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-choq, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

**28,75<sup>HT</sup>**  
909973

**Testeur d'huile de friture**  
À usage unique - Boîte de 10 tests  
909973 **28,75 1**



Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

## RÉCHAUD

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

**67,85<sup>HT</sup>**  
880068

**Réchaud tripode  
fonte - Gaz Propane**  
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW  
880068 420x330x205 mm **67,85 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel).



**799,25<sup>HT</sup>**  
880069

**Réchaud traiteur inox - Gaz**  
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm  
880069 **799,25 1**

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



**HAUT RENDEMENT  
JUSQU'À 32 KW**

**Réchaud inox - Gaz**  
4 flammes - 24-32 kW  
700x850x500 mm  
880050 **966,00 1**

Construction inox. 2 fois double brûleur.

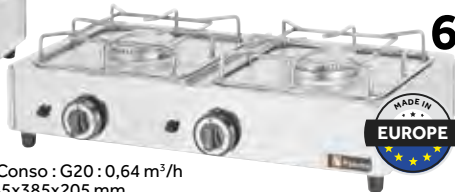


**966,00<sup>HT</sup>**  
880050



**Réchaud 1 feu - Gaz**  
1 feu - Acier inox - 6 kW - Conso : G20 : 0,64 m³/h  
G30/31 : 494/394 g/h - 385x385x205 mm  
631339 **355,35 1**

**Réchaud 2 feux - Gaz**  
2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28 m³/h  
G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm  
631338 **603,75 1**



**603,75<sup>HT</sup>**  
631338



**Réchaud acceptant  
plusieurs tailles  
de poêle.**

**112,01<sup>HT</sup>**  
912080



**Réchaud à paëlla**  
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW  
912080 Réchaud **112,01 1**  
912078 Support ajustable **37,66 1**

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

**PLATS À PAËLLA : NOUS CONSULTER**



**Lacor**



**293,25<sup>HT</sup>**  
631334

**Réchaud inox électrique 1 plaque**  
1 plaque ø 220 mm - 2 kW - 230V  
mono - 377x395x175 mm  
631334 **293,25 1**

**483,00<sup>HT</sup>**  
631335

**Réchaud inox électrique 2 plaques**  
2 plaques ø 220 mm - 4 kW  
230V mono - 745x395x175 mm  
631335 **483,00 1**

Structure complète en acier  
inoxydable. 6 niveaux de puissance.  
Disque en fonte à haute qualité.  
Nettoyage simple de la surface de  
travail.

**New**

**649,75<sup>HT</sup>**  
C72635



**Fumoir à froid**  
250 W - 230 V mono - 1 niveau  
457x688x248 mm  
C72635 **649,75 1**

Fumoir électrique avec épingle  
chauffante à minuterie. Grille de  
cuisson 400x600 mm. Livré avec  
une recharge de sciure de hêtre  
100% naturelle.



# GRILL

261,05<sup>HT</sup>  
885008

**PRIX LE PLUS BAS**



- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

Grill panini rainuré simple  
2,2 kW - 230 V mono  
410x300x210 mm  
885008

261,05 1

Grill panini rainuré double  
3,6 kW - 230 V mono  
570x300x210 mm  
885009

424,35 1

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

424,35<sup>HT</sup>  
885009

672,75<sup>HT</sup>  
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



Grill panini Majestic\*

192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW  
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm -  
600x385x220 mm

672,75 1

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

**\*USAGE INTENSIF :** Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

442,75<sup>HT</sup>  
631370



48 panini/heure

Grill panini simple\*  
48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW  
230 V mono - surface utile - 360x240 mm  
631370 430x385x220 mm

442,75 1

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

Grill panini extra-large\*  
130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono  
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm  
631371

845,25 1

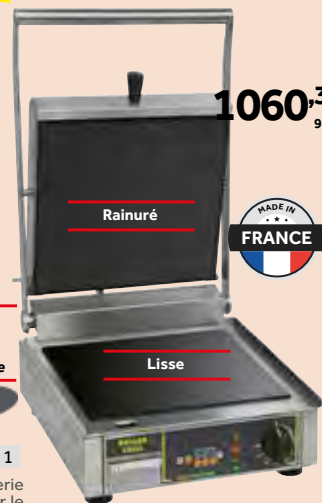
Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

845,25<sup>HT</sup>  
631371

130 panini/heure ou 415 hamburgers/heure



MONTÉE ULTRA RAPIDE EN TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



1060,30<sup>HT</sup>  
980630



- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

Grill panini rainuré grand modèle  
3 kW - 230 V mono - Surface utile :  
360x240 mm 395x432x302 mm

1023,50 1

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oûtes en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

Grill panini vitro-céramique  
3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm  
980630

1060,30 1

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.



1023,50<sup>HT</sup>  
885277

## CHAUFFE SAUCISSES

370,30<sup>HT</sup>  
631364

Chauffe saucisses  
3 plots - 0,65 kW 230 V mono  
440x300x400 mm

631364 370,30 1



Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.



149,39<sup>HT</sup>  
980812



Bain-marie à poser - 24 L  
Profondeur 200 mm - 1,4 kW  
230 V mono - 340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet 149,39 1

2 980816 Sans robinet 143,75 1  
Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

143,75<sup>HT</sup>  
980816

1286,85<sup>HT</sup>  
885241



Cuiseur à pâtes  
8 paniers, cuves de 15 L  
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm  
885241

1286,85 1

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.



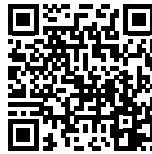
# SNACKING SUCRÉ

**244,95<sup>HT</sup>**  
000152



**Gaufrier électrique**  
Cuisson 1 à 2 minutes  
230 V mono - 260x440x260 mm  
000152 **244,95 1**  
1000 W. Température 50° à 300°C. Minuteur jusqu'à 5 min.

VOIR LA VIDÉO



**Gaufrier électrique 180° sucette**  
1,8 kW - 230 V mono  
885401 500x260x220 mm **977,50 1**

Adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège. Normes européennes CE. Châssis inox. Fers en fonte certifiée contact alimentaire. Plateau récupérateur des résidus de cuisson. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.

**Krampouz**

**736,00<sup>HT</sup>**  
885290

**GAUFRES FRAÎCHES ET SURGELÉES**

**Gaufrier liégeois**  
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW  
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm  
305x440x230 mm  
885290 **736,00 1**



**481,85<sup>HT</sup>**  
885420

## CRÊPIÈRE

**458,85<sup>HT</sup>**  
885288



ø400mm

**411,70<sup>HT</sup>**  
885287



- **Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)**
- **Mobile et encastrable**
- **Puissance permettant une utilisation en extérieur**
- **Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm**

**Crêpière**  
Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm  
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono  
ø 400x160 mm  
1 885287 Électrique **411,70 1**  
2 885288 Gaz **458,85 1**

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

**747,50<sup>HT</sup>**  
885421



**Allumage piezo à train d'étincelles**

**481,85<sup>HT</sup>**  
885420



**Krampouz**

**Crêpière**  
1 plaque ø 400 mm  
1 885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW **481,85 1**  
2 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW **747,50 1**

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

**573,85<sup>HT</sup>**



Stock limité

**885286**  
**Crêpière 2 plaques ø 400 mm**  
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono  
860x485x240 mm  
885286 **573,85 1**  
Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

## ACCESSOIRES

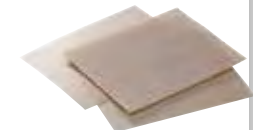


**Raclette à crêpe - Hêtre**  
1 986503 Raclette à crêpes **2,24 1**  
2 986504 Retourne-crêpe Longueur 40 cm **2,53 1**

**32,78<sup>HT</sup>**  
108424



**Tampon clean +**  
108424 **32,78 1**



**15 Recharges pour tampon**  
108430 **37,38 1**

**23,92<sup>HT</sup>**  
108426



**Pierre abrasive crêpière**  
108426 **23,92 1**

**Krampouz**



## CHAUFFE SAUCE

**197,80<sup>HT</sup>**  
990211



**Chauffe sauce**  
990211 305x250x230 mm **197,80 1**  
Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

**Flacon triple buse**  
990212 55 cl - ø65x220 mm **7,99 1**  
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



**1033,85<sup>HT</sup>**  
998283

**PRIX LE PLUS BAS**



**Distributeur granité 11 L**  
230 V mono - 0,48 kW  
200x580x870 mm  
998283 **1033,85 1**

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de givre sur le côté extérieur du bac. Action de mélange naturelle qui garantit une consistance optimale. Contrôle mécanique. Bac de récupération coulissant.



**4249,25<sup>HT</sup>**  
890530

**Machine à Chantilly Prima**  
Capacité 2L - Production 100L/h  
300 W - 250x410x400 mm - 230 V mono  
890530 **4249,25 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.

# le BUFFET MATÉRIEL À POSER

## CHAFING DISH



Brûleur à alcool uniquement

68,89<sup>HT</sup>  
000850

**PRIX LE PLUS BAS**

Chafing dish pour bac GN 1/1  
Couvercle amovible  
Livré avec brûleur à alcool  
000850 625x353x345 mm **68,89 2**

Inox. Cadre support avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.



228,85<sup>HT</sup>  
003189

Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1  
Couvercle amovible  
003189 510x540x480 mm **228,85 1**  
Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



263,35<sup>HT</sup>  
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1  
Couvercle rotatif roll top  
Livré avec brûleurs à alcool  
000851 670x460x440 mm **263,35 1**  
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et de nettoyage.

## MATÉRIEL À POSER



53,94<sup>HT</sup>  
910390

Grille pain  
Pour 4 tranches - 1,75 kW  
230 V mono - 380x340x230 mm  
910390 **53,94 1**  
Corps en acier inoxydable. 3 fonctions: griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.



148,35<sup>HT</sup>  
988300

Cuiseur à riz - 4,2 L  
1600 W - 230 V mono - ø 420x290 mm  
988300 **148,35 1**

Inox. Cuve amovible anti-adhérente (facile à nettoyer). Témoin lumineux pour cuisson. Témoin de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

**New**



879,75<sup>HT</sup>  
E17200

Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C - Froid ventilé  
160 W - 230 V mono  
E17200 125 L - 695x576x678 mm **879,75 1**  
E17201 160 L - 873x576x678 mm **954,50 1**  
Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables. 2 niveaux d'étagère. Eclairage led. Régulateur Dixell.



189,75<sup>HT</sup>  
632921

Grille pain inox  
Pour 4 tranches - 2,24 kW  
230 V mono - 370x210x220 mm  
632921 **189,75 1**



116,15<sup>HT</sup>  
063290

RÉCLAMEZ L'ORIGINAL

Marmite à soupe  
Cuve inox 8 L - 475 W  
230 V mono  
ø 400 x 260 mm  
063290 **116,15 1**



442,75<sup>HT</sup>  
880136

Cuiseur à oeufs  
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW  
230 V mono 360x200x290 mm  
880136 **442,75 1**



Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.

## MICRO-ONDE



182,85<sup>HT</sup>  
524890

Four micro-ondes 23 L  
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono  
510x420x280 mm  
524890 **182,85 1**

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

**PRIX LE PLUS BAS**



573,85<sup>HT</sup>  
A48599

Four micro-ondes  
cafétéria sole fixe 25L  
Int/Ext inox - 1,1 kW - 230 V mono  
Int. 335x364x212 mm - 520x456x312 mm  
A48599 **573,85 1**

Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt.



1276,50<sup>HT</sup>  
523037

Four micro-ondes 26 L  
Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono  
Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm  
523037 **1276,50 1**

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Eclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.



228,85<sup>HT</sup>  
523030

Four cafétéria 25 L  
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono  
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm  
523030 **228,85 1**

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Eclairage intérieur. Fonction décongélation 8 programmes de cuisson.

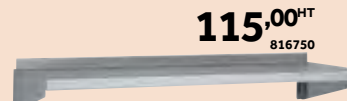


546,25<sup>HT</sup>  
631019

Four micro-ondes 26 L  
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono  
Int. 336x349x225 mm - 517x412x297 mm  
631019 **546,25 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.

CAPACITÉ GN 2/3



115,00<sup>HT</sup>  
816750

Étagère support four à micro-ondes  
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm  
816750 **115,00 1**



## BUFFET FROID

**1943,50<sup>HT</sup>**  
524057

Buffet froid 0°C/+10°C  
SB-C-155-STD-BMM  
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)  
507 W - 220 V mono  
155x90x85/135

524057 **1943,50 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290



## BUFFET MIXTE

**3490,25<sup>HT</sup>**  
631376

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



Buffet mixte +2 à +10°C et +20 à +90°C  
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) 2,25 kW - 230 V mono  
631376 1495x855x1405 mm **3490,25 1**



## BUFFET CHAUD

**1828,50<sup>HT</sup>**  
524058

Buffet chaud +30°C/+90°C  
SB-H-155-STD-BMM  
Pour 4 bacs GN 1/1  
(non fournis) - 2x 1,5 kW  
220 V - 155x90x85/135

524058 **1828,50 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.



**2018,25<sup>HT</sup>**  
524020



Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre.

Buffet chaud +72 à +90°C  
Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)  
2,6 kW - 230 V mono 1410x700x1325 mm  
524020



**2018,25 1**

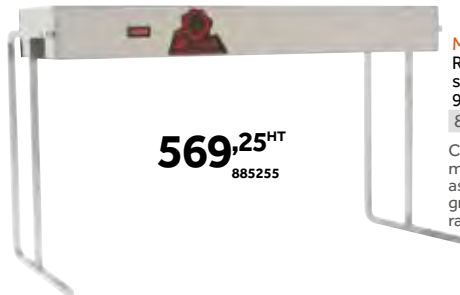


## CHAUFFE ASSIETTES

Lampe chauffante

009232 Sablé **97,29 1**  
009234 Chromé **111,55 1**  
009233 Cuirvé **111,44 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.



**569,25<sup>HT</sup>**  
885255

Maintien au chaud   
Rampe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono - 930x155x336 mm  
885255 **569,25 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes, ... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.

## BOISSON

**5485,50<sup>HT</sup>**  
E16291

Machine à café OptiMe X 12 ANIMO  
1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm - 230x420x455 mm  
E16291 **5485,50 1**

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4" (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait  
Flacon de 1 L  
887031 **21,74 1**

Des tâches de lait peuvent être facilement éliminées avec le détachant spécial pour le lait. Pour machine Optime12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.

Détergent pour machines à expresso  
4 sachets de 400 g  
884032 **24,15 1**

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire. Nettoie en profondeur et rapidement.



New



**3271,75<sup>HT</sup>**  
E24200

Presse agrumes Viva **zummo**  
Capacité conteneur 5L - 10 fruits/minutes  
135 W - 230 V mono - 390x420x618  
E24200 **3271,75 1**

Design compact et moderne, niveau sonore minimum. Système de pressage vertical qui permet d'extraire un maximum de jus. 2 modes d'utilisation : Select, pour définir le nombre de fruits à presser ou Manuel pour contrôler vous-même la quantité. Large goulotte inclinée qui peut stocker jusqu'à 1,5 kg de fruits.

## BAR À JUS BLENDER

299,00<sup>HT</sup>  
989372



- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

**PRIX LE PLUS BAS**

Mixeur-Blender TM-800  
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn  
950 W - 230 V mono  
190x220x510 mm  
989372 **299,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.

À partir de  
**1102,85<sup>HT</sup>**  
689353



**PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !**



1 Blender 37 - Bol copolyester 2 L  
689353 **1102,85 1**

Blender 37 - Bol inox 4 L  
689355 **1316,75 1**

Blender 37 - Bol inox 2 L  
689356 **1270,75 1**

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 18000 tr/mn. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

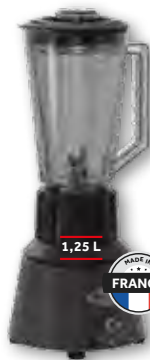
2 Chef Stick pousoir avec poignée  
689378 **42,22 1**



**1378,85<sup>HT</sup>**  
689339

Centrifugeuse 50  
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100L/h - 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm  
689339 **1378,85 1**

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.



**358,80<sup>HT</sup>**  
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE

Bol 1,25 L - 2 vitesses 12000 et 16000 tr/mn  
600 W - 230 V mono  
180x180x420 mm  
989371 **358,80 1**

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué.



**1137,35<sup>HT</sup>**  
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66  
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono - 197x233x393 mm  
689382 **1137,35 1**

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

**1535,25<sup>HT</sup>**  
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N°62  
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L  
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm  
689347 **1535,25 1**

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

## EXTRACTEUR DE JUS



**340,40<sup>HT</sup>**  
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer

Extracteur de jus lent

Capacité 500 ml - 240 W  
60 tr/mn - 230 V mono  
290x200x440 mm  
980716 **340,40 1**

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



**1414,50<sup>HT</sup>**  
689267



robot à coupe

Extracteur de jus J80

Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W  
500x535x235 mm  
689267 **1414,50 1**

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSAGE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE

**4419,45<sup>HT</sup>**  
681381

Extracteur de jus Nutrisantos 65  
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W - 220/240 V mono 412x236x642 mm  
681381 **4419,45 1**

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Pousoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



## PRESSE FRUITS

**45,08<sup>HT</sup>**  
980815



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

Presse fruits

90 W - 230 V mono  
ø 210x260 mm  
980815 **45,08 1**

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

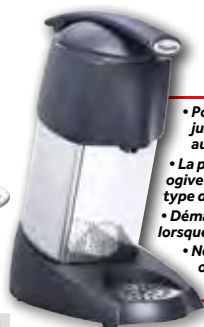


**370,30<sup>HT</sup>**  
689344



Presse agrumes 11  
Vitesse 1500 tr/mn  
Production 30 L/h  
130 W - 230 V mono  
230x300x350 mm  
689344 **370,30 1**

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.



**868,25<sup>HT</sup>**  
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse agrumes à levier

Vitesse 1500 tr/mn - 50 l/h  
689351 240x490x400 mm **868,25 1**  
Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

## BROYEUR À GLACE

**951,05<sup>HT</sup>**  
689345

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53

Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s - Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V  
mono 236x353x474 mm  
689345 **951,05 1**

Base en ABS, 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.



# BOISSON CHAUDE



**381,80<sup>HT</sup>**  
970851

**Machine à café Excelso**  
Verseuse 1,8 L - 18 L/h  
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V  
mono 190x370x433 mm  
970851 **381,80 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



**481,85<sup>HT</sup>**  
970853

**Machine à café M line**  
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h  
(144 tasses) - 2,1 kW  
230 V mono - 190x370x477 mm  
970853 **481,85 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

**503,70<sup>HT</sup>**  
970850



**Machine à café M line**  
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h  
(144 tasses) - 2,25 kW - 230 V  
mono - 205x380x460 mm  
970850 **503,70 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



À partir de  
**1618,05<sup>HT</sup>**  
A16761

**1** **Machine à café avec tirage d'eau chaude**  
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm  
A16761 **1618,05 1**

**2** **Machine à café avec tirage d'eau chaude**  
1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono 420x380x650 mm  
A16765 **1776,75 1**

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4").

**1&2** Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de  
**35,08<sup>HT</sup>**  
E12276



**Plaque chauffante**  
230 V mono  
E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **35,08 1**  
E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **59,80 1**

**Verseuse 1,8L**  
E12275 Verre **14,38 1**



**1** **Machine à café pour verseuse**  
Double plaque chauffante - 2,02 kW - 230 V mono  
203x383x455 mm  
E12273 **155,25 1**

**2** **Machine à café pour thermos**  
Thermos 2,4 L - 1,9 kW - 230 V mono  
203x383x528 mm  
E12274 **182,85 1**

**PRIX LE PLUS BAS**

## PERCOLATEUR

À partir de  
**113,85<sup>HT</sup>**  
989303



**6,5L (50 tasses)** - Ht sous robinet 100 mm  
800W - 230V mono - ø 280xHt 480 mm  
989303 **113,85 1**

**12L (96 tasses)** - Ht sous robinet 120 mm  
1,6 kW - 230V mono - ø 280xHt 550 mm  
989304 **156,40 1**

**15L (120 tasses)** - Ht sous robinet 140 mm  
1,6 kW - 230V mono - ø 280xHt 600 mm  
989305 **172,50 1**

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.

À partir de  
**220,80<sup>HT</sup>**  
884206



**3L** - Hauteur sous robinet 110 mm  
1,5 kW - 230V mono - ø 230xHt 385 mm  
884206 **220,80 1**

**6,5L** - Hauteur sous robinet 115 mm  
1,5 kW - 230V mono - ø 230xHt 480 mm  
884208 **248,40 1**

**12L** - Hauteur sous robinet 140 mm  
1,5 kW - 230V mono - ø 275xHt 540 mm  
884210 **270,25 1**

**15L** - Hauteur sous robinet 140 mm  
1,5 kW - 230V mono - ø 275xHt 600 mm  
884212 **316,25 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

## CHAUFFE-EAU



À partir de  
**787,75<sup>HT</sup>**  
970869

**WKT-D 5n HA - 5 litres**  
3200W - 220/240 V mono  
237x406mm  
970869 **787,75 1**

**WKT-D 10n HA - 10 litres**  
3200W - 220/240 V mono  
307x427mm  
884086 **892,40 1**

**WKT-D 20n HA - 20 litres**  
3200W - 220/240 V mono  
355x515mm  
884088 **1029,25 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

## LAIÈRE BAIN-MARIE



À partir de  
**874,00<sup>HT</sup>**  
884022

**5L** - Temps de chauffe à froid 18 mn  
3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm  
884022 **874,00 1**

**10L** - Temps de chauffe à froid 37 mn  
3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm  
884024 **1322,50 1**

**20L** - Temps de chauffe à froid 45 mn  
3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm  
884025 **1690,50 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

## ACCESSOIRE

### SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

Filtre anti-calcaire  
Kit PURITY C500  
Première installation  
1010984 - C500  
630159 **310,50 1**



Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.



**Filtres à café ANIMO**  
Lot de 1000 filtres  
90x250 mm  
884213 **32,20 1**

## BOULLOIRE



### Corps inox

**1,7L - 2,4 kW**  
230 V mono  
910397 **40,54 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

**Détartrant ANIMO**  
48 sachets de 50 g  
884030 **71,30 1**

## CHAUFFE-BRIQUES



À partir de  
**492,20<sup>HT</sup>**  
950360

**Chauffe-briques 3x1L**  
Thermostat 90°C  
1,1 kW 230 V mono  
275x150x250 mm  
950360 **492,20 1**

Capacité (pack de 1 L) x 3.  
Température de 0 à 90°C.



**718,75<sup>HT</sup>**  
884026

**3 briques 1L ANIMO**  
1,1 kW - 230 V mono  
270x150x240 mm  
884026 **718,75 1**

Livré avec une pince à brique  
Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.



**1178,75<sup>HT</sup>**  
884027

**6 briques 1L ANIMO**  
1,1 kW - 230 V mono  
315x340x240 mm  
884027 **1178,75 1**

Livré avec 2 pinces à brique  
Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.



## le FROID

## LIEBHERR



Possibilité de garantir 2 ans pièces

Pour toutes les références

1196,00<sup>HT</sup>  
975412

- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire

**Armoire réfrigérée Table Top** **LIEBHERR**  
Froid ventilé +1 à +15°C - 134 L - 1 porte pleine  
- 100 W - 230 V mono 600x615x830 mm  
975414 **954,50 1**

Carrosserie en époxy blanc. Isolation 55 mm. Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarme porte et température. Cuve Easyclean en ABS thermoformé. Porte réversible avec serrure. Arrêt du ventilateur à l'ouverture. Grille en acier plastifié charge max. 45 kg.

954,50<sup>HT</sup>  
975414

Ouverture de porte 90°

**Armoire positive +2° à +9°C** **LIEBHERR**  
975412 544 L - 150 W - 230 V mono **1196,00 1**  
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 cm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.



**Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1** **LIEBHERR**  
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

1 975408 Carrosserie acier inox **2179,25 1**

**Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1**  
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 975407 Carrosserie acier époxy blanc **1811,25 1**

**Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1**  
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 975409 Carrosserie acier inox **2397,75 1**

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Équipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.



Pour les versions négatives

Pour les versions positives

4 **Combiné perfection** **LIEBHERR**

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C  
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C

230V mono - 597x654x2044 mm  
975430 **2438,00 1**

Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.

À partir de  
1811,25<sup>HT</sup>  
975407

1 2 3

4

2438,00<sup>HT</sup>  
975430

Positive

Négative

1 **Conservateur à crème glacées / surgelés** **LIEBHERR**  
Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C  
Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L **1052,25 1**  
150 W - 1045x661x825 mm

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L **1167,25 1**  
200 W - 1255x661x825 mm

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

2 **Conservateur coffre** **LIEBHERR**  
Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers **1086,75 1**  
(2 inclus) 1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers **1282,25 1**  
(3 inclus) 1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

À partir de  
1086,75<sup>HT</sup>  
E16874

2

À partir de  
1052,25<sup>HT</sup>  
975405

1



**1009,70<sup>HT</sup>**  
947342

**813,05<sup>HT</sup>**  
947341

**TABLETOP**

Grille plastifiée pour table top  
947360 **20,70 1**

**Marecos III**

Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé  
Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche **813,05 1**  
947342 Inox **1009,70 1**

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 4 niveaux 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED.

Classe climatique 4, Classe énergétique C, R600a, MADE IN EUROPE

# CUVE ABS

Classe climatique 4, Classe énergétique C, R600a, MADE IN EUROPE

à partir de **1113,20<sup>HT</sup>**  
E16304

**New**

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique Epta

VIC220CSV	Brut 249 L net 208 L	<b>1113,20 1</b>
E16304	1002x651x852 mm	
VIC330CSV	Brut 356 L net 284 L	<b>1161,50 1</b>
E16305	1252x651x852 mm	
VIC440CSV	Brut 447 L net 358 L	<b>1236,25 1</b>
E24168	1502x651x852 mm	

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.

à partir de **1033,85<sup>HT</sup>**  
947334

à partir de **1109,75<sup>HT</sup>**  
947336

**386 L**

Intérieur ABS thermomoulé, Isolation 50 mm

Classe climatique 4, Classe énergétique D

az R290 Pour les versions négatives, az R600a Pour les versions positives, MADE IN EUROPE

à partir de **1598,50<sup>HT</sup>**  
A98181

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

Classe climatique 5, Classe énergétique B, Classe climatique 5, Classe énergétique C, R600a

Pour les versions positives, Pour les versions négatives

## ARMOIRES 400 L BLANCHE Marecos III

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

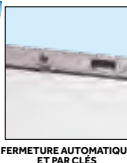
947334 **1033,85 1**

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 **1183,35 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 **1109,75 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 **1263,85 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Grille plastifiée pour les armoires 400L  
947350 **19,55 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé  
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L  
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98181 Blanche **1598,50 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé  
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L  
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98185 Blanche **1679,01 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé  
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L  
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98182 Inox **1943,50 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé  
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L  
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98186 Inox **2058,51 1**



Version positive



Version négative

## ARMOIRE GN 2/1 BLANCHE



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions positives

Pour les versions négatives

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine  
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324

1263,85 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

1357,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 17,25 1

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 40,25 1

## ARMOIRE GN 2/1 INOX

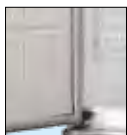


Pour les versions positives

Pour les versions négatives



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine  
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326

1414,50 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

1489,25 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.



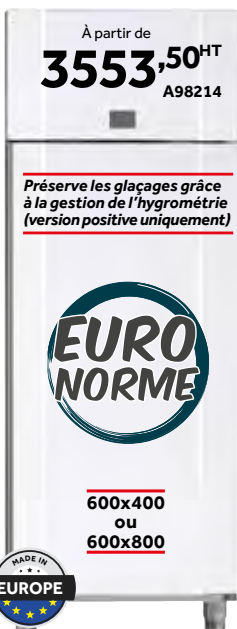
Version positive



Version négative

## ARMOIRE PÂTISSIÈRE

Eberhardt  
MARQUE DE CONFIANCE



À partir de

3553,50HT  
A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)



Pour la version 460 L positive



Pour les autres versions



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 3553,50 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm  
Volume utile 660 L - 1 porte pleine  
408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm

A98213 Blanche 4588,50 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 4013,50 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm  
Volume utile 660 L 1 porte pleine  
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche 4933,49 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.



400x600  
600x800

• Classe énergétique C pour les +  
• Classe énergétique D pour les -

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C  
Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W  
230 V mono - 740x830x2010 mm  
E17085 400x600 mm 1667,50 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 1943,50 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 1723,85 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 1995,25 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

1552,50<sup>HT</sup>  
E17130Isolation 60 mm  
GN 2/12156,25<sup>HT</sup>  
E17151Isolation 60 mm  
GN 2/1

- Classe énergétique C pour les +
- Classe énergétique D pour les -

## ARMOIRE GN2/1 À GLISSIÈRE



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W  
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17130 1552,50 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 658 L - 1 porte pleine - 650 W  
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17150 1782,50 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W  
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17151 2156,25 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W  
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17152 2530,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

## POUR L'ENTRETIEN

## Lavette inox

153092 40x40 cm 4,95 10

Prix unitaire. Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



## Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750ml 5,98 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'email.

1828,50<sup>HT</sup>  
524110

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W  
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 1828,50 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 2173,50 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 2639,25 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 3047,50 1

Paire de glissières extérieures

524114 36,23 1

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 18,11 1

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm  
524116 48,30 1

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m<sup>3</sup>. Dégivrage automatique à résistance électrique. Réglateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.

2639,25<sup>HT</sup>  
524112

• Isolation 60 mm

650 L  
GN 2/1

• Isolation 60 mm

1400 L  
GN 2/1

À partir de  
**2012,50<sup>HT</sup>**  
524034

**2265,50<sup>HT</sup>**  
524033



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

**654 L**  
**GN 2/1**

- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

**654 L**  
**GN 2/1**

Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**D**

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**B**



À partir de  
**2869,25<sup>HT</sup>**  
524035



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

Classe climatique  
**5**

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**E**

Classe énergétique  
**D**

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

**1432 L**  
**GN 2/1**

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine  
561 W - 230 V mono  
720x868x2100 mm

524034 **2012,50 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine  
639 W - 230 V mono  
720x868x2100 mm

630202 **2512,75 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 **2265,50 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.

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1432 L - 2 portes pleines  
836 W - 230 V mono  
1440x868x2100 mm

524035 **2869,25 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé

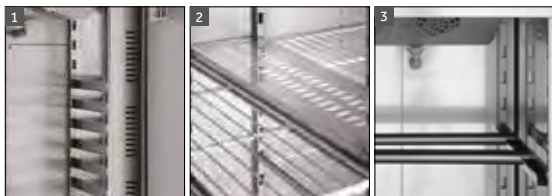
1432 L - 2 portes pleines  
1017 W - 230 V mono  
1440x868x2100 mm

630204 **3414,35 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 INOMAK :

- |   |                             |            |                 |
|---|-----------------------------|------------|-----------------|
| 1 | Paire de glissières         | 524004     | <b>54,05 1</b>  |
|   | Kit pâtisserie pour grilles | 600x400 mm |                 |
|   |                             | 524019     | <b>189,75 1</b> |
| 2 | Grille plastifiée GN 2/1    | 524007     | <b>27,60 1</b>  |
| 3 | Portique à viande           | 524045     | <b>55,20 1</b>  |



Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**A**



**GARANTIE 5 ANS**  
M.P.C.S. COMPRESSEUR MAIN D'ŒUVRE

À partir de  
**3599,50<sup>HT</sup>**  
998350

**GN 2/1**

**GN 2/1**

À partir de  
**4145,75<sup>HT</sup>**  
998351

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 **3599,50 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. 3 grilles de série.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W

998351 Volume brut 720 L - 435 L net  
230 V - 729x858x2079 mm **4145,75 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.



# ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE



**GROUPE  
MONOBLOC**



E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



## ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine  
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **2179,25** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines  
350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **3254,50** 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 **2540,35** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines  
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **4226,25** 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.



À partir de  
**2179,25<sup>HT</sup>**  
E16327

540 L  
GN 2/1

**New**

Grille GN2/1 support  
B49130 650x530 mm **28,75** 1



À partir de  
**3254,50<sup>HT</sup>**  
E16329

GLISSIÈRES  
EMBOÛTIES

1300 L  
GN 2/1

Glissières pour armoires 2 portes Support carcasses à viandes  
820020 Droite **17,25** 1 820018 GN600 - 100 kg **30,48** 1  
820021 Gauche **17,25** 1 820019 GN1200 - 75 kg **42,55** 1



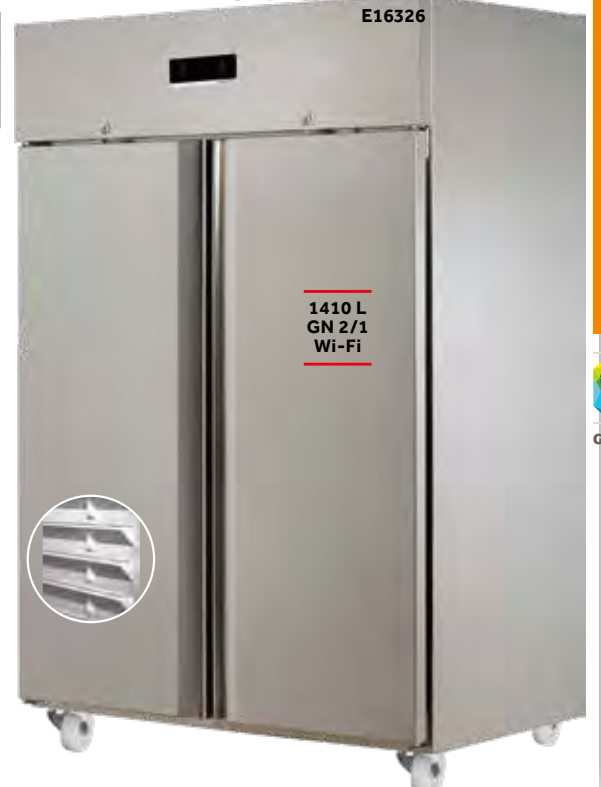
- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de  
**3984,75<sup>HT</sup>**  
E16326



À partir de  
**2846,25<sup>HT</sup>**  
E16324

610 L  
GN 2/1  
Wi-Fi



1410 L  
GN 2/1  
Wi-Fi

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 **2846,25** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E16326 1380x840x2100 mm **3984,75** 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 **3133,75** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

E16325 1380x840x2100 mm **3437,35** 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.

# ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE

**HAUTEUR DE PASSAGE MOINS DE 2 MÈTRES**



- Intérieur/Exterieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de **4590,80<sup>HT</sup>**  
E16564

GN 2/1

**GLISSIÈRES EMBOUTIES**



À partir de **3579,95<sup>HT</sup>**  
E16566

GN 2/1



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 Énergétique B	E16566 720x825x1970 mm	<b>3579,95 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	E16564 1440x825x1970 mm	<b>4590,80 1</b>

## ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	E16567 720x825x1990 mm	<b>3735,20 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	E16565 1440x825x1990 mm	<b>5462,50 1</b>

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.

## THERMOMÈTRES CONNECTÉS

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE



**87,98<sup>HT</sup>**  
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect  
Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
910032 **87,98 1**

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
910033 **187,45 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.

**187,45<sup>HT</sup>**  
910033



RETROUVEZ NOS THERMOMÈTRES PAGE 95

## LIEBHERR

À partir de **3322,35<sup>HT</sup>**  
E16312



Pour la versions positives 1 porte



Autres versions



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1



GN 2/1

### 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	<b>3322,35 1</b>
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16310 FRPSVG1402	<b>6417,00 1</b>

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	<b>3897,35 1</b>
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16311 FFPSVG1402	<b>7128,85 1</b>

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. Éclairage 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

# SPÉCIAL PIZZERIA



New

Classe climatique 4



À partir de **1955,00<sup>HT</sup>**  
E17195

À partir de **1897,50<sup>HT</sup>**  
E17168

À partir de **1288,00<sup>HT</sup>**  
E17165

New

Classe climatique 4



À partir de **2811,75<sup>HT</sup>**  
E24171

À partir de **3507,50<sup>HT</sup>**  
E24172

À partir de **642,85<sup>HT</sup>**  
E24173

À partir de **734,85**  
E24174

À partir de **1322,50<sup>HT</sup>**  
E17194

Meuble à pizza compact +2° à +8°C  
Froid statique  
400 L - 3 portes pleines - 235 W  
230 V mono - 1400x700x1020 mm  
E17194 **1322,50 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.



2



Classe climatique 5



1

New

PRIX LE PLUS BAS

Classe climatique 5



Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

- |   |        |   |                |   |
|---|--------|---|----------------|---|
| 1 | E17167 | 2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm             | <b>1552,50</b> | 1 |
| 1 | E17168 | 3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm             | <b>1897,50</b> | 1 |
| 2 | E17195 | 2 portes + 7 tiroirs - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm | <b>1955,00</b> | 1 |

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell. Classe climatique 5.

Table pâtisserie 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

- |        |  |                |   |
|--------|--|----------------|---|
| E17165 | 2 portes pleines - 428 L - 300 W - 1510x800x860 mm | <b>1288,00</b> | 1 |
| E17166 | 3 portes pleines - 635 L - 300 W - 2020x800x860 mm | <b>1598,50</b> | 1 |

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

GN 1/4  
GN 1/3



Classe climatique 4

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

- |        |   |               |   |
|--------|---|---------------|---|
| E17196 | 6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm | <b>661,25</b> | 1 |
| E17155 | 6 bacs - GN 1/1 - 110 W - 1500x395x435 mm | <b>741,75</b> | 1 |
| E17156 | 9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm | <b>851,00</b> | 1 |

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable



Classe climatique 4



New

Classe climatique 5



Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

568 L - 2 portes pleines - 230 V mono - 1500x800x873 mm  
E24171 **2811,75 1**

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

779 L - 3 portes pleines - 230 V mono - 2020x800x873 mm  
E24172 **3507,50 1**

Construction inox AISI304. Dégivrage automatique, 1 grille 600x400 mm par porte. Evaporateur avec traitement anti-corrosion. Dessus en granit. Mécanisme de retour de porte automatique. 7 paires de glissières pour chaque porte.

New

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique

- |        |  |               |   |
|--------|--|---------------|---|
| E24173 | 6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm | <b>642,85</b> | 1 |
| E24174 | 9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm | <b>734,85</b> | 1 |

Construction AISI304.



# MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

## SALADETTE

**1098,25<sup>HT</sup>**  
E17197

**874,00<sup>HT</sup>**  
E17157



**1240,85<sup>HT</sup>**  
E17158

**PRIX LE PLUS BAS**

**New**

**Saladette compacte +2° à +8°C - Froid statique**  
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm

1 **1098,25 1**

**Saladette +2° à +8°C - Froid statique**  
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm

2 **874,00 1**

**Saladette +2° à +8°C - Froid statique**  
400 L - 3 portes pleines - 235 W - 230 V mono - 1365x700x870 mm

3 **1240,85 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 4.

## COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

**GARANTIE 5 ANS**  
MATERIALE COMPRESSEUR, MANIP. CIRCULANTE

**TOP QUALITÉ**

**MADE IN USA**

**Classe énergétique A+**

**Classe climatique 5**

**az R290**



**4111,25<sup>HT</sup>**  
998352



**4646,00<sup>HT</sup>**  
998353

**Comptoir réfrigéré sur roulette face avant et dessus inox de 0,5 à +3,3°C - 161W**

998352 Volume brut 420 L - 166 L net - 2 portes pleines - 230V - 1411x700x900 mm **4111,25 1**

998353 Volume brut 630 L - 249 L net - 3 portes pleines - 230V - 1865x700x900 mm **4646,00 1**

Roulettes ø 127 mm (hauteur de 152 mm). Consommation Kilowatts : 0.882/24h, 322/an. Dégivrage automatique. ECC A+.

À partir de **2386,25<sup>HT</sup>**  
524046



**1949,25<sup>HT</sup>**  
524048



- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

**INOMAK**

**INOMAK**

**Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C**

524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2386,25 1**

524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2757,70 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.

**Saladette BS77 +2° à +8°C froid ventilé**

266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono  
524048 1080x700x905 mm **1949,25 1**

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.





## TABLE RÉFRIGÉRÉE

À partir de  
**1472,00<sup>HT</sup>**  
E17159

**New**

**PRIX LE PLUS BAS**



Classe climatique  
**5**



À partir de  
**2035,50<sup>HT</sup>**  
E17163

Table réfrigérée centrale +2° à +8°C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1472,00</b>	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1679,00</b>	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>2035,50</b>	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1552,50</b>	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1759,50</b>	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>2116,00</b>	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

## TABLE ET SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS

À partir de  
**4013,50<sup>HT</sup>**  
A47647



Classe climatique  
**5**

Meuble soubassement GN1/1 Hauteur 600 mm -2°/+8°C

A47647	Volume brut 169 L - 64 L net - 2x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1200x700x600 mm	<b>4013,50</b>	1
A47651	Volume brut 264 L - 96 L net - 3x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1600x700x600 mm	<b>4968,00</b>	1

Tiroirs GN 1/1 profondeur 100 mm et évaporateurs entre les portes pour une répartition homogène du froid. Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière). Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti. Tiroirs démontables en inox avec glissières télescopiques et système d'auto-fermeture. Pieds inox réglables de 95 à 135 mm. Compresseur sur glissières. Thermostat électronique avec afficheur digital. Évaporation automatique du dégivrage.

**CODIGEL**  
VALS & EXPANSION



Table réfrigérée sans dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	<b>1886,00</b>	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	<b>2167,75</b>	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	<b>2489,75</b>	1

Table réfrigérée avec dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	<b>1983,75</b>	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	<b>2282,75</b>	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	<b>2622,00</b>	1

Table réfrigérée négative -20 à -10°C

523915	PNEG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	<b>2731,25</b>	1
523916	PNEG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	<b>3103,85</b>	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



dossieret 100 mm

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables



**3956,00<sup>HT</sup>**  
523905

GN 1/1

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé



**2167,75<sup>HT</sup>**  
523911

GN 1/1

**PRIX ACCORD FABRICANT**

À partir de  
**1983,75<sup>HT</sup>**  
523910

GN 1/1

**3225,75<sup>HT</sup>**  
523907

GN 1/1

Paire de glissières GN 1/1

524026 **26,45** 1

Grille GN 1/1

524025 **26,45** 1

Roulette avec frein

524024 **37,95** 1

Roulette sans frein

524027 **32,20** 1

Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	<b>2587,50</b>	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	<b>3225,75</b>	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	<b>3892,75</b>	1

Table Gastronomique GN 1/1 avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	<b>2633,50</b>	1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	<b>3277,50</b>	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	<b>3956,00</b>	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

# BOISSON

IDEAL EVENEMENTIEL ET RESTAURATION

## FONTAINE À EAU



Existe en version Table Top (à poser)

À partir de **2018,25<sup>HT</sup>**  
E24201

**New**



Groupe froid encastrable AQADRINK HORECA  
Débit 110L/h - 290 W - 230 V mono -  
32,5x46,6x49,6 cm - 2 sorties pour  
eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

- |                    |        |           |
|--------------------|--------|-----------|
| 1                  | E24201 | 2018,25 1 |
| Colonne de service |        |           |
| 2                  | E24202 | 678,50 1  |
| Plateau égouttoir  |        |           |
| 3                  | E24203 | 115,00 1  |

Une gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale, offrant une solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité et performance. Groupe froid encastrable carrosserie en inox alimentaire avec colonne de service face serveur à manettes. Système de refroidissement à banc de glace de grande capacité. Non Filtré.

- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre



**CODIGEL**

À partir de **402,50<sup>HT</sup>**  
522920

Fontaine à eau River - Non réfrigérée  
2 sorties col de cygne + rince bouche  
Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu  
230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal **402,50 1**  
1 sortie col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C  
Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono  
340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal **780,85 1**  
523095 Inox 18/10 **816,50 1**  
Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...



- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



**CODIGEL**

À partir de **1618,05<sup>HT</sup>**  
522945

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm - Production Réfrigérée +3 à +10°C  
NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu  
522945 nu : 40 L/h - 300 W - 230 V mono **1618,05 1**  
480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper **1765,25 1**

NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu  
524358 : 50 L/h - 300 W - 230 V mono **1684,75 1**  
480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper **1880,25 1**

NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit continu  
522946 continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1759,50 1**

524351 Avec application Copper **1949,25 1**



## FILTRATION D'EAU SPÉCIAL FONTAINE

**83,95<sup>HT</sup>**  
977322



Kit PURITY C1000AC première installation  
977322 1019211 C1000AC **83,95 1**

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.



À partir de **1949,25<sup>HT</sup>**  
523325

Refroidisseur sur sol RS

421x342x1412 mm  
Hauteur sous bec : 270 mm  
523325 RS 60 : 60 L/h **1949,25 1**  
523327 RS 80 : 80 L/h **2021,70 1**  
523340 RS 80 + pédale **2133,25 1**  
523326 RS 120 : 120 L/h **2484,00 1**  
Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox 441L. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédales). Gaz R290a.



**2823,25<sup>HT</sup>**  
975135

• Conçue pour les ERP & en réponse à la loi AGECE



Fontaine à eau TOTEM  
402x410x1600 mm  
Hauteur sous bec : 385 mm  
975135 80L/H **2823,25 1**

Banc de glace à détente directe. 1 sortie froide. Sans évacuation. Filtré. Double commande infrarouge sans contact. Accès technique verrouillés. Interface claire (anneau lumineux). Bac égouttoirs 5L sécurisé. Maintenance aisée. Adaptée aux PMR. Carrosserie acier postlaqués. Conçue pour des environnements accueillant du public. Gaz R290a.



**EDAFIM**



**966,00<sup>HT</sup>**  
E24151

Fontaine à eau EDA45  
1 sortie col de cygne.  
1 sortie rince-bouche.  
Hauteur sous bec 200 mm -  
339x336x1260 mm - Débit  
45 L/h - 10 à 50 personnes  
E24151 **966,00 1**

Banc de glace avec réserve de froid instantanée. 4 pieds-vénins réglables. Carrosserie monobloc en acier pré-laqué gris anthracite avec évacuation équipée d'un filtre en ligne charbon actif 11 000 litres.



**2334,50<sup>HT</sup>**  
522782

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

Table de préparation de cocktail **CODIGEL**

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles  
522782 Table **2334,50 1**  
1200x745x850/900 mm

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Evier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.

LE PLUS POUR VOS COCKTAIL

**CODIGEL**

**PRIX EN BAISSÉ**

Déshydrateur alimentaire  
15,8 kg - 0,8 kW - 220 V  
368x508x414 mm  
523103 **769,35 1**

Plage de température réglable : 32°C - 82°C. Possibilité d'enregistrer 5 programmes. Écran LED numérique avec commandes tactiles. 10 plateaux de déshydratation. Grilles en acier inoxydable 38x34 cm. Système de circulation d'air monté à l'arrière. Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique.

**769,35<sup>HT</sup>**  
523103



## CAVE À VIN



**1262,70<sup>HT</sup>**  
947339



**316,25<sup>HT</sup>**  
962144



### Marecos

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C  
230 V mono

- |        |  |                  |
|--------|--|------------------|
| 947339 | 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm     | <b>1262,70</b> 1 |
| 947340 | 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm   | <b>1676,70</b> 1 |
| 947343 | 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880mm | <b>1972,25</b> 1 |

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

Cave à vin ménager +5 à +18°C  
18 bouteilles - 85 W - 345x450x770 mm

962144 **316,25** 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

**2872,70<sup>HT</sup>**  
947355



**2480,55<sup>HT</sup>**  
947357



**1483,50<sup>HT</sup>**  
947356



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C  
230 V mono

- |   |  |                  |
|---|--|------------------|
| 1 | 947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm | <b>1483,50</b> 1 |
| 2 | 947357 125 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm       | <b>2480,55</b> 1 |
| 3 | 947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm       | <b>2872,70</b> 1 |

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. \*947356 mono-température.

### Marecos

## ARRIÈRE DE BAR



**1058,00<sup>HT</sup>**  
E17170



PRIX LE PLUS BAS

New

Classe climatique 4



**828,00<sup>HT</sup>**  
E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

- |        |  |                  |
|--------|--|------------------|
| E17169 | 2 portes vitrées - 254 L - 112 W - 920x534x910 mm  | <b>828,00</b> 1  |
| E17170 | 3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm | <b>1058,00</b> 1 |

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

**1771,00<sup>HT</sup>**  
980564



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

**2248,25<sup>HT</sup>**  
980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C  
230 V mono

- |        |   |                  |
|--------|---|------------------|
| 980564 | 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm        | <b>1771,00</b> 1 |
| 980569 | 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm  | <b>2248,25</b> 1 |
| 980570 | 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm | <b>3151,00</b> 1 |

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

### GAMKO

POUR ESPACE RÉDUIT

**937,25<sup>HT</sup>**  
980615



**801,55<sup>HT</sup>**  
632851

• Étagères embouties



**1713,50<sup>HT</sup>**  
632852



LES ARMOIRES À BOISSON NE CONVIENTENT PAS AU STOCKAGE OU À L'EXPOSITION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

**Epta**  
Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé  
195 L brut - 170 L net - 35x51x1832 mm  
980615 **937,25** 1  
Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticales LED.

Armoire à boisson ositive 0° à +10°C  
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm  
632851 **801,55** 1  
Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Réfrigérant R600a.

Armoire à boisson positive 0° à +10°C  
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm  
632852 **1713,50** 1  
Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

À partir de  
**2455,25<sup>HT</sup>**  
980557



**2918,70<sup>HT</sup>**  
980558

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes  
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes



Arrière de bar Eco-line portes pleines

- |   |                  |
|---|------------------|
| Gris anthracite - 356 W - 230 V mono                      |                  |
| 980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm | <b>2455,25</b> 1 |
| 980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm | <b>2918,70</b> 1 |

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

- |  |                  |
|--|------------------|
| Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono |                  |
| 980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm              | <b>2800,25</b> 1 |
| 980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm              | <b>3386,75</b> 1 |

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

### GAMKO

New

GAMME ÉTROITE

# VITRINE

- **Armoire pour :**
- boisson
  - charcuterie,
  - boucherie
  - produits laitiers,
  - snacking
  - fruits et légumes

- 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 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



**3898,50<sup>HT</sup>**  
E16280

**Armoire murale +1 à +10°C**  
Armoire libre-service 2 portes vitrées.  
450 W - 230 V mono  
1100x639x2003 mm  
E24204 **1828,50 1**



**Armoire de maturation 0 à +10°C**  
4 niveaux - 0,58 kW  
230 V mono - 720x860x2100 mm  
Volume emballé 1,51 m<sup>3</sup>  
E16280 3 niveaux **3898,50 1**



Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m<sup>2</sup>. Triple vitrage.



Classe climatique 4



Classe climatique 4



New

**Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé**  
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm  
E17198 Noir **2576,00 1**  
E17199 Blanc **2576,00 1**

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



**5288,85<sup>HT</sup>**  
630491

**Vitrine murale réfrigérée**  
froid ventilé 0°C/+2°C  
230 V mono - 1250x685x2000 mm  
630491 **5288,85 1**

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



**Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C**  
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W  
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm  
980600 **2185,00 1**  
5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre  
690 W - 230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm  
980601 **2316,10 1**  
Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de **2167,75<sup>HT</sup>**  
054360



Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



**Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm**

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	<b>2167,75 1</b>
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	<b>2748,50 1</b>
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	<b>3271,75 1</b>
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	<b>3667,35 1</b>

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

À partir de **3956,00<sup>HT</sup>**  
E16301

Classe climatique 4



Kit vitrage arrière coulissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande

**Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm**

E16301	VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m <sup>2</sup>	<b>3956,00 1</b>
E16302	VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 - Surface d'exposition : 1,5 m <sup>2</sup>	<b>4525,25 1</b>
E16303	VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m <sup>2</sup>	<b>5525,75 1</b>

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurité rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m<sup>3</sup>, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.



# CELLULE MIXTE

**5290,00<sup>HT</sup>**  
942500

- 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

**2711,70<sup>HT</sup>**  
942502



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 400x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm  
942501 **2470,20 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 **2711,70 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 **5290,00 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 cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joint de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.

**4899,00<sup>HT</sup>**  
E18853

**New**

**7118,50<sup>HT</sup>**  
E18855



- 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



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 **4899,00 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 **7118,50 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**

**EVOLIGI**

Armures | Modules Base | 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 de **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.



**4725,35<sup>HT</sup>**  
980561

1



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 **4725,35 1**  
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.



**5399,25<sup>HT</sup>**  
980562

2



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 **5399,25 1**  
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



**7667,05<sup>HT</sup>**  
980563

3



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 **7667,05 1**  
Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.



# CHAMBRE FROIDE **kide**



Nous consulter  
pour d'autres dimensions  
et/ou avec groupe a distance  
(split)  
ou monobloc plafond

À partir de  
**5048,50<sup>HT</sup>**  
E24155

**New**

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane  
épaisseur 60 mm

E24155	Int. : 1200x1600x2000 mm Ext. : 1320x1720x2120 mm	<b>5048,50 1</b>
E24156	Int. : 1600x1600x2000 mm Ext. : 1720x1720x2120 mm	<b>5842,00 1</b>
E24157	Int. : 2000x2000x2000 mm Ext. : 2120x2120x2120 mm	<b>6957,50 1</b>
E24189	Int. : 2400x2400x2000 mm Ext. : 2520x2520x2000 mm	<b>8518,05 1</b>

Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane  
épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm Ext. : 1400x1800x2200 mm	<b>6612,50 1</b>
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm Ext. : 1800x1780x2200 mm	<b>7038,00 1</b>
E24160	Int. : 2000x2000x2000 mm Ext. : 2200x2200x2200 mm	<b>8561,75 1</b>
E24190	Int. : 2200x2200x2000 mm Ext. : 2400x2400x2200 mm	<b>9539,25 1</b>

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système de montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monobloc compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour chariots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monobloc de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monobloc de plafond et groupes à distance (SPLIT).



À partir de  
**316,25<sup>HT</sup>**  
941132

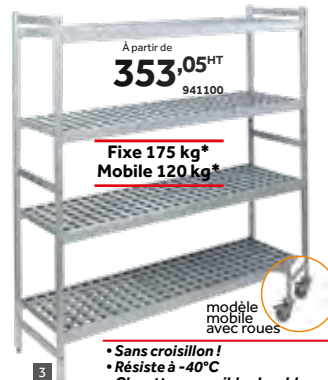
**200 kg\***

\* Charge maximum par niveau  
uniformément répartie.



À partir de  
**330,05<sup>HT</sup>**  
941135

**120 kg\***



À partir de  
**353,05<sup>HT</sup>**  
941100

**Fixe 175 kg\*  
Mobile 120 kg\***

modèle  
mobile  
avec roues

• Sans corrosion!  
• Résiste à -40°C  
• Clayettes amovibles lavables en  
machine jusqu'à +100°C



- Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux**  
941132 957x460x1800 mm **316,25 1**  
941133 1197x460x1800 mm **379,50 1**  
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux**  
941135 949x460x1685 mm **330,05 1**  
941136 1189x460x1685 mm **347,30 1**  
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux**  
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **353,05 1**  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **385,25 1**  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **557,75 1**  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **557,75 1**  
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



Bac de rétention

941137 957x460x100 mm **201,25 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.



**261,74<sup>HT</sup>**  
941105

Rideau fixe à lanières  
pour chambre froide négative  
941105 1090x1980 mm **261,74 1**

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

• Rideau à lanières  
interchangeables  
une à une  
• Recouvrement 40%

**CAMBRO**  
TRAVERS FOR CLEANER

- 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**

**201,25<sup>HT</sup>**  
E24181

**255,30<sup>HT</sup>**  
E24176

- Rayonnage Basics Plus Séries**  
4 niveaux, clayettes ajourées  
E24176 460x760x1830 mm **255,30 1**  
633013 460x 915x1830 mm **286,35 1**  
E24177 460x 1070x1830 mm **310,50 1**  
633015 460x1220x1830 mm **323,15 1**  
E24178 460x 1380x1830 mm **355,35 1**  
E24179 460x 1530x1830 mm **381,80 1**  
E24180 460x 1830x1830 mm **502,55 1**

- Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries**  
4 niveaux, clayettes ajourées  
E24181 460x760x1830 mm **201,25 1**  
633014 460x870x1830 mm **251,85 1**  
E24182 460x1070x1830 mm **262,20 1**  
633016 460x1175x1830 mm **274,85 1**  
E24183 460x1380x1830 mm **305,90 1**  
E24184 460x1530x1830 mm **332,35 1**  
E24185 460x1830x1830 mm **454,25 1**

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

**New**



**15,18<sup>HT</sup>**  
E24187



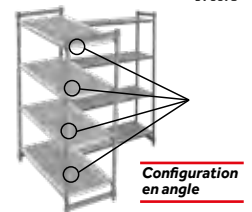
**630,20<sup>HT</sup>**  
E24186

- Unité fixe Premium bac de rétention**  
E24186 1280x600x1800 mm **630,20 1**

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

- Panneau séparateur d'étagère**  
E24187 46X20.3 cm **15,18 1**

**16,10<sup>HT</sup>**  
976073



Raccord 4 jeux

976073 **16,10 1**  
Pour unité additionnelle.

# la PIZZERIA



## PÉTRIN TÊTE FIXE

À partir de  
**1454,75<sup>HT</sup>**  
632914

Photo commande  
vitesse variable  
(633060)



### Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte  
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm

632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1454,75 1**

### Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte  
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm

632916 1,1 kW - 230 V mono **1696,25 1**

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

**1826,20<sup>HT</sup>**  
632929



- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux

**4588,50<sup>HT</sup>**  
632930



### 1 Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte  
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm  
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1826,20 1**  
Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

### 2 Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte  
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm  
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4588,50 1**  
Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

**LARGE GAMME  
DISPONIBLE  
NOUS CONSULTER**

### Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L  
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono  
632917 **1955,00 1**

### Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L  
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri **2351,75 1**  
632931

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L  
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri **2547,25 1**  
632932

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L  
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri **2737,00 1**  
632933

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

## PÉTRIN TÊTE RELEVABLE



Platine pour pétrin  
à 2 vitesses

À partir de  
**2351,75<sup>HT</sup>**  
632931

Possibilité de programmer  
de la première à la deuxième  
vitesse sans aucune  
intervention pendant  
la phase de pétrissage



## FAÇONNEUSE

**1031,55<sup>HT</sup>**  
632918



- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

### Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza Ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x350 mm

632918 **1031,55 1**

**1167,25<sup>HT</sup>**  
632919



### Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza Ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x650 mm

632919 **1167,25 1**

**1644,50<sup>HT</sup>**  
632920



### Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza Ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono 520x450x712 mm

632920 **1644,50 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

## BOULEUSE À SPIRALE

**4289,50<sup>HT</sup>**  
632947



Bouleuse à spirale pour pizza  
Paton mini 30g - maxi 800g  
Vis en teflon - 230 V mono  
436x738x838 mm

632947 **4289,50 1**

## DIVISEUSE BOULEUSE

**14587,75<sup>HT</sup>**  
632946



- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apte au contact alimentaire



### Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g  
- 0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm

632946 **14587,75 1**

Autres divisions possibles, nous consulter.

## RÂPE

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

**862,50<sup>HT</sup>**  
689386



### Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard  
trous Ø 3 mm - Production 50 kg/h  
Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 mono  
250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **862,50 1**

689380 Disque à parmesan **51,88 1**

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...



## FOUR À PIZZA À SOLE



À partir de  
**229,79** / mois  
966135

- Résistance blindé
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite



### Four à sole Série S - 1 chambre

6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 KW - 400 Vtri - 50Hz - 1365x1443x710 mm  
966135 **11264,25** 1

à partir de 199,82 € par mois sur 60 mois **grenke**

### Four à sole Série S - 2 chambres

2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm ou 2x2 plaques 600x400 mm - 18 KW - 400 Vtri - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm  
A95788 **20468,85** 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

à partir de 359,54 € par mois sur 60 mois **grenke**

### Support pour four Série S

A95810 **1018,90** 1

Support à roulettes, sans glissières.

à partir de 18,69 € par mois sur 60 mois **grenke**

New

À partir de  
**413,47** / mois  
A95788



**1098,25<sup>HT</sup>**  
957070

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

PIZZAGROUP

### Four électrique Entrymax

Chambre 700x700x150 mm  
957070 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm **1098,25** 1  
957080 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm **1702,00** 1

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

### Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) **443,90** 1  
957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) **443,90** 1

À partir de  
**2967,00<sup>HT</sup>**  
E16316



Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :  
• Le temps de chauffe jusqu'à 50%  
• La consommation énergétique jusqu'à 25%  
• Le temps de cuisson jusqu'à 25%

PIZZAGROUP

### Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm  
1 E16316 9 kW - 380 V tri **2967,00** 1  
957076 Support inox **535,90** 1

### Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm  
2 E16317 18 kW - 380 V tri **5198,00** 1  
957077 Support inox **580,75** 1

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.



**4979,50<sup>HT</sup>**  
975698

- Commande électromécanique
- Montée en température à 350° en 40 mn



Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas  
Int. 2x(720x720x140) mm - Ext. 988x1082x760mm  
975698 12 kW **4979,50** 1

### Support pour four

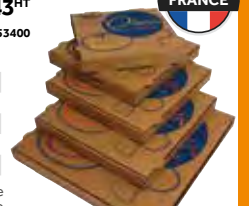
000170 Support 988x947x900 mm **571,55** 1

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

À partir de  
**22,43<sup>HT</sup>**  
153400

### Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm **22,43** 100  
153401 29x29x3,5 cm **25,30** 100  
153402 31x31x3,5 cm **26,45** 100  
153403 33x33x3,5 cm **28,18** 100  
153404 40x40x3,5 cm **39,10** 100



MADE IN FRANCE

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

CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

## FOUR À CONVOYEUR

À partir de  
**219,12** / mois  
975224



Four électrique à convoyeur compact  
Ext. 1234x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm  
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø330 mm) : 25 - 400V Tri + N  
975224 6,9 kW **10741,00** 1

à partir de 190,54 € par mois sur 60 mois **grenke**

### Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm + roulettes 150 mm **741,75** 1

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

à partir de 13,61 € par mois sur 60 mois **grenke**

**1558,25<sup>HT</sup>**  
957164

IDÉAL CUISSON DE PIZZAS SURGELÉES OU BASES PRÉCUITES



### Four Flash à convoyeur compact

Ext. 550x500x320 mm - Hauteur int. 80 mm  
Surface de cuisson 350x550 mm - 230V mono  
957164 3,2 kW **1558,25** 1

Réglage température voûte et sous la sole. 10 niveaux de puissance réglables. Temps de passage du tapis réglable (1 à 8 minutes). Facile à nettoyer. Pizza ø max 33 cm.

PIZZAGROUP



À partir de  
**15,65** / mois  
975225

# 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.



**5106,00<sup>HT</sup>**  
998926

**Four 623 i Injection**  
6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm  
5 kW - 683x586x602 mm  
998926 Ferrage à droite **5106,00 1**



**Grille GN 2/3**  
1 999035 Hauteur 2 mm **57,50 1**  
2 999036 Hauteur 40 mm **64,40 1**

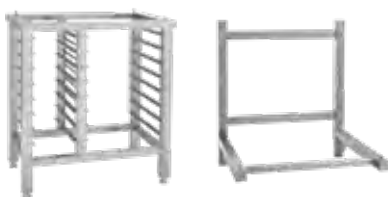
**Support 2x8 niveaux GN 2/3**  
650x565x754 mm  
998003 **799,25 1**  
**Console fixation au mur GN 2/3**  
640x545x695 mm  
998002 **316,25 1**

**14892,50<sup>HT</sup>**  
998933

**Four 2011 i Injection**  
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm  
36,9 kW - 948x834x1804 mm  
998933 Ferrage à droite **14892,50 1**



**OPTIONS INCLUSES\***



# VISION ORANGE

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

\* Sonde à cœur, Oura

**5278,50<sup>HT</sup>**  
998063



**Four mixte O 611 i Injection**  
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm  
998063 Ferrage à droite **5278,50 1**  
998064 Ferrage à gauche **6093,85 1**



**OPTIONS INCLUSES\***

**OFFERT**  
7 vitesses de ventilation

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.



**10+1 GN 1/1**  
Ferrage à droite

**7383,00<sup>HT</sup>**  
998065

**Four mixte O 1011 i Injection**  
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm  
998065 Ferrage à droite **7383,00 1**  
998066 Ferrage à gauche **8038,50 1**

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

# VISION+ RETIGO COMBIONLINE

## ORANGE PLUS



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

**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 **6888,50 1**  
E16579 Ferrage à gauche **7722,25 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 **9440,35 1**  
E16580 Ferrage à gauche **9815,25 1**



**6888,50<sup>HT</sup>**  
E16577



**6+1 GN 1/1**  
Ferrage à droite

**OPTIONS INCLUSES\***

**9440,35<sup>HT</sup>**  
E16578



**10+1 GN 1/1**  
Ferrage à droite

# VISION BLUE

# RETIGO COMBIONLINE

GARANTIE 2 ANS

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

- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclama permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumeur, stérilisations



1 À partir de  
**163,99**/mois  
998068



2 À partir de  
**246,10**/mois  
998070



3 À partir de  
**390,03**/mois  
998067

**Four mixte B611i Injection**  
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm  
1 998068 **8038,50** 1

à partir de 142,60 € par mois sur 60 mois **grenke**

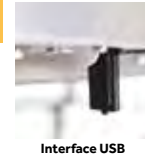
**Four mixte B1011i Injection**  
10+1 niveaux GN 1/1  
Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri  
933x821x1046 mm  
2 998070 **12063,50** 1

à partir de 214,00 € par mois sur 60 mois **grenke**

**Four mixte B2011i Injection**  
20+1 niveaux GN 1/1  
Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri  
933x821x1858 mm  
3 998067 **19308,50** 1

Livré avec une douchette sur le côté gauche.

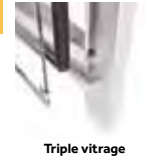
à partir de 339,16 € par mois sur 60 mois **grenke**



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

## OPTION DE SÉRIE SUR VISION BLUE

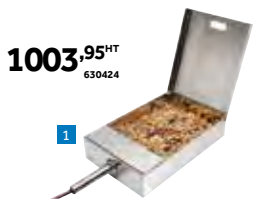
VISION+ ORANGE PLUS

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

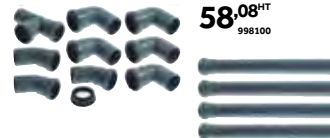
www.combionline.com

## ACCESSOIRE



1 **1003,95<sup>HT</sup>**  
630424

1 **Fumoir**  
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm  
630424 **1003,95** 1  
998980 Copeaux de bois (2,5kg) **36,23** 1  
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.



**Kit de vidange**  
Haute température  
998100 **58,08** 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.



2 **3225,75<sup>HT</sup>**  
998961

2 **Hotte à condensation**  
998961 Pour four GN2/3 **3225,75** 1  
998960 Pour four 6/10 niveaux **4519,50** 1



3 **1086,75<sup>HT</sup>**  
998938

**Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux  
998953 Pour ferrage à gauche **884,35** 1  
998952 Pour ferrage à droite **884,35** 1

**Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux  
998956 Pour ferrage à gauche **884,35** 1  
998017 Pour ferrage à droite **884,35** 1  
Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.



**Nettoyage automatique**  
50 sachets de 60 g  
998098 **102,35** 1

3 **Support pour four** GN1/1 **600x400** (avec kit pâtisserie)  
Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm 998938 **1086,75** 632074 **1066,05** 1  
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm 998012 **757,85** 998109 **998,20** 1

**Kit pâtisserie** glissière gauche glissière droite  
Pour four 6 niveaux B49330 **120,75** B49339 **120,75** 1  
Pour four 10 niveaux B49331 **157,55** B49340 **157,55** 1



**Agent de détartrage pour four mixte**  
998099 **71,30** 1  
25 sachets de 100 g

## FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de  
**431,25<sup>HT</sup>**  
950347

## SPÉCIAL FOUR



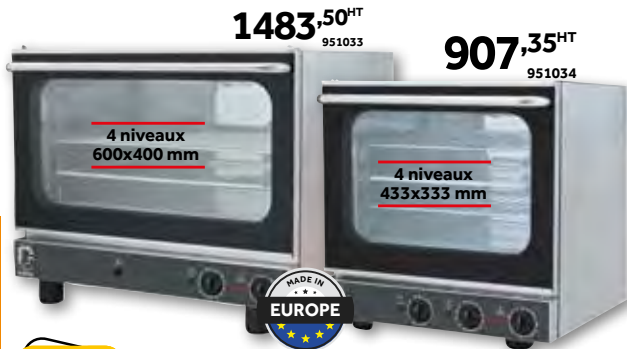
**Kit PURITY C Steam - Première installation**  
950347 1027754 - C500 **431,25** 1  
950348 1027756 - C1100 **552,00** 1

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 & REMISE EN TEMPÉRATURE

## FOUR À CONVECTION

1667,50<sup>HT</sup>  
951030



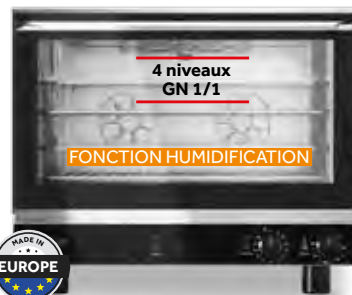
1483,50<sup>HT</sup>  
951033

907,35<sup>HT</sup>  
951034

**Four 4 niveaux**  
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm  
Extérieur : 557x585x568 mm  
951034 **907,35 1**

**Four 4 niveaux**  
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono - 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm  
Four électrique avec humidificateur manuel  
951033 **1483,50 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



**Four à convection**  
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW - 220-240 V mono - 724x730x597 mm  
951030 **1667,50 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

New

À partir de

2472,50<sup>HT</sup>  
E24169

3208,50<sup>HT</sup>  
E24170



**Four à convection GN1/1 et 600x400 mm**  
6 niveaux  
7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm  
E24169 **2472,50 1**

**Four à convection GN1/1 et 600x400 mm**  
10 niveaux  
11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm  
E24170 **3208,50 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 **563,50 1**  
C12983 Pour four 10 niveaux **575,00 1**

FONCTION HUMIDIFICATION

## FOUR À AIR PULSÉ, VAPEUR



4082,50<sup>HT</sup>  
885460

**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 **4082,50 1**

**Support four à air pulsé**  
885461 **592,25 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.



2668,00<sup>HT</sup>  
880074

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur



Échelle 8 niveaux en option

**Four à convection CFE706CT**  
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW  
230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm  
880074 750x725x600 mm **2668,00 1**

**Support SF706CT**  
951067 750x650x900 mm **609,50 1**

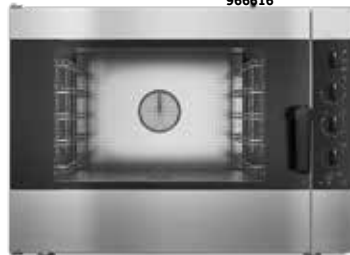
Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

## FOUR MIXTE

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

4950,75<sup>HT</sup>  
966613

3690,35<sup>HT</sup>  
966616



**Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm**  
966616 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm **3690,35 1**  
966613 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm **4950,75 1**

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux **688,85 1**  
966620 Support pour four 10 niveaux **688,85 1**  
966623 Range plaque pour support 10 niveaux **293,25 1**  
966622 Range plaque pour support 5 niveaux **431,25 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 COMPACT

À partir de  
150,26<sup>HT</sup>/mois  
630059



**Four électrique compact**  
Easy mixte  
6 GN 1/1 - Vapeur directe 11 réglages d'humidité  
6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono

630059 519x803x770 mm **7365,75 1**  
793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm **310,50 1**

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Ora contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.

à partir de 130,66 € par mois sur 60 mois **grenke**

## FOUR SNACKING

**8970,00<sup>HT</sup>**  
E16583

**OFFERT**

Formation par un conseiller  
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffe les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress

3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm  
E16583 **8970,00 1**

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.



LE FOUR ULTRA-RAPIDE  
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON  
POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER

**6267,50<sup>HT</sup>**  
632934



Four combiné  
3,3 kW - 230 V mono -  
460x675x660 mm

632934 **6267,50 1**

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280 °C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon.

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement



## REMISE EN TEMPÉRATURE

**3218,85<sup>HT</sup>**  
950345



Adapté  
EGAlim



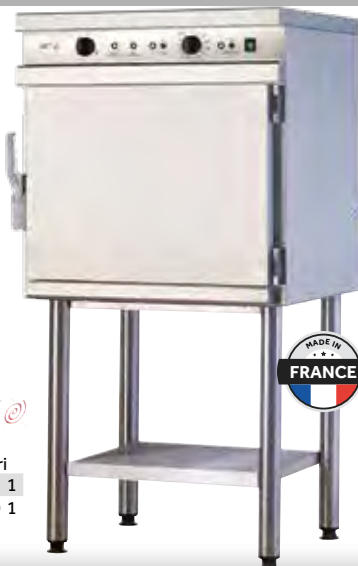
Économie d'énergie :  
ne nécessite pas de préchauffage

Four de remise et maintien  
en température CFE705RT  
5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm  
15 à 60 rations - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri  
950345 750x700x730 mm

**3218,85 1**  
**632,50 1**

967170 Support  
Programme frite inclus.

MADE IN FRANCE



**4472,35<sup>HT</sup>**  
967200



Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm - 30 à 120 rations - Programme frite inclus - 9 kW - 400 V tri - 750x750x1770 mm  
967200 **4472,35 1**

Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz.

**4519,50<sup>HT</sup>**  
967003

- Commande et régulation électromécanique
- Ours d'évacuation
- Avec dossier



AMBASSADE  
DE BOURGOGNE

Four de remise  
en température  
5 niveaux GN1/1 - 7,5 kW  
800x700x1000 mm  
967003 **4519,50 1**

Capacité 15 à 60 repas. Habillage et moufle intérieure en acier inoxydable. Sélecteur rotatif de mode de chauffe : remise en température et cuisson à convection forcée. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints pour la remise et le maintien en température. Thermostat de sécurité. Piètement tubulaire en acier inoxydable hauteur 150 mm.



## ÉTUVE

À partir de  
**3151,00<sup>HT</sup>**  
967002



- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

Étuve électrique **AMBASSADE**  
CTFE708CTE - 8 niveaux GN 1/1  
230 V mono - 900x650x950 mm  
967002 **3151,00 1**

CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1  
230 V mono - 900x650x1100 mm  
967001 **3333,85 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.



Espace niveau  
78 mm

**4818,50<sup>HT</sup>**  
967303



TOURNAI  
EQUIPEMENT

**3967,50<sup>HT</sup>**  
967301

GN 1/1

GN 1/1

Ouverture à 240°

Glissières embouties



OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8 °C à +65 °C.

Four 5 niveaux GN 1/1 + support  
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri  
967301 665x815x1638 mm **3967,50 1**

Four 10 niveaux GN 1/1 + support  
9,9kW - 400 V tri  
967303 665x815x1638 mm **4818,50 1**

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

## VENTILATION ET HOTTE

- **Filtres à chevrons galva**
- **Bouchon de purge inox**
- **Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte**
- **Variateur électronique monté en façade**
- **Virole de raccordement montée**



### Hotte Ecoline

- 1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m<sup>3</sup>/h - 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm  
180025 **1512,25 1**
- 1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m<sup>3</sup>/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm  
180027 **1759,50 1**
- 1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m<sup>3</sup>/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm  
180026 **2012,50 1**

À partir de  
**1512,25<sup>HT</sup>**  
180025



À partir de  
**987,85<sup>HT</sup>**  
180006



### Hotte - Vorax first

- 180006 Débit : 650 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min  
2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W  
230 V mono - 600x230x620 mm **987,85 1**
- 180007 Débit : 1000 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min  
3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm  
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm **1206,35 1**
- 180008 Débit : 1000 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min  
4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W  
230 V mono - 1200x230x620 mm **1316,75 1**
- 630435 Habillage télescopique **162,15 1**  
Éclairages spot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

- **Conception simplifiée**
- **Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB**
- **Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65**
- **Hotte motorisée compacte**
- **Hotte à pans verticaux à hauteur constante**
- **Fixation non apparente**
- **Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site**



À partir de  
**2195,35<sup>HT</sup>**  
630432

### Hotte - Vorax basic

- Débit : 2500 m<sup>3</sup>/h - Hauteur 400 mm  
0,37 kW - 230 V mono
- 630432 1500x1000x400 mm **2195,35 1**
- 630433 2000x1000x400 mm **2351,75 1**
- 630434 2500x1000x400 mm **2482,85 1**



Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

▶ **Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage**

## CUISSON AU BOIS & CHARBON



**KIT CHEMINÉE INCLU**

**8193,75<sup>HT</sup>**  
E24161

**New**

**Support de remise / maintien en température en option**  
Nous consulter

Four à braise à poser  
670x690x1030 mm  
E24161

**pujadas**  
**8193,75 1**

Conçu et fabriqué en acier inoxydable de haute résistance et qualité. Tiroir à cendres. Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur. Porte de haute résistance avec ouverture facile. Cheminée avec régulateurs et débit d'air en hatu et en bas et pare-feu de sécurité. Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

- **Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.**

## RÔTISSOIRE

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

**4473,50<sup>HT</sup>**  
971110



FABRICATION FRANÇAISE



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

971110 Rôtissoire **4473,50 1**  
971071 Support à roues **632,50 1**



**IDÉAL TRAITEUR**

**3179,75<sup>HT</sup>**  
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 **3179,75 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.

**SANS PICTO**

**POUR L'ENTRETIEN**



**Prêt à l'emploi**  
Ne laisse pas de traces

**Rouleau abrasif 14 cm**  
007145 Noir **5,18 1**

Vendu à l'unité, carton de 6.

### Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **5,64 6**  
006903 Bidon 5 L **15,53 4**  
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



# BERTO'S

## CHEF SOLUTIONS

### LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée  
de 75 produits



EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

2  
ANS  
GARANTIE

INOX  
AISI304



PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

## LES GAZ



New

À partir de  
**1508,80<sup>HT</sup>**  
793001



À partir de  
**3500,60<sup>HT</sup>**  
793003

**Fourneau 2 feux sur placard - Gaz**  
2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm  
793001 **1508,80 1**

**Fourneau 4 feux sur placard - Gaz**  
2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm  
793002 **2072,30 1**

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

**Fourneau 4 feux sur four à Gaz**  
2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW  
800x714x1070 mm  
793003 **3500,60 1**

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

**Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz**  
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW  
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm  
793311 **4692,00 1**

Brûleurs entièrement en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

## PLAQUE À SNACK

À partir de  
**1771,00<sup>HT</sup>**  
093010



**Plaque 1 zone lisse acier poli**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
793306 **2150,50 1**

**Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
093010 **1771,00 1**

**Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz**  
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert  
400x700x900 mm  
093011 **1828,50 1**

**Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz**  
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW  
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm  
093014 **2587,50 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

**Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz**  
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW -  
400x700x900 mm  
093309 Cuiseur à pâtes **2478,25 1**  
093330 Panier GN 1/3 **96,60 1**

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

**Friteuse 15 L sur placard - Gaz**  
Production 18 kg/h - 12,7 kW  
Placard fermé - 400x700x900 mm  
093026 **2455,25 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.

## LES ACCESSOIRES



**Option porte**  
**Porte 400 mm**  
093001 1 porte **142,60 1**  
093002 2 portes **309,35 1**

**Élément jonction inox**  
993346 Pour meuble **51,75 1**  
993347 Pour fry top **64,40 1**

## LES ÉLECTRIQUES

**6595,25<sup>HT</sup>**  
993641

**Induction 2 zones sur placard**  
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm  
993641 **6595,25 1**

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

EXISTE EN 900

**2034,35<sup>HT</sup>**  
093302

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy  
• Temps moyen de friture 4 minutes

**Friteuse 10 L sur placard - électrique**  
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé  
400 V tri - 400x700x900 mm  
093302 **2034,35 1**

**Friteuse 18 L sur placard - électrique**  
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé  
400 V tri - 400x700x900 mm  
093303 **2551,85 1**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

**Bain-marie sur placard - Électrique**  
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm  
093027 **1454,75 1**

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

## FOURNEAU ÉLECTRIQUE

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

**Fourneau 4 plaques sur four - électrique**  
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri  
800x700x900 mm  
093000 **3404,00 1**

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.

# ZANUSSI

## PROFESSIONAL

**GARANTIE**  
**2 ANS**  
**PIÈCES**


# EVO 600

**HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT**

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.


**3202,75<sup>HT</sup>**  
 793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

**Friteuse électrique autoportante Evo 600**  
 9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri  
 50/60 Hz - 200x600x930 mm  
 793539 **3202,75 1**

# EVO 700

**ROBUSTESSE & PERFORMANCES**  
**+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE**

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

## LES GAZ

### FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE

**1321,35<sup>HT</sup>**  
 000173

**1975,70<sup>HT</sup>**  
 000174

**Fourneaux à poser**

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1321,35 1**  
 000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1975,70 1**

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

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

## LES ÉLECTRIQUES

### PLANCHA

**2466,75<sup>HT</sup>**  
 793594


**Plancha électrique 400 mm**  
 Surface de cuisson  
 330x540 mm - 4,2 kW  
 400 V tri - 400x700x250 mm  
 793594 **2466,75 1**

**Plancha électrique 800 mm**  
 Surface de cuisson  
 730x540 mm - 8,4 kW  
 400 V tri - 800x700x250 mm  
 793595 **3402,85 1**

**Fourneau**

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF  
 sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW  
 800x700x850 mm  
 793501 **4725,35 1**

**Fourneau**

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz  
 GN 2/1 - monobloc - 28 kW  
 800x700x850 mm  
 793500 **4023,85 1**

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


**4725,35<sup>HT</sup>**  
 793501

**4023,85<sup>HT</sup>**  
 793500

## GRILLADE PLEINES

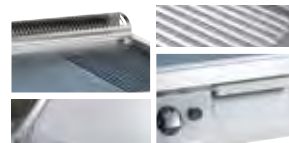
 À partir de  
**2967,00<sup>HT</sup>**  
 631320

- Température réglable de 110°C à 280°C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossier anti-éclaboussures 3 côtés


**Grillades - gaz**

631320 Plaque lisse au chrome 7 kW - 400x700x250 mm **2967,00 1**  
 793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome 7 kW - 800x700x250 mm **3770,85 1**

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



## FRITEUSE


**3080,85<sup>HT</sup>**  
 000175


**Friteuses monoblocs**  
 15 L - Électrique - 10 kW -  
 400 V tri - 400x700x850 mm  
 000175 **3080,85 1**

Éléments chauffants externes. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

## FRITEUSE



- Cuve en V, avec zone froide
- Utilisation de l'huile prolongée
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Robinet de vidange sous la cuve avec collecteur

**3243,00<sup>HT</sup>**  
 793505

**Friteuses monoblocs**  
 15 L - Gaz - 14 kW -  
 400x700x850 mm  
 793505 **3243,00 1**

Éléments chauffants externes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

## PLANCHA


**3402,85<sup>HT</sup>**  
 793593

**Plancha gaz 800 mm**  
 Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson -  
 730x540 mm - 800x700x250 mm  
 793593 **3402,85 1**

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.



# EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES  
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

## LES GAZ

### FEUX VIFS : 10 kW / FEU

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :  
• La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci  
• Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite  
• Supports casserole inox



À partir de  
**1713,50<sup>HT</sup>**  
E10123

Fourneau Gaz  
E10123 2 Feux - 400x900x251 mm **1713,50 1**  
630438 4 Feux - 800x900x251 mm **3007,25 1**

### LES FRYTOP GAZ



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm  
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm  
E10203 **2863,50 1**

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm  
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm  
E10202 **4358,50 1**

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

### PLAQUE INDUCTION



À partir de  
**7820,00<sup>HT</sup>**  
793530

Plaque à induction 400 mm  
2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri  
793530 **7820,00 1**

Plaque à induction 800 mm  
4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri  
630442 **14363,50 1**

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

## LES ÉLECTRIQUES

### LES FRYTOP

À partir de  
**3323,50<sup>HT</sup>**  
793552

FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm  
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm  
793552 **3323,50 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm  
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm  
793553 **4933,50 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque nervurée.

### FRITEUSE

À partir de  
**4013,50<sup>HT</sup>**  
793564

1 Friteuse électrique 15 L  
7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm  
793564 **4013,50 1**

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électriques 23 L  
2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri  
400x900x908 mm  
793565 **4588,50 1**

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

### PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre  
793529 400x700x250 mm pour EVO 700 **701,50 1**  
631323 800x900x250 mm pour EVO 900 **989,00 1**

### SOUBASSEMENT POUR LIGNE 900



**7025,35<sup>HT</sup>**  
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C  
6 tiroirs - 1600x830x600 mm  
793583 **7025,35 1**

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

### ACCESSOIRE EVO 700 ET EVO 900

- Soubassements EVO 700
- 1 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm **503,70 1**  
793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm **642,85 1**
- Soubassements / portes EVO 900
- 2 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm **782,00 1**  
793515 Support central 50x50x240 mm **75,90 1**  
Porte EVO 700 et EVO 900
- 3 793514 Porte 400x40x440 mm **169,05 1**



À partir de  
**503,70<sup>HT</sup>**  
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

À partir de  
**317,55**/mois  
980300

Dessus monobloc épaisseur 30/10



**1 FOURNEAU**

- 4 feux nus
- Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 4x4,8 kW
- Grille de feu en inox dimensions : 300x550 mm
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté
- Plaque coup de feu en acier dimensions : 400x550 mm
- Chambre de combustion en brique réfractaire avec brûleur central démontable de 6kW

**2 GRILLADE**

- Plaque inox spécial 18.10 épaisseur 15 mm dimensions : 340x515 mm et puissance : 3 kW
- Chauffage par résistance blindée en acier inox plaquée contre le fond de la plaque
- 1 zone de chauffe indépendante thermostatée raclette incluse
- Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé, bonde de trop plein et vidange
- Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées

**3 FRITEUSE**

- Cuve inox 8L utile épaisseur 20/10
- Puissance : 6 kW
- Rendement: 12-15 kg/h frites surgelées 6x6 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance blindée inox
- Vidange par vanne en façade
- 1 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 mm



à partir de 276,13 € par mois **grenke** sur 60 mois

**Celtic Capichef tout en un + 2 placards ouverts**

980300 2000x836x270 mm **15720,50** 1  
Dessus monobloc en acier inoxydable 18.10 brouillé. 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. Mitre unique longueur 2000 mm.

2 placards ouverts : 1000x835x630 mm. Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur Façade sans vis apparentes.

**ROSINOX**  
GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.



100% DE ZONE DE CHAUFFE  
UTILE 200° EN 2 MN



100% DE ZONE DE CHAUFFE  
UTILE 200° EN 2 MN

**ROYAL CHEF 800**

**1 Pan cook - électrique**  
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L  
9 kW - 400x800x1015 mm  
794014 **11787,50** 1

Appareil multifonction simple cuve avec souassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Ecran de contrôle tactile. Régulation de fond de cuve multi-points. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

à partir de 209,10 € par mois **grenke** sur 60 mois

**2 Plaque Optima - électrique**  
sur placard fermé - 18,9 kW  
800x800x1020 mm  
794018 **8780,25** 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermomodifuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température.

à partir de 155,75 € par mois **grenke** sur 60 mois

**3 Fourneau 2 feux nus - gaz**  
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW  
400x800x1020 mm  
794016 **2909,50** 1

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.

à partir de 52,37 € par mois **grenke** sur 60 mois

À partir de  
**240,47**/mois  
794014

**Fonction de la cuve :**  
friteuse, cuiseur à pâtes,  
sautouse, marmite,  
cuisson à coeur, plaque  
à snacker



**4 Pan cook - électrique**  
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L  
9 kW - 400x900x1015 mm  
794015 **12092,25** 1

Souassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Ecran de contrôle tactile. 1 sonde à coeur avec régulation électronique 3 points par cuve. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

à partir de 214,51 € par mois **grenke** sur 60 mois

**5 Plaque Optima - électrique**  
sur placard fermé - 18,9 kW  
800x900x1020 mm  
794002 **9532,35** 1

épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermomodifuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température. Potentiomètre de commande.

à partir de 169,10 € par mois **grenke** sur 60 mois

**6 Fourneau 2 feux nus - gaz**  
sur placard fermé - 10 + 7 kW  
400x900x1020 mm  
794017 **3352,25** 1

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.

à partir de 60,34 € par mois **grenke** sur 60 mois

**246,69**/mois  
794015

**Fonction de la cuve :**  
friteuse, cuiseur à pâtes,  
sautouse, marmite,  
cuisson à coeur,  
plaque à snacker



À partir de  
**194,47**/mois  
794002



À partir de  
**69,39**/mois  
794017

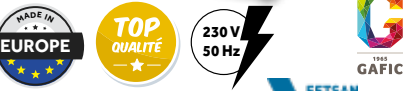


# la LAVERIE

Hauteur de passage 445 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 casier pour verres



Hauteur de passage 290 mm  
 Dotation : - 1 filtre inox de cuve  
 - 1 casier pour verres



**Lave-verres type S Electronique double paroi**  
 30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120" rinçage eau froide - Puis installée : 3.3 kW. Surchauffeur 3 kW et cuve 0.8 kW. Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux lavage - LxPxH : 460x565x715 mm

793484	Avec adoucisseur et doseur de détergent	2127,50 1
793480	Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange	2288,50 1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

## TECHNOLAV

Hauteur de passage 200 mm  
 Dotation : - 1 casier pour verres

Hauteur de passage 335 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 casier verre



À partir de **1204,05<sup>HT</sup>**  
 130880

**PRIX LE PLUS BAS**

230 V 50 Hz

• Paniers 350x350 ou 400x400 mm

**Lave-verres**  
 30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 18 L. Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur, sans doseur produit 565x475x765 mm

130880	Panier 35x35 cm	1204,05 1
130881	Panier 40x40 cm	1354,70 1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique.



À partir de **1684,75<sup>HT</sup>**  
 820048

**PRIX LE PLUS BAS**

230 V 50 Hz

**New**

• Paniers 500x500 mm

**Lave-vaisselle**  
 34 paniers/h - 5 programmes de lavage - 5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm

820048	Sans pompe de vidange	1684,75 1
E14027	Avec pompe de vidange	1782,50 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

• Faible consommation en énergie, eau et détergent

**Lave-vaisselle à capot**  
 65 casiers/h  
 5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 19 L 9,66 kW  
 700x785x1480/1960 mm  
 820047 **2409,25 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

## LAVE-VERRES

Hauteur de passage 200 mm  
 Dotation : - 1 casier pour verres



230 V 50 Hz

**PRIX LE PLUS BAS**

**1414,50<sup>HT</sup>**  
 130805

**MADE IN EUROPE**

Paniers 350x350 mm

**Lave-verres LSP1**  
 30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm Doseur produit rinçage intégré

130805	Sans Adoucisseur	1414,50 1
--------	------------------	-----------

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

**1656,00<sup>HT</sup>**  
 130800

Hauteur de passage 200 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 2 casiers pour verres  
 - 1 casier pour soucoupes



230 V 50 Hz

**MADE IN EUROPE**

Paniers 350x350 mm

**Lave-verres DSP1**  
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800	Sans Adoucisseur	1656,00 1
--------	------------------	-----------

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

À partir de **1587,00<sup>HT</sup>**  
 E24164

Hauteur de passage 315 mm  
 Dotation : - 1 casier à verres  
 - 1 insert pour soucoupe



230 V 50 Hz

**MADE IN EUROPE**

Panier 400x400 mm

**New**

**Lave-verres Série S Electronique simple paroi**  
 40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540" Puis installée : 2.7 kW. Alternance surchauffeur 2.7 kW et cuve 2. kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1587,00 1
E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1863,00 1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

À partir de **1857,25<sup>HT</sup>**  
 130801

Hauteur de passage 240 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 2 casiers pour verres  
 - 1 casier pour soucoupes



230 V 50 Hz

**MADE IN EUROPE**

Paniers 400x400 mm

**New**

**Lave-verres DSP2**  
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés 460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	1857,25 1
B83131	Avec pompe de vidange	1966,50 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

## LAVE-VAISSELLE

Hauteur de passage 310 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 panier générique

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

**2288,50<sup>HT</sup>**  
130806

**Lave-vaisselle SL4**  
 30 paniers/h - Cycle de lavage 120"  
 Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW  
 Électropompe lavage 0,6 kW  
 Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm  
 130806 Sans adoucisseur **2288,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

**New**

Hauteur de passage 400 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes

À partir de  
**2604,75<sup>HT</sup>**  
E24167

**Lave-vaisselle One Touch Electronique**  
 7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm

E24167 Avec doseur de détergent 3/400V	<b>2604,75 1</b>
E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW	<b>2961,25 1</b>
E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3.3 kW	<b>2725,50 1</b>

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.



**PRIX LE PLUS BAS**



Hauteur de passage 370 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 panier générique

À partir de  
**3001,50<sup>HT</sup>**  
130826



**Option double casiers**  
131300 **159,85 1**

**Socket acier**  
 pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94  
 130712 600x650x450 mm **362,25 1**

À partir de  
**2765,75<sup>HT</sup>**  
130803

Hauteur de passage 310 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 panier générique

**Lave-vaisselle DSP4**  
 30 paniers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm  
 130803 Sans adoucisseur **2765,75 1**  
 130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **3018,75 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

**Lave-vaisselle 050F**  
 30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm

130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur	<b>3001,50 1</b>
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange	<b>3352,25 1</b>
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur	<b>3202,75 1</b>
130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange	<b>3547,75 1</b>

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

## LAVEUSE À CAPOT



- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Hauteur de passage 415 mm  
 Dotation : - 2 casiers

**Lave-vaisselle LS5**  
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm  
 130807 **3162,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 415 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 - 1 panier générique

À partir de  
**3919,20<sup>HT</sup>**  
130804

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

**Lave-vaisselle DSP5**  
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 9 kW  
 Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage - 600x755x1460/1880 mm  
 130804 Sans adoucisseur **3919,20 1**  
 130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4117,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

**3996,25<sup>HT</sup>**  
793488

Hauteur de passage 440 mm  
 Dotation : - 1 godet pour couverts  
 - 1 casier pour assiettes  
 plates ø 24 cm



**Laveuse à capot**  
 72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150"  
 Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 748x833x1515/1970 mm  
 793488 **3996,25 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.



- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm

**4726,50<sup>HT</sup>**  
630427



400 V  
50 Hz

COMMANDE  
ACCESSIBLE  
230 V  
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

COMMANDE  
ACCESSIBLE GRÂCE  
À L'EMPLACEMENT  
EN ANGLE



**Laveuse à capot**  
72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150"  
- Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve  
3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)  
- doseur produit lavage et rinçage -  
746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4726,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox



Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW  
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage -  
620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur **4927,75 1**  
131302 Avec condenseur **6969,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 2 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

À partir de  
**5554,50<sup>HT</sup>**  
130610



• Paniers 500x500 mm  
- 600x500 mm

Tables  
et casiers  
en option

400 V  
50 Hz



Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 3 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

**4927,75<sup>HT</sup>**  
630264



• Paniers 500x500 mm

Tables  
et casiers  
en option

400 V  
50 Hz



**OPTION CONDENSEUR**  
REF. 131302



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **5554,50 1**  
130818\* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **6204,25 1**  
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **609,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. \*sur commande

## LAVEUSE AVEC CONDENSEUR

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 1 casier pour assiettes

**7393,35<sup>HT</sup>**  
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

**CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR**



• Paniers 500x500 mm

400 V  
50 Hz

COMMANDE  
ACCESSIBLE  
230 V  
50 Hz

**Laveuse à capot simple paroi avec condenseur**  
72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150" -  
Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale  
12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent -  
667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **7393,35 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 3 casiers pour assiettes  
- 1 panier générique

**8291,50<sup>HT</sup>**  
130828

• Paniers 500x500 mm  
- 600x500 mm

Tables  
et casiers  
en option

400 V  
50 Hz



**AFFICHAGE GRAPHIQUE INTERACTIF AVEC PROGRAMMATION COMPLÈTE DE TOUTS LES PARAMÈTRES !**

**Lave-vaisselle électronique L305-dy**  
60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180" + cycle  
de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve  
3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage -  
670X765X1700 mm

130828 **8291,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

- Le relevage automatique du capot réduit les temps d'attente et optimise les phases de travail en plus il améliore le bien-être de l'utilisateur

Hauteur de passage 410 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 2 paniers pour 12/18 assiettes  
- 1 panier générique  
- 1 casier 24 assiettes en acier

**8803,25<sup>HT</sup>**  
131301



400 V  
50 Hz

**Lave-vaisselle A410 Dy CV**  
60 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Cuve  
6 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 10,1 kW  
131301 670x765x1700 mm **8803,25 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles avec affichage graphique interactif. Double paroi avec calorifugeage. Cuve emboutie avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif. Autolavage cuve. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Surchauffeur à rinçage constant (RCB). Doseur de produit pour rinçage. Thermocontrol. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Surpresseur d'eau pour rinçage.

## LAVE-BATTERIE



Hauteur de passage 840 mm  
 Dotation : - 1 compartiment plateau  
 - 1 panier générique

**8682,50<sup>HT</sup>**  
 630024



### Lave batterie P700-dy-P

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm 630024

**8682,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtres en cuve intégraux.



• Spécial lave-batterie  
 • Adapté aux métaux légers



### Liquide lave-batterie

006174 Bidon 24 kg **80,85 1**  
 Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

### Liquide rinçage machine

006172 Eau dure 20 L **81,08 1**  
 006170 Eau douce 20 L **66,59 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.

## POUR L'ENTRETIEN



- Liquide lavage machine**  
 006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **19,78 4**  
 006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **15,18 4**  
 Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.
- Liquide rinçage machine**  
 006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **21,39 4**  
 006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **19,78 4**  
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
- Liquide rinçage machine Pour eau dure**  
 006106 Bidon 5 L **6,44 3**  
 Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.
- Sallosphère moon**  
 Pour eau douce et moyennement dure  
 006000 Cartouche 355 g **23,58 6**  
 Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.
- Liquide lavage machine**  
 006123 Eau dure 10 L **55,20 1**
- Liquide lavage machine**  
 006161 Eau douce 20 L **61,64 1**  
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

## IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE

Hauteur de passage 840 mm  
 Dotation : - 1 panier inox



**7762,50<sup>HT</sup>**  
 130822



**Lave outils frontal P550\***  
 30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm 130822 **7762,50 1**  
 Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtres en cuve automatique.  
 \* Ne convient pas aux mannes à pains

## SPÉCIAL BOULANGERIE

Hauteur de passage 410 mm  
 Dotation : - 2 godets pour couverts  
 - 1 casier pour 22 assiettes  
 - 1 panier générique  
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux



### Option double casiers

À partir de **3789,25<sup>HT</sup>**  
 130845



**Panier 600x500 mm**

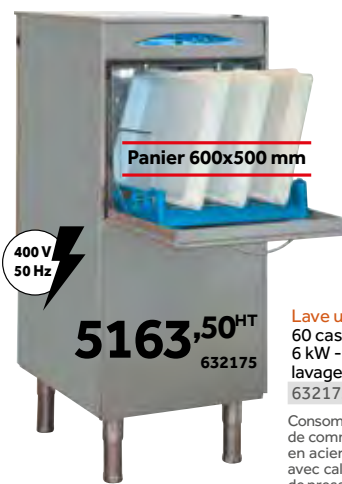


**Lave-vaisselle multifonction F-DY XL**  
 60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm 130845 Sans pompe de vidange **3789,25 1**  
 130846 Avec pompe de vidange **4002,00 1**  
 131300 Option double casiers **159,85**  
 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.

Hauteur de passage 440 mm  
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm  
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm  
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés  
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm



**Compatible format 600x400 mm**  
**Cuve batteur jusqu'à 40 L**



**Panier 600x500 mm**



**5163,50<sup>HT</sup>**  
 632175

**Lave ustensiles multifonction P440**  
 60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm 632175 Avec pompe de vidange **5163,50 1**  
 Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.



## POUR L'ENTRETIEN



- |  |  |
|--|--|
| <b>1 HLB-20</b><br>Produit lavage<br>975699 12 kg <b>109,25</b> 1<br>Spécial verres            | <b>4 HLD-5000</b><br>Produit rinçage<br>975712 10 L <b>96,60</b> 1<br>Pour eau osmosée           |
| <b>2 HLU-32</b><br>Produit lavage<br>975745 12 kg <b>85,10</b> 1<br>Tous types de vaisselle    | <b>5 HLP-7010</b><br>Produit rinçage<br>975709 10 L <b>263,35</b> 1<br>Pour matériaux plastiques |
| <b>3 HLU-3000</b><br>Produit rinçage<br>975718 10 L <b>79,35</b> 1<br>Pour eau douce à mi-dure | <b>6 897954</b><br>Tablette désinfectante<br>975710 <b>103,27</b> 1<br>Pot de 15 tablettes       |

## LAVEUSE À CAPOT

HOBART

New

14225,50<sup>HT</sup>  
A98982

Hauteur de passage 440 mm

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

Lave-vaisselle à double compartiments TLW-10A  
Cycles 60/90/180" + cycles spéciaux  
Cuve 30 L - Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW  
- 713x915x1510/1995 mm  
Doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange  
A98982 **14225,50** 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5 faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur du capot. Programme spécial ustensiles pour les éléments très sales. Détecteur de présence de filtre. Application Smart Connect.

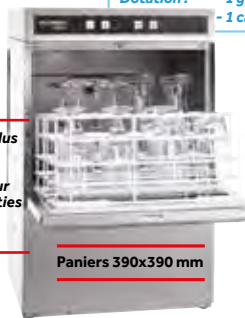


• Paniers 500x500 mm

## LAVE-VERRES

Hauteur de passage 308 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour verresÀ partir de  
**2409,25<sup>HT</sup>**  
E18793

- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



Paniers 390x390 mm

COMUTABLE  
230 V  
50 Hz  
400 V  
50 Hz

## Lave-verres compact G404

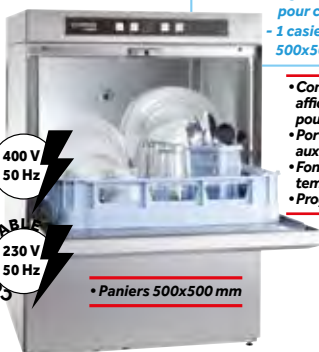
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/120" - Cuve 10 L  
Puissance totale 2,1 kW - Pompe 0,18 kW - Surchauffeur  
1,9 kW - Doseur produit rinçage intégré - 436x534x700 mm

E18793 Sans adoucisseur, sans pompe de rinçage **2409,25** 1  
975701 Avec adoucisseur et pompe de rinçage **2438,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 1,8 L. Porte double paroi. Bras de lavage en polypropylène. Commande électronique avec affichage numérique.

## LAVE-VAISSELLE

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H  
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES  
EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm  
Dotation : - 1 godet  
pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes  
500x500 mm P-18/12

• Paniers 500x500 mm

- Commande électronique avec affichage des températures numérique pour une utilisation facile
- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

À partir de  
**2938,25<sup>HT</sup>**  
E18795

## Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/150 secondes - Cuve 25 L  
Surchauffeur 5,6 kW - doseur de produit rinçage - 576x604x820 mm

E18795 F504-10B - standard **2938,25** 1

975703 F504S-10B - Avec adoucisseur **2961,25** 1

E18796 F504-12B Avec pompe de vidange  
Doseur de détergent **3582,25** 1

975705 F504S-12B - Avec adoucisseur,  
pompe de vidange, doseur de détergent **3897,35** 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.

ecomax

by HOBART



EFFICACITÉ &amp; PERFORMANCE

## LAVEUSE À CAPOT

- Capot fermé sur 4 côtés pour maintenir l'énergie et l'humidité : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



## Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 3 cycles de lavage : 75/150/180" - Cuve 21 L - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2,5 kW - Puissance totale 6 kW - doseur produit rinçage - 635x742x1480/1960 mm

975706 H604 - 10B **5646,50** 1

Avec pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur de détergent

975707 H604 - 12B **6957,50** 1

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange  
Pompe de rinçage - Doseur de liquide vaisselle

975708 H604S - 12B **7291,00** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange. Inclus : câble électrique, flexible d'alimentation d'eau et de vidange.

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes  
500x500 mm P-18/12À partir de  
**5646,50<sup>HT</sup>**  
975706

• Paniers 500x500 mm

400 V  
50 Hz

## LAVE BATTERIE

Hauteur de passage 630 mm  
Dotation : - 1 casier inox  
- 1 casier pour couverts

- 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

10137,25<sup>HT</sup>

E16286

ecomax plus  
by HOBART

Lave-batterie  
12 kW - Hauteur de passage 630 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm  
E16286 **10137,25** 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostat pour des températures garanties.

# winterhalter®

## SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.



### LAVE-VERRES

Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

#### Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm  
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

7383,00 1

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

à partir de 130,97 € par mois sur 60 mois **grenke**

• Paniers 500x500 mm



### LAVEUSE À CAPOT

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

• Paniers 500x500 mm

à partir de **369,01** / mois  
130959

#### Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes - Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959

18267,75 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de démarrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

à partir de 320,88 € par mois sur 60 mois **grenke**

### OSMOSEUR

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



**3577,65<sup>HT</sup>**  
130903

#### Osmoseur

90L/h - 310 W - 230 V mono  
215x505x420 mm

130903

3577,65 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres



résultat de lavage / propreté et hygiène / économies  
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

### FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

### LAVE BATTERIE

OPTION  
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE  
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON  
CONSULTEZ-NOUS

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



à partir de **421,28** / mois  
130905

#### Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm  
- 775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz

130905

19147,50 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. Platin tactile.

à partir de 366,33 € par mois sur 60 mois **grenke**

### PRODUITS DE LAVAGE

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.



1

**F420 e**  
Détergent liquide  
130940 5 L **54,05 1**  
Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2

**F300**  
Détergent liquide  
130954 12 kg **90,85 1**  
Pour tous types de vaisselle

**F8500**  
Détergent liquide  
130954 25 kg **171,35 1**  
Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate

**F865 PLUS**  
Détergent pour lave-ustensiles  
130952 25 kg **175,95 1**  
Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

**Sel régénérant fin**  
130960 500 g **47,15 1**  
Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

**B100 N**  
Produit de rinçage  
130953 10 L **86,25 1**  
Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.



# ACCESSOIRE DE LAVERIE

## OSMOSEUR



**1919,35<sup>HT</sup>**  
000180

**WALO**  
PROFESSIONAL

**Osmoseur**  
150 L/h avec vases d'expansion  
1 membrane  
De 5° à 45°C - Débit mini 350 L/h  
186 W - 230 V mono 250x560x525 mm  
000180 **1919,35 1**

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartiment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.



**1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200**  
Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes -  
Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm  
A27349 **2472,50 1**

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

**2 A27353 Réserve d'eau 18 L** **113,85 1**

**3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau** **63,25 1**



**2696,75<sup>HT</sup>**  
E24213

**Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet\***  
\*Kit de raccordement + pré-filtre  
120 L/h - Osmose inversee  
de +5° à +40°C - 200 W  
230 V mono - 153x271x505 mm  
E24213 **2696,75 1**

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua ROC montre principalement sa supériorité lorsque la concentration de substances dans l'eau brute est élevée ou lorsque la demande en eau pure est importante. Il garantit des résultats fiables notamment lorsqu'il est utilisé dans des fours, des combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

## FILTRE ANTI-CALCAIRE



À partir de **1160,35<sup>HT</sup>**  
977325

**BRITA**

**SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE**  
104758 - Kit 1<sup>ère</sup> installation  
**PURITTY 1200 Clean**  
Démminéralisation partielle  
977325 **1160,35 1**

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

**SPÉCIAL LAVE-VERRES**  
104759 - Kit 1<sup>ère</sup> installation  
**PURITTY 1200 Clean extra**  
Démminéralisation totale  
950352 **1265,00 1**

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

## ADOUCCISSEUR



À partir de **687,70<sup>HT</sup>**  
000182

**WALO**  
PROFESSIONAL

**Adoucisseur**  
000182 5 L - 0,9 kW 230x435x500 mm **687,70 1**  
000181 8 L - 1,45 kW 330x470x590 mm **822,25 1**

## DOSEUR LAVAGE



À partir de **166,75<sup>HT</sup>**  
006056

**Doseur sans sonde**

006056 Doseur lavage - 0,6-4 L/h - 0,1 bar **166,75 1**

006073 Doseur - lavage rinçage 1-4 L/h - 3 bar **443,90 1**

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

## ACCESSOIRE



**359,95<sup>HT</sup>**  
001230

**EETSAN**

**Accessoires**

001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **359,95 1**

E24162 Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz **120,75 1**

001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **251,85 1**

E24210 Kit pompe de vidange pour lave-verre simple paroi **211,60 1**

E24163 Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi **149,50 1**

E24209 Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi **139,15 1**

E24211 Kit pompe de détergent pour lare-verre - simple paroi **174,80 1**



**362,25<sup>HT</sup>**  
130712

**Lamber**

**Socle en acier**  
600x650x450 mm  
pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94  
130712 600x650x450 mm **362,25 1**

## VESTIAIRE INDUSTRIE PROPRE



À partir de **468,05<sup>HT</sup>**  
941404

- **Economie : rapport qualité prix**
- **Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement**
- **Fiabilité : construction monobloc sur socle**

**CARAY**

**Vestiaires 32/L2P - 2 personnes**

**1** 941404 415x500x1800 mm **468,05 1**

**Vestiaires 32/L4P - 4 personnes**

**2** 941405 800x500x1800 mm **598,00 1**

**Vestiaires 32/L6P - 6 personnes**

**3** 941403 1185x500x1800 mm **840,65 1**

941148 4 pieds pour vestiaires 32 **46,00 1**

**Gain de place**

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double omega est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



## VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE



À partir de **341,55<sup>HT</sup>**  
941401

- **Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)**
- **Corps et portes d'épaisseur 8/10<sup>ème</sup>**
- **Double renfort de porte vertical toute hauteur**
- **Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée**
- **Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm**
- **Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm**

**CARAY**

**Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes**

**4** 941401 400x500x1940 mm **341,55 1**

**Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes**  
941400 800x500x1940 mm **542,80 1**

**Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes**  
941402 1200x500x1940 mm **841,80 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

# la BLANCHISSERIE

## LAVEUSE & SÉCHOIR

### LES LAVEUSES



**New**

**3036,00<sup>HT</sup>**  
E24150

**Eberhardt**  
MEMBER OF SCHWABESS

#### Lave linge WS 661

Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 KW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide

E24150 Avec pompe de vidange **3036,00 1**

#### Lave linge WS 971

Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 KW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude

E20653 **4214,75 1**

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.



**3053,25<sup>HT</sup>**  
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibras, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

**Lave linge professionnel**  
Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg  
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N)  
50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm  
975515 **3053,25 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

**ASKO**  
PROFESSIONAL

### LES SECHOIRS

**Eberhardt**  
MEMBER OF SCHWABESS

**Sèche-linge DS661**  
Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz  
2,1 KW - 600x640x850 mm  
E23246 Condenseur **2392,00 1**

**Sèche-linge DS971EV**  
Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz  
5,9 KW - 630x840x900 mm  
E24149 Evacuation **3240,70 1**

**Sèche-linge DS971CO**  
Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz  
630x840x900 mm  
E23210 Condenseur **3478,75 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.



### LESSIVE & ASSOULISSANT



- 1** Lessive liquide  
006401 Bidon 5 L **8,51 3**
- 2** Econet Easy'matic lessive atomisée  
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **41,06 1**
- 3** NK Pure'Kleen  
lessive désinfectante - bactéricide levuricide\*  
006702 Sac 13,5 kg **57,16 1**
- 4** Assouplissant  
006504 Bidon 5 L **6,33 3**



**New**

**4467,75<sup>HT</sup>**  
E24148

**primus**  
GET AHEAD IN LAUNDRY

**Lave-linge SP10**  
Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 KW - 400 V tri - 683x704x1027 mm  
E24148 Avec pompe de vidange **4467,75 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.



**2173,50<sup>HT</sup>**  
E16299

**primus**  
GET AHEAD IN LAUNDRY

**Séchoir SD10**  
Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L  
5,2 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm  
E16299 **2173,50 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.



**2846,25<sup>HT</sup>**  
E16298

**primus**  
GET AHEAD IN LAUNDRY

**Séchoir à condenseur C-DRYER**  
Capacité 11 kg - Tambour 198 L  
3,9 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm  
E16298 **2846,25 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).

**Electrolux**  
PROFESSIONAL

myPRO  
by Electrolux  
Professional

myPRO  
& myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



**2098,75<sup>HT</sup>**  
996007

**Laveuse essoreuse MyPro®**  
Tambour 8 kg (67 L)  
Essorage : 1 400 tr/min  
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)  
850x597x624 mm  
996007 **2098,75 1**

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.

**1973,40<sup>HT</sup>**  
E24152



**Séchoir à pompe à chaleur MyPro®**  
Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V mono  
50 Hz - 596x625x850 mm  
E24152 **1973,40 1**

Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

**Sèche-linge**  
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW  
nombre de programmes : 4  
220/240 V mono  
686x1098x882 mm  
988281 **2587,50 1**

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

**Kit de superposition MyPro®**  
988282 **212,75 1**



**Kit de superposition MyPro®**  
631055 **227,70 1**



**Socle**  
630197 **529,00 1**



**3875,50<sup>HT</sup>**  
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

**Lave-linge**  
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW  
220-240 V mono  
686x1098x765 mm  
988280 **3875,50 1**

Roulement de qualité supérieure avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



**2587,50<sup>HT</sup>**  
988281

## GAMME INDUSTRIELLE



DESIGN INNOVANT LARGE CAPACITÉ BASSE CONSOMMATION



À partir de  
**11646,05<sup>HT</sup>**  
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus  
GET AHEAD IN LAUNDRY

**Laveuse essoreuse suspendue haute performance**  
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)  
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm  
975785 **11646,05 1**

**Laveuse essoreuse suspendue haute performance**  
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)  
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm  
975786 **13179,00 1**

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.

À partir de  
**5468,25<sup>HT</sup>**  
975787

primus  
GET AHEAD IN LAUNDRY



- Séchoir rotatif**
- Tambour en acier inox en standard
  - Microprocesseur facile d'utilisation
  - Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
  - Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
  - Filtre auto-nettoyant

**T 11**  
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)  
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm  
975787 **5468,25 1**

**T 16**  
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)  
795x1280x1680 mm  
975788 **6256,00 1**

## ACCESSOIRE BLANCHISSERIE



**1033,85<sup>HT</sup>**  
975543

**Chariot de blanchisserie**  
680ON186 - 1080x450x770 mm  
30/35 kg - 223 L - Fond mobile  
975543 **1033,85 1**

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.

**49,85<sup>HT</sup>**  
093361

Gilac

**Corbeille à linge 130 L**  
800x575x290 mm  
093361 **49,85 1**



À partir de  
**272,55<sup>HT</sup>**  
975530



**Chariots porte-sacs**  
975530 Chariot pour 1 sac 390x410x880 mm **272,55 1**

975531 Chariot pour 2 sacs 785x410x880 mm **458,85 1**

975534 Sacs toile blanc 120 L Lot de 10 **224,25 1**

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Table aspirante/chauffante/soufflante
- Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante)
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage
- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)



**354,20<sup>HT</sup>**  
631024

MINI 3



**654,35<sup>HT</sup>**  
631026

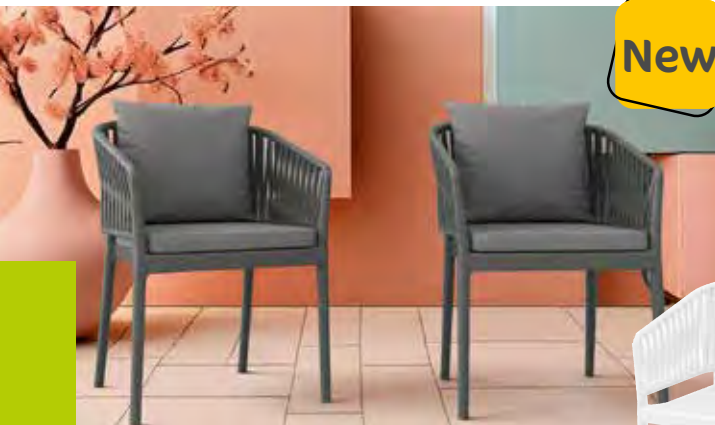
**Table de repassage semi pro**  
TIPIS - Plateau 1140x440/200 mm - Position travail :  
1200x540x910 mm - 600 W - 230 V mono  
631026 **654,35 1**

631025 Chariot support TROL **113,85 1**

**Générateur de vapeur MINI 3**  
Production vapeur 1,7 kg/h - Fer 800 W - Chaudière 3,2 L  
1,3 kW - 230 V mono - 260x360x280 mm  
631024 **354,20 1**

# le MOBILIER

## INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR



New



New

**Chaise RIO**  
46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg  
E16906 Jaune **102,35** 1  
E16907 Verte **102,35** 1  
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

**Chaise BALI**  
45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg  
E17081 Bleu **79,35** 1  
E17082 Gris chiné **79,35** 1  
Structure en aluminium effet bambou et tressage textile.

### Fauteuil PORTOFINO

- E17872 Blanc **74,75** 1
  - E17873 Taupe **74,75** 1
  - E17874 Anthracite **74,75** 1
  - E17875 Noir **74,75** 1
- Coussin PORTOFINO**
- E17879 Coussin dossier **27,60** 1
  - E17880 Coussin assise **27,60** 1
- Coussin anthracite



New

**Chaise HELEN**

- O10071 Noir **51,75** 1
- O10072 Taupe **51,75** 1
- O10073 Vert olive **51,75** 1
- E17878 Marsala **51,75** 1

**Fauteuil PARIS**

- O10068 Noir **56,35** 1
- O10069 Taupe **56,35** 1
- O10070 Vert olive **56,35** 1
- E17876 Marsala **56,35** 1

**Tabouret HELEN75**

- E11043 Noir **71,30** 1
- E17869 Taupe **71,30** 1
- E17870 Vert olive **71,30** 1
- E17871 Marsala **71,30** 1

À partir de **51,75<sup>HT</sup>**  
010071

New



**Chaise JAKARTA**  
45x59x88,5 cm - 4 kg  
E16904 **113,85** 1  
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

New



**Chaise MEXICO**  
46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg  
E16908 **102,35** 1  
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

À partir de **67,85<sup>HT</sup>**  
009030

QUANTITÉ LIMITÉE

**Fauteuil WALIS**  
55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg  
009030 Moka **67,85** 1

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



**Chaise ROTIN**  
43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg  
009028 Beige noir **74,75** 1

**Fauteuil ROTIN**  
57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg  
009027 Beige noir **79,35** 1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de **48,30<sup>HT</sup>**  
009523



**Chaise FLORIDA**  
45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg  
009523 Anthracite **48,30** 1

**Fauteuil IBIZA**  
58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg  
009524 Anthracite **51,75** 1

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

## PLATEAU

New

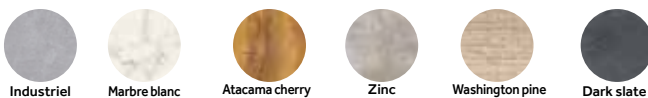


CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm

COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



PLATEAUX STRATIFIÉS

	CLASSIC LINE				COMPACT LINE		
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm			
Industriel	008987 74,75	008989 86,25	008991 159,85	-	-	2	
Marbre blanc	008988 74,75	008990 86,25	008992 159,85	-	-	2	
Atacama cherry	008910 74,75	008920 86,25	008930 159,85	-	-	2	
Zinc	008912 74,75	008922 86,25	008932 159,85	-	-	2	
Washington pine	008915 74,75	008925 86,25	008935 159,85	-	-	2	
Dark slate	008916 74,75	008926 86,25	008936 159,85	008818 132,25	-	2	



Plateaux cerclé **topaLit**  
E23765 Marbre blanc **136,85** 2  
E23766 Aurum **136,85** 2

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieure et 30 mm sur le chant.



**NOUVEAU  
CATALOGUE  
MOBILIER 2025**



Également disponible en gris : NOUS CONSULTER

**Pied de table Athena 3 branches**

Hauteur 72 cm - 5 kg

009125 Époxy noir 63,25 1

Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

**Pied de mange-debout Athena**

Hauteur 110 cm - 10 kg

009107 Époxy noir 67,85 1

Plateau max 70x70 cm.

**Pied de table Athena 4 branches**

Hauteur 72 cm - 6 kg

009126 Époxy noir 66,70 1

Plateau max 70x70 cm.

**Pied de table double Athena**

Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg

009127 Époxy noir 85,10 1

Plateau max 120x80 cm.



**Pied de table RETRO 3 branches**

48x72 cm - 11,2 kg

009060 Époxy noir 67,85 1

Base 3 branches.

Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

**Pied de table RETRO 4 branches**

54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir 72,45 1

Base 4 branches.

Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

**Pied de mange-debout RETRO 3 branches**

48x110 cm - 13,5 kg

009062 Époxy noir 79,35 1

Base 4 branches.

Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



**Parasol Eolo**

Hauteur sous toile 203 cm - 4,54 kg

007819 2,5x2,5 m - Taupe, toile taupe 286,35 1

007820 2,5x2,5 m - Anthracite, toile noire 286,35 1

011986 3x3 m - Taupe, toile taupe 333,50 1

Sans volants. Pied de parasol (base non comprise).

**Base BOND (pour parasol EOLO)**

E18181 ø60 mm - Anthracite 97,75 1

E18179 ø60 mm - Blanc 97,75 1

E18180 ø60 mm - Taupe 97,75 1

Base 25 kg.

**Parasol Eolo Pureti®**

Hauteur sous toile 218 cm - 9 kg

2,5x2,5 m - blanc, toile blanche

007815 286,35 1

Prix comprenant le pied et le parasol (base non comprise).



**Pied de table X-One**

Hauteur 71 cm - 7,5 kg

009770 Noir 102,35 1

009771 Gris 102,35 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

**Pied de table double X-One**

Hauteur 71 cm - 14 kg

009766 Noir 205,85 1

009765 Gris 205,85 1

Plateau max 120x80 cm.

**Pied de mange-debout X-One**

Hauteur 108 cm - 8,7 kg

009768 Noir 136,85 1

009767 Gris 136,85 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

**MOBILIER DE RÉCEPTION**



**Chaise CONGRÈS**

43x44x90 cm - 4,87 kg

009137 25,30 4

**Chaise haute CONGRÈS**

47x61x133 cm - 5,25 kg

009098 28,75 4

Assise et dossier blanc, structure noire



40,25<sup>HT</sup>  
009095



**Mange-debout CONGRÈS**

ø60x110 cm - 7 kg

009095 Blanc / structure noire 40,25 1

**Housse pour mange-debout**

009096 Blanc 11,39 1

009097 Noir 11,39 1



**Chariot pour tables pliantes rectangulaires**

009298 678,50 1

Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

**Chariot pour tables pliantes rondes**

009299 563,50 1

Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

**Table ronde CONGRÈS**

Blanc / structure noir

009139 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg 132,25 1

009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg 194,35 1

8 pl. : charge max : 315 kg.

10 pl. : charge max : 350 kg.

**Table rectangulaire CONGRÈS**

Blanc / structure noir

009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg 67,85 1

009141 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg 79,35 1

6 pl. : charge max : 270 kg.

8 pl. : charge max : 315 kg.

À partir de  
**67,85<sup>HT</sup>**  
009140



# les EPI & BONS PLANS



**SÉLECTION COMPLÈTE  
DANS NOTRE CATALOGUE  
HYGIÈNE  
DEMANDEZ-LE !**



## EPI



**3,51<sup>HT</sup>**  
340578

**Tablier de protection jetable**  
340578 **3,51** 100/1000  
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.  
Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.



**2,93<sup>HT</sup>**  
340579

**Charlotte clip**  
340579 Blanc **2,93** 100/1000  
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.  
Charlotte blanche en polypropylène non tissé.



**6,20<sup>HT</sup>**  
342224

**Calot réglable en papier fond ajouré**  
342224 Extra blanc **6,20** 100/1000  
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.  
Longueur 27 cm.

**3,57<sup>HT</sup>**  
340550



**Gant nitrile non poudré - bleu**  
340550 Taille S **3,57** 1  
340575 Taille M **3,57** 1  
340552 Taille L **3,57** 1  
340553 Taille XL **3,57** 1  
Carton de 10 boîtes de 100 gants.

**Gant nitrile non poudré - noir**  
342227 Taille S **4,26** 1  
630245 Taille M **4,26** 1  
630244 Taille L **4,26** 1  
342228 Taille XL **4,26** 1  
Carton de 10 boîtes de 100 gants.

**3,34<sup>HT</sup>**  
340570



**Gant vinyle non poudré - blanc**  
340570 Taille S **3,34** 1  
340571 Taille M **3,34** 1  
340572 Taille L **3,34** 1  
340573 Taille XL **3,34** 1  
Carton de 10 boîtes de 100 gants.



**Gant latex non poudré - blanc**  
345558 Taille S **4,77** 1  
345559 Taille M **4,77** 1  
345560 Taille L **4,77** 1  
345561 Taille XL **4,77** 1  
Carton de 10 boîtes de 100 gants.

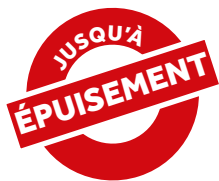
## ARMOIRE À PHARMACIE



**37,38<sup>HT</sup>**  
E12265



**Armoire à pharmacie 1 porte**  
E12265 27,5x12,7x40,0 cm **37,38** 1  
140732 Kit de secours 3/5 personnes **51,75** 1  
Corps, porte et étagères en plastique. Blanche, 2 étagères fixes et fermeture à pression.



**22,43<sup>HT</sup>**  
909975



**Thermomètre infrarouge sans contact - Frontal et auriculaire**  
909975 **22,43** 1  
Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.



**Nettoyant 3D concentré\***  
Flacon doseur 1L  
006352 **5,41** 6  
Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

• Détergent  
• Désinfectant  
• Désodorisant



**Armoire à pharmacie 1 porte**  
350x150x450 mm  
140731 **25,88** 1

2 étagères intérieures. Acier poudré epoxy. Fixation murale. Verrouillage par serrure à clé. Kits consommables non inclus.



**Nettoyant neutre concentré tous usages Louk Eco**  
Flacon doseur 1L  
006360 **7,71** 6

Détergent pour sols brillants tels que grès, marbre, granit poli ou sol ciré. Ne laisse pas de traces. Parfum lavande. Vendu au carton.



**Quatisoft assouplissant**  
006359 Flacon 1 L **3,57** 6

Assouplissant pour tous types de textiles (laine, coton, fibres synthétiques, etc...). Il peut être utilisé en lavage manuel ou en machine à laver. Redonne la souplesse et la douceur aux textiles et facilite le repassage. Vendu au carton.



**Spray surodorant linge**  
006939 Thé vert **5,75** 6  
006938 Lin **5,75** 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant surodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.



**14,84<sup>HT</sup>**  
140744



**Dévidoir maxi dévidage central**  
140744 Blanc **14,84** 1  
Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.



# le LINGE

## LESSIVE & ASSOUPLEISSANT

### LESSIVE LIQUIDE



8,51<sup>HT</sup>  
006401

**Lessive liquide**  
006401 Bidon 5 L **8,51 1/3**  
Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

**Lessive haute performance**  
Efficace en eau douce ou dure  
Agit sur le linge sale à très sale  
Azurants optiques pour une blancheur éclatante



9,43<sup>HT</sup>  
006503

**Lessive liquide**  
006503 Bidon 5 L **9,43 1/3**  
Lessive pour tous types de textiles.

### LESSIVE TABLETTE

**Pouvoir détachant renforcé**  
Activateur de blanc



38,93<sup>HT</sup>  
006706

**NK Linge'Tabs lessive tablette bactéricide levuricide**  
006706 Seau 3,125 kg **38,93 1**

Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

**Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...**



33,93<sup>HT</sup>  
006700

**CS Art'ic'Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans prélavage**  
006700 Boîte 7 kg **33,93 1**

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.

7,76<sup>HT</sup>  
004839



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

**Détachant Génie**  
004839 Pulv. 500 ml **7,76 1/12**

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

27,49<sup>HT</sup>  
E11335



• Préserve les couleurs et le blanc  
• Laisse le linge propre et agréablement parfumé



**Skip lessive capsule**  
E11335 Linge couleur **27,49 1**

• Efficace sur tâches colorées (thé, sang, café)

22,94<sup>HT</sup>  
961252



**Skip lessive tablettes**  
961252 Linge couleur **22,94 1**  
64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.

### LESSIVE POUDRE

À partir de  
41,06<sup>HT</sup>  
006703



**Econet Easy'matic lessive atomisée**  
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **41,06 1**

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



57,16<sup>HT</sup>  
006702

**Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...**

**NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide**  
006702 Sac 13,5 kg **57,16 1**

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.

39,62<sup>HT</sup>  
006717

SPÉCIAL HÔTELLERIE



**CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail**  
006717 Sac 15 kg **39,62 1**

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.

### ASSOUPLEISSANT

5,29<sup>HT</sup>  
006400



**Assouplissant textile**  
Bidon 5 L  
006400 **5,29 1/3**

Assouplissant pour tous types de textiles.

**Assouplissant haute performance**  
Plus efficace qu'un assouplissant classique, une demi dose suffit !  
La durée de vie du linge est prolongée et les vêtements sont moins rêches

6,33<sup>HT</sup>  
006504



**Assouplissant**  
Bidon 5 L  
006504 **6,33 1/3**

Assouplissant pour tous types de textiles.

61,18<sup>HT</sup>  
006701



**CS Grands Chefs lessive spéciale restauration**  
006701 Sac 15 kg **61,18 1**

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



84,53<sup>HT</sup>  
006708

**Efficace dès 30°C**  
Activateur de blanc

**NK Pure'care lessive atomisée**  
006708 Sac 15 kg **84,53 1**

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

# L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

## ÉPONGES



**1,15<sup>HT</sup>**  
007132

**Éponge végétale - non bordée** Sachet/ Carton  
007132 n°4 - 12x8x3 cm **1,15** 10/100  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.  
007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **2,13** 10/80  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.  
007134 n°8 - 15x11x4 cm **2,42** 10/40

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.  
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



**Éponge gros travaux** Sachet/ Carton  
007139 14,2x9,2x6 cm **26,11** 9/54  
Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.  
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



**1,09<sup>HT</sup>**  
007136

**Éponge tampon blanc** Sachet/ Carton  
19x3x2,2 cm  
007135 Bleue **1,09** 10/120  
007136 Rose **1,09** 10/120  
Prix du sachet de 10, carton de 120.  
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



**5,18<sup>HT</sup>**  
007146

**Rouleau abrasif - longueur 3 m**  
007146 Blanc - 10 cm **5,18** 1  
007144 Vert - 14 cm **5,18** 1  
007145 Noir - 14 cm **5,18** 1  
Prix unitaire, vendu à l'unité.



**6,67<sup>HT</sup>**  
914797

**Éponge tampon vert** Sachet/ Carton  
914797 PM - 11x7x2,2 cm **6,67** 10/150  
Prix au sachet de 10.  
914798 GM - 12x9x2,2 cm **8,40** 10/180  
Prix au sachet de 10.  
Tampon sur éponge végétale



**1,61<sup>HT</sup>**  
007244

**Éponge inox**  
007244 11x9x1,8 cm **1,61** 2  
Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



**7,30<sup>HT</sup>**  
342180

**Gant de plongé nitrile - vert**  
342180 Taille L 8 **7,30** 1/12  
342183 Taille XL 9 **7,30** 1/12  
342182 Taille XXL 10 **7,30** 1/12  
Vendu au paquet de 12 paires.



**2,53<sup>HT</sup>**  
906056

**Éponge Scotch-Brite™**  
906056 131x88 mm **2,53** 10  
Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.  
Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



**4,83<sup>HT</sup>**  
004868

**Éponge boule inox**  
Lot de 10  
914310 60gr **6,79** 1  
004868 40gr **4,83** 1  
Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

## LAVETTE & MICROFIBRE



L'INDISPENSABLE

**5,75<sup>HT</sup>**  
007350

**Lavette super 50x35 cm**  
007350 Bleu **5,75** 1  
007351 Rouge **5,75** 1  
007352 Jaune **5,75** 1  
007353 Vert **5,75** 1  
007354 Blanc **5,75** 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

- Lavette recyclée & durable
- Jusqu'à 500 lavages
- Haute performance de nettoyage



**5,75<sup>HT</sup>**  
007147

**Carré microfibre 40x40 cm**  
007147 Bleu **5,75** 1  
007149 Rose **5,75** 1  
007148 Jaune **5,75** 1  
007150 Vert **5,75** 1

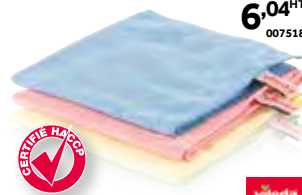
Prix du sachet de 5, vendu au sachet 100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



**3,34<sup>HT</sup>**  
039430

**Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM**  
039430 Bleu **3,34** 1  
039432 Rouge **3,34** 1  
039433 Jaune **3,34** 1  
039431 Vert **3,34** 1

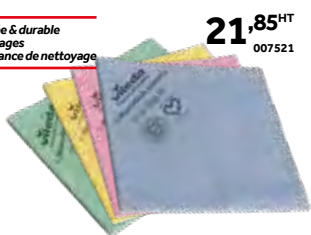
Prix du sachet de 5, vendu au sachet Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



**6,04<sup>HT</sup>**  
007518

**Lavette MicroTuff 36x36 cm**  
007518 Bleu **6,04** 1  
007507 Jaune **6,04** 1  
007504 Rouge **6,04** 1  
007506 Vert **6,04** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



**21,85<sup>HT</sup>**  
007521

**Carré microfibre 40x38 cm r-NanoTech micron**  
007521 Bleu **21,85** 1  
007522 Rouge **21,85** 1  
007523 Jaune **21,85** 1  
007524 Vert **21,85** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Lavette en microfibre non-tissée fabriquée à partir de 67% de plastique recyclé. Permet la réduction des bactéries et des virus jusqu'à 99,99%



New

**Carré microfibre 40x38 cm MicronQuick**  
007525 Bleu **22,43** 1  
007527 Jaune **22,43** 1  
007526 Rouge **22,43** 1  
007528 Vert **22,43** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

## TORCHON



**4,95<sup>HT</sup>**  
153092

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

**Lavette inox**  
153092 40x40 cm **4,95** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10 Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.



**23,58<sup>HT</sup>**  
007372

**Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth**  
007372 38x42 cm **23,58** 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.



**14,38<sup>HT</sup>**  
153093

**SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE**

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique

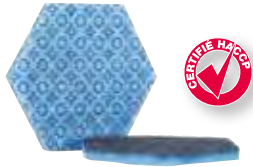
**Essuie-verre**  
153093 50x70 cm **14,38** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10 Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.



# la BROSSERIE ALIMENTAIRE

## ABRASIFS SPÉCIFIQUES



**1,38<sup>HT</sup>**  
906098



**Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1**  
906098 ø 139 mm **1,38 15**

Prix unitaire, vendu par carton de 15.  
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



À partir de **3,16<sup>HT</sup>**  
914313

**Poignée tampon Hi-Pro**  
130x70 mm

914313 Pourpre **3,16 6**  
914316 Noire **3,16 6**

Vendu par sachets de 6. Prix unitaire.  
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

New

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

**Kit brosse alimentaire**  
E24194 **68,43 1**

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclus.



**8,63<sup>HT</sup>**  
007110

**Brosse à main 21 cm**

007110 Blanc **8,63 1**  
007109 Rouge **8,63 1**  
007108 Vert **8,63 1**  
007107 Jaune **8,63 1**  
007106 Bleu **8,63 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



**10,24<sup>HT</sup>**  
007112

**Brosse à main 20 cm**

007112 Blanc **10,24 1**  
007111 Bleu **10,24 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



**9,55<sup>HT</sup>**  
007113

**Brosse étroite 37 cm - manche long**

007113 Blanc **9,55 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



**7,25<sup>HT</sup>**  
007090

**Balayette droite - 29 cm**

007090 Blanc **7,25 1**  
007086 Bleu **7,25 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



**7,53<sup>HT</sup>**  
007095

**Balayette droite fleuré - 29 cm**

007095 Blanc **7,53 1**  
007091 Bleu **7,53 1**

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



**9,20<sup>HT</sup>**  
007105

**Balayette arrondie 28 cm - 50 mm**

007105 Blanc **9,20 1**  
007101 Bleu **9,20 1**

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



**4,14<sup>HT</sup>**  
007116

**Pelle ramasse poussière**

007116 Blanc **4,14 1**

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



**9,66<sup>HT</sup>**  
007068

**Balai droit 29 cm - mi-dur**

007068 Blanc **9,66 1**  
007067 Bleu **9,66 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

**Balai droit 37,5 cm - mi-dur**

007069 Bleu **14,38 1**  
007070 Blanc **14,38 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

**Balai droit 29 cm - doux**

007061 Blanc **10,47 1**  
007059 Vert **10,47 1**  
007058 Jaune **10,47 1**  
007057 Bleue **10,47 1**

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

**Balai droit 37,5 cm - doux**

007065 Blanc **14,03 1**  
007064 Rouge **14,03 1**  
007066 Vert **14,03 1**  
007063 Jaune **14,03 1**  
007062 Bleu **14,03 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



**7,94<sup>HT</sup>**  
007056

**Frottoir 30 cm**

007075 Blanc **16,68 1**  
007074 Rouge **16,68 1**  
007073 Vert **16,68 1**  
007072 Jaune **16,68 1**  
007071 Bleu **17,02 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.



**16,68<sup>HT</sup>**  
007075

**Raclette sol 45 cm**

007080 Blanc **11,50 1**  
007079 Rouge **11,50 1**  
007078 Vert **11,50 1**  
007077 Jaune **11,50 1**  
007076 Bleu **11,50 1**

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

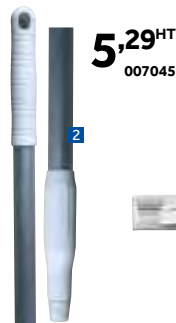


**7,94<sup>HT</sup>**  
007056

**Raclette sol 55 cm**

007085 Blanc **12,19 1**  
007084 Rouge **12,19 1**  
007083 Vert **12,19 1**  
007082 Jaune **12,19 1**  
007081 Bleu **12,19 1**

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.



**5,29<sup>HT</sup>**  
007045

**Support balai Toolflex**

007120 3 clips - 500 mm **24,15 1**  
007158 5 clips - 900 mm **34,39 1**

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.



**9,55<sup>HT</sup>**  
007159

**Clip pour support balai Toolflex**

007159 **9,55 1**  
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

**7,02<sup>HT</sup>**  
007115

**1,73<sup>HT</sup>**  
007114

**Brosse à angle double**

**1** 007114 Blanc **1,73 10**  
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

**Brosse à angle avec poignée**

**2** 007115 Blanc **7,02 12**  
Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.



# la CUISINE

## LAVAGE & RINÇAGE



### SYSTÈME POCHE

livré sous emballage carton

Liquide lavage machine 600  
Pour eau dure  
B58667 Poche 10 L 47,15 1  
Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique et machines à capot.



New

SYSTÈME SÉCURISÉ SANS CONTACT AVEC LE PRODUIT

Liquide rinçage machine 20  
Pour eau dure  
E16676 Poche 10 L 59,10 1  
Convient aux eaux douces à moyennement dures. Donne de l'éclat à la vaisselle et accélère le séchage. S'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique ou semi-automatique, des fours à vapeur professionnels.



Connecteur pour poche  
006513 32,20 1

Support pour poche  
006514 35,65 1

### LIQUIDE LAVAGE MACHINE



9,43<sup>HT</sup>  
006102



Liquide lavage machine  
006102 Bidon 5 L 9,43/1/3  
006101 Bidon 20 L 33,93 1  
Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.



Moyen et gros débit  
Vaisselle difficile et  
salissures importants



Liquide lavage machine  
Pour eau dure  
006163 Bidon 5 L 19,78/1/4  
006151 Bidon 20 L 77,40 1  
Pour eau douce  
006157 Bidon 5 L 15,18/1/4  
006161 Bidon 20 L 61,64 1  
Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.



55,20<sup>HT</sup>  
006123

SANS PHOSPHATE

Fort pouvoir  
anti-calcaire  
Formule anti-trace



Liquide lavage machine IdeGreen  
Pour eau dure  
006123 Bidon 10 kg 55,20 1  
Pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.



DILUTION 1 À 3 G/L

27,60<sup>HT</sup>  
975735

• Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate  
• Utilisation économique pour une propreté étincelante

ECOLAB

Machine Détergent Universel ecolab top clin  
Toutes eaux  
975735 Bidon 5 L 27,60 1/2  
Prix unitaire, vendu par 2.  
Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

### TABLETTE



36,57<sup>HT</sup>  
006712

CS Acti'Tabs tablette  
bactéricide fongicide  
Seau 3 kg  
(150 pastilles) 36,57 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'éclatement incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

Sans phosphate  
ni parfum



Sun All in 1 Dose de lavage  
006208 100 doses 51,52 1/5  
Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.



CYCLE COURT

38,87<sup>HT</sup>  
006732

CS Express tablette chlorée  
006732 Seau 5 kg  
(200 pastilles) 38,87 1

Pour cycle court. Nettoie et dégraisse parfaitement la vaisselle et la verrerie en machine. Dissolution programmée multi-cycles pour une action longue durée et un dosage constant des actifs dans le bain de lavage.



Active à basse température  
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE

27,95<sup>HT</sup>  
006714

CS One tablette IdeGreen  
006714 Seau 2,25 kg 27,95 1

Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatement incorporés, active dès les basses températures (50 °C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

### LAVAGE 2 EN 1

Lavage et rinçage en 1 produit

200 CYCLES DE  
LAVAGES MINIMUM



Sallosphère moon  
Cartouches de 355 g  
006000 Pour eau douce à dure 23,58 6  
006006 Pour eau dure 24,61 6  
006001 Spécial lave-verre 23,58 6

Prix unitaire, vendu par 6.  
Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.

### SEL



14,72<sup>HT</sup>  
005001

Sel adoucisseur Resimax  
005001 Sac 25 kg 14,72 1  
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



8,74<sup>HT</sup>  
E14046

Sel adoucisseur Aqua  
E14046 Sac 10 kg 8,74 1



2,82<sup>HT</sup>  
005000

Sel Dolce valisette  
005000 Carton 2 kg 2,82 1  
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

### SPÉCIAL LAVE-VERRE



24,73<sup>HT</sup>  
006459

Lave verres  
006459 5 L 24,73 1/4  
Lave verres eau dure sans chlore.



CHLORÉ  
6,10<sup>HT</sup>  
006168

Liquide lave verre chloré  
Flacon doseur 1 L  
006168 6,10 1/6  
Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

## DOSEUR LAVAGE

À partir de  
**166,75<sup>HT</sup>**  
006056



Doseur sans sonde

006056	Lavage 0,6-4L/h - 0,1 bar	166,75 1
006073	Lavage & rinçage 1-4L/h - 3 bar	443,90 1

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

## RINÇAGE EN MACHINE

Convient pour  
les eaux très dures

**6,44<sup>HT</sup>**  
006106



Liquide rinçage machine  
006106 Bidon 5 L **6,44 1/3**

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



Liquide rinçage machine  
Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **21,39 1/4**  
006172 Bidon 20L **81,08 1**

Pour eau douce  
006162 Bidon 5 L **19,78 1/4**  
006170 Bidon 20L **66,59 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

À partir de  
**19,78<sup>HT</sup>**  
006162

Évite la formation de  
traces ou voiles et donne  
l'éclat à la vaisselle

Utilisation économique  
pour une propreté  
étoilante



À partir de  
**29,90<sup>HT</sup>**  
975720

Liquide de rinçage machine TOP clin  
Toutes eaux

975720 Bidon 5 L **29,90 1/2**  
Prix unitaire, vendu par 2.  
Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.

## DÉTARTRANT



**8,51<sup>HT</sup>**  
006502

Détartrant machine  
006502 Bidon 5 L **8,51 1/3**

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



**21,05<sup>HT</sup>**  
006159

Détartrant désincrustant acide  
006159 Bidon 5 L **21,05 1/4**

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

## PRODUIT CANALISATION



Parfum fort et sans  
allergène qui permet  
de masquer les odeurs  
instantanément

**9,66<sup>HT</sup>**  
006129

Traitement biologique canalisation  
006129 Flacon 1 L **9,66 1/12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



Diminue la couche de graisse  
et entretient le bac à graisse  
en évitant les engorgements  
et les remontées d'odeur

**43,93<sup>HT</sup>**  
006143

Traitement biologique bac à graisse  
006143 Bidon 5 L **43,93 1/4**

Nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse.

## PLONGE MANUELLE



**2,01<sup>HT</sup>**  
006103

Très efficace,  
il dissout les graisses  
les plus tenaces

Détergent plonge manuelle  
006104 Bidon 5 L **6,38 1/3**  
006103 Flacon 1 L **2,01 1/12**

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.



**4,72<sup>HT</sup>**  
006900

Puissant pouvoir  
dégraissant

**20,13<sup>HT</sup>**  
006901

Liquide lavage plonge manuelle  
006901 Bidon 5 L **20,13 1/4**  
006900 Flacon 1 L **4,72 1/12**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



Liquide vaisselle ultra dégraissant  
004779 Bidon 5 L **17,71 1/4**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilite le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



**5,23<sup>HT</sup>**  
006126

Fait briller, sans laisser de  
trace ni auréole calcaire

Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen  
006125 Bidon 5 L **16,33 1/2**  
006126 Flacon 1 L **5,23 1/12**

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.

• Pas d'alimentation en eau  
ou électricité.  
• Installation rapide.



Pompe de dosage manuelle  
006072 **73,60 1**

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.



**11,10<sup>HT</sup>**  
006105

DÉSINFECTANT

Désinfecte rapidement  
Donne une brillance éclatante

Détergent désinfectant plonge manuelle  
006105 Bidon 5 L **11,10 1/3**  
006110 Bouteille 1 L **6,84 1/12**

Détergent désinfectant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.



**17,54<sup>HT</sup>**  
975721

DILUTION  
5 à 10 ML/L

• Sans parfum ni colorant  
• Excellente performance  
de nettoyage  
• Utilisation économique pour  
une propreté étincelante

Détergent Manual Dish  
975721 Bidon 5 L **17,54 1/2**

Prix unitaire, vendu par 2.  
Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

# la CUISINE

## DÉSINFECTION & DÉGRAISSAGE

### CENTRALE DE LAVAGE

**389,85<sup>HT</sup>**  
006067



- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

**Centrale de pulvérisation 1 produit**  
1 006067 **389,85 1**

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

**Centrale de dilution**  
2 006465 Simplifiée 1 produit tuyau 15 m **224,25 1**  
Pistolet plastique.

**Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet**



**136,85<sup>HT</sup>**  
006070



**297,85<sup>HT</sup>**  
006071



- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.**
- **Système modulable pour application multi-débits et multi-produits.**

**Système de dilution automatique**  
006070 14l/min 1 produit à bouton **136,85 1**  
006071 4l/min 4 produits à levier **297,85 1**

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

**Enrouleur automatique - avec pistolet anti-choc plastique**  
006069 **634,80 1**



Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

**Support pivotant**  
909436 **108,10 1**

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.

À partir de **95,80<sup>HT</sup>**  
006052



**Tuyau**  
006052 Tuyau 15 m **95,80 1**  
006053 Tuyau 20 m **119,60 1**  
006054 Tuyau 25 m **155,25 1**  
**Pistolet anti-choc plastique**  
006068 **68,89 1**

### PRODUIT POUR CENTRALE

**11,27<sup>HT</sup>**  
006100



**Dégraissant désinfectant**  
006100 Bidon 5 L **11,27 1/3**

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.

- **Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent**
- **Bactéricide, levuricide, virucide**

**55,83<sup>HT</sup>**  
006133



**Dégraissant désinfectant acide IdeGreen**  
006133 Bidons de 5 L **55,83 1/4**

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

- **Désinfectant chloré liquide**
- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**

**DETERQUAT AMC**  
Dégraissant désinfectant chloré moussant  
006166 Bidon 5 L **23,17 1/4**

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



- **Dégraissant désinfectant tout support**
- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**



**Dégraissant désinfectant alimentaire**  
006150 Bidon 5 L **21,97 1/4**

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

**20,13<sup>HT</sup>**  
907665



**DYACIL MAXI\***  
907665 Bidon 5 L **20,13 1/2**

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.

### DÉSINFECTION SURFACES HAUTES SANS RINÇAGE



- **Bactéricide, levuricide, virucide**



**Désinfect'alim SR V Ecocert**  
B58823 Pulv. 750 ml **6,67 1/6**  
Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 14476.



**39,91<sup>HT</sup>**  
006456

- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**

**Désinfectant ECOCERT sans rinçage**  
006456 Bidon 5 L **39,91 1/4**

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



### AVEC RINÇAGE

**Dégraissant désinfectant avec rinçage**  
E16700 Pulv. 750 ml **4,03 1/12**

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



**16,68<sup>HT</sup>**  
006160

- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**

**Deterquat lingettes désinfectantes 200 lingettes**  
006160 **16,68 1/6**

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.



**5,52<sup>HT</sup>**  
006134

- **Prêt à l'emploi**
- **Bactéricide, levuricide, virucide**

**Nettoyant désinfectant IdeGreen**  
006134 Vaporisateur 750 ml **5,52 1/6**

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acidelactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

### DÉSINFECTION FRUITS ET LÉGUMES

**Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation**



**DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE**



**11,85<sup>HT</sup>**  
006169

**Deterquat VEG décontaminant légumes**  
006169 Bidon 5 L **11,85 1/4**

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications de denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.



## DÉCAPANT / DÉGRAISSANT



**10,70<sup>HT</sup>**  
006501

Formule renforcée



**Vital**  
PROFESSIONNEL

**Décapant four**  
006501 Bidon 5 L **10,70 1/2**

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Usage facile  
Utilisation chaud et froid  
Application facile

**20,13<sup>HT</sup>**  
006153



**STAR CUISINE**  
PROFESSIONNEL

**Décapant four**  
006153 Bidon 5 L **20,13 1/2**

Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.



Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces

**15,53<sup>HT</sup>**  
006903



**STAR SECURIT**

**Dégraissant puissant**  
006902 Vaporisateur 750 ml **5,64 1/6**  
006903 Bidon 5 L **15,53 1/4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébile).

Prêt à l'emploi  
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

**6,84<sup>HT</sup>**  
006925



**Décapant plancha**  
006925 Flacon 850 g **6,84 1/6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



• Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces  
• Prêt à l'emploi  
• Dégage une agréable sensation de propreté

**4,77<sup>HT</sup>**  
004778



**Solipro**

**Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro**  
004778 Pulv. 650 ml **4,77 1/12**

Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...



**15,53<sup>HT</sup>**  
006167



**Dégraissant surpuissant**  
006167 Bidon 5 L **15,53 1/4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

## NETTOYANT MULTI-SURFACES



**21,28<sup>HT</sup>**  
006226

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

**Teepol détergent multi-usages**  
006226 Bidon 5 L **21,28 1/2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



**24,73<sup>HT</sup>**  
006131

SANS PHOSPHATE



**Nettoyant multiusages IdeGreen**  
006131 Bidon 5 L **24,73 1/4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.



**40,37<sup>HT</sup>**  
006224

Détergent dégraissant universel concentré

**Vigor Universel surpuissant**  
006224 Bidon 5 L **40,37 1/2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer: bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

• Puissant auto nettoyant  
• Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement  
• Nettoyage à chaud ou à froid



**9,89<sup>HT</sup>**  
004820

**JEX FOUR**

004820 Vaporisateur 1 L **9,89 1**

004811 Bidon 5 L **39,10 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.



## DÉCAPANT FRITEUSE



Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées  
Agit en profondeur



**STAR CUISINE**  
PROFESSIONNEL

**Dégraissant friteuse et graisses cuites**  
006173 Bidon 5 L **16,79 1/4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine: fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



**24,73<sup>HT</sup>**  
006444

**Cladnet spécial lavage pour four vapeur**  
006444 Bidon 5 L **24,73 1/4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.



**90,39<sup>HT</sup>**  
006480

**Poudre décapante pour friteuse**  
006480 10 kg **90,39 1**



## FOUR



**6,79<sup>HT</sup>**  
006127

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées



**Décapant four IdeGreen**  
006127 Vaporisateur 750 ml **6,79 1/6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.



Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

**23,23<sup>HT</sup>**  
006128

**Dégraissant graisses cuites IdeGreen**  
006128 Bidon 5 L **23,23 1/2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

## INOX



**14,32<sup>HT</sup>**  
006468

• Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine  
• Protège les surfaces  
• Maintient un aspect net et brillant

**Lustrant inox**  
006468 Pulvérisateur 750 ml **14,32 1/6**

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



**Nettoyant inox**  
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,98 1/6**

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

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.

# L'HYGIÈNE

## DES MAINS

### DISTRIBUTEUR SAVON VRAC



**Distributeur savon 1L**  
**006413** Azur fumé **14,84** 1  
 Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



**Distributeur savon**  
**800 mL - 110x106x206 mm**  
**001263** **21,28** 1



**Distributeur de savon**  
**1L - 110x99x245 mm**  
**602259** **25,88** 1  
 Distributeur à bouton-poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

**Robuste**  
**Fermeture à clé**

### SAVON DOUX



**Savon Pouss Mousse**  
**006927** 500 ml **2,76** 1/12  
 Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



**Savon crème mains**  
**006108** Bidon 5 L **6,79** 1/3  
 Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous type de distributeurs de savon.



**CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT**



**Savon mains S4**  
**1 L - 92x92x240 mm**  
**909417** **90,85** 6  
 Prix au carton. Carton de 6 cartouches. Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



**Savon crème**  
**006920** Bidon 5 L **6,90** 1/4  
 Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.



### BACTÉRICIDE



**Savon mains bactéricide**  
**006922** Bidon 5 L **12,08** 1/4  
 Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.



**Actif dès 30 secondes**  
**19,44** 1/4  
**Stéril mains**  
**006290** 500 ml **8,57** 1/6  
**006291** 5 L **19,44** 1/4  
 Crème lavante virucide, bactéricide fongicide.

### SÈCHE MAINS



**410,55** 1  
**602272**  
**Sèche mains automatique Copt'air**  
 230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA  
**602272** Blanc **410,55** 1  
 Anti-vandalisme. Buse tournante.

**New**



**917,70** 1  
**602254**  
**Sèche mains automatique Exp'air**  
 230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA  
**602254** Noir **917,70** 1  
**602252** Blanc **678,50** 1  
 343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

**TOP DES VENTES!**

### GEL HYDROALCOOLIQUE



**Gel hydro alcoolique**  
**006924** 500 ml **6,67** 1/6  
 Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.



### SAVON ATELIER



**54,05** 1  
**006281**  
**Gel mécabille orange**  
**006270** Pot de 5 L **26,45** 1/2  
**006281** Support métal **54,05** 1  
**006280** Pompe noire plastique **17,83** 1  
 Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

### 1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON : SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE OU GEL HYDROALCOOLIQUE



**Robuste adaptée grand passage**  
**20,93** 1  
**006430**  
**Distributeur manuel savon mains**  
**006430** Blanc **20,93** 1  
**006452** Noir **19,90** 1  
 Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



**Idegreen crème mains Ecolabel**  
**006432** Cartouche 1 L **7,25** 6  
 Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.



**Mousse nettoyante mains**  
**006433** Cartouche 1 L **9,20** 6  
 Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

**Crème mains bactéricide**  
**E18277** Cartouche 1 L **7,59** 6  
 Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

**Gel douche corps et cheveux**  
**006436** Cartouche 1 L **8,86** 6  
 Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

**Crème mains**  
**006434** Cartouche 1 L **6,67** 6  
 Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

**Gel hydroalcoolique**  
**006435** Cartouche 1 L **13,34** 6  
 Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.

# L'ESSUYAGE

## ESSUIE MAINS AUTO CUT



**189,75<sup>HT</sup>**  
140983

MISE À DISPOSITION SOUS CONTRAT



**TORK**

Distributeur d'essuie-mains Tork Matic - H1  
140983 Pour EM Rouleau ABS **189,75 1**

Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1  
2 plis - Qualité Advanced - 150 m x 21 cm  
909333 Lot de 6 bobines **136,85 1**



**67,85<sup>HT</sup>**  
152536


À partir de **25,07<sup>HT</sup>**  
152522

Distributeur Autocut  
29x22x38 cm - laize 20 cm - longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide **67,85 1**  
Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut  
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m<sup>2</sup> - 110 m  
152522 **25,07 1**  
2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m  
152523 **32,20 1**  
1 pli - 38 g/m<sup>2</sup> - 250 m  
152524 **56,93 1**  
Prix du colis de 6 rouleaux  
Pure pâte de cellulose. Blanc ø39 mm

**New**



**21,28<sup>HT</sup>**  
E16663


Distributeur Autocut  
36,8x22x35 cm  
E16663 **21,28 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 **41,40 1**  
Prix du colis de 6 rouleaux



**Ecolabel**

## ESSUIE MAINS FORMAT



**21,74<sup>HT</sup>**  
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés  
ABS - 265x110x340 mm  
Pour 400 à 600 feuilles  
140980 **21,74 1**  
Capot ABS blanc, chassis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



**12,54<sup>HT</sup>**  
140745

**JUSQU'À ÉPUISEMENT**

Distributeur zig-zag valor ABS  
140745 Blanc **12,54 1**  
Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



**112,70<sup>HT</sup>**  
909332

**TORK**

Essuie-mains Tork Xpress H2  
Pliage "Z" - 2 plis  
Qualité premium - 255x212 mm  
909332 3150 formats **112,70 1**



**24,04<sup>HT</sup>**  
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V  
006793 12x250 Formats **24,04 1**  
Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

**Ecolabel**




**32,09<sup>HT</sup>**  
006751

Essuie-mains confort- 2 plis Z  
006751 25x150 Formats **32,09 1**  
Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

**Ecolabel**

## DEVIDAGE CENTRAL



À partir de **16,79<sup>HT</sup>**  
601261

Distributeur bobine "Mini"  
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm  
601261 Pour 200 feuilles **16,79 1**

Distributeur bobine "Maxi"  
230x230x310 mm - Bobine ø205 mm  
140743 Pour 450 feuilles **25,84 1**  
Capot ABS blanc, chassis ABS gris, 4 points de fixation



**200 FORMATS**

Essuie-mains bobine - 200 formats Star  
2 plis gaufré collé - 20x25 cm  
152547 Blanc **21,28 1**  
Prix du colis  
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.

**Ecolabel**



**450 FORMATS**

Essuie-mains bobine - 450 formats  
2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm  
152525 **12,08 1**  
Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital  
2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 18,5x22 cm  
152544 Blanc **15,81 1**  
Prix du colis  
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star  
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
152546 Blanc **26,45 1**  
Prix du colis  
Lot de 6 bobines.

**FRANCE**

**Ecolabel**



**14,84<sup>HT</sup>**  
140744

**JUSQU'À ÉPUISEMENT**

**JOFEL**

Dévidoir maxi dévidage central  
140744 Blanc **14,84 1**  
Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

## BOBINE 1000 FORMATS



**20,13<sup>HT</sup>**  
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats  
2 plis - 2x19 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
152542 Chamois **20,13 1**  
Prix unitaire, vendu par 2 bobines  
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



**21,39<sup>HT</sup>**  
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats  
2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
152541 Blanc **21,39 1**  
Prix unitaire, vendu par 2 bobines  
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

**Ecolabel**

## MOUCHOIR & ESSUIE-TOUT

**40,25<sup>HT</sup>**  
006783

SPECIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc **40,25 1**  
Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs.  
Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm.  
Colis de 40 boîtes.

**33,93<sup>HT</sup>**  
152527



Essuie-tout ménager 50 formats  
2 plis gaufrés collés  
2x18 g/m<sup>2</sup> - 23x22 cm

152527 Blanc **33,93 1**

Prix au colis de 40 rouleaux.  
Ouate pure pâte de cellulose vierge.  
Colis de 40 rouleaux.

## PAPIER TOILETTE PETIT ROULEAU

**29,33<sup>HT</sup>**  
006789



Papier toilette - 180 formats  
2 plis

006789 Blanc **29,33 1**

Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux.

**35,65<sup>HT</sup>**  
006782



Papier toilette - 150 formats  
4 plis

006782 Blanc **35,65 1**

Papier toilette blanc, pure cellulose.  
Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux.  
Colis de 10 paquets.

## ROULEAUX JUMBO



ABS

**17,02<sup>HT</sup>**  
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo A

24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 **17,02 1**

Pour rouleau maxi jumbo B

28,5x12x32 cm - 400 m

601256 **17,02 1**

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm.  
4 points de fixation. Fermeture avec clé.



MÉTAL

À partir de  
**25,88<sup>HT</sup>**  
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo A

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **25,88 1**

Pour rouleau maxi jumbo B

29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **30,48 1**

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4  
points de fixation. Antivandalisme,  
fermeture avec clé.



**21,28<sup>HT</sup>**  
152532

Papier toilette Mini Jumbo

2 plis gaufrés collés

2x15,5 g/m<sup>2</sup> - 8,6x25 cm

152532 Blanc **21,28 1**

Prix du colis  
Ouate pure pâte de cellulose  
vierge. Colis de 12 rouleaux.  
Pour distributeurs 601255 ou  
141802.



**18,86<sup>HT</sup>**  
152530

Papier toilette Maxi Jumbo

2 plis gaufrés collés

2x15,5 g/m<sup>2</sup> - 8,6x25 cm

152530 Blanc **18,86 1**

Prix du colis  
Ouate pure pâte de cellulose  
vierge. Colis de 6 rouleaux.  
Pour distributeurs 601256 ou  
141803.



**27,03<sup>HT</sup>**  
152528

Papier toilette Star Jumbo

2 plis par 2 moletages

2x16 g/m<sup>2</sup> - 8,5x25 cm

380 m

152528 Blanc **27,03 1**

Prix du colis  
Ouate blanche. Colis de 6  
rouleaux. Pour distributeur  
601256 ou 141803.

## PAPIER TOILETTE À DÉVIDAGE CENTRAL

**9,20<sup>HT</sup>**  
007305

**44,85<sup>HT</sup>**  
007304



Distributeur de papier toilette Confort

Dévidage central - 245x155x245 mm

007305 Blanc **9,20 1**

Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m<sup>2</sup>

10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc **44,85 1**

Prix du colis  
Colis de 12 rouleaux.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR  
QUI VOUS CONVIENT



Papier toilette Tork Smart One T8

Qualité Advanced 2 plis

2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm

6 bobines de 1150 formats

152502 **63,25 1**

Papier toilette mini smartone T9

342262

**74,75 1**

Papier hygiénique pour distributeur

mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc.

620 formats. 2 plis x 32g/m<sup>2</sup>. Colis de

12 bobines.

## PAPIER HYGIÉNIQUE PLIÉ

COMPATIBLES PAQUETS  
OU ROULEAUX

**11,73<sup>HT</sup>**  
601250

Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleaux

601250 13,7x12,2x14,5 cm **11,73 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm **15,53 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points  
de fixation.



Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m<sup>2</sup> - laize 11 cm

152520 Blanc **30,48 1**

Colis de 36 paquets.

Prix du colis



**30,48<sup>HT</sup>**  
152520

## DRAP D'EXAMEN

**40,83<sup>HT</sup>**  
150103

Draps examen - point à point

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m<sup>2</sup>

47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **40,83 1**

Prix au colis de 9 rouleaux.  
Ouate 100% pure pâte de cellulose  
vierge. Colis de 9 rouleaux.





# L'HYGIÈNE DES SANITAIRES

## ENTRETIEN SANITAIRE PRÊT À L'EMPLOI



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

**8,97<sup>HT</sup>**  
006214

**Cif nettoyeur sanitaire 2 en 1**  
006214 Pulv. 750 ml **8,97 1/6**

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.



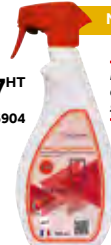
**5,41<sup>HT</sup>**  
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



**Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant**  
006117 Vaporisateur 750 ml **5,41/12**

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. **EN 1276, EN 13697.**



NETTOYANT 2D

**5,87<sup>HT</sup>**  
006904

Nettoie, détartre et désodorise toutes les surfaces sanitaires



**Nettoyant sanitaire PAE**  
006904 Vaporisateur 750 ml **5,87 1/6**

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.



Nettoie et désinfecte en une seule fois

**5,98<sup>HT</sup>**  
006140



**Spray dégraissant blanchissant**  
006140 Pulvérisateur 750 ml **5,98 1/12**

Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.



**8,97<sup>HT</sup>**  
006505



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Déterrant désodorisant désinfectant**  
006505 Bidon 5 L **8,97 1/3**

006506 Vaporisateur 800 ml **4,26 1/6**  
Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). **EN 1276, EN 13697.**

## ENTRETIEN SANITAIRE CONCENTRÉ



DILUTION 50 À 100 ML/L

Bactéricide, levuricide, virucide  
Parfum agréable

**ECOLAB**

**Des sanitary\***  
975734 Flacon 1 L **5,23 1/12**  
975733 Bidon 5 L **23,00 1/2**

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. **EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.**



**41,40<sup>HT</sup>**  
907663

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.



**Multi maxi V\***  
907663 **41,40 1/2**

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. Dilution à partir de 3%. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.**

## ENTRETIEN WC URINOIR



**2,30<sup>HT</sup>**  
006508



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détartrant gel WC**  
006508 Flacon 750 ml **2,30 1/12**

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



**2,99<sup>HT</sup>**  
006453

**Gel WC Détartrant**  
006453 750 ml **2,99 1/12**

Détartrant haute performance Parfum Pin.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Sèche sans laisser de traces, ni voile

**4,95<sup>HT</sup>**  
006185

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



**Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen**  
006185 Vaporisateur 750 ml **4,95 1/6**

Nettoie et détartre : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



**3,34<sup>HT</sup>**  
006519

**Gel javel Fresh Oxygen**  
006519 Flacon 1 L **3,34 1/6**

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. **EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.**



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi Nettoie et détartre les WC et urinoirs

**4,72<sup>HT</sup>**  
006909



**Nettoyant sanitaire Flex**  
006909 750 ml **4,72 1/6**

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



**4,95<sup>HT</sup>**  
006365

Prêt à l'emploi Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



**Sanit Renovant gel WC rénovateur**  
006365 Flacon 1 L **4,95 1/6**

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.

## NETTOYANT SURFACES

12,42<sup>HT</sup>  
006135

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



**Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen**  
006135 Bidon 5 L 12,42 1/4  
006136 Flacon 750 ml 4,83 1/6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

32,20<sup>HT</sup>  
975738

DILUTION  
10 À 20 ML/L



**Nettoyant surfaces et vitres concentré**  
975738 Bidon 5 L 32,20 1/2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

• Formulation au parfum agréable  
• Ne laisse aucune trace

ECOLAB

3,68<sup>HT</sup>  
006931

Nettoie et fait briller Biodégradable



**Crème à récurer**  
006931 750 ml 3,68 1/12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les éviers, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...



10,29<sup>HT</sup>  
006220



**Cif nettoyant bois**  
006220 400 ml 10,29 1/12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

## LINGETTE DÉSINFECTANTE

6,21<sup>HT</sup>  
006474

• Bactéricide  
• Levuricide  
• Fongicide  
• Virucide



**Lingettes Super 3D mains et surfaces**  
006474 Sachet de 100 lingettes 6,21 1/10

Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

7,25<sup>HT</sup>  
004835



• Spécial salissures fortes  
• Toutes surfaces lavables  
• Nettoie et dégraisse  
• Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

**JEX surpuissant**  
004835 Vaporisateur 500 ml 7,25 1/6  
004821 Bidon 5 L 28,18 1/4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.



PROVEN

## DÉSODORISANT

10,24<sup>HT</sup>  
006512

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS D'ODEURS  
A BASE D'HUILE ESSENTIELLES



60 JOURS D'AUTONOMIE  
JUSQU'À 169 M<sup>3</sup>

7,13<sup>HT</sup>  
601332

**Diffuseur TCell 1.0**  
601332 Blanc 7,13 1

Recharge  
602335 BlueSplash 14,03 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m<sup>3</sup>.



• ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations  
• Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle  
• Sensation de fraîcheur instantanée

**Nilodor**  
006512 500 ml 10,24/12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

4,83<sup>HT</sup>  
006614



**Écran urinoir anti splash ø 16 cm**  
006613 Parfum mangue 4,83 10  
006614 Parfum menthe 4,83 10

Ces écrans urinoirs contiennent des bactéries qui créent des enzymes. Ces bactéries nettoient et éliminent les mauvaises odeurs. Les pics anti-éclaboussures permettent d'éviter toute projection. Prix unitaire, vendu par lot de 10.



6,21<sup>HT</sup>  
907520

**Désodorisant**  
Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 6,21 1/12  
907525 Citron vert 6,33 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée



21,05<sup>HT</sup>  
006476

**Diffuseur d'ambiance Mikado**

006476 Fleur de rose 21,05 1  
006473 Tentation gourmande 21,05 1



13,40<sup>HT</sup>  
006620



**Cube pour urinoir Fresh Mousse**  
006620 1 kg 13,40 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

# le NETTOYAGE DES SURFACES

## DÉTERGENT 3D

RÉMANENCE  
6 À 8 HEURES



- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

47,73<sup>HT</sup>  
006181

53,82<sup>HT</sup>  
006184

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D  
20 ml - 250 dosettes

- 006181 Citron/citron vert 47,73 1
- 006183 Fraise 47,73 1
- 006182 Pamplemousse 47,73 1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...).  
EN 1276, EN 13697, EN 1650.

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D  
20 ml - 250 dosettes

- 006184 Tentation gourmande 53,82 1



7,82<sup>HT</sup>  
006301

Désinfecte et désodorise

Détergent 3 D

- 006301 Bidon 5 L - Fraise 7,82 1/3
  - 006302 Bidon 5 L - Pomme 7,82 1/3
- Parfum fraise. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

RÉMANENCE  
6 À 8 HEURES



20,13<sup>HT</sup>  
153339



Nettoyoyr Détergent 3D

- 153339 Ambiance - Bidon 5 L 20,13 1/2
- Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

## DÉTERGENT 2D



10,70<sup>HT</sup>  
006484

Planète 2D citron vert

- 006484 Bidon 5 L 10,70 1/2

Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.



RÉMANENCE  
6 À 8 HEURES

14,38<sup>HT</sup>  
004750

SANS PICTO



Lavodor Détergent surodorant 2 D

- 004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 14,38 1/2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



5,64<sup>HT</sup>  
006307

Sols protégés



Nettoyant 2 D neutre

- 006307 Bidon 5 L - Citron 5,64 1/3
  - 006308 Bidon 5 L - Pin 5,64 1/3
- Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



12,65<sup>HT</sup>  
006905

SANS PICTO



Nettoyant sol

- 006905 Bidon 5 L 12,65 1/4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

## MULTI-USAGES



5,64<sup>HT</sup>  
006304

Nettoyant multi usages  
006304 Bidon 5 L 5,64 1/3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées

Détachant multi surfaces surpuissant  
22,66<sup>HT</sup>  
006926

5,98<sup>HT</sup>  
006928



Star multi  
006926 Bidon 5 L 22,66 1/4  
006928 Pulv. 750 ml 5,98 1/6

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

SANS PICTO  
STARSECURIT

Nettoyant surface multi usage  
006908 Bidon 5 L 14,95 1/4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

## ENSEMBLE MERY

Pelle à capot + balayette  
94x30x12 cm  
007156 24,15 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



2,42<sup>HT</sup>  
914795

- Frangé MOP douille à vis Écru - Coton fil à 6 brins 914795 24 cm - 200 g 2,42 1
- Frangé MOP + Adaptateur 007012 27 cm - 250 g 2,65 1



À partir de 2,70<sup>HT</sup>  
007247

- Frangé Mery Longueur 27 cm 220 g - lg 22 cm 007247 2,70 1
- Douille à vis et hexagonale.

24,15<sup>HT</sup>  
007156



3,39<sup>HT</sup>  
980097



Manche acier Premium  
980097 150 cm 3,39 1

Prix unitaire.  
Vis et griffe plastique double couche, poignée bléou.



12,42<sup>HT</sup>  
914796

Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac  
14 L - 270x280x320 mm  
914796 Bleu 12,42 1

6,79<sup>HT</sup>  
007245

Manche aluminium  
007245 140 cm 6,79 1

Tête hexagonale

# le MATÉRIEL

## MATÉRIEL & RÉCURAGE



**9,78<sup>HT</sup>**  
007157

Panneau de signalisation  
007157 30x20x62 cm

Vendu à la pièce.



Chariot double seau + presse

B58544 28x71x60 cm **51,18 1**

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



**112,70<sup>HT</sup>**  
007001

Chariot + 2 seaux + presse

007001 71x43x93 cm **112,70 1**

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.

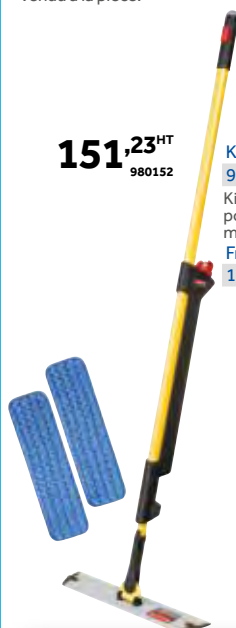


**401,35<sup>HT</sup>**  
007003

Chariot Idea top + presse

007003 100x54x115 cm **401,35 1**

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



**151,23<sup>HT</sup>**  
980152

Kit de nettoyage Pulse®

980152 **151,23 1**

Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.

Frange pour Rubbermaid Pulse®

153321 **13,57 1**

**15,64<sup>HT</sup>**  
007048

Manche télescopique

007048 160 cm **15,64 1**

Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.



**14,61<sup>HT</sup>**  
980090

Pour franges à poches

980090 400x98 mm **14,61 1**

Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique



Support pour franges à languettes  
D06276 40x11 cm **13,80 1**



**3,91<sup>HT</sup>**  
980092

À poches et languettes universelles

Microfibre - Environ 400 lavages  
980092 **3,91 1**



**9,49<sup>HT</sup>**  
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro

Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes **9,49 1**



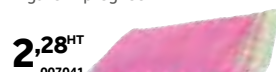
**2,13<sup>HT</sup>**  
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm

Fibre synthétique

980099 **2,13 1**

Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée



**2,28<sup>HT</sup>**  
007041

Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm

007041 18 g **2,28 50/1000**

Non tissé. 100% polypropylène Thermobounded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus



Ultra Speed Pro starter kit

007500 **73,03 1**

Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

New

Frange r-MicroSpeed Max  
E25635 **14,38 1**

Prix unitaire.

Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibrilles ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.



**24,38<sup>HT</sup>**  
007512

Support Ultra Speed Pro

007512 **24,38 1**

Vendu à l'unité.

Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

**29,10<sup>HT</sup>**  
007513

Manche télescopique

007513 180 cm **29,10 1**

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réducteur des TMS.

## ASPIRO-LAVEUSE

**KARCHER**

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m<sup>2</sup>/h - Réservoir eau propre/sale :

4/4 L - Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V

390x733x1180 mm

007671

**1552,50<sup>HT</sup>**  
007671

**MEILLEURE VENTE**



## LAVE-VITRE PROFESSIONNEL

**178,25<sup>HT</sup>**  
007674



- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

Lave vitre professionnel WVP10

Largeur de travail de la raclette : 280 mm - 220/240 V

280x130x355 mm

007674

**KARCHER**

**178,25 1**

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

## ASPIRATEUR POUSSIÈRES

**128,80<sup>HT</sup>**  
E16574

Longueur câble alimentation **10 m**  
Longueur flexible **2 m**



**Numatic**

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo  
Débit 31,5 L/s - Capacité cuve : 8 L  
230 V - 620 W - 340x365x360 mm  
E16574 **128,80 1**

Robuste, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575 **15,53 1**  
Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

**273,70<sup>HT</sup>**  
E16981

**EAU ET POUSSIÈRE**

Longueur câble alimentation **10 m**  
Longueur flexible **2,4 m**



**New**

Aspirateur eau et poussières **Numatic**  
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W  
355x355x510 mm  
E16981 **273,70 1**

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



**396,75<sup>HT</sup>**  
E23463

**ASPIRATEUR À BATTERIE**

**New**

Aspirateur poussières Henry Quick  
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm  
E23463 **396,75 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 **33,93 1**  
Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

Aspirateur poussières T7/1  
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V  
350x310x340 mm  
007639 **126,50 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

**KÄRCHER**

Longueur câble alimentation **7,5 m**  
Longueur flexible **2 m**



Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14  
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L  
220/240 V 375x285x385 mm  
007691 **171,35 1**

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 **16,10 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

**KÄRCHER**

Longueur câble alimentation **7,5 m**  
Longueur flexible **2 m**

**171,35<sup>HT</sup>**  
007691

## ASPIRATEUR DORSAL SANS FIL

**1414,50<sup>HT</sup>**  
007695

**STOP AUX TMS !**

**LIBERTÉ & EFFICACITÉ DANS UN SAC À DOS**



**KÄRCHER**

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie  
007695 **1414,50 1**

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 **362,25 1**

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 **32,20 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

## ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

**1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ = 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT + 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT**

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Eco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

Longueur câble alimentation **7,5 m**  
Longueur flexible **2,5 m**

**KÄRCHER**

Aspirateur eau et poussières NT40/1  
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L  
220/240 V - 525x370x630 mm  
007629 **2368,43 1**

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



**New**

**VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE COMPLET POUR 838€**

**KIT SOL INCLUS**



**Numatic**

Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37  
Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono  
600x600x800 mm  
E17881 **572,70 1**

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882 **391,00 1**

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection, 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier.



# la COLLECTE DES DÉCHETS



## SACS POUBELLE

### Sac poubelle biodégradable **BIODÉGRADABLE**

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	66,70
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	87,40

### Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x35	1000	13,57
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	20,13
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	22,77
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	21,28
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	24,15
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	32,20
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	39,27
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	31,05
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	51,18
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	54,63

Prix au carton.

### Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	25,19
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	41,29
006633	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	22,77
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	29,33
006653	Sac	100	Noir	Renforcé	82x85	200	33,24
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	35,65
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	28,18
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	35,08
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	42,32
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	24,73
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	75,33
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	29,33
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	33,70
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	25,88
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	29,90
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	35,08

Prix au carton.

## CENDRIERS

**181,70<sup>HT</sup>**  
961065

**74,75<sup>HT</sup>**  
602200

**Cendrier mural**  
1,5 L (150 mégots)  
152x64x255 mm  
602200 **74,75** 1

Acier galvanisé et époxy.

**156,40<sup>HT</sup>**  
142020

**Collecteur Tuscan noir**  
1 961065 357x357x1029 mm  
Polyéthylène et acier galvanisé  
**181,70** 1

**Collecteur Tuscan sable**  
2 961067 357x357x1029 mm  
Polyéthylène et acier galvanisé  
**181,70** 1

**Borne cigarettes Totem anthracite**  
3 142020 ø300xHt1050 mm  
Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.  
**156,40** 1

## POUBELLES

**JUSQU'À ÉPUISEMENT**

**Poubelle Inox Acier blanc**

	Inox	Acier blanc
3 L	914707 <b>10,35</b>	914724 <b>9,09</b> 1
5 L	914709 <b>9,78</b>	914725 <b>9,78</b> 1
12 L	914701 <b>26,45</b>	914720 <b>16,10</b> 1
20 L	914721 <b>33,93</b>	914723 <b>43,70</b> 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

Apartir de **14,95<sup>HT</sup>**  
E11256

**Poubelle métal à pédale**

E11256	3 L - ø17 x 26 cm - inox	<b>14,95</b> 1
E11260	12 L - ø25 x 40 cm - acier blanc	<b>25,30</b> 1
E11259	20 L - ø30 x 44 cm - acier blanc	<b>37,95</b> 1
E11258	30 L - ø30 x 65 cm - inox	<b>48,88</b> 1

Seau intérieur en polypropylène avec anse. Pédale en métal avec patin caoutchouc antidérapant. Système de maintien du couvercle en position ouverte.

**JUSQU'À ÉPUISEMENT**

**Poubelle plastique à pédale**

E17932	3 L ø21x18 cm	<b>5,18</b> 1
E17934	12 L ø34x27 cm	<b>12,08</b> 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur avec anse.

Apartir de **10,24<sup>HT</sup>**  
914713

**Poubelle - Plastique à pédale**

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	<b>10,24</b> 1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	<b>14,15</b> 1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	<b>21,62</b> 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

## TRI SÉLECTIF

**14,84<sup>HT</sup>**  
153323

**Adapté EGAlim**

**Bac latéral de recyclage**  
153323 4,7 L - Noir **14,84** 1

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.

**14,84<sup>HT</sup>**  
153322

**Adapté EGAlim**

**Corbeille de recyclage de bureau**  
153322 26 L - Bleu **14,84** 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

**20,93<sup>HT</sup>**  
140772

**Adapté EGAlim**

**CLAP Poubelle 50 L noir**

140772	Corps de poubelle	<b>20,93</b> 1
140774	Couvercle Noir	<b>10,12</b> 1
140777	Couvercle Bleu	<b>10,12</b> 1
140775	Couvercle Jaune	<b>10,12</b> 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

**23,35<sup>HT</sup>**  
032546

**Poubelle d'extérieur 80 L**  
032546 80 L - ø55x48,5 cm **23,35** 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

## POUBELLE DÉCHETS ORGANIQUES

**37,38<sup>HT</sup>**  
961115

**Matières recyclée et recyclable**  
**Mauvaises odeur évitées**  
**Transport facilité**  
**Grande capacité**

**Poubelle compost organik green 10 L**  
961115 Marron **37,38** 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

**Filtre charbon organik green**  
140770 Lot de 6 **26,45** 1

Fabriquée à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

**Adapté EGAlim**

**FRANCE**

**ROSSIGNOL**

## POUBELLES MILIEU ALIMENTAIRE



À partir de **148,93<sup>HT</sup>**  
E15049

**INOX AISI430**

E15047 Inox **239,20 1**  
E15049 Acier blanc **148,93 1**

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP, maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.



**116,15<sup>HT</sup>**  
E11274

**SANS CONTACT**

**INOX 10/10**

Pince sac inox - Sac 110 L  
E11274 590x420x950 mm **116,15 1**



**212,75<sup>HT</sup>**  
E116738

**INOX 18/10**

**PRIX LE PLUS BAS**

Porte sacs à pédale inox  
Sac 110 L - ø475x850 mm  
E116738 **212,75 1**  
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



À partir de **212,75<sup>HT</sup>**  
E116736

**INOX 18/10**

Poubelle pour liquide - inox  
E116736 50 L ø 390x600 mm **212,75 1**  
E116737 100 L ø 475x720 mm **264,50 1**



**110,40<sup>HT</sup>**  
E11200

**MODÈLE PRO**

**FRANCE**

Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur **Gilac**  
E11200 Blanc **110,40 1**  
E11201 Bleu **110,40 1**  
Existe en vert, rouge et jaune.



**54,22<sup>HT</sup>**  
E11241

**Gilac**

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc  
E11241 **54,22 1**  
Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.



À partir de **78,20<sup>HT</sup>**  
E11094

**FRANCE**

Conteneur mobile avec pédale couvercle couleur 80 L  
E11094 Blanc **78,20 1**  
E14050 Bleu **82,80 1**  
E14051 Jaune **82,80 1**  
E14052 Rouge **82,80 1**  
E14053 Vert **82,80 1**  
Corps en polyéthylène haute densité et couvercle en polypropylène.



**JUSQU'À ÉPUISEMENT**

Conteneur à pédale 90 L  
E140780 45 L **55,20 1**  
E140784 90 L **78,20 1**  
Polypropylène blanc. Large pédale en façade. Entretien facile. Conforme à la méthode HACCP. Existe avec couvercle de couleur pour le tri sélectif.

## NETTOYANT



**9,55<sup>HT</sup>**  
E006309

**FRANCE**

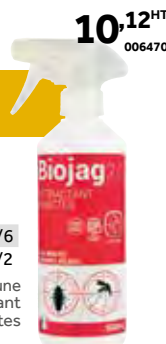
**ViTal**  
PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local vide ordures  
E006309 Bidon 5 L **9,55 1/3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

## INSECTICIDE

### BARRIÈRE À INSECTES



**10,12<sup>HT</sup>**  
E006470

Biojag 2.0 insecticide  
E006470 500 ml **10,12 1/6**  
E174235 5 L **50,37 1/2**

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.

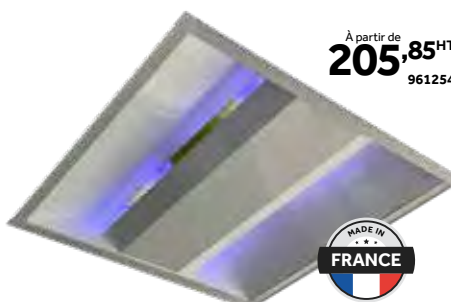


À partir de **6,33<sup>HT</sup>**  
E907806

Insecticide Aérosol 750 ml

1	907804 Rampants	<b>6,56 1/12</b>
2	907806 Volants	<b>6,33 1/12</b>
3	907830 Anti-frelons surpuissant	<b>11,44 1/12</b>

## DÉSINSECTISEUR



À partir de **205,85<sup>HT</sup>**  
E961254

**FRANCE**

Désinsectiseur PG GLU LED  
220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm  
E961251 2 LED pour 120 m<sup>2</sup> **592,25 1**  
E127239 Lot de 6 plaques de glue **31,05 1**  
Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.



**FRANCE**

Désinsectiseur FlyinBox  
E961254 1 LED pour 60 m<sup>2</sup> - 3 kg - 260x125x265 mm **205,85 1**  
E127250 2 LED pour 120 m<sup>2</sup> - 3,6 kg - 260x125x330 mm **308,20 1**  
E127197 Lampe UVA - 5W **78,20 1**  
E127198 Lampe UVA anti-éclat - 5W **96,60 1**

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (réceptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.