



1965
GAFIC

RÉSERVÉS AUX PROS
PRIX INDiquÉS HORS TAXES

Les **Indispensables** 2025

COMMERCES ALIMENTAIRES



CHœLSACE

G Votre
expert



Valable jusqu'au 31 décembre 2025

www.gafic1965.com

le MAGASIN

LA PRÉSENTATION

PLATERIE MÉLAMINE

31,17^{HT}
106865



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.

À partir de
10,12^{HT}
106839



Support pour élément 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.

À partir de
34,73^{HT}
106858



Saladier incliné Frida Lock*

	Noir	Blanc	
1 L - ø 21,5x8,5 cm	106858	106857	34,73 1
1,6 L - ø 25x11 cm	106860	106859	43,59 1
2,6 L - ø 28,5x14 cm	106862	106861	47,61 1

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

À partir de
26,57^{HT}
106835



Saladier droit Frida

	Noir	Blanc	
1,8 L - ø 21,5x7,5 cm	106835	106834	26,57 1
4,7 L - ø 30x9,5 cm	106837	106836	43,70 1

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

À partir de
34,73^{HT}
106858



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.



17,02^{HT}
705260



Saladier carré 1,5L

705260 180x180x80 mm **17,02** 1

Sans le couvercle avec encoche.

32,20^{HT}
889912



Plateau rectangulaire GN 1/1

889912 530x320x30 mm **32,20** 1

12,65^{HT}
632026



Plateau - 600x400 mm

632024 Blanc **12,65** 20

632025 Noir **12,65** 20

632026 Rouge **12,65** 20

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

PLATTEX

3,22^{HT}
705257



Cuillère

705257 Longueur 240 mm **3,22** 1

40,74^{HT}
705264



Marche haute

705264 260x220x60 mm **40,74** 1



EXISTE AUSSI EN ROUGE ET EN BLANC. CONSULTEZ-NOUS

PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE

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



Photo illustration



À partir de
23,92^{HT}
705240

Plat rectangulaire GN2/5

705240 530x200x20 mm **23,92 1**
705241 530x200x40 mm **27,37 1**

À partir de
13,17^{HT}
705225

Plat rectangulaire GN 1/3

705225 325x176x20 mm **13,17 1**
705226 325x176x50 mm **18,75 1**
705227 325x176x80 mm **18,75 1**

22,31^{HT}
705245

Plat rectangulaire GN 2/4

705245 530x162x20 mm **22,31 1**

À partir de
15,64^{HT}
705236

Plat rectangulaire GN2/7

705236 265x200x40 mm **15,64 1**
705237 265x200x80 mm **23,12 1**

51,75^{HT}
705286

Plat traiteur GN5/4

705286 810x265x40 mm **51,75 1**

À partir de
25,47^{HT}
705215

Plat rectangulaire GN3/4

705215 487x265x20 mm **25,47 1**
705216 487x265x80 mm **37,03 1**

À partir de
10,81^{HT}
705230



LINEOPLUS SÉRIE 28

À partir de
16,10^{HT}
705301

Plat rectangulaire

705301 280x210x20 mm **16,10 1**
705212 280x210x50 mm **19,67 1**
705302 280x210x60 mm **22,43 1**
705213 280x210x100 mm **20,64 1**

À partir de
27,95^{HT}
705210

Plat rectangulaire

705210 420x280x20 mm **27,95 1**
705211 420x280x50 mm **35,31 1**
705285 420x280x60 mm **37,09 1**

LINEOPLUS SÉRIE GASTRO

À partir de
32,20^{HT}
889912

Plateau rectangulaire GN 1/1

705287 530x325x20 mm **42,90 1**
705288 530x325x50 mm **49,62 1**

À partir de
17,14^{HT}
705220

Plat rectangulaire GN 1/2

705220 325x265x20 mm **17,14 1**
705221 325x265x50 mm **24,22 1**
705222 325x265x80 mm **27,77 1**

Couvercle avec encoche GN 1/2

705255 325x265 mm **20,93 1**

Grille égouttoir GN 1/2

705250 264x204x12 mm **23,23 1**

Plat rectangulaire GN 1/4

705230 265x162x20 mm **10,81 1**
705232 265x162x80 mm **16,16 1**

Couvercle avec encoche GN 1/4

705256 265x162 mm **14,89 1**

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



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

525,55^{HT}
705289



Kit complet pétale - noir

705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **525,55 1**

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

639,40^{HT}
705290



SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT

Kit complet Carrousel - noir

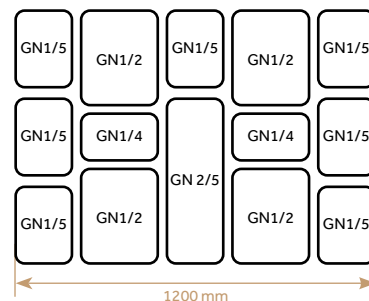
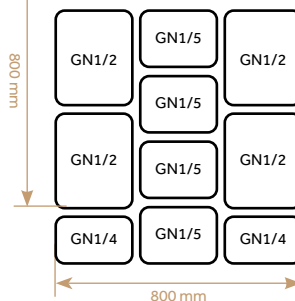
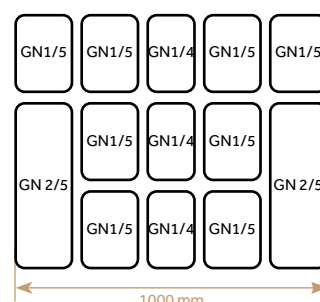
705290 1 plateau + 13 plats **639,40 1**

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

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

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

IDÉE D'AGENCEMENT DES PLATS DANS LA VITRINE



SPÉCIAL POISSONNERIE

**New****27,03^{HT}**
D22447

Corbeille Farm Turbo

D22447 540x430x165 mm **27,03 1**

Corbeille de présentation en tressage polypropylène avec une armature inox muni de deux anses. Certification alimentaire.

**New****33,52^{HT}**
D22451

Bourriche

D22451 510x385x220 mm **33,52 1**

Bourriche en tressage polypropylène armature inox et anses. Capacité de contenance 15kg. Certification alimentaire.

**New****79,35^{HT}**
D22516

Corne d'abondance

D22516 650x340x360 mm **79,35 1**

Corne d'abondance en polypropylène marron avec armature métal inox. Certification alimentaire.

**New****32,20^{HT}**
D22519

Corbeille crible

D22519 ø310x80/220 mm **32,20 1**

Présentoir crible armature et fond quadrillé en inox. Tressage en polypropylène. Certification alimentaire.

**New****37,38^{HT}**
D22537

Corbeille barque

D22537 585x400x130 mm **37,38 1**

Manne en tressage polypropylène avec armature et fond ajouré inox. Lavable et résistant à l'eau. Certification alimentaire.

**New****5,18^{HT}**
D22294

Réglette

D22294 500x10x170 mm **5,18 1**

Réglette pique en polypropylène tressé, structure et piques en inox. Certification alimentaire.

**New****16,45^{HT}**
E25881

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

Pelle main bleu alimentaire
E25881 260 mm - 3,98 L **16,45 1****New**à partir de
10,41^{HT}
987014Corbeille barque
987014 310 mm - 0,65 L **10,41 1**
987015 350 mm - 1,1 L **14,32 1****15,07^{HT}**
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
Bas ø25 cm **9,55 1**

Un étal à poisson adapté à vos besoins


TOURNUS
EQUIPEMENT

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

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

RETROUVEZ AUSSI NOS VITRINES PAGE 82

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

RETROUVEZ LES MACHINES À GLAÇONS PAGE 94



DÉMARQUEZ-VOUS AVEC
UNE VITRINE ATTRAYANTE

DÉCORATION DE VITRINE

SÉPARATEUR

À partir de
24,55^{HT}
098075



FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
— 1859 —



15,53^{HT}
098080



Séparateurs Cypres
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098075 Socle blanc **24,55 5**
098076 Socle noir **25,70 5**
Prix unitaire, vendu par lot de 5

Séparateurs Cypres bicolore
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098077 Socle blanc **24,55 5**
098078 Socle noir **24,55 5**
Prix unitaire, vendu par lot de 5

Socles séparateurs
90x750 mm
098080 Rouge **15,53 10**
098079 Noir **15,53 10**
Prix unitaire, vendu par lot de 10

GUIRLANDE

À partir de
27,03^{HT}
B43067

New



Guirlande citron et feuille
180 cm
B43067 **27,03 1**

À partir de
11,96^{HT}
B43077

New



Guirlande bambou
270 cm
B43077 **11,96 1**
Prix unitaire, vendu par lot de 12

New

22,43^{HT}
B43062



Crabe
B43062 **22,43 1**

12,19^{HT}
B43061

New



Homard
Longueur 30 cm
B43061 **12,19 1**

New

11,27^{HT}
B43064



Étoile de mer
B43064 **11,27 1**
Prix du lot, vendu par 2.

New

24,50^{HT}
B43063



Mouette
à suspendre
B43063 **24,50 1**

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

PANNEAU D'AFFICHAGE



BOBINES PAIEMENT



Bobine carte bancaire
151109 57x40x12 mm **0,51 50**
Prix de la bobine, carton de 50.
Bobine addition
151110 80x80x12 mm **2,19 20**
Prix de la bobine, carton de 20.

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

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

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

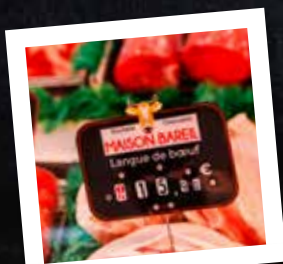


POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS PIQUES-PRIX, CONSULTEZ-NOUS. LARGES GAMMES : STANDARD, RÉGIONALE, SUR-MESURE, ...

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

Neutres ou entièrement personnalisables, vous pouvez choisir :

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



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

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

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



Mon boucher a la côte !



Boucherie
disponible en 8x12 cm

Maraîcher
disponible en 15x10 cm
et 20x15 cm

Poissonnerie
disponible en 10x14 cm

Crèmerie
disponible en 7x10 cm

Charcuterie
disponible en 7x10 cm et 8x12 cm

On n'a pas tous un pote âgé !



On a la pêche !!!



Tout un fromage !



Ici la charcut'rit !



le MAGASIN

L'EMBALLAGE

Comment choisir son type d'emballage ?

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

PAPIER D'EMBALLAGE



43,82^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **43,82 10**

Prix au carton de 10 kg



5,29^{HT}
630461



Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé - 10 µ
600x800 mm
630461 **5,29 100/1000**

Prix au colis



New



Pochette fraîcheur boucherie
Fermeture adhésive.
Kraft blanc imprimé + polyéthylène
150977 250x250 mm **66,70 1**
E25560 330x250 mm **92,00 1**

Prix au carton de 500



78,43^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable
Blanc neutre
Traité WS + ingraissable 50 g
150933 250x320 mm **63,37 1**
150932 350x500 mm **78,43 1**

Prix au carton de 10 kg



À partir de
55,09^{HT}
630417



Bobbine papier ingraissable
Blanc sans impression - 60 g/m²
Bobbine de 10 kg
630417 Laize 350 mm **55,09 1**
150935 Laize 500 mm **55,09 1**



À partir de
6,79^{HT}
630415



Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²
630415 Ovale 100 x 110 mm **6,79 1000**
630416 Rond ø 100 mm **7,65 1000**

SAC À POULET

New



GRAND FORMAT

À partir de
42,55^{HT}
150971

Sacs à poulet
Kraft blanc imprimé "poulet rôti"
250(37,5+37,5)x410 mm
150971 **42,55 1**

Vendu par carton de 500



À partir de
50,03^{HT}
150975

Sacs à poulet
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
180x65x350 mm
150975 **50,03 1**

Vendu par carton de 500

SAC ABATTOIR

À partir de
80,73^{HT}
150974



Sacs abattoirs liassés transparents
150972 400x600 mm **62,33 1**
150974 600x1000 mm **80,73 1**

Vendu par carton de 300



Pour toutes les références

SPÉCIAL POISSONNERIE

New

À partir de
100,97^{HT}
E25559

Pochette fraîcheur poisson
Fermeture adhésive.
Kraft blanc imprimé + polyéthylène
E25559 250x250 mm **100,97 1**
B04669 330x250 mm **131,10 1**
Prix au carton de 500



New

48,88^{HT}
E25561

Sac à bretelles BIO
260/(60+60)x450 mm
Plastique regranulé vert
E25561 **48,88 1**
Prix au carton de 500

SACS DE TRANSPORT



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ - Plastique transparent
150960 260/(60+60)x450 mm **27,49 1**
999970 300/(70+70)x500 mm **48,19 1**
Prix au carton de 500
Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **34,50 1**
Prix au carton de 500



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **34,50 1**
Prix au carton de 500



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec impression
150963 **39,73 1**

Personnalisez vos emballages !

Emballages sur-mesure possible
même sur petites séries.Personnalisez vos emballages selon
votre cahier des chargesPOUR PLUS DE PHOTOS + INFOS,
CONTACTEZ-NOUS.À partir de
22,54^{HT}
B04657

New



Sac fruits et légumes Kraft brun imprimé
B04657 140(45+45) x 280 mm - 1 kg **22,54 1**
B04660 200(30+30) x 310 mm - 2 kg **28,46 1**
B04663 200(45+45) x 360 mm - 1 kg **41,29 1**
B04667 240(47,5+47,5) x 280 mm - 1 kg **47,73 1**
Prix au carton de 1000

À partir de
40,14^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²
153148 26x14x32 cm **40,14 250**
153149 26x20x28 cm **37,38 250**
Prix au carton



la PRÉPARATION

FICELLE



Pour toutes les références

Comment choisir sa ficelle ?

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



FICELLE NATURELLE


58,54^{HT}
085022

Ficelle en fibre naturelle
Lin lissé rouge, avec tube - 2 brins
Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
085022 1600 m **58,54 1**
Déroulage extérieur.

RAYONNE


22,40^{HT}
085021

Rayonne spécial rôtir et paupiette
RAYONNE 2TE - 2 brins
Polyester et viscose blanc, avec
tube - Rouleau de 1 kg - ø 0,7 mm
085021 2500 m **22,40 1**
Déroulage extérieur.


56,35^{HT}
085028

Ficelle spécial rôtir et paupiette
Avec tube - Polyester blanc
ø 0,8 mm - 1600 m - Rouleau de 1 kg
085028 3,5/2 brins **56,35 1**
Déroulage extérieur.

ROTIFIL®


26,91^{HT}
085044

Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge - 1650 m
085044 Déroulement extérieur **26,91 1**
085029 Seau - déroulement central **30,94 1**
085030 Recharge pour seau - déroulement central **27,49 1**

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel.


20,47^{HT}
085020

Ficelle à rôtir avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins
Rouleau de 1 kg
ø 0,7 mm 2500 m
Polyester blanc
085020 **20,47 1**
Déroulage extérieur.


25,13^{HT}
085023

FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **25,13 1**
Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **20,47 1**
Pour le ficelage du rôtir. Déroulage centrale.


RETROUVEZ LES PORTE BOBINES PAGE 27

FILET

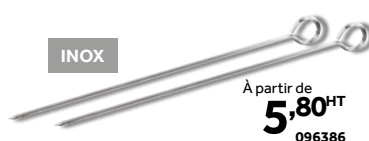


À partir de
8,86^{HT}
630462

Filet élastique
Rouleau 50 m
630462 14/5SC POLY (B) **8,86 20/50**
630463 16/5 SC POLY (B) **9,32 20/50**
630466 18/5 SC POLY (B) **9,95 20/50**
Prix de 20 filets de 50 mètres par carton. Bobine de 20 filets.

PIQUES À BROCHETTES

INOX



À partir de
5,80^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques
096386 250 mm **5,80 12**
Prix unitaire, vendu par lot de 12.

Pique à brochette inox
12 piques
096861 300 mm **6,44 1**
Prix du lot de 12.



Piques à brochette en hêtre
948634 20 cm ø 3,8 mm **97,64 5000**
948636 25 cm ø 3,8 mm **24,04 1000**
948638 30 cm ø 3,8 mm **26,34 1000**
Vendu au carton.

À partir de
24,04^{HT}
948636

MADE IN FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

SOUS-VIDE

Comment choisir son type de sac ?

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



SAC SOUS-VIDE



Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	3,62	1000
630437	200x200 mm	4,54	1000
630445	200x250 mm	5,69	1000
630446	200x300 mm	6,82	1000
630447	200x400 mm	9,09	1000
630448	200x500 mm	11,39	1000
630449	250x300 mm	8,51	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	10,24	1000
630454	300x400 mm	13,57	500
630455	300x500 mm	17,02	500
630451	400x400 mm	18,17	500
630452	400x500 mm	22,77	500
630453	400x600 mm	27,14	500

Prix au 100.

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

À partir de
8,63^{HT}
630456



Sacs sous-vide gaufrés

630456	150x250 mm	8,63	1000
630457	200x300 mm	13,69	1000
630458	300x400 mm	27,83	500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	3,34	2/48
630460	30-6000 mm	5,06	2/48

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

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

SAC SOUS-VIDE POUR CUISSON



À partir de
7,88^{HT}
630475

Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	7,88	200
630476	200x300 mm	12,65	200
630477	250x400 mm	20,99	200
630478	400x500 mm	41,98	200

Prix au 100.

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



À partir de
18,98^{HT}
630481

Sacs rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	18,98	100
631637	200x500 mm	31,63	100
630470	300x400 mm	37,38	100
630472	350x600 mm	65,78	100
631636	400x625 mm	73,60	100

Prix au sachet.

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



À partir de
12,88^{HT}
631638

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

631638	170x250 mm	12,88	100
630464	175x400 mm	18,98	100

Prix au sachet.

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

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER

EMBALLAGE & CONSOMMABLE



-20 / +120 °C

-20 / +120 °C

RETROUVEZ LES THERMOSCELLEUSES PAGE 53



-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box

948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	4,59	50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	5,13	50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	5,87	50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	8,63	50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	8,75	50/400
948827	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	15,81	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière

948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	7,02	50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	7,88	50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	8,28	50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	11,50	50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	12,88	50/400
948824	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	18,98	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
5,35^{HT}

948810

Barquette thermoscellable

Sachet/carton

948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	5,35	100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	5,46	100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	6,04	100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	8,22	100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

63,25^{HT}

158806

DUNI

Barquette accompagnement

Unité par carton

158806	470 ml - 21,5x14,8x5 cm	63,25	300
--------	-------------------------	-------	-----

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

96,60^{HT}

158803

DUNI

Barquette scellable

Unité par carton

158803	840 ml - 21,5x14,8x4 cm	96,60	328
--------	-------------------------	-------	-----

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

18,52^{HT}

948002

Rouleau de film soudable 40µ

948002	15 cm x 500 m	18,52	1
--------	---------------	-------	---

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

À partir de
12,88^{HT}

945000



-20 / +120 °C



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.

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

BOÎTE PANIER REPAS



Jusqu'à +230 °C



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

Boîte panier repas chaud
19x14x4 cm

146100	850 ml	67,85	1
146101	Vision + S - 750 ml	90,85	1
146102	Vision + carré	125,35	1

Carton de 100

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

67,85^{HT}

146100

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

À partir de
17,54^{HT}

630515



DUNI BioPak

Octabagasse

Sachet / Carton

630515	Boîte 900 ml 18,3x18,3x6 cm	17,54	50/200
--------	--------------------------------	-------	--------

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

À partir de
12,77^{HT}

153074

Barquette bateau

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 par carton.



Plat gastronomique

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **28,98** 100/800948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **42,78** 100153167 Couverture 32,5x26,5x1,5 cm **33,12** 100

Prix au carton

À partir de
4,26^{HT}
948922

Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **4,26** 100/2400948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **23,58** 100/600

Prix au sachet, vendu par carton

15,87^{HT}
153169Pour la vente
à emporter !

Combo - Barquette

operculable + couvercle

Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm

153169 **15,87** 100/1000**24,84^{HT}**
153166

Moule à cake

1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

153166 **24,84** 100/500**4,12^{HT}**
948906

Godet - hauteur 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm **4,12** 100/1000948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **4,43** 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton

**5,29^{HT}**
948933Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm948933 **5,29** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

FILM ET ALUMINIUM

27,03^{HT}
150705Rouleau aluminium 15µ
Très épais - 29,5 cm x 200 m150705 **27,03** 3*

*Prix unitaires HT

À partir de
6,44^{HT}
150701

1 Rouleau film étirable

150701 Rouleau 30 cm x 300 m **6,44** 4*150702 Rouleau 45 cm x 300 m **9,55** 4*150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **6,33** 6*150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **9,09** 6*

*Prix unitaires HT

2 Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau 33 cm x 200 m **20,13** 3*150603 Rouleau 45 cm x 200 m **25,88** 3*150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **20,13** 6*150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **25,53** 6*

*Prix unitaires HT

À partir de
20,13^{HT}
150601

Distributeur mural

À partir de
128,80^{HT}
914925

Existe en 2 tailles

Distributeur aluminium ou film étirable

914925 Largeur 30 cm **128,80** 1914455 Largeur 45 cm **135,70** 1

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



Distributeur sur table

POCHE PATISSIÈRE

13,11^{HT}
150980

Utilisation chaude

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm **13,11** 1Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité
d'excellence. 80 µ.À partir de
8,51^{HT}
914927

Réglette coupe film

914927 Largeur 30 cm **8,51** 1*914928 Largeur 45 cm **10,70** 1*

*Prix unitaires HT

Pour distributeur
aluminium ou film

VAISSELLE TRAITEUR



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



À partir de
16,50^{HT}
949205

Plateau repas fibre de canne Sachet / Carton
948860 5 compartiments **16,39** 50/200
949205 Couvercle **16,50** 50/200

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



À partir de
2,30^{HT}
153163

Coupe à dessert et couvercle Transparent

948937 Coupe 15 cl - ø 9,5x5,7 cm **2,70** 25/600

153163 Couvercle plat - ø 9,5 cm **2,30** 25/600

153164 Couvercle dôme - ø 9,5 cm **3,27** 25/600

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
5,75^{HT}
948997



Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	5,75 948997	5,75 25/100
28x42 cm	948989	12,19 948988	12,65 25/100

Prix au sachet, vendu par carton



Plancha box Unité par 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.



À partir de
3,11^{HT}
630232

Brochettes/pique bambou

		Sachet/carton
1	630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	3,11 100/10000
2	630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	3,11 100/10000
3	630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,51 100/10000
4	630235 Pique décoré assortis - 12 cm	3,28 100/10000
5	948631 Pique plat - 15 cm	3,45 250/2500
6	948632 Pique nœud - 10,5 cm	4,66 250/2500
7	108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	2,30 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
18,23^{HT}
949000

Boîte pâtisseries

	Carton
948999 28x19 cm	22,08 50
949000 28x42 cm	18,23 25

Prix au carton



À partir de
40,14^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm **40,14** 250

153149 26x20x28 cm **37,38** 250

Prix au carton



À partir de
2,13^{HT}
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

1	153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	3,16 30/900
2	948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	2,13 50/2000
3	948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	5,06 50/1000
4	948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm	6,10 50/300
5	948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	5,06 50/1000
6	948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	7,82 50/1000
7	948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	3,16 24/864

Prix au sachet, vendu par carton.

VAISSELLE RÉUTILISABLE

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

À partir de
9,78^{HT}
153081

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. Prix au sachet, vendu par carton.

Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
400 ml - Ø14 cm	153085	153086	5,52 20/720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.

PASSE AU
LAVE-VAISSELLE
& MICRO-ONDES

5,52^{HT}
153085

À partir de
2,88^{HT}
030315

New

SARREGUEMINES
FRANCE 1984

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

Assiette en portaine hôtelière.

COUVERT

À partir de
2,42^{HT}
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

Prix au sachet, vendu par carton

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

À partir de
8,63^{HT}
085326

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

IDÉAL POUR TRAITEUR
ET ÉVÉNEMENTIEL

18,29^{HT}
085322

9,09^{HT}
085325

À partir de
14,84^{HT}
085333

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

1	085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	18,29	1
1	085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	20,59	1
1	085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	25,19	1
2	085325	Couvercle 600x400 mm	9,09	1
3	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
	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

À partir de
0,81^{HT}
050983

New

À partir de
0,92^{HT}
050963

Nina

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

Vieux Paris

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

VERRE

New

À partir de
2,05^{HT}
031282

Élégance - verre		ARCOROC
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

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

À partir de
2,13^{HT}
033619

VERRE TREMPÉ

New

Breval - 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
--------	----------------------	-------------	----

VERRE TREMPÉ

New

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
--------	---------------------------	-------------	---

les VÊTEMENTS

MAGASIN & LABORATOIRE

31,57^{HT}
905380

29,79^{HT}
909100


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



Veste mixte NERO	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	31,57 1
Noir 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. Noir : manches courtes ou longues. Blanc et bordeaux : manches courtes. Poche stylo sur manche gauche. Existe également en anthracite, pistache, fuchsia, melon, turquoise, moka et denim (manches courtes) et en anthracite, pistache et fuchsia (manches longues).


 À partir de
31,74^{HT}
981960


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.



Veste homme Blake



981423	T0	30,48	1
981424	T1	30,48	1
981425	T2	30,48	1
981426	T3	30,48	1
981427	T4	30,48	1
981428	T5	30,48	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.


 À partir de
92,00^{HT}
982188

CAPS - Taille unique

909597	Rouge	9,66	1
982188	Noir	92,00	1
982187	Blanc	92,00	1

Vendu par lot de 10.



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

SPÉCIAL BOUCHERIE



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

54,86^{HT}
909600


Veste mixte BOKO

909590	T 0	56,64	1
909591	T 1	56,64	1
909592	T 2	56,64	1
909593	T 3	56,64	1
909594	T 4	56,64	1
909595	T 5	56,64	1
909596	T 6	56,64	1

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



Veste mixte ORAGE

909600	T 0	54,86	1
909601	T 1	54,86	1
909602	T 2	54,86	1
909603	T 3	54,86	1
909604	T 4	54,86	1
909605	T 5	54,86	1
909606	T 6	54,86	1

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

SPÉCIAL POISSONNERIE

New

43,59^{HT}
C50667R
Robur

Veste mixte Bato

C50667	T 0	43,59	1
C50668	T 1	43,59	1
C50669	T 2	43,59	1
C50670	T 3	43,59	1
C50671	T 4	43,59	1
C50672	T 5	43,59	1
C50673	T 6	43,59	1

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

R
Robur

T-shirt femme Ancre

C50493	T 0	79,35	1
C50494	T 1	79,35	1
C50495	T 2	79,35	1
C50496	T 3	79,35	1
C50497	T 4	79,35	1

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

79,35^{HT}
C50493

New

32,09^{HT}
982189R
Robur

Sur-veste Ullisse

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.

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

New

BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU
POUR MAINTENIR LE TABLIER EN PLACEÀ partir de
63,25^{HT}
520113Chaud Devant[®]
ORIGINAL CHEFPIQUE

T-shirt Valente MC

520113	XS	63,25	1
520114	S	63,25	1
520115	M	63,25	1
520116	L	63,25	1
520117	XL	63,25	1
520118	XXL	63,25	1

T-shirt Valente ML

520106	XS	74,75	1
520107	S	74,75	1
520108	M	74,75	1
520109	L	74,75	1
520110	XL	74,75	1
520111	XXL	74,75	1

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

R
Robur

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

Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129
Homme (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121



À partir de
19,09^{HT}
980968



Tablier bavette LOTI

980968 Noir **19,09 1**
632508 Blanc **19,32 1**

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

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

102,35^{HT}
520101

New



26,45^{HT}
981982

Tablier Dan88

981982 Rouge **26,45 1**
981981 Gris **26,45 1**
981979 Noir **26,45 1**

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



24,38^{HT}
632509

Tablier PRAGUE

632509 Blanc - TU **24,38 1**

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

Chaud Devant

Tablier Bourbon

520101 **102,35 1**
Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Longueur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

PANTALON



Pantalon mixte TIMÉO

909561 T 0 **34,10 1**
909562 T 1 **34,10 1**
909563 T 2 **34,10 1**
909564 T 3 **34,10 1**
909565 T 4 **34,10 1**
909566 T 5 **34,10 1**
909567 T 6 **34,10 1**

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

34,10^{HT}
909561

Pantalon mixte UMINI

909500 T 0 **26,74 1**
909501 T 1 **26,74 1**
909502 T 2 **26,74 1**
909503 T 3 **26,74 1**
909504 T 4 **26,74 1**
909505 T 5 **26,74 1**
909506 T 6 **26,74 1**

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

26,74^{HT}
909500



ENTRETIEN DES TEXTILES

61,18^{HT}
006701



CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg **61,18 1**

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

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



Génie

004839 Pulv. 500 ml **7,76 4**

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

27,49^{HT}
E11335



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

Skip lessive capsule Linge couleur

E11335 **27,49 1**

CHAUSSURE

35,88^{HT}
903695



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

Prix : 35,88

41,92^{HT}
903697



RÉSISTANCE CHOC
> 200 JOULES

EMBOÛT DE
PROTECTION ACIER

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

Prix : 41,92

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

TORCHON

3,91^{HT}
186088



Torchon Métis - 500x770 mm
186088 **3,91 12**
50% lin, 50% coton blanchi.

1,63^{HT}
904449



Torchon - 500x770 mm
904449 **1,63 12**
100 % coton blanchi

7,19^{HT}
186090



Essuie-verres
186090 570x720 mm **7,19 6**
100 % lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.

GANT

4,49^{HT}
912232



Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 360 mm **4,49 1**
Protection jusqu'à 200 °C maxi.



Gant anti-chaleur
Ambidextre
911188 **17,54 1**
Température max 350 °C.

56,03^{HT}
705275



Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **56,03 1**

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

21,85^{HT}
911183



Moufle anti-chaleur silicone
911183 285 mm **21,85 1**
911185 385 mm **25,88 1**
Protection jusqu'à 300 °C maxi.

6,67^{HT}
912233



Mouflette anti-chaleur
912233 Silicone **6,67 1**
Protection jusqu'à 180 °C maxi.

**Résistant
jusqu'à +300 °C**



Gant anti-chaleur
086502 **20,07 1**
Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.

6,67^{HT}
912233



Moufle anti-chaleur
086503 Petit modèle **18,17 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.

18,17^{HT}
086503

17,83^{HT}
086504



Moufle anti-chaleur
086504 Grand modèle **17,83 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

14,89^{HT}
630263



Paire gant anti-coupure
630261 Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm) **14,38 1**
630262 Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm) **14,89 1**
630263 Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm) **14,89 1**
Composition : 62% polyéthylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.



85,10^{HT}
083923

Gant en cotte de mailles
083921 ● XS - 6/6,5 (16 cm) **85,10 1**
083922 ○ S - 7/7,5 (17,5 cm) **85,10 1**
083923 ● M - 8/8,5 (19 cm) **85,10 1**
083924 ● L - 9/9,5 (20 cm) **85,10 1**

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



19,44^{HT}
907350



Tablier de plonge Delta
900x1150 mm
907350 **19,44 1**
Polyuréthane blanc. Très lisse,
nettoyage facile. Résiste aux
graisses animales et au sang.

30,48^{HT}
907400



Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 **30,48 1**
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

12,77^{HT}
907300



Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm
907300 **12,77 1**
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



SPÉCIAL POISSONNERIE



17,94^{HT}
E25562

New



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

Tablier DELTA thermo-soudé
Polyuréthane - 900x1150 mm
E25562

17,94 1

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

SPÉCIAL BOUCHERIE

14,38^{HT}
907309



136,85^{HT}
907306



189,75^{HT}
907307



Manulutex
France

Maille Parinox



Maille Flexinox



1 Housse de protection pour tablier cotte de maille
907309 60x75 cm **14,38 5**
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 Tablier plaques inox - FLEXINOX
907306 800x500 mm - 1650 grammes **136,85 1**
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants
similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de
viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de
fixation. Réversible.

3 Tablier cotte de maille - PARINOX
907307 55x78 cm - 1050 grammes **189,75 1**
907308 55x85 cm - 1100 grammes **204,70 1**
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à
l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment
pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du
gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation.
Réversible.

la COUTELLERIE

DÉCOUPE & STÉRILISATION

Couleur violette pour les aliments sans gluten



21,85^{HT}
085300

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

085300	Blanche	21,85	1
085302	Bleue	21,85	1
085303	Verte	21,85	1
085304	Jaune	21,85	1
085305	Rouge	21,85	1
085306	Marron	21,85	1
085307	Noire	21,85	1

Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	22,89	1
085320	40x30x2 cm	14,38	1



À partir de **10,81^{HT}**
085314

PEHD 500

ÉPAISSEUR
2 CM !

17,14^{HT}
085321

Planche à rigole

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



45,37^{HT}
950106



Planche à découper
950106 40x30x0,3 mm **45,37** 1
Lot de 6 planches en PEHD avec support.
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



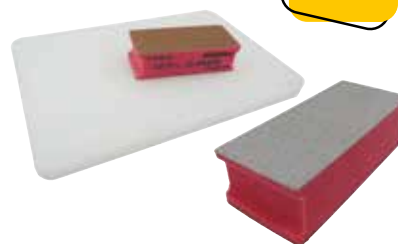
25,30^{HT}
984010



Range planches
inox triangulaire

984010 **25,30** 1
Peut aussi servir à ranger des couvercles.

13,69^{HT}
E23927



Grattoir

E23927 **13,69** 8

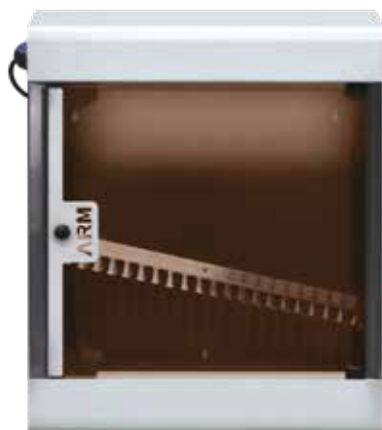
Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.

ARMOIRES DE STÉRILISATION



287,50^{HT}
590100

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



Armoire de stérilisation manuelle
51x12,5x60 cm
590100 20 couteaux **287,50** 1

Finition inox 441. Minuterie manuelle. Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

379,50^{HT}
961263



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

INNOVATION

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





AFFÛTAGE

AFFÛTAGE MANUEL



76,53^{HT}
098071



Aiguiseur REDSTEEL
avec socle inox

098071 **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.

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

77,63^{HT}
A86315



Aiguiseur à poser
220x190x175 mm
A86315

77,63 1



Taillage fin

41,29^{HT}
098014

28,69^{HT}
630048

15,81^{HT}
630049

8,22^{HT}
096702

34,90^{HT}
098001

Fusil apprenti

19,44^{HT}
098008



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 |

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



Fusil à aiguiser professionnel

- | | | | |
|---|--------|--|----------------|
| 1 | 096786 | Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm | 67,74 1 |
| 2 | 096787 | Taille saphir - Mèche ovale - Lg 30 cm | 79,35 1 |

67,74^{HT}
096786

79,35^{HT}
096787



27,72^{HT}
A85309

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



Fusil à aiguiser professionnel

- | | | | |
|---|--------|------------------------|----------------|
| 1 | A85309 | Mèche ronde - Lg 30 cm | 27,72 1 |
| 2 | A85338 | Mèche plate - Lg 28 cm | 99,13 1 |

99,13^{HT}
A85338

**7 lames
7 fusils en 1 fin**

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE



580,75^{HT}
000802



1043,05^{HT}
096760



Affûteuse électrique
230 V - 330x230x160 mm
096760

1043,05 1

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

1529,50^{HT}
949465



INOX



Affûteuse à bande humide

949465 357x382x315 mm **1529,50 1**
Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.

665,85^{HT}
098138

Meule à eau

- | | | |
|--------|----------------------------|-----------------|
| 098138 | ø 250 mm
340x280x460 mm | 665,85 1 |
|--------|----------------------------|-----------------|

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

Affûteuse à bande
2800 tr/min
230 V mono 270 W
28x33x40 mm
000802 **580,75 1**



SPÉCIAL BOUCHERIE

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

À partir de
12,08^{HT}
096773FABRICATION EN ALLEMAGNE
ALLIAGE D'ACIER INOXYDABLE
DE HAUTE QUALITÉQualité maximale pour travailler sans effort.
Lame brillante et stable, géométrie découpée
au laser. Repose-pouce particulièrement
large. Manche anti-dérappant. Sécurité avec
protection étendue des doigts.

1 Ergo Grip, couteaux de boucher

096766 30 cm ●	31,51	1
096767 30 cm ●	31,51	1
096768 30 cm ●	31,51	1

2 Ergo Grip, couteaux de boucher

096763 26 cm ●	26,97	1
096764 26 cm ●	26,97	1
096765 26 cm ●	26,97	1

3 Ergo Grip, couteaux à dénervier

096771 21 cm ●	19,32	1
096772 21 cm ●	19,32	1

4 Ergo Grip, couteaux désosseur

096783 21 cm ●	20,41	1
096784 21 cm ●	20,41	1

5 Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée

096785 21 cm ●	24,50	1
----------------	-------	---

6 Ergo Grip, couteaux à saigner

096770 15 cm ●	15,93	1
----------------	-------	---

7 Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser

096780 15 cm ●	13,51	1
096781 15 cm ●	13,51	1
096782 15 cm ●	13,51	1

8 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser

096774 15 cm ●	13,51	1
096775 15 cm ●	13,51	1
096776 15 cm ●	13,51	1

9 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser

096773 13 cm ●	12,08	1
----------------	-------	---

10 Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser

096777 13 cm ●	12,08	1
096778 13 cm ●	12,08	1
096779 13 cm ●	12,08	1

11 Ergo Grip, couteaux à saigner

096769 13 cm ●	14,49	1
----------------	-------	---

Affûtage ultra-précis réalisé
par robot spécialisé.Plastique polypropylène apportant
une étanchéité parfaite entre la
lame et le manche.**FISCHER**
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859Acier suédois 12C27 d'une dureté importante
et supérieure (56-57 HRC) : inoxydable, pouvoir
de coupe exceptionnel, tenue du fil supérieure
à celle des lames fabriquées dans un acier
standard, fréquence d'affûtage divisée par deux.

Structure antidérapante.

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

Boucher / traiteur

B43000 20 cm	25,19	1
B43001 23 cm	28,18	1
B43002 25 cm	32,78	1
B43003 28 cm	36,34	1
B43004 30 cm	38,99	1

Boucher mince

B43007 20cm	24,84	1
-------------	-------	---

Désosseur

B43009 lame dos droit 14 cm	19,55	1
B43018 lame rigide 13 cm	19,55	1
B43019 lame rigide 15 cm	22,20	1
B43020 lame semi-flexible 13 cm	19,55	1
B43021 lame semi-flexible 15 cm	22,20	1
B43022 lame semi-flexible 17 cm	23,23	1
B43023 lame flexible 13 cm	19,55	1
B43024 lame flexible 15 cm	22,20	1
B43025 lame usée 11 cm	17,02	1
B43026 lame usée 14 cm	19,55	1
B43028 pointe large 14 cm	22,20	1

Couteau à saigner

B43010 12 cm	18,29	1
B43011 14 cm	19,55	1
B43013 17 cm	23,23	1
B43014 20 cm	25,19	1
B43015 23 cm	27,95	1

Tripiér arrondi sans pointe

B43016 20 cm	39,68	1
--------------	-------	---

Couteau à dénervier

B43027 lame flexible 20 cm	23,46	1
----------------------------	-------	---

Couteau à parer

B43030 lame courbe 22 cm	28,29	1
--------------------------	-------	---

Couteau à filet

B43036 Acier 20 cm	22,89	1
B43039 Suédois 19 cm	22,89	1

**FISCHER**
MANUFACTURE FRANÇAISE

1859

ACIER SUÉDOIS 12C27
ET MANCHE BI-MATIÈREÀ partir de
17,02^{HT}
B43025

New

SPÉCIAL BOUCHERIE

COUTEAUX À JAMBON

19,55^{HT}
096629

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

40,25^{HT}
096659

1 Couteau à jambon

096629 36 cm

19,55 1

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

2 Couteau à jambon alvéolé

Manche POM

096659 234 g - 25 cm

40,25 1

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



SCIES

50,49^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm

FISCHER

50,49 1

097998 lame de rechange acier
2,5 cm - 20 cm

11,16 1

60,09^{HT}
097947

Scie américaine

097947 45 cm

FISCHER

60,09 1

097949 50 cm

59,97 1

097948 lame de rechange scie 45 cm

4,66 1

097960 lame de rechange scie 50 cm

4,66 1

51,98^{HT}
096762

Scie de boucher

096762 35 cm ●

51,98 1

92,00^{HT}
096761DICK
Traditionsmarke der Profis

Scie boucherie américaine

096761 50 cm ●

92,00 1



FEUILLES DE BOUCHER

75,90^{HT}
096287

Feuille de boucher inox

Manche POM - Épaisseur lame 4 mm

096287 835 g - 22 cm

ARCOS

75,90 1

93,50^{HT}
098022

Feuilles de boucher inoxydables renforcées

avec dos cintré

098022 750 g - 24 cm

FISCHER

93,50 1

098023 870 g - 26 cm

104,19 1

COUPERET

31,63^{HT}
096495

Lame ép. 4 mm

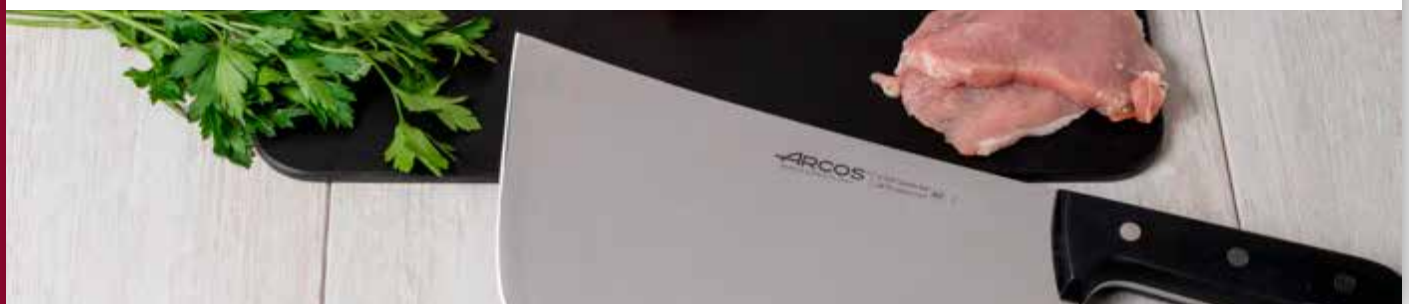
Couperet inox

096495 520 g - 18 cm

ARCOS

31,63 1

Pleine soie. 3 Rivets acier inox.



les USTENSILES

CISEAUX

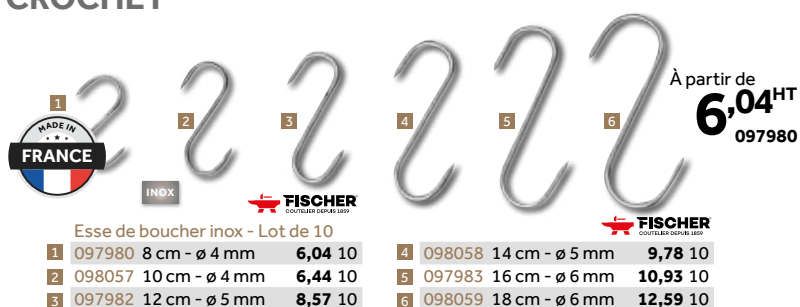


Ciseaux

- | | | | |
|---|--------|--|---------|
| 1 | 041710 | Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm | 11,44 1 |
| 2 | 096613 | Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm | 8,49 1 |



CROCHET

À partir de
6,04^{HT}
097980

Esse de boucher inox - Lot de 10

- | | | | | | | | |
|---|--------|----------------|---------|---|--------|----------------|----------|
| 1 | 097980 | 8 cm - ø 4 mm | 6,04 10 | 4 | 098058 | 14 cm - ø 5 mm | 9,78 10 |
| 2 | 098057 | 10 cm - ø 4 mm | 6,44 10 | 5 | 097983 | 16 cm - ø 6 mm | 10,93 10 |
| 3 | 097982 | 12 cm - ø 5 mm | 8,57 10 | 6 | 098059 | 18 cm - ø 6 mm | 12,59 10 |

Allonge tournante
longueur 240 mm
ø 10 mm098060 **12,82 1**
Poids maxi 120 kg.

BARRE



- | | | |
|---|--------------------------------|---------|
| 1 | Penderie murale inox | |
| | 097059 8 crochets | 27,60 1 |
| | 910384 12 crochets | 30,48 1 |
| 2 | Barre aimantée ABS | |
| | 091724 38x5x1,2 cm | 8,34 1 |
| | 091730 50x5x1,2 cm | 11,26 1 |
| | Fixation par vis et chevilles. | |
| 3 | Barre aimantée inox | |
| | 091726 50 cm | 36,86 1 |

POUR LES ESSES
DE BOUCHERCharge maxi :
ø 4 mm = 45 kg
ø 5 mm = 60 kg
ø 6 mm = 70 kg

ATTENDRISEUR

Presse à steak avec pelette
steaks environ 150 g

- | | | |
|--------|-----------------|---------|
| 098063 | Ronde - ø 10 cm | 53,94 1 |
| 098062 | Ovale | 46,92 1 |

SPÉCIAL
POUR LE MAGASINÀ partir de
125,35^{HT}
098088

Presse steak

- | | | |
|--------|-------|----------|
| 098088 | Rond | 125,35 1 |
| 096450 | Ovale | 131,10 1 |



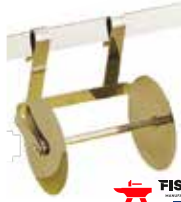
Aplatisseur à viande inox

- | | | |
|--------|-------------------|---------|
| 097984 | 1 kg - ø 8,5 cm | 25,70 1 |
| 098087 | 1,95 kg - ø 11 cm | 55,43 1 |

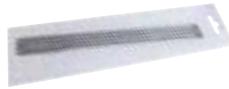
À partir de
25,70^{HT}
097984RETROUVEZ LES PAPIERS
À STEAK PAGE 8

79,35^{HT}
097950

FISCHER
Dériveur bobine ficelle
097950 **79,35 1**
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide
ficelle.

30,65^{HT}
097953

FISCHER
Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 **30,65 1**

26,05^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - Lot de 5
630002 **26,05 1**
Prix à l'unité

91,25^{HT}
098064

FISCHER
Porte bobinot laqué blanc
098064 Comptoir - 35 cm **91,25 1**
098065 Mural - 35 cm **91,25 1**
098093 Comptoir - 50 cm **96,89 1**



**RETROUVEZ LES
BOBINOTS PAPIER
ET FICELLE PAGE 10**

À partir de
10,21^{HT}
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,79 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	6,44 1
3	912119	Éminceur à légumes	11,27 1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	4,49 6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	9,89 6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,95 6
7	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	10,21 1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,23 1
9	912235	Épluche tomates	9,43 1
10	912236	Épluche tomates castor	9,78 1

À partir de
7,76^{HT}
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur **7,76 1**
095297 Couteau à julienne **10,01 1**
Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm

9,26^{HT}
912240

• Évite l'oxydation de la salade !



11 280616 Rasoir à truffes **35,86 1**
12 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,73 1**
13 912240 Vide avocat **9,26 1**

14,89^{HT}
085055

2 fonctions

15,30^{HT}
085037

INOX

12,65^{HT}
085035

INOX

Coupe-cœurs

1	085055	Rondelles/quartiers 16 cm	14,89 1
2	085037	6 sections - inox	15,30 1
3	085035	Rondelles - inox	12,65 1

RAPES

10,29^{HT}
280649

Râpe fine
6,5x33 cm
280649 **10,29 1**
Surface de coupe
65x135 mm.

6,96^{HT}
280680

Râpe 4 faces
280680 Ht 23 cm **6,96 1**

OUVRE-BOÎTE

1,90^{HT}
983919

1

33,18^{HT}
912110

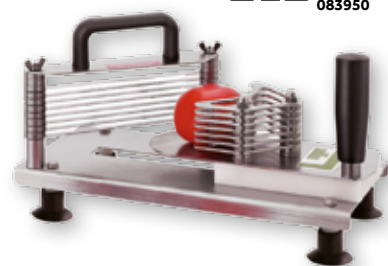
2

15,35^{HT}
156092

3

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé 16 cm	1,90 1
2	912110	Titan 9x6x8,5 cm	33,18 1
3	156092	Papillon 10x2,5x2 cm	15,35 1



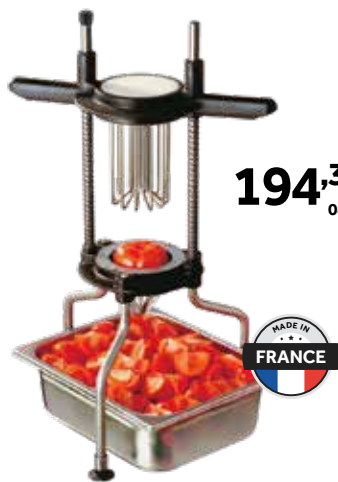
212,75^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox
10 tranches épaisseur 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.



194,35^{HT}
083946

Coupe-tomates inox 6 quartiers
38,5x32,5x5,8 cm

083946 **194,35 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

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



203,55^{HT}
089410

Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches épaisseur 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.



28,64^{HT}
911298

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.



41,40^{HT}
911295



Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm

911295 **41,40 1**

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



95,45^{HT}
911304

Mandoline japonaise

911304 Épaisseur coupe 95 mm **95,45 1**

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

136,85^{HT}
082319

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.



117,30^{HT}
280109

Demandez l'original !

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

117,30 1

Livrée avec 4 effileuses (2, 4, 7 et 10 mm), lames acier inox trempé double biseau, coupe progressive, affûtage spécialisé à Thiers. Poussoir de sécurité en plastique. 1 seul levier de réglage d'épaisseur pour toutes les coupes. Pied réversible, 2 poignées de maintien (prise en main et appui antidérapant).



À partir de
3,45^{HT}
096990

**Manche surmoulé
polypropylène 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

- 1 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **4,37 1**
- 2 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **5,12 1**
- 3 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **4,66 1**

Manche surmoulé polypropylène noir.



3,62^{HT}
097122

Spatule triangulaire

097122 Biseauté 10x11,5 cm **3,62 1**

6,92^{HT}
095285



Pelle souple

17x8 cm
095285 **6,92 1**

À partir de
5,12^{HT}
097121

Véritable
MONOBLOCÀ partir de
4,20^{HT}
912000À partir de
10,06^{HT}
089804À partir de
5,75^{HT}
912018

Louche monobloc inox

912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	4,20	1
912002	13 cl - ø 8 x 28 cm	5,81	1
912004	25 cl - ø 10 x 32 cm	7,36	1
912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	9,26	1
912008	67 cl - ø 14 x 43 cm	12,54	1
912010	1 L - ø 16 x 43 cm	16,79	1
912012	1,46 L ø 18 x 43 cm	22,89	1
912013	2,06 L ø 20 x 51,5 cm	29,90	1

Araignée toile inox

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 26 cm	26,74	1

Écumoire monobloc

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

2,65^{HT}
096850**7,13^{HT}**
905460**14,38^{HT}**
096108**6,44^{HT}**
912016

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 **2,65** 1
Nylon noir.Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 **7,13** 1
Matériau composite.Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 **14,38** 1Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec
de côté - Lg 28 cm
912016 **6,44** 1À partir de
3,10^{HT}
041653Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm **3,10** 1
041654 Inox - 40 cm **4,72** 1INOX
18/10**9,37^{HT}**
914499Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 **9,37** 1**58,65^{HT}**
097066**55,20^{HT}**
097040À partir de
2,19^{HT}
986358

Jusqu'à 180°C

TOP
QUALITÉ
★

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass

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

À partir de
4,54^{HT}
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

113488	25 cm	4,54	1
113487	35 cm	7,13	1

À partir de
3,57^{HT}
097057

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

097057	25 cm	3,57	1
097058	36 cm	5,81	1

120 cm

Les grands outils

1	097066	Spatule polyéthylène 74 cm	58,65	1
2	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

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

2 Fouet Fibreglass

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

3 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

Solide et ergonomique.

ESSOREUSES & PASSOIRES



À partir de
138,00^{HT}
070302

Essoreuse manuelle

070302	10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm	138,00	1
070300	20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm	163,30	1

Base antidérapante. Plastique alimentaire



CHINOIS



29,79^{HT}
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.

33,24^{HT}
912091



À partir de
15,93^{HT}
912092



Chinois tout inox

912092	ø 18 cm	15,93	1
912097	ø 22 cm	17,37	1
912095	ø 24 cm	18,69	1



21,85^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm

086801	21,85	1
--------	--------------	---



40,14^{HT}
910385

Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm

910385	40,14	1
--------	--------------	---



57,50^{HT}
912082

Passoire conique inox

912082	ø 36x16 cm	57,50	1
--------	------------	--------------	---

ENTONNOIRS À PISTON

▶ Étanche !



87,40^{HT}
086209

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

086209	87,40	1
--------	--------------	---



87,40^{HT}
086221

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



À partir de
131,10^{HT}
631006

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

631006	131,10	1
--------	---------------	---

Buse ø 15 mm.



43,70^{HT}
086230

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

086230	43,70	1
--------	--------------	---

▶ Range douille incorporé



BASSINES

À partir de
4,03^{HT}
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
25,19^{HT}
911122



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

À partir de
11,50^{HT}
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

82,51^{HT}
082329



Bassine conique à anses

082329	ø 50 cm	82,51	1
--------	---------	--------------	---

60,61^{HT}
086165



Seau inox
12 L - ø 31 cm

086165	60,61	1
--------	--------------	---

POCHE PATISSIÈRE



▶ Utilisation chaude

13,11^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite

150980	30x54 cm	13,11	1
--------	----------	--------------	---

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

la PRÉPARATION CUISSON

MOULES

À partir de
1,84^{HT}
911014



Tartelette cannellée

911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,84	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,53	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	3,05	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,62	1

GOBEL



Bordé

4,89^{HT}
911033

Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	4,89	1
911654	ø 20 x 4 cm	10,64	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	13,23	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	14,03	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	15,99	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	18,34	1



À partir de
7,02^{HT}
911018

Tourtière cannellée

911018	Fond fixe ø 24 cm	7,02	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	8,91	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	10,93	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	12,13	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	14,32	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	19,78	1

Hauteur 2,5 cm.

GOBEL



Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	15,07	1
911458	ø 34x1,3 cm	17,72	1

GOBEL



13,46^{HT}
911432

Moule à cake
28x10x7,5 cm
911432

13,46 1



11,97^{HT}
911017

Moule à tarte
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	11,97	1
--------	-----------------------------	-------	---



22,78^{HT}
910405

Moule à cake anti-adhérent
33x105x8 cm

910405	22,78	1
--------	-------	---

Bords plié sur fil.

GOBEL



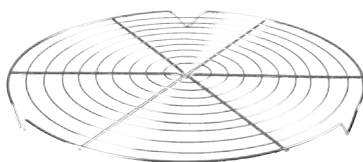
À partir de
83,43^{HT}
630170

de Buyer

Moule à pâte croûte pliable

630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	83,43	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	97,41	1

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



5,12^{HT}
990215

Grille pâtissière

990215	ø 32 cm	5,12	1
--------	---------	------	---

En acier chromé.



Polyamide

Inox

À partir de
17,25^{HT}
911659

Découpoirs ronds - Lot de 9

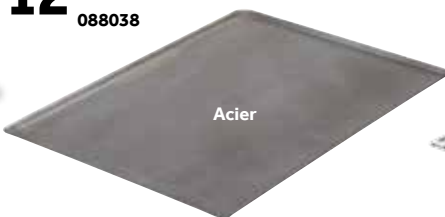
911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	17,25	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	17,25	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	21,22	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	25,93	1

GRILLES & PLAQUES

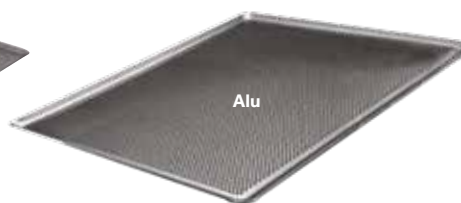
À partir de
18,06^{HT}
086198



À partir de
12,54^{HT}
088038



15,53^{HT}
088036



Plaque tôle 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.

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

088038 **12,54 1**

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

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

088036 **15,53 1**

À partir de
22,20^{HT}
086231



À partir de
13,23^{HT}
086680

Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **22,20 1**

086212 600x400 mm **29,90 1**

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

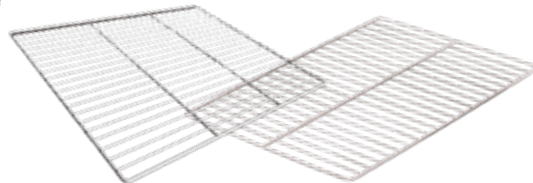
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés **17,25 1**

086671 600x400 mm - Bords pincés **21,85 1**

086680 400x300 mm - Plaque pâtissière alu revêtu **13,23 1**

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

À partir de
7,82^{HT}
086202



Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 **7,82 10**

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **10,24 10**

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm **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 Butée à 600 mm - 600x800 mm **23,23 10**

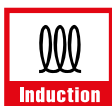
LA CUISSON



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène



Tous feux

À partir de
29,90^{HT}
511318

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**

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

À partir de
27,60^{HT}
585067



Tous feux

À partir de
8,63^{HT}
597094



Tous feux

À partir de
63,65^{HT}
585092

1 Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **27,60 1**

585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L **36,23 1**

585060 ø 28 x 13 cm - 8 L **43,64 1**

585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L **64,40 1**

585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L **89,13 1**

585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L **94,30 1**

585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L **126,50 1**

Vendu sans couvercle.

2 Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L **63,65 1**

585096 ø 32 x 32 cm - 26 L **81,08 1**

585098 ø 36 x 36 cm - 37 L **114,94 1**

585100 ø 40 x 40 cm - 50 L **128,69 1**

585101 ø 45 x 45 cm - 69 L **180,55 1**

Vendu sans couvercle.

Couvercle inox

597094 ø 24 cm **8,63 1**

597087 ø 28 cm **11,27 1**

597092 ø 32 cm **13,79 1**

597088 ø 36 cm **16,62 1**

597089 ø 40 cm **18,46 1**

597090 ø 45 cm **25,19 1**

BALANCE*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.

À partir de
85,10^{HT}
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761 3 kg / 0,1 g **85,10 1**

980763 6 kg / 0,2 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.

▶ Plateau : 125x132 mm

48,30^{HT}
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.

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

À partir de
270,25^{HT}
949324



À partir de
333,50^{HT}
949326

▶ Plateau : 190x242 mm

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

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

949310 30 kg - précision 5 g
305x489x542 mm **448,50 1**

949311 60 kg - précision 10 g
420x686x896 mm **508,30 1**

Plateau 355x305 mm

Plateau 550x420 mm

Cordon d'alimentation direct.

Ideales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé.

À partir de
448,50^{HT}
949310



**100% INOX
LAVABLE AU JET**

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

Balance Defender 3000 Inox

Indicateur en Inox Aisi 304

Colonne 330 ou 680 mm

Temps de stabilisation 1 seconde.

Température de fonctionnement : -10°C à +40°C

949355 30 kg - précision 5 g
305x645,5x130 mm **884,35 1**

949356 60 kg - précision 10 g
420x842,5x132,9 mm **1178,75 1**

Plateau 355x305 mm

Plateau 550x420 mm

**ÉTANCHE - IP66
LAVABLE AU JET**

À partir de
884,35^{HT}
949355



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

**PRIX
EXCEPTIONNEL**

205,85^{HT}
980745

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

▶ Plateau : 390x290 mm

Balance de réception

mono capteur *

60 kg / Précision 20 g - 390x290x640 mm

980745 **205,85 1**

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



THERMOMÈTRE

THERMOMÈTRES INFRAROUGES



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

44,85^{HT}
911306

Thermomètre infrarouge
153x101x43 mm - Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C
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 calibrage et sacochette de protection.

PRIX
LE PLUS
BAS

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

50,60^{HT}
909990

37,38^{HT}
910011

52,90^{HT}
909991

22,54^{HT}
909970



Étanche



Sonde repliable



Étanche



1 Checktemp étanche

Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50 à +150°C
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible

909990 66x50x25 mm **50,60 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

2 Thermomètre étanche IP67

à sonde repliable en acier inoxydable
103 x Ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage
Gamme : -50,0 à 300 °C - Précision : ± 0,4 °C (-50,0 à -30,0 °C) ; ± 0,2 °C (-30,0 à 170,0 °C) ; ± 0,4 °C (170,0 à 199,9 °C) ; ± 1,0 °C ± 1 digit (200,0 à 300,0 °C)
165x45x24 mm

910011 **37,38 1**

Livré avec piles.

3 Checktemp 1 étanche

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

909991 **52,90 1**

Livré avec piles.

4 Thermomètre Digital sonde perçante

Étendue de -40 à +300°C - Résolution 0,1°
Précision ± 1°C (-20 à +150°C) sinon ± 2°C
Sonde inox perçante - Longueur 125 mm
Ø 3,6 mm - câble 150 cm

909970 **22,54 1**

THERMOMÈTRES D'IMMERSION

148,35^{HT}
910040

Thermomètre immersion
IP X7 - Circulateur
inox réglage temps et
température - Résolution
0,1° - 0 à +95°C - Précision
± 0,5°C - Timer et alarme
220 V - 1300W

910040 **148,35 1**



THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1,90^{HT}
084012

1 Thermomètre congélateur

Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C

084012 150x20 mm **1,90 1**
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

2 Thermomètre froid en verre

Étendue de -50 à +50°C

909966 **7,94 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur

Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C - Résolution 0,1°

909960 Double sonde **31,05 1**

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

31,05^{HT}
909960



83,72^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu

Étendue de -50 à 90°C

Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors

910010 93x39x31 mm **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. Applications HACCP.

OUVRE-BOÎTE

À partir de
125,35^{HT}
083949

33,18^{HT}
912110

1707,75^{HT}
962115

734,85^{HT}
950100



Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm

912110 **33,18 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.

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox

80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono

962115 250x450x750 mm **1707,75 1**

083957 Kit de rechange **66,47 1**



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

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm

950100 **734,85 1**

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

Tête inox - NF Tête compo-site 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**



Bac gastronomie inox 18/10 - ép. 8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 29,90	A65854 33,35	-	-	A65855 36,80	A65856 44,28	A65857 56,35	A65858 70,15		1
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 13,69	A65860 14,84	A65861 17,83	A65862 18,29	A65863 20,93	A65864 28,18	A65865 39,10	A65933 13,80	A65942 36,80	1
GN 1/1 perforé 530x325 mm		A65912 17,25	A65914 19,55		A65915 25,30	A65916 32,20	A65917 44,85			1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 9,78	A65867 10,35	-	-	A65868 12,08	A65869 16,68	A65870 24,15	A65871 32,20	A65934 11,62	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 7,48	A65873 9,20	-	-	A65874 10,35	A65875 12,54	A65876 17,83	A65877 25,30	A65935 7,59	A65943 26,34 1
GN 2/4 plein 162x530 mm	-	-	-	-	A65878 13,23	A65879 18,40	A65880 23,58			1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 5,64	A65882 7,48	-	-	A65883 8,63	A65884 10,06	A65885 14,38	A65886 20,70	A65936 5,98	A65944 22,43 1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,89	-	-	-	A65888 7,48	A65889 9,78	A65890 13,23	A65891 20,70	A65937 5,06	A65945 20,13 1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	A65892 5,75	A65893 7,48	A65894 10,35	A65895 18,40	A65938 3,45	A65946 15,76 1
GN 1/9 plein 176x108 mma	-	-	-	-	A65896 4,37	A65897 6,33	-	-	A65939 2,70	1

Couvercle avec poignée
Couvercle étanche silicone
Bac gastronomie plein inox 18/0 - ép. 7/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 23,92	-	-	-	988073 29,61	988211 35,48	988071 44,97	988212 56,35	988260 29,79	- - 1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 9,20	097129 10,35	988079 12,65	977208 13,11	988077 16,10	988209 21,74	988075 25,30	988207 10,81	988230 22,77	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	-	-	988220 12,54	-	988083 14,95	988206 18,40	-	-	-	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	-	-	-	-	988203 7,48	988087 10,81	988204 14,95	988085 17,14	988089 5,92	988232 15,53 1
GN 1/3 plein 325x176 mm	-	-	-	-	988200 5,69	988093 8,34	988201 11,39	988091 13,80	988095 4,49	988233 11,39 1
GN 1/4 plein 265x162 mm	-	-	-	-	988099 5,06	988098 7,25	988097 10,29	988096 11,50	988100 3,74	988234 9,55 1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	988104 4,31	988103 5,75	988102 7,71	-	988105 2,30	- - 1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	-	988107 2,93	988106 4,89	-	-	988108 1,90	- - 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.



LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de **24,15^{HT}**
083446

Stock limité

Rieber

Bac gastronomie plein inox 18/05 - ép. 7/10ème

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	
GN 1/1 532x325 mm	083450 40,14	083451 39,10	083452 39,68	083524 117,30	1
GN 1/2 325x265 mm	083453 29,33	083420 27,60	083454 25,88	083526 74,75	1
GN 1/3 325x176 mm	084142 24,04	083456 24,15	084318 22,43	083528 62,68	1
GN 1/6 176x162 mm	-	083446 24,15	083458 17,25	083457 54,63	1

Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique. Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfaite. Système breveté avec ergots. Gain de place avec système de rangement angulaire. Poignées escamotables. Couvercles étanches : joint siliconé vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.



BACS POLYPROPYLÈNE

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



À partir de

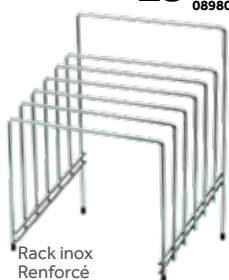
2,19^{HT}
000687

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



ACCESSOIRES

Pour le rangement
de 6 couvercles !

25,65^{HT}
089801


Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 **25,65** 1



Guide de division

084372 Longueur 325 mm **2,81** 1
084374 Longueur 530 mm **4,26** 1



Pince bac gastro
Inox
033162 **9,26** 1

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

À partir de

2,81^{HT}
084372

BACS MÉLAMINE

À partir de

12,54^{HT}
889933

33,52^{HT}
889934


Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm Blanc	Ht 65 mm Noir
GN 1/1 - 532x325 mm	889931 32,09	889934 33,52 1
GN 1/2 - 325x265 mm	889932 17,19	889935 19,32 1
GN 1/3 - 325x176 mm	889933 12,54	889936 13,69 1

ÉTIQUETAGE

18,98^{HT}
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.

106,17^{HT}
906225


Etiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm **106,17** 1

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **2,2410**

Recharge encre

906227 5 cartouches **3,07** 1

Vendu par carton - 10x1200/carton


40,14^{HT}
906200
Distributeur étiquette
LabelFresh express906200 70x45 mm **40,14** 1

Boîtier usage unique. Livré
avec 250 étiquettes pour
chaque jour de la semaine.

10,64^{HT}
906209


Étiquette LabelFresh
Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 **10,64** 1

Boîte de 500 étiquettes


17,83^{HT}
906210

Étiquette LabelFresh
hydrosoluble 7 jours
70x45 mm

906210 **17,83** 1
Boîte de 250 étiquettes

10,24^{HT}
906218

Étiquette DLC 300
LabelFresh labels pro
70x45 mm
906218 **10,24** 1



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

Bac plein Carnview®

CAMBRO
TRUSTED FOR SANITATION®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 12,88	000657 16,04	000656 20,59	000655 25,53	000682 11,39	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 7,48	000662 9,49	000661 12,08	000664 14,38	000683 5,58	000666 4,43 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,64	000668 7,19	000667 9,09	- -	000684 3,91	000671 3,57 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 5,35	000673 5,92	000672 7,48	- -	000685 3,45	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 3,39	000677 4,20	000676 5,06	- -	000686 2,88	- - 1
GN 1/9 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.**

Bac plein polypropylène

CAMBRO
TRUSTED FOR SANITATION®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631 7,25	000630 8,97	000641 10,18	000636 12,88	000650 5,87 1
GN 1/2 325x265 mm	000632 4,03	000642 4,95	000643 5,64	000637 6,79	000651 3,39 1
GN 1/3 325x176 mm	000633 3,22	000644 3,91	000645 5,06	000638 5,98	000652 2,59 1
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,88	000646 3,51	000647 4,49	- -	000653 2,01 1
GN 1/6 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



À partir de
10,24^{HT}
E14005



Eco-responsable

Réutilisable

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

100% Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle

Carton

E14005	45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	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.

BOÎTES HERMÉTIQUES

Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 22,43	631448 22,89	631450 26,34	631452 29,79 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 14,84	631442 17,48	631444 20,59	631446 22,89 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 8,74	631436 12,08	631438 13,69	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 7,02	631430 8,17	631432 8,97	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 6,15	631424 7,02	631426 7,48	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,72	631418 5,52	631420 5,87	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412 25,19	631414 27,03

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Règle de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

À partir de
4,14^{HT}
631406



100% ÉTANCHE !



À partir de
4,72^{HT}
631416



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



Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100	2 L - 390x210x235 mm	8,28	1
633101	4 L - 390x210x350 mm	11,39	1
633102	6 L - 480x250x375 mm	15,99	1
633103	8 L - 480x250x415 mm	17,83	1
633104	12 L - 580x325x415 mm	26,34	1
633105	18 L - 580x325x535 mm	32,09	1
633106	22 L - 580x325x615 mm	38,87	1

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



BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de
5,98^{HT}
631353



Boîte hermétique

631353	Carrée 157x157x82 mm - 1,2 L	5,98	1
631350	Rectangulaire 253x182x85 mm - 2,5 L	9,78	1
631351	Rectangulaire 300x230x180 mm - 9 L	18,52	1
631352	Rectangulaire 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.

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente

À partir de
4,72^{HT}
631410



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.

le STOCKAGE

BAC & CAISSE

15,99^{HT}
981087



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm

Gilac

981087 15 L **15,99 1**

Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.



28,46^{HT}
981190

Caisse agricole ajourée
Bordeaux

Gilac

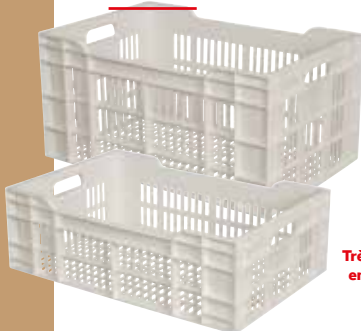
981190 45 L - 550x360x290 mm **28,46 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de
19,21^{HT}
981070

-40 à +90°C



Très résistante
en utilisation
intensive

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 25 L - Ht 135 mm **19,21 1**

981072 40 L - Ht 200 mm **24,21 1**

981073 60 L - Ht 300 mm **29,90 1**

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981183 37 L - Ht 197 mm **21,62 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

Gilac



À partir de
41,40^{HT}
981060



AUTRES COULEURS
NOUS CONSULTER



Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge

981060 35 L - 600x400x230 mm **41,40 1**

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

27,43^{HT}
981030



Gilac

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm

981030 **27,43 1**

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

PLASTOREX

Caisse pleine

150312 64 L - 60x40x32 cm **25,76 1**

150310 20 L - 40x30x22 cm **11,39 1**

150311 45 L - 60x40x22 cm **20,87 1**

Caisse ajourée

150313 22 L - 60x40x12 cm **14,09 1**

150314 64 L - 60x40x32 cm **25,88 1**

Couvercle pour caisse

150315 40x30 cm **3,80 1**

150316 60x40 cm **6,67 1**

À partir de
11,39^{HT}
150310



Disponible
en couleurs
HACCP



À partir de
3,34^{HT}
281008

Gilac

Bac plat blanc

281008 3 L - 347x230x70 mm **3,34 1**

281010 5 L - 437x285x75 mm **5,06 1**

281012 8 L - 485x335x75 mm **6,79 1**

281014 10 L - 540x385x80 mm **12,54 1**

Couvercle pour bac

981120 3 L - 240x355 mm **4,26 1**

981122 5 L - 290x445 mm **5,06 1**

981123 8 L - 340x490 mm **5,75 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de
12,08^{HT}
281015



Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015 10 L - Hauteur 80 mm **12,08 1**

281016 20 L - Hauteur 140 mm **15,12 1**

Certification contact alimentaire.

Gilac

À partir de
7,07^{HT}
981021



Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm **11,73 1**

981000 15 L - Ht 215 mm **9,78 1**

981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **7,07 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm **14,38 1**

981004 35 L - Ht 217 mm **16,33 1**

981006 55 L - Ht 315 mm **21,85 1**

981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **9,37 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de
1,91^{HT}
981024

Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm **1,91 1**

981026 5 L - 220x37,2 mm **2,89 1**

981028 8 L - 270x420 mm **3,85 1**

981025 10 L - 320x470 mm **5,37 1**

Certification contact alimentaire.





6,84^{HT}
981184

Gilac

Couvercle étanche pour
seau rond 12L
981184 **6,84 1**

Seau rond 12 L
avec bec verseur
281004 **17,60 1**

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



Disponible
en couleurs HACCP

10,12^{HT}
191001

Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm
191001 **10,12 1**

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



Couvercle plat **Gilac**
ø 61 mm
981188 **16,10 1**



Container 75 L
ø 54x485 mm
981187 **40,25 1**

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



40,25^{HT}
981187

Disponible
en couleurs
HACCP



71,30^{HT}
632507



Gilac

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 50 mm. Certification
contact alimentaire.



Timon universel
pour socle rouleur
981094 **102,35 1**

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

102,35^{HT}
981094



17,60^{HT}
974051



60,84^{HT}
974050

95,34^{HT}
974052

Conteneur multi usages blanc

- | | | | |
|---|--------|--|----------------|
| 1 | 974050 | Conteneur - 76 L
ø 500x580 mm | 60,84 1 |
| 2 | 974051 | Couvercle blanc
ø 505x32 mm | 17,60 1 |
| 3 | 974052 | Socle rouleur noir
ø 455x170 mm
5 roues pivotantes | 95,34 1 |

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

BACS À INGRÉDIENTS



228,85^{HT}
981098



Gilac

Lot de 3 bacs à ingrédients
avec couvercle et roulettes
981098 3x30 L **228,85 1**
Pelle non fournie. Certification
contact alimentaire.

15,07^{HT}
632159



Couvercle pour bac à ingrédient **Gilac**
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.

26,45^{HT}
632156



Gilac

Bac à ingrédient 40 L
600x400x442 mm
632156 **26,45 1**
Bac blanc sans couvercle. Emboîtable et empilable.
Les couvercles existent en 7 couleurs pour le suivi
HACCP. Certification contact alimentaire.

201,25^{HT}
E23926

New



Chariot à ingrédient 100 L
750x420x710 mm
E23926 **201,25 1**



Base en polyéthylène avec couvercle
couissant en SAN.



Pour toutes les références

SPÉCIAL POISSONNERIE

New



Bac plein bicolore
600x400x184 mm
B56958 34 L

31,05^{HT}
B56958

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

New



Bac ajourée bicolore
600x400x146 mm
B56623 26 L

31,97^{HT}
B56623

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

Gilac

56,93^{HT}
981062

Bac rectangulaire bleu
+ couvercle HACCP
600x400x230 mm
981062 35 L

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

Gilac

À partir de
79,35^{HT}
B56837

New

Socle rouleur
613x414x172 mm
B56837 Chape acier - bleu

79,35 1

B56839 Chape inox - noir 172,50 1
4 roues directrices montées sur roulement à bille. Résistance à la charge : 250 kg. Roues de 100 mm en PP.

New



Baquet rond fond renforcé 50 L
981076 ø620x340 mm

44,74^{HT}
981076

Parois rigides anti-déformation.

Gilac

New



Fut avec genouillère métal et couvercle

B56848 30 L - ø338x430 mm 46,00 1

B56870 50 L - ø393x540 mm 64,98 1
Certifié contact alimentaire.À partir de
46,00^{HT}
B56848

Gilac

New

À partir de
746,35^{HT}
B56816IDÉAL POUR
TRANSPORT DE GLACE

Gilac

Gilac

Bac semi-cylindrique 220 L

981192 170 L - 930x670x411 mm 290,95 1

632158 220 L - 930x670x511 mm 373,75 1

Idéal pour préparations culinaires. Tolérance aux agents chimiques.

Chariot inox pour bac semi-cylindrique

981191 Pour bac 220 L 750x650x900 mm 1217,85 1

981242 Pour bac 170 L 750x650x900 mm 1236,25 1

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

Bac autoporteur double paroi

B56816 310 L - 1200x800x805 mm 746,35 1

B56820 500 L - 1200x800x1090 mm 1328,25 1

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



TRANSPORT ISOTHERME

CAM GOBOX



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

50,60^{HT}
633005



56,35^{HT}
633007

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

1 633005 Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm **50,60 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**

633008 Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm **284,05 1**

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

CAMBRO



284,05^{HT}
633008

À partir de
2869,25^{HT}
633018

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



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

633018 Bleu ardoise **2869,25 1**

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

2403,50^{HT}
E25552

SUPPORT D'ASSIETTE

New



184,00^{HT}
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 (fournies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x1015 mm.

Lacor

- Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

À partir de
1397,25^{HT}
E25554



Module complémentaire chaud et/ou froid

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 **2403,50 1**

E25554 Module complémentaire chaud +21° à +85°C **1397,25 1**

E25553 Module complémentaire froid 0° à 5°C **2639,25 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.



CAMBRO



51,75^{HT}
981093



Franchissement de seuil

57,39^{HT}
981092



63,83^{HT}
981106



83,38^{HT}
633011



Extrêmement résistant

MADE IN EUROPE



Plaque eutectique GN 1/1 325x530x30 mm

633031 Bleu glacier **62,68 1**

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

Plaque chaude GN 1/1 325x530x30 mm

633010 Rouge **92,00 1**

Passé au bain-marie.

CAMBRO

GAFIC

Socle rouleur

1 981092 Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **57,39 1**

2 981106 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **63,83 1**

3 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.

Gilac

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**

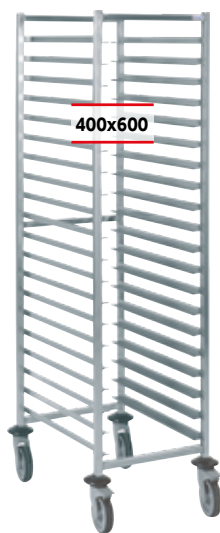
CAMBRO

ÉCHELLE & CHARIOT

ÉCHELLE EURONORME

402,50^{HT}
632118

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



ÉCHELLES GASTRONORME

À partir de
293,25^{HT}
942001

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

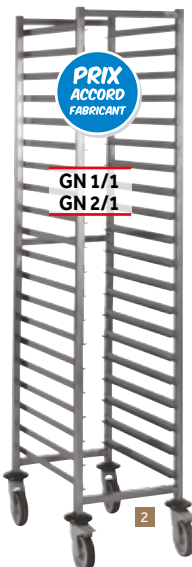
À partir de
281,75^{HT}
942005

GN 1/1
GN 2/1



1

GN 1/1
GN 2/1



2



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



402,50 1

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

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

942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **281,75 1**

942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **322,00 1**

2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **293,25 1**

942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **304,75 1**



CONÇU POUR DURER

À partir de
339,25^{HT}
976070



TRÈS SILENCIEUX QUAND ON DÉPLACE L'ÉCHELLE CHARGÉE

Échelle gastronorme 100% en composite*

CAMBRO

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm 730x438x1016 mm **339,25 1**

976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm 730x438x1707 mm **439,30 1**

976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm 835x645x1016 mm **347,30 1**

976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm 835x645x1707 mm **477,25 1**

New E24175 18 niveaux 600x400 mm - Pas de 76 mm - 783x518x1708 mm **448,50**

*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

À partir de
151,80^{HT}
633076

CAMBRO

Housse pour échelle

633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **151,80 1**

633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **172,50 1**



HOUSSES

261,05^{HT}
960058

Dériveur mural - Inox
960058

261,05 1

Housses de protection jetables

200 housses GN 2/1 (pour dériveur réf. 960058) - 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **105,80 1**

942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **50,49 1**

097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **45,83 1**

909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **136,85 1**

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

12,65^{HT}
632026



Plateau ABS- 600x400 mm

632024 Blanc **12,65 20**

632025 Noir **12,65 20**

632026 Rouge **12,65 20**

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



ÉCHELLES DÉMONTABLES

À partir de
247,25^{HT}
816740

1 Échelle gastronorme 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**

2 Échelle gastronorme démontable, inox et 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 pâtissière démontable, inox et 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.



1



2

400x600

GN 1/1
GN 2/1

L'INOX

TABLE

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés

818001	1200x700x850/900 mm	289,80	1
000155	1400x700x850/900 mm	331,20	1
000156	1600x700x850/900 mm	348,45	1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	325,45	1
000158	1400x700x850/900 mm	361,10	1
000159	1600x700x850/900 mm	384,10	1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX
AISI430

LIVRAISON
EN KIT

EN STOCK

PIEDS
CARRÉS



À partir de
289,80^{HT}
818001

PRIX
LE PLUS
BAS

123,03^{HT}
818059



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds carrés
818059

123,03 1



À partir de
325,45^{HT}
000157

PRIX
LE PLUS
BAS

LIVRÉE
DÉMONTÉE

TABLES ADOSSÉES

À partir de
402,50^{HT}
818027



INOX
AISI430

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	402,50	1
818028	1200x700x850/900 mm	461,15	1
818029	1400x700x850/900 mm	485,30	1
818030	1600x700x850/900 mm	532,45	1
818031	1800x700x850/900 mm	579,60	1
818032	2000x700x850/900 mm	648,60	1

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



À partir de
428,95^{HT}
525610



LIVRAISON
EN KIT

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

TOURNAIS
EQUIPEMENT



À partir de
477,25^{HT}
525630

TOURNAIS
EQUIPEMENT

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525610 428,95	525706 560,05 1
1200x700x900 mm	525611 456,55	525707 565,80 1
1400x700x900 mm	525612 479,55	525708 586,50 1
1600x700x900 mm	525613 526,70	525709 641,70 1
1800x700x900 mm	525614 562,35	525710 672,75 1
2000x700x900 mm	525615 609,50	525711 700,35 1

Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525630 477,25	525718 641,70 1
1200x700x900 mm	525631 496,80	525719 655,50 1
1400x700x900 mm	525632 527,85	525720 690,00 1
1600x700x900 mm	525633 585,35	525721 753,25 1
1800x700x900 mm	525634 644,00	525722 799,25 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. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord évasé périphérique.

TABLES CENTRALES

À partir de
305,90^{HT}
818079

PROFONDEUR 600 MM

INOX
AISI304LIVRAISON
EN KITEMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	305,90	1
818080	1200x600 mm	341,55	1
818081	1400x600 mm	365,70	1
818082	1600x600 mm	402,50	1

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	325,45	1
818092	1200x600 mm	365,70	1
818093	1400x600 mm	402,50	1
818094	1600x600 mm	438,15	1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné 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
378,35^{HT}
818021

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	378,35	1
818022	1200x700x850/900 mm	409,40	1
818023	1400x700x850/900 mm	473,80	1
818024	1600x700x850/900 mm	496,80	1
818025	1800x700x850/900 mm	543,95	1
818026	2000x700x850/900 mm	584,20	1

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

À partir de
402,50^{HT}
525600

RIGIDITÉ

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

LIVRAISON
EN KITÀ partir de
447,35^{HT}
525620

RIGIDITÉ

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

TOURNAIS
ÉQUIPEMENT

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525600	402,50	525700	517,50	1
1200x700x900 mm	525601	432,40	525701	537,05	1
1400x700x900 mm	525602	465,75	525702	570,40	1
1600x700x900 mm	525603	504,85	525703	603,75	1
1800x700x900 mm	525604	529,00	525704	626,75	1
2000x700x900 mm	525605	571,55	525705	661,25	1

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

ACCESSOIRES

À partir de
115,00^{HT}
000160

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	115,00	1
818067	1000x700 mm	127,65	1
000161	1200x700 mm	142,60	1
000162	1400x700 mm	159,85	1
000163	1600x700 mm	172,50	1
000164	1800x700 mm	182,85	1
818068	2000x700 mm	195,50	1

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

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	2000x600 mm	197,80	1

ÉTAGÈRES MURALES

À partir de
94,30^{HT}
818208INOX
AISI304

INOX

Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	94,30	1
818210	1400x300x80 mm	142,60	1
818214	1000x400x80 mm	139,15	1
818216	1400x400x80 mm	158,70	1

À partir de
93,15^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	93,15	1
816705	1400x300 mm	111,55	1
816710	1000x400 mm	115,00	1
816712	1400x400 mm	135,70	1

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

À partir de
166,75^{HT}
941181Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

FERMOD

(2)

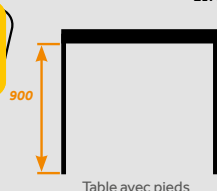
Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	166,75	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	180,55	1

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

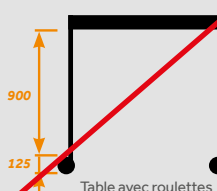
(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

CONFIGURATION PIEDS ET ROULETTES

À partir de
103,50^{HT}
E17608

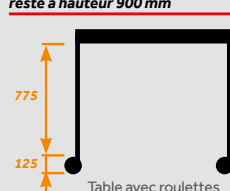
Kit 4 pieds rabaisés

E17608 Pour table pied rond 103,50 1



Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

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



New

À partir de

113,28^{HT}
818033

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

818033 Pied rond 113,28 1

818066 Pour meuble 109,25 1

Kit 4 roulettes inox ø 125 mm dont 2 avec frein

E24205 Pour table pied rond 181,70 1

E24206 Pour table pied carré 178,25 1

E24207 Pour meuble bas 146,05 1

PLONGE

PLONGES ADOSSÉES

À partir de
589,95^{HT}
818011



INOX AISI 304



Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010 700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **627,90 1**

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **589,95 1**

818014 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **604,90 1**

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 droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **662,40 1**

818061 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **721,05 1**

818062 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **863,65 1**

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **662,40 1**

818064 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **721,05 1**

818065 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **863,65 1**

Plonge adossée
2 bacs égouttoir - Sans étagère

818015 Égouttoir droite 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **757,85 1**

818016 Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **757,85 1**

Égouttoir droite

818017 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **829,15 1**

818018 Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **829,15 1**

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **778,55 1**

818020 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **803,85 1**

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



À partir de
642,85^{HT}
525671

LIVRAISON
EN KIT

ESTHÉTIQUE

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

TOURNAIS
EQUIPEMENT

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **1052,25 1**

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet

525670 Sans étagère **872,85 1**525672 Avec étagère **943,00 1**

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**

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

ACCESSOIRES

À partir de
126,50^{HT}
818075



Étagère pour plonge

818075 700x700 mm **126,50 1**818076 1200x700 mm **138,00 1**818077 1400x700 mm **158,70 1**818078 1600x700 mm **170,20 1**

À partir de
16,79^{HT}
000177



Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **16,79 1**000178 Double plonge **20,47 1**

1063,75^{HT}
981913

• Protège les canalisations
• Faible encombrement

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.

CHARIOT SOUS-PLONGE



263,35^{HT}
941138



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

Chariot sous-plonge 1 niveau
777x460x580 mm941138 **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.

ROBINETTERIE

144,90^{HT}
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.

PRESTO

195,50^{HT}
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.

PRESTO



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.

PRESTO

450,80^{HT}
975860



Douchette avec robinet
Colonne monotrou sur plage
avec douchette et bec de rem-
plissage
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.

PRESTO

80,49^{HT}
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.



249,55^{HT}
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^{HT}
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.



178,25^{HT}
000008



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 longueur 50 cm,
siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne,
pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour,
réglage manuel par molette, robinet poussoir
commande féminale temporisée 15" à 20'.

205,85^{HT}
802430

Distributeur
de savon
en option



Lave mains à commande féminale
Cuve 345x245x120 mm
Extérieur 440x335x540 mm
802430 **205,85 1**
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.



12,08^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*
006922 Bidon 5 L **12,08 4**
Puissant liquide légèrement gélifié.
Pouvoir émulsifiant très efficace sur
toutes les salissures des mains. Action
anti-bactérienne qui convient au milieu
alimentaire. Sans parfum et sans colorant.
EN 1276.

MEUBLE

ARMOIRE SUSPENDUE



À partir de
473,80^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	473,80	1
818046	1200x400x660 mm	496,80	1
818047	1400x400x660 mm	532,45	1
818048	1600x400x660 mm	568,10	1
818049	1800x400x660 mm	603,75	1
818050	2000x400x660 mm	698,05	1

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

MEUBLES BAS

À partir de
876,30^{HT}
818051



Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	793,50	1
818051	1200x700x850/900 mm	876,30	1
818052	1400x700x850/900 mm	934,95	1
818053	1600x700x850/900 mm	1053,40	1
818054	1800x700x850/900 mm	1022,35	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
899,30^{HT}
818055



Meuble bas neutre adossé

E25863	1000x700x850/900 mm	848,70	1
818055	1200x700x850/900 mm	899,30	1
818056	1400x700x850/900 mm	970,60	1
818057	1600x700x850/900 mm	1063,75	1
818058	1800x700x850/900 mm	1075,25	1

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



POUR L'ENTRETIEN



4,95^{HT}
153092

Layette inox

153092 40x40 cm **4,95** 1

Vendu par sachet de 10

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

5,98^{HT}
007750



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



Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750 ml **5,98** 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

109,25^{HT}
818066



Kit 4 roulettes
Ø 125 mm dont 2 avec
frein pour meuble inox
818066 **109,25** 1

MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de
1122,40^{HT}
818320



• Porte coulissante doublée



Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	1122,40	1
818321	1400x700x850/900 mm	1159,20	1
818322	1600x700x850/900 mm	1242,00	1
818323	1800x700x850/900 mm	1290,30	1



• Porte coulissante doublée



Meuble bas chauffant adossé

818041	1200x700x850/900 mm	1237,40	1
818042	1400x700x850/900 mm	1314,45	1
818043	1600x700x850/900 mm	1455,90	1
818044	1800x700x850/900 mm	1598,50	1

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

ARMOIRE DE RANGEMENT

À partir de
1669,80^{HT}
818038



Pour toutes les références

EMBALLAGE
RENFORCÉ

EN
STOCK
INOX
AISI 304

750,95^{HT}
818034

1817,00^{HT}
818035

À partir de
834,90^{HT}
818036

À partir de
1345,50^{HT}
818037



Armoire

- | | | | | |
|---|--------|------------------|----------------|---|
| 1 | 818034 | 600x500x2050 mm | 750,95 | 1 |
| 2 | 818035 | 1000x500x2050 mm | 1817,00 | 1 |

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

Armoire portes battantes

- | | | | | |
|---|--------|----------------------------------|----------------|---|
| 3 | 818036 | 500x600x2200 mm | 834,90 | 1 |
| | 000165 | Étagère pour armoire 500x600 mm | 78,20 | 1 |
| 4 | 818037 | 1000x600x2200 mm | 1345,50 | 1 |
| | 000166 | Étagère pour armoire 1000x600 mm | 94,30 | 1 |

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

Armoire portes coulissantes

- | | | | | |
|---|--------|------------------|----------------|---|
| 5 | 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.

MEUBLES & ARMOIRES

TOURNUS
EQUIPEMENT



À partir de
1811,25^{HT}
816752

À partir de
1104,00^{HT}
816751



Meuble neutre à portes coulissantes

- | | | | |
|--------|-----------------|----------------|---|
| 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.



Armoire haute à portes coulissantes

- | | | | |
|--------|------------------|----------------|---|
| 816752 | 1000x600x1800 mm | 1811,25 | 1 |
| 816753 | 1200x600x1800 mm | 1978,00 | 1 |

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



Armoire produits d'entretien 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe

- | | | | |
|--------|-----------------|----------------|---|
| 816751 | 500x600x1800 mm | 1104,00 | 1 |
|--------|-----------------|----------------|---|

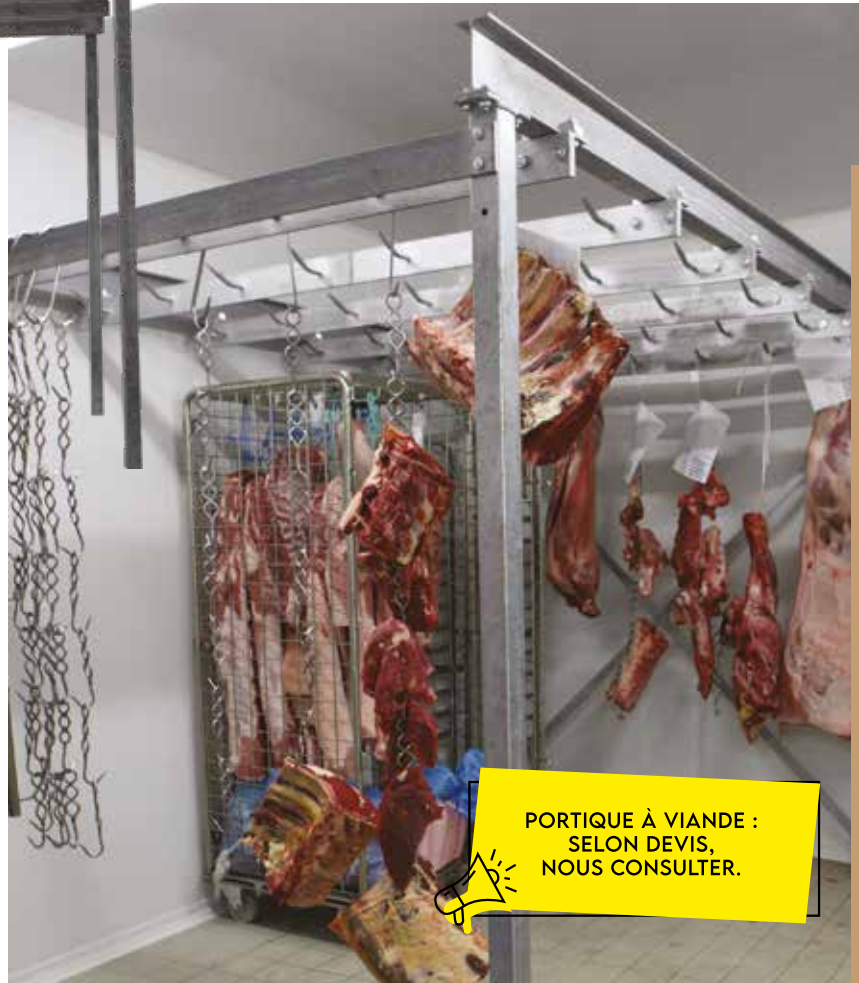
Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

le MOBILIER

PORTIQUE



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



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

X distrib'Inox



2183,85^{HT}
632728



Chariot à carcasse

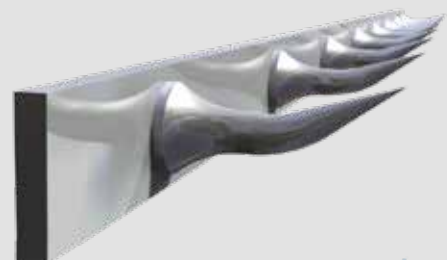
632728 1200x700x1800 mm

2183,85 1

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

X distrib'Inox

368,00^{HT}
632721



Barre à dents

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m

368,00 1

Polie 3 faces.

X distrib'Inox

GAFIC

BILLOT

À partir de
442,75^{HT}
971181



Billot réversible

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

Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	442,75	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	580,75	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	1155,75	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.



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

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



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

Sur demande

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

TECHNIQUE

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

ENTRETIEN

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

LES OPTIONS

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

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



**PLANCHES « SUR-MESURE »
NOUS CONSULTER**

TOURNUS EQUIPEMENT

À partir de
893,55^{HT}
802461



1 2

TABLE DE PRÉPARATION

1 Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **893,55 1**

2 Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **893,55 1**

3 Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1483,50 1**
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,
épaisseur 25 mm, blanc.

1483,50^{HT}
802463



3



1368,50^{HT}
632724



distrib'inox

Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois **1368,50 1**
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI
304. Avec cornières de maintien dans
les angles supérieurs.

ENTRETIEN DE BILLOT

13,23^{HT}
098092



Racloir pour billot en bois **FISCHER**
2 poignées en polypropylène noir
moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 **13,23 1**

BACS MOBILES



New

793,50^{HT}
C40139

IDÉAL POUR SALAISSON

INOX AISI 304



Bac mobile 200L
800x600x750 mm
C40139

REALINOX

793,50 1

Cuve de trempage en inox AISI 304. Structure
inox soudée 35x35 mm. Roues pivotantes
ø100 mm. Vanne de vidange quart de tour.

New



À partir de
746,35^{HT}
B56816

Bac autoporteur double paroi

B56816 310 L - 1200x800x805 mm **746,35 1**

B56820 500 L - 1200x800x1090 mm **1328,25 1**

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

Gilac

NewÀ partir de
1023,50^{HT}
A88295

INOX AISI 304



Table de découpe mixte centrale

A88295	1200x700x900 mm	1023,50 1
A88296	1400x700x900 mm	1069,50 1
A88297	1600x700x900 mm	1115,50 1
A88298	1800x700x900 mm	1155,75 1

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

distrib'inox

1926,25^{HT}
E25882**New**TABLE FACE À FACE IDÉAL
POUR LES LABORATOIRES

INOX AISI 304

Table inox de découpe mixte centrale
sans étagère face à face polyE25882 **1926,25 1**

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

distrib'inox

NewÀ partir de
2052,75^{HT}
E25883

INOX AISI 316

INOX AISI 304

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

E25883	Inox AISI 304	2052,75 1
E25884	Inox AISI 316	2955,50 1

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

distrib'inox

À partir de
786,60^{HT}
802395TOURNUS
EQUIPEMENT

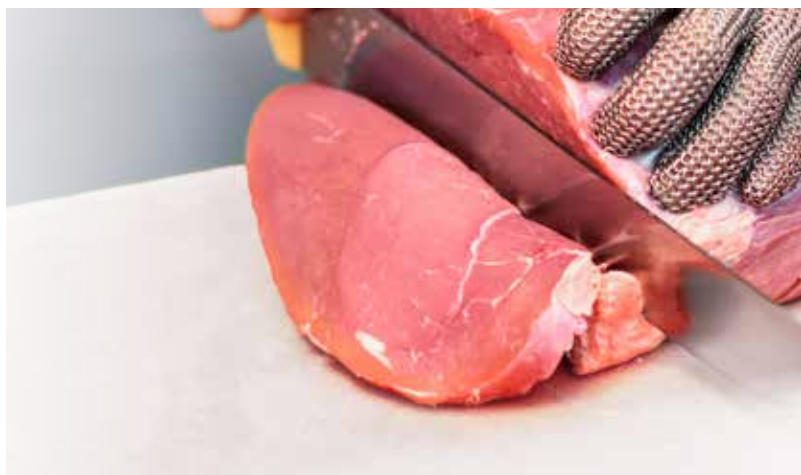
Table de découpe en polyéthylène

802395	600x1200 mm	786,60 1
	Ép. poly 25 mm	

Table de découpe en polyéthylène

802407	700x1500 mm	893,55 1
	Ép. poly 25 mm	

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

**RETROUVEZ LES COUTEAUX
DE BOUCHERIE PAGE 24-25****RETROUVEZ LES
POUBELLES PAGE 104**

la PRÉPARATION

THERMOSCELLEUSE



**RETROUVEZ TOUTES
LES BARQUETTES PAGE 12**



795,80^{HT}
948021



991,30^{HT}
948025

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

befor
technitrans

Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm -
barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono - 225x540x440 mm
948021 795,80 1

befor
technitrans

Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm
138x96 mm - 230 V mono
200x470x500 mm
948025 991,30 1

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

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



3129,34^{HT}
948026

befor
technitrans

Thermoscelleuse semi-automatique
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm et
138x96 mm - 230 V mono
0,75 W - 238x455x510 mm
948026 3129,34 1

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

À partir de
5,35^{HT}
948810



Barquette thermoscellable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	5,35 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	5,46 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	6,04 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	8,22 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	9,20 100/600
Prix au sachet, vendu par carton	
Rouleau de film 40 µ	
948002 15 cm x 500 m	18,52 1

New



15162,75^{HT}
A22920



Thermoscelleuse semi-automatique
Sans outillage pour sceller jusqu'au format GN 1/2 325 x 265 mm
- 400 V tri - 1750 W - 550x800x1320 mm
A22920 15162,75 1

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

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

New

770,50^{HT}
A22918



Soudeuse de papier
Largeur de soudure 310 mm - profondeur de soudure
250 mm - 230 W - 230 V mono - 350x410x300 mm
A22918 770,50 1

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

TRANCHEUSE À FROMAGE

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

6509,00^{HT}
A71044

New



Trancheuse à fromage Mini Comtoise
Hauteur de coupe 250 mm - 0,75 kW
230 V mono - 618x478x718 mm
A71044 6509,00 1

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

Dadaux
TECHNOLOGIES



MACHINE SOUS-VIDE



Une marque
GAFIC

GARANTIE
3 ANS



Pour toutes les références

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



Mémoire
10 programmes



Contrôle par
capteur de vide



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



Programme
nettoyage de la
pompe



Plaque d'insertion
pour adapter la
taille de la chambre



Alerte de
maintenance
automatique

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



2972,75^{HT}
000718

Alizée 35
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm
Cycle 15-20 sec - 230 V mono
Poids 51 kg

000718 554x450x405 mm **2972,75 1**



3162,50^{HT}
630250

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

630250 493x528x440 mm **3162,50 1**



4197,50^{HT}
630249

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

630249 493x616x440 mm **4197,50 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



4870,25^{HT}
000725

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

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

000725 528x698x440 mm **4870,25 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

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

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



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

À partir de
2954,35^{HT}
000730

Autaan 35
Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg - 543x451x454 mm
000730 **2954,35 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autaan 42
Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s - 0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg - 523x491x464 mm
000731 **3448,85 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autaan 42 XL+
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s - 0,8 kW
230 V mono - Poids 72 kg - 613x491x469 mm
000732 **4000,85 1**

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

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

* **SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)****Pourquoi un système de contrôle avancé ?**

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

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

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



Photo platine

Machines avec option ACS
3524,75^{HT}
630248

Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **3524,75 1**
000727 **AVEC OPTION ACS*** **3770,85 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

New
 À partir de
6445,75^{HT}
 E16717

MISTRAL 50 :
PRÊT À L'EMPLOI

 Mistral 50 : monophasé
 Mistral 52 : triphasé

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

Mistral 50
Pompe 40 m³/h - 1,1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 27 à 35 sec - 230 V mono
Poids 136 kg - 710x700x1025 mm
E16717 **6445,75 1**

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 22 à 30 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 710x700x1025 mm
000767 **7003,50 1**

000728 **AVEC OPTION ACS*** **7393,35 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

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

19698,35^{HT}
000818

Harmattan 110
Pompe 160 m³/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite) 1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm
000818 **19698,35 1**

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

Usage intensif 160 m³/h

677,35^{HT}
000765

Meuble standard
pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **677,35 1**

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


AUTRES MODÈLES AVEC OPTION ACS DISPONIBLES, CONSULTEZ-NOUS



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



Pour toutes les références



Buse d'aspiration



Barre de soudure

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



Chambre à vide
emboutie tout inox



Soudure **simple**
ou **double**



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



Panneau de contrôle
intuitif

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

2254,00^{HT}
975850



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

Simple soudure. Démontage facile de la barre de soudure. Pompe Becker.

3662,75^{HT}
975851



DOUBLE SOUDURE

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

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

4559,75^{HT}
975852



DOUBLE SOUDURE

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

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

6773,50^{HT}
975853



DOUBLE SOUDURE

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

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

6854,00^{HT}
975854

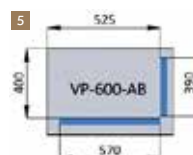
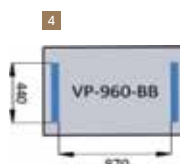
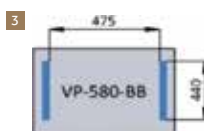
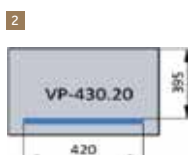
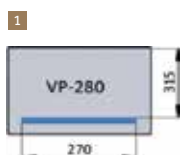


DOUBLE SOUDURE

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

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

SCHÉMAS :





MACHINES SOUS-VIDE

Dadaux
TECHNOLOGIES
**idéal**

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

7239,25^{HT}
949407

3519,00^{HT}
949406

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



Pompe 21m³/h

INOX 18/10

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

949406

3519,00 1

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



Pompe 70m³/h

GROSSE CAPACITÉ

INOX 18/10

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

949407

7239,25 1

THERMOPLONGEUR

391,00^{HT}
911303

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



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

911303

391,00 1
1722,70^{HT}
970960


1



2

1115,50^{HT}
975119

Pour la cuisson
de sacs sous-
vide à basse
température

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

- | | | |
|---|------------------------------------|------------------|
| 1 | 970960 Poignée Inox | 1722,70 1 |
| 2 | 975119 Poignée polyamide renforcée | 1115,50 1 |

Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Poignée ergonomique en acier inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Développé avec des Chefs pour répondre aux mieux à vos besoins

SAC SOUS-VIDE

À partir de
3,62^{HT}
630425



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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	3,62	1000
630437	200x200 mm	4,54	1000
630445	200x250 mm	5,69	1000
630446	200x300 mm	6,82	1000
630447	200x400 mm	9,09	1000
630448	200x500 mm	11,39	1000
630449	250x300 mm	8,51	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	10,24	1000
630454	300x400 mm	13,57	500
630455	300x500 mm	17,02	500
630451	400x400 mm	18,17	500
630452	400x500 mm	22,77	500
630453	400x600 mm	27,14	500

Prix au 100.

Sacs sous-vide gaufrés

630456	150x250 mm	8,63	1000
630457	200x300 mm	13,69	1000
630458	300x400 mm	27,83	500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	3,34	2/48
630460	30-6000 mm	5,06	2/48

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

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



SAC SOUS-VIDE POUR CUISSON



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



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

Bone Protector coton

330 mm x 100 m

630479 2 rouleaux **84,16 2**

Prix au rouleau.

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



Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	7,88	200
630476	200x300 mm	12,65	200
630477	250x400 mm	20,99	200
630478	400x500 mm	41,98	200

Prix au 100.

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	18,98	100
631637	200x500 mm	31,63	100
630470	300x400 mm	37,38	100
630472	350x600 mm	65,78	100
631636	400x625 mm	73,60	100

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale

631638	170x250 mm	12,88	100
630464	175x400 mm	18,98	100

Prix au sachet.

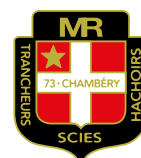
Chaussette à jambon

630467 T6 **9,09** 20/25

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes

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

TRANCHEUR



Moussey & fils
trancheurs

TRANCHEURS Ø 300 COURROIE

À partir de
2133,25^{HT}
949263



Trancheur à courroie TGN300

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

949263 lame Ø 300 mm

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.

2363,25^{HT}
949303



Trancheur à courroie TGN300 super

Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 300 mm 0,23 kW - 230/400 V

949303

2363,25 1

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

2311,50^{HT}
949370



Trancheur TG300 course longue

Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 300 mm 0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949370

2311,50 1

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

2432,25^{HT}
949371



Trancheur à courroie TG300 course longue super

Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 300 mm 0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949371

2432,25 1

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

SPÉCIAL FROMAGERIE

New

2608,20^{HT}
C76872



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

Trancheur vertical à courroie CRETA300

Capacité coupe : 255x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 300 mm 0,18 kW - 230 V mono - 570x520x485 mm

C76872

2608,20 1

Alimentation, cuisine, traiteur, produits régionaux, restaurant, découpe de produit spécifique (fromage...). Construction entièrement alu anodisé. Appareil robuste avec une course longue. Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande. L'anneau de protection de lame et la tête de poulie offrent un bon dégagement pour le nettoyage. L'affûteur possède un capot arrondi. Étanchéité autour de la poulie par joint.

TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

2731,25^{HT}
949264



Trancheur à pignon TGP300

Capacité coupe 290x235 mm Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm 200/300 couverts - lame Ø 300 mm 230 V mono - 530x370x480 mm

949264

2731,25 1

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

3018,75^{HT}
949305



Trancheur à pignon TGP300 super

Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame Ø 300 mm - 0,37 kW - 230/400 V

949305

3018,75 1

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

TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

3333,85^{HT}

000195



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

000195 **3333,85 1**

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

3818,00^{HT}

000196



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

000196 **3818,00 1**

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

TRANCHEUR MANUEL

8561,75^{HT}

949301



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

949301 **8561,75 1**

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

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

6468,75^{HT}

949307



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

949307 **6468,75 1**

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

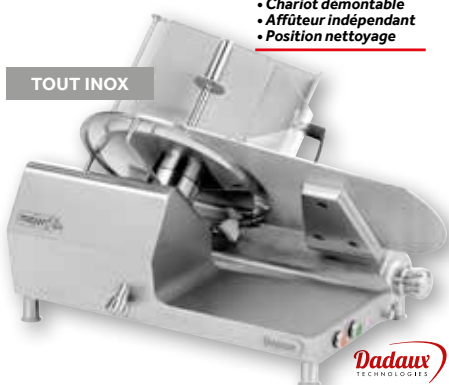
TRANCHEUR

Dadaux
TECHNOLOGIES



3234,95^{HT}

949432



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

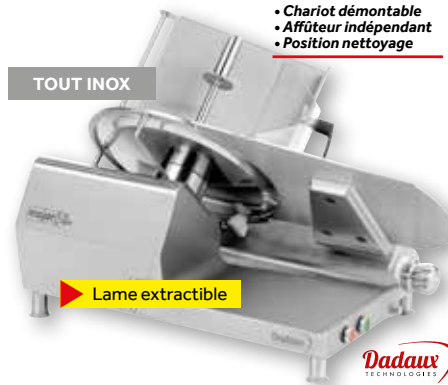
Trancheur à pignon MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono - 620x544x495 mm

949432 **3234,95 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.

4272,25^{HT}

949467



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

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

949467 **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.

6243,35^{HT}

949433



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

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

949433 **6243,35 1**

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

la TRANSFORMATION

HACHOIR

HACHOIR DE LABORATOIRE

2126,35^{HT}
949402



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

TOUT INOX

Hachoir labo TX82

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

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



2126,35 1

2800,25^{HT}
949403



TOUT INOX

Hachoir labo TX98

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

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



2800,25 1

2751,81^{HT}
E16560



Hachoir DRC 98

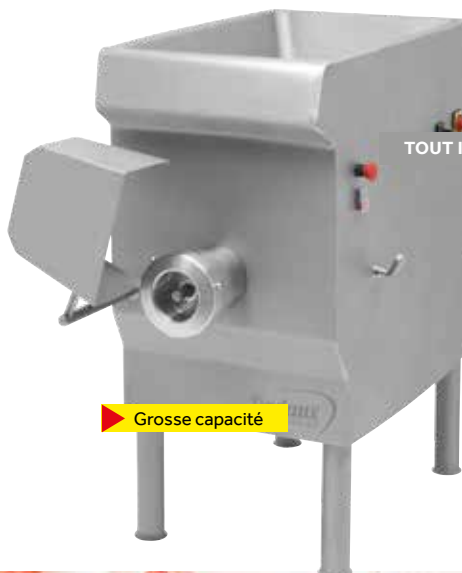
Production théorique 600 kg/h
2,2 kW - 380 V tri
670x425x505 mm
E16560

Carrosserie monobloc. Machine entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Marche arrière par impulsion. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur



2751,81 1

5126,70^{HT}
949450



TOUT INOX

Hachoir TX98 Compact

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

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



5126,70 1

Grosse capacité

HACHOIRS LABO ÉCO

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

1748,00^{HT}
000800



1,6 CV mono

Hachoir 82 mono
Double coupe Ø 82 mm 1,2 kW
1,6 cv - 420x310x530 mm
000800

1748,00 1



1771,00^{HT}
000710



1,5 CV tri

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

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

1771,00 1



2173,50^{HT}
000707



3 CV tri

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



2173,50 1

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L -
Double coupe H82 - Avec reconstituteur - 1,1 kW
- 400 V tri 430x344x564 mm
949405

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



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

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



Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine + reconstituteur
Production théorique 300 kg/h - 1,5 CV/1,1 kW
380 V tri - 452x505x567 mm
949534

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



Hachoir réfrigéré Cryolite
Production théorique 500 kg/h
Trémie 10 L - Double coupe ø 98 mm
Grille ø 4 mm - 380 V tri - 3 CV -
484x462x525 mm
949451

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

Reconstituteur pour Cryolite

949452 **592,25 1**
5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 gr. Pour steak ovale.



HACHOIR MÉLANGEUR



Hachoir mélangeur réfrigéré
Cryolite Auto sans reconstituteur
Production théorique 900 kg/h
Trémie 12 L - Double coupe ø 98 mm
Grille ø 5 mm - 380 V tri - 3 CV -
620x731x607 mm
E23428

8228,25 1
Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou,... Carter monobloc. Machine à grand débit automatique pour réaliser des mélanges de viande épicés, salés... Corps et réserve réfrigérés. 2 moteurs : hachoir et mélangeur indépendant. Machine complètement sécurisée. Conforme normes CE.

POMPE À SALER



Pompe à saler manuelle
Capacité d'aspiration 85 cm³
Longueur 420 mm
A86246

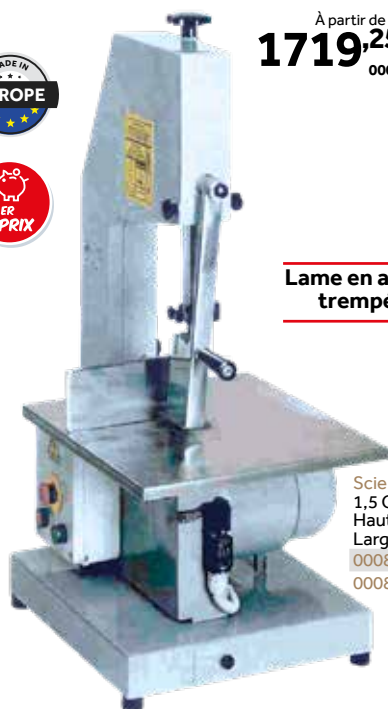
138,00 1
Aiguille amovible en inox. Tuyau équipé d'une crépine apportant à la pompe un bon rendement. Capacité d'aspiration : 85 cm³. La canule est rangée dans le corps de la pompe pour la protéger hors utilisation.



Pompe à saler Villa PM3
Capacité 750 L/h - 0,25 kW
230 V mono - 453x240x242 mm
949526

1506,50 1
Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet. Pompe auto-amorçante à débit constant. Entièrement en acier inoxydable. Poignée de transport.

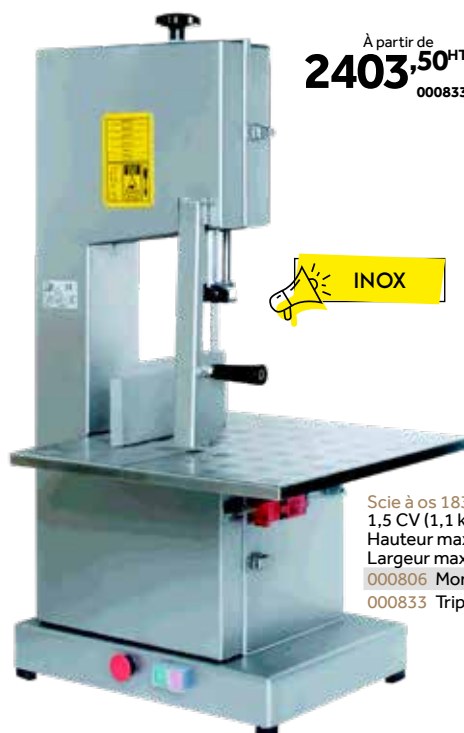
SCIE À RUBAN



À partir de
1719,25^{HT}
000803

Lame en acier trempé

Scie à os 183 alu
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000801 Mono **1771,00 1**
000803 Triphasé **1719,25 1**



À partir de
2403,50^{HT}
000833

INOX

Scie à os 183 inox
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000806 Mono **2472,50 1**
000833 Triphasé **2403,50 1**

2294,25^{HT}
949425



OFFERT
Lame de scie de rechange

- Scies à gros débit
- Entièrement Inox 18/10
- Nettoyage très facile
- Poulie Inox
- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage



Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm - Lame 1640x16 mm
Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri 510x571x874 mm
949425 **2294,25 1**

2834,75^{HT}
949426



OFFERT
Lame de scie de rechange

TABLE BASCULANTE POUR UNE ACCESSIBILITÉ PARFAITE POUR LE NETTOYAGE

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm - Lame 1740x16 mm -
Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri - 529x558x921 mm
949426 **2834,75 1**

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformés aux normes CE. Certifiée Adiva.

VERSION MONO : NOUS CONSULTER



POUSOIRS



Poussoirs hydrauliques

400 V tri - 50 Hz

1	949415	15 L - Moteur 0,55 kW 381x441x1003 mm	4322,85 1
2	949416	25 L - Moteur 0,75 kW 363x499x1155 mm	5301,50 1
3	949417	40 L - Moteur 1,5 kW 515x532x1115 mm	7992,50 1

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

À partir de
4322,85^{HT}
949415



TOUT INOX

POUSOIR DE TABLE

207,00^{HT}
A86374

580,75^{HT}
A86375

New



Poussoirs à saucisses
semi-pro 3L

A86374 320x230x490 mm 207,00 1

Poussoirs à saucisses
semi-pro 6,8L

A86375 436x332x484 mm 580,75 1

DICK
Traditionmarke der Profis

DICK
Traditionmarke der Profis

POUSOIRS HYDRAULIQUES

4745,04^{HT}
949511

TOUT INOX

Poussoirs hydrauliques sur socle

400 V tri - 50 Hz

949511	25 L / 20 kg - 1 CV - 0,75 kW 660x500x1148 mm	4745,04 1
--------	--	-----------

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



DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER



1296,05^{HT}
949513



Poussoir de table
13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm
949513

1296,05 1

COUPE-SAUCISSES

4197,50^{HT}
E25878

Démonstration
en vidéo



- Ultra facile d'utilisation
- Rapide
- Haut rendement

New

Coupe saucisses CSM

E25878 590x400x640 mm 4197,50 1

3 positions (3, 4 ou 6 pinces) pour faire varier la taille des saucisses de 10 à 25 cm



MÉLANGEUR

4863,35^{HT}
949522



Mélangeur VILLA M60

Capacité de mélange 8 à 33 kg - Cuve motorisée - 0,3 kW - 380 V tri - 540x750x930 mm

949522

4863,35 1

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange. Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une mêlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.



4395,30^{HT}
949410

- Cuve motorisée par 2 moteurs
- Réducteur à bain de graisse
- Entièrement étanche pour un nettoyage facile

TOUT INOX

Dadaux
TECHNOLOGIES

5456,75^{HT}
949411

Mélangeur PMX60 CM

Capacité de mélange 2 à 35kg

Contenance 30 à 35 kg

1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV

400 V tri - 600x817x1073 mm

949410

4395,30 1

Mélangeur PMX90 CM

Capacité de mélange 2 à 50kg

Contenance 45 à 50 kg

1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV

400 V tri - 600x854x1114 mm

949411

5456,75 1

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

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER



CUTTER

10741,00^{HT}
949430

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

Cutter pour traiteur TITANE 20V

Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min

Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min

(3 couteaux) - Variateur de vitesse -

Vitesse arrière de mélange de 150 à

350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri

803x787x607 mm

949430

10741,00 1

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

TOUT INOX

17064,85^{HT}
949454

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

Cutter pour traiteur TITANE 40L

Capacité 40 L

Vitesse de cuve 8/16 tr/min

Vitesse couteaux 1500 et

3000 tr/min (6 couteaux)

400 V tri - 8 CV

1147x893x1083 mm

949454

17064,85 1

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

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER



la PRÉPARATION DYNAMIQUE

BATTEURS

793,50^{HT}
971314



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

Batteur mélangeur DMIX

Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W 230 V mono - 284x382x434 mm

971314

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^{HT}
689269



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

Batteur-mélangeur

robot coupe

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

689269 Cuve 5,5 L avec poignée **1109,75 1**

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

980941

1987,20 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...

5709,75^{HT}
632087

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

Usage intensif

EUROLABO

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz

0,75 kW - 700x500x1200 mm

632087 MX20PM

5709,75 1

632199 Option cuve 10 L

1067,20 1

et les 3 outils



Version PM



À partir de
1483,50^{HT}
971962

Travaux intensifs

BE5

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

1483,50 1

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 bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.



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^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm - Production 50 kg/h - Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 V mono - 250x420x350 mm
689386 **862,50 1**

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...



TAMIS



New

3015,30^{HT}
689070



Tamis automatique C80

robot coupe

40 à 60 kg/h - 1500 tr/min
650W - 230V mono - 610x360x540 mm
689070

3015,30 1

Modèle de table. Faible encombrement. Facile à déplacer. Durée de fonctionnement : de 30 minutes maximum en continu. Tamis à perforations de 1 mm inclus.

- Pour la réalisation de coulis, pulpe, mousse, soupe, fond de sauce, ...
- Trémie : Introduction en continu des produits lavés même non équeutés ou non dénuyautés
- Tamis : Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés
- Goulotte d'éjection des résidus : car les pépins, noyaux, arêtes, carcasses, ... ne sont pas broyés



Démonstration OFFERTE

MIXER

JUSQU'À 4 L



263,35^{HT}
970601

Dynamic

Mini mixeur DMX 160
Bloc + blender
Vitesse variable 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.

JUSQU'À 25 L



425,50^{HT}
970610

Dynamic

1 Mixer Junior DMX 225 + couteau 4 lames
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/mn
270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm
970610 **425,50 1**

2 Pied Blender Junior DMX 225
963157 **178,25 1**

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

JUSQU'À 30 L



516,35^{HT}
954071

robot coupe

CMP 300 VV + Mixipot
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W
230 V mono - Tube 300 mm
954071 **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



592,25^{HT}
970770

Dynamic

1 Mixer Master DMX 410.H
Vitesse variable 3000 à 10500 tr/min - 600 W - Tube 410 mm - ø 122 mm
970770 **592,25 1**

2 Pack Master Combi DMX 410
Bloc + couteau + fouet
970771 **787,75 1**

3 Master pied blender Master
970747 **362,25 1**

JUSQU'À 100 L



615,25^{HT}
950317

robot coupe

MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
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.

JUSQU'À 100 L



614,10^{HT}
971311

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

BPA FREE

MADE IN FRANCE

DITO SAMRA

Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **614,10 1**

JUSQU'À 170 L



757,85^{HT}
971312

BPA FREE

MADE IN FRANCE

DITO SAMRA

Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **757,85 1**

JUSQU'À 400 L



1288,00^{HT}
C49787

robot coupe

SPÉCIAL SAUTEUSES

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.

1420,25^{HT}
631328

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, julennes, bâtonnets, macédoine et frites

1661,75^{HT}
970410

Equipement
spécial tomates
OFFERT
valeur 116 €*
MADE IN FRANCE

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

COUPE-LÉGUME

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm*

1552,50^{HT}
631330

Livré sans disque



TRS
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm **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 épaisseur 6 mm **140,30 1**
989646 Grille frite 6x6 mm **186,30 1**
989602 Plateau trancheur épaisseur 10 mm **140,30 1**
989599 Grille macédoine 10x10 mm **201,25 1**

CUTTERS

1552,50^{HT}
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

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

1583,55^{HT}
970412

OFFERT
Couteau
denté
spécial persil
MADE IN FRANCE

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.

Cutter vertical R20

2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050 **7526,75 1**

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

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

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

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

7526,75^{HT}
954050

OFFERT

3 couteaux
dentés
spécial persil

COMBINÉS

1449,00^{HT}
970515

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



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



- Redémarrage de la machine par le levier
- Bloc moteur métallique (grande robustesse)
- 23 disques inox en option

2285,05^{HT}
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 pour l'achat de R401 + pack 4 disques.

OFFERT*
Presse
agrumes



la CUISSON

FOUR MIXTE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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



VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

14892,50^{HT}

998933

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

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

* Sonde à cœur, Oura

OFFERT

7 vitesses de ventilation

5278,50^{HT}

998063



Ferrage à droite

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998063 Ferrage à droite **5278,50 1**
998064 Ferrage à gauche **6093,85 1**

7383,00^{HT}

998065



Ferrage à droite

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **7383,00 1**
998066 Ferrage à gauche **8038,50 1**



20 GN 1/1

Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **14892,50 1**

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

VISION⁺ ORANGE PLUS

RETIGO COMBIONLINE

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

9440,35^{HT}

E16578

6888,50^{HT}

E16577

GARANTIE 2 ANS

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
E16577 Ferrage à droite **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**



Ferrage à droite



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

VISION BLUE

RETIGO
COMBIONLINE

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

- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancée
- Autoclave permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1 %)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations

GARANTIE
2 ANS

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

1 998068 **8038,50 1**

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

2 998070 **12063,50 1**

Four mixte B2011i Injection
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm

3 998067 **19308,50 1**

Livré avec une douchette sur le côté gauche.

RETIGO
COMBIONLINEOPTION DE SÉRIE SUR
VISION BLUE

VISION+ ORANGE PLUS



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

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils

- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

ACCESSOIRES



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.

2 Hotte à condensation

998961 Pour four GN2/3 **3225,75 1**

998960 Pour four 6/10 niveaux **4519,50 1**

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.



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.



New

FILTRE
ANTI-CALCAIRESPÉCIAL
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 MIXTE

À partir de
3690,35^{HT}
966616

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 50 à 280 °C

Four mixte électrique - GN 1/1

5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm

966616 **3690,35 1**

Four mixte électrique - 600x400 mm

10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm

966613 **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 À AIR PULSÉ VAPEUR



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.

FOUR À CONVECTION

1483,50^{HT}
951033

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C

907,35^{HT}
951034



Four 4 niveaux

3,5 kW - 230 V mono - 20 A

Four électrique avec grill

Extérieur 557x585x568 mm

951034 Format 433x333 mm **907,35 1**

Four 4 niveaux

3,3 kW - 230 V mono - 20 A

600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 Format 600x400 mm **1483,50 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines. Porte basculante à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel. Livré avec 1 grille 330x430 mm (modèle 951034) ou 1 grille 600x400 mm (modèle 951033).

1667,50^{HT}
951030



Four à convection

4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW

220-240 V mono - 724x730x597 mm

951030 **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 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.



2472,50^{HT}
E24169



3208,50^{HT}
E24170

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm

6 niveaux

7,7 kW - 400 Vtri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm

E24169 **2472,50 1**

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm

10 niveaux

11,5 kW - 400 Vtri - 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**

FOUR MICRO-ONDE

182,85^{HT}
524890



Four 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.



INOX 18/10

CAPACITÉ GN 2/3



546,25^{HT}
631019

Four 26 L

Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono

Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm

Extérieur 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.

Étagère support four à micro-ondes

Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 **115,00 1**

CUISSON HORIZONTALE

SAUTEUSE



FOND BIMÉTALLIQUE (9MM ACIER + 3MM INOX) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE

12086,50^{HT}
980456

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



Sauteuse braisière 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456

12086,50 1

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

TOP
QUALITÉ



2587,50^{HT}
093014

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm

093014

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.

FOURNEAU FEUX VIFS



3179,75^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L -
5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW
+ 1x 1,5 kW + central 5 kW -
1000x650x900 mm
880114

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.

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.



À partir de
27,60^{HT}
585067

Tous feux



À partir de
63,65^{HT}
585092

Tous feux

À partir de
8,63^{HT}
597094



Braisière inox - sans couvercle

585067 Ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **27,60 1**

585069 Ø 24 x 12 cm - 5,6 L **36,23 1**

585060 Ø 28 x 13 cm - 8 L **43,64 1**

585064 Ø 32 x 16 cm - 12,8 L **64,40 1**

585066 Ø 36 x 18 cm - 18,3 L **89,13 1**

585068 Ø 40 x 22 cm - 27,6 L **94,30 1**

585070 Ø 45 x 28 cm - 44,5 L **126,50 1**

Vendu sans couvercle.

Marmite inox - sans couvercle

585092 Ø 28 x 28 cm - 17 L **63,65 1**

585096 Ø 32 x 32 cm - 26 L **81,08 1**

585098 Ø 36 x 36 cm - 37 L **114,94 1**

585100 Ø 40 x 40 cm - 50 L **128,69 1**

585101 Ø 45 x 45 cm - 69 L **180,55 1**

Vendu sans couvercle.

Couvercle inox

597094 Ø 24 cm **8,63 1**

597087 Ø 28 cm **11,27 1**

597092 Ø 32 cm **13,79 1**

597088 Ø 36 cm **16,62 1**

597089 Ø 40 cm **18,46 1**

597090 Ø 45 cm **25,19 1**

ÉTUVE

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210°C

3333,85^{HT}
967001



Espace niveaux
78 mm



AMBASSADE

CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1

230 V mono - 900x650x1100 mm

967001 **3333,85 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C.

FOURNEAUX - SÉRIE 900



5298,05^{HT}
980330



CUISSON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard
2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélection-
née - 800x925x900 mm

980330 **5298,05 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur
dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé.
Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin
composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant
tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et
mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



5298,05^{HT}
980331



Fourneau 4 feux vifs sur placard
4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélection-
née - 800x925x900 mm

980331 **5298,05 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur
dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé.
Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé
rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre
d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

New

À partir de
1508,80^{HT}
793001

À partir de
2072,30^{HT}
793002



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

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 galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo
couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

3835,25^{HT}
980451

• Entraxe entre les brûleurs
de 415 mm

6514,75^{HT}
980450



Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451 **3835,25 1**

Fourneau 4 feux sur placard ouvert
2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm
980450 **6514,75 1**

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

CUISSON SPECTACLE LIBERO PRO

UN COMPTOIR MOBILE SUR 2 m² SEULEMENT

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs
- Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match
- Panneaux avant personnalisables

Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m² pour cuisiner n'importe où.

Une cuisson spectacle pour préparer des plats rapides et délicieux devant les yeux de vos clients.



Plancha à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x227 mm

998264 1 Zone **4030,75 1**

La surface de cuisson a été spécialement conçue dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.



Wok à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x229 mm

998265 **3484,50 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistante de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.



Plaque à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x152 mm

998261 **2863,50 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

PARFAIT POUR L'ÉVÉNEMENTIEL
OU POUR DES ESPACES AYANT DES
CONTRAINTES D'EXTRACTIONS D'AIR



Comptoir mobile LiberoPro

3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm

998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) **16169,00 1**

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes Ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.



AUTRES MODÈLES, NOUS CONSULTER

RÉCHAUD

RÉCHAUDS TRAITEUR



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

799,25^{HT}
880069

799,25 1

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

67,85^{HT}
880068

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW - 420x330x205 mm
880068

67,85 1

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.

2,19^{HT}
E12223

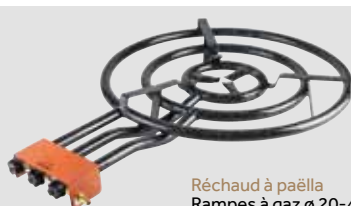


Allume gaz
23,5x5x3,5 cm
E12223

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

2,19 1

New



Réchaud acceptant
plusieurs tailles de
poêle.

112,01^{HT}
912080

Réchaud à paëlla
Rampes à gaz Ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud

912078 Support ajustable

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

112,01 1

37,66 1



New

Plat à paëlla

912356 Ø 20 cm - 1 portion

B80216 Ø 32 cm - 5 portions

912131 Ø 50 cm - 14 portions

Plat à paëlla en émailé.

Lacor

7,48 1

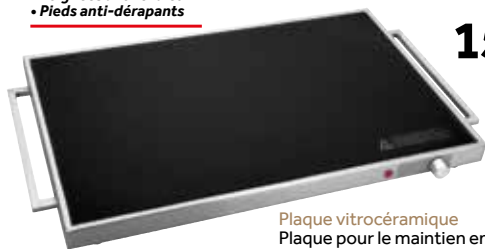
14,38 1

29,79 1



INDUCTION & VITROCÉRAMIQUE

- Poignées anti-chaueur
- Pieds anti-dérapants



155,25^{HT}
910393

**PRIX
LE PLUS
BAS**

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.

264,50^{HT}
975835



- Filtre de protection des
graisses lavable et
démontable

Table à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono
340x445x115 mm

975835

264,50 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer Ø 230 mm.

3421,25^{HT}
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.

**MADE IN
FRANCE**

ADVENTYS

Plug&Play

Produit léger - Facile à transporter

Très bon rapport qualité/prix -

Gestion de la température

Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



609,50^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction mono foyer
posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable
de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie
jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V
mono - 310x385x112 mm

950510

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 capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

**MADE IN
FRANCE**

GAFIC

PLANCHAS

PLANCHAS GAZ



Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm
C72707 **718,75^{HT}** 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.



Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm
C72709 **971,75^{HT}** 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**



Plancha gaz
Puissance 9,6 kW - Surface de cuisson 900x400 mm - 900x475x230 mm
C72713 **918,85^{HT}** 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.

**Plaque inox emboutie
avec angles arrondis facilitant
le nettoyage des coins et rebords**



Plancha gaz Confort Profondeur
Butane / Propane - 2x2900 W
475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm
2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)
E25551 **1472,00^{HT}** 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^{HT}** 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

FLEXIBLE GAZ



Flexible gaz		
998119	1 m	63,25 1
998120	1,5 m	74,75 1
998121	2 m	88,55 1

35,19^{HT}
998118



**Kit raccordement
bouteille gaz**
998118 1 m **35,19 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



46,99^{HT}
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**

PLANCHAS ÉLECTRIQUES

**Plaque inox emboutie avec angles
arrondis facilitant le nettoyage
des coins et rebords.**



1374,25^{HT}
E25549

Plancha électrique Confort Profondeur
Puissance 2x2700 W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-
phasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642 mm - 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 mono-
phasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte
(PCLA2AA-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.



POUR L'ENTRETIEN

À partir de
6,84^{HT}
006925



- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **6,84**
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.

À partir de
3,16^{HT}
914316



Poignée tampon Hi-Pro
914316 Noire **3,16**
Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.
130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

FUMOIR ÉLECTRIQUE

New



649,75^{HT}
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.

CHAFING DISH

**PRIX
LE PLUS
BAS**

68,89^{HT}
000850

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.

228,85^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement



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.

New



À partir de
228,85^{HT}
E23923

Chafing dish
Hauteur 20 cm - 600 W
E23923 GN1/1 - 6 L
E23922 GN2/3 - 4 L

228,85 1

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.

SNACKING SUCRÉ

747,50^{HT}
885421

IDÉAL ÉVÉNEMENTIEL



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.

Krampouz



481,85^{HT}
885420

New

Allumage piezo à
train d'étincelles



4249,25^{HT}
890530

New

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.



ACCESSOIRES

32,78^{HT}
108424

37,38^{HT}
108430

New



Tampon clean +
108424 **32,78 1**



15 Recharges pour tampon
108430 **37,38 1**



23,92^{HT}
108426

Pierre abrasive crêpière
108426 **23,92 1**

À partir de
63,25^{HT}
998119



Flexible gaz
998119 1 m **63,25 1**
998120 1,5 m **74,75 1**
998121 2 m **88,55 1**

35,19^{HT}
998118



Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **35,19 1**

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.





fri-jado RÔTISSOIRE

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

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

À partir de
8216,75^{HT}
971000

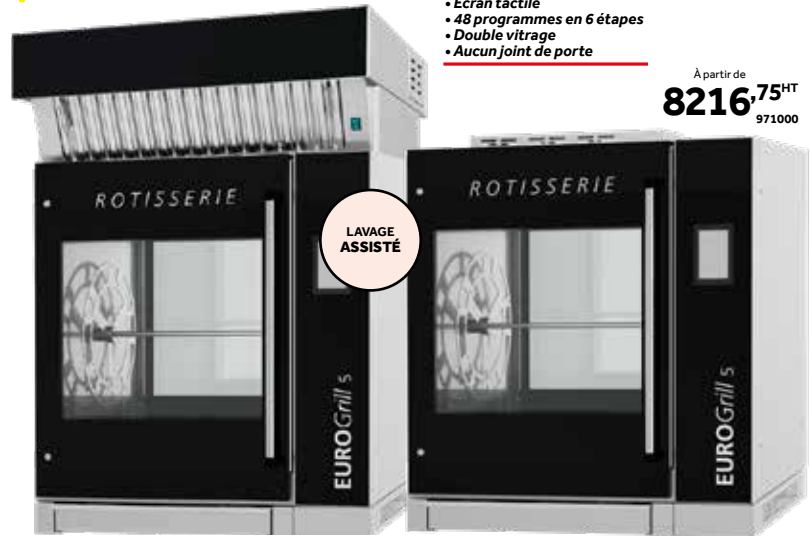


5863,85^{HT}
971004

Rôtissoire TG4 à poser sur table
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V

971004 **5863,85 1**

Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte



Rôtissoire EG5

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

971000 Rôtissoire **8216,75 1**
971001 Hotte - 834x853x372 mm **4927,75 1**

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



LA HOTTE SANS VENTILATION VOUS PERMET DE POSITIONNER LA RÔTISSOIRE DANS LE MAGASIN.

Filtration avancée qui élimine les vapeurs chargées de graisse, les odeurs et la fumée.

100%
AUTO
NETTOYANTE

Modèle avec hotte



Modèle sans hotte

20757,50^{HT}
971002

- Convection double boucle à grande vitesse : technologie d'économie d'énergie
- Panneau de commande tactile 7" simple d'utilisation
- Technologie Cook Correction pour contrôler la sécurité alimentaire
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée cru/cuit
- 250 programmes avec 9 étapes
- Système de nettoyage automatique

Rôtissoire intelligente qui permet D'ÉCONOMISER 5 % D'ÉNERGIE

Cook Correction corrige les altérations du cycle de cuisson dues à des demi-charges, des surcharges ou des produits présentant une différence de température. Il mesure les anomalies de la courbe de température et corrige le cycle automatiquement. Cela permet de gérer la sécurité alimentaire et de garantir une qualité constante des produits. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



Rôtissoire TDR 5 auto-clean

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

971002 Rôtissoire **20757,50 1**
971003 Hotte - 834x853x372 mm **5083,00 1**

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



FABRICATION FRANÇAISE

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


5031,25^{HT}
971070


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**

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

1 971070 Rôtissoire **5031,25 1**
2 971111 Support à roues **672,75 1**
Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

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

971096 Rôtissoire **6054,75 1**
971114 Support à roues **672,75 1**

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


8504,25^{HT}
971095


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

971081 Rôtissoire **6514,75 1**
971082 Support à roues **632,50 1**

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

3 971095 Rôtissoire **8504,25 1**
4 971113 Support à roues **632,50 1**

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

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 **631,35 1**



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



Gaz de ville ou gaz bouteille.



Photo non contractuelle

9769,25^{HT}
971072


FABRICATION FRANÇAISE

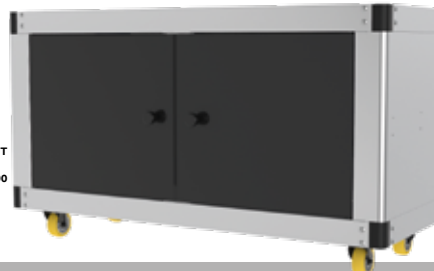
Rôtissoire gaz à broches
4 broches - 24-28 volailles/heure
19,5 kW - 1480x690x1970 mm

971072 **9769,25 1**

Tête rétro-éclairée
971090 **631,35 1**

Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
finition identique à la rôtissoire
1480x690x840 mm

E16290 **2679,50 1**


2679,50^{HT}
E16290


ACCESSOIRES

56,03^{HT}
705275


Gant néoprène
«Spécial Rôtisserie»

705275 305 mm **56,03 1**
Jusqu'à +260°C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doubleure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



Ciseaux à volaille

Inox - Manche ergonomique noir 24 cm

DEGLON

041710 **11,44 1**

INOX



À partir de
5,80^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques

096386 255 mm **5,80 1**
096861 300 mm **6,44 1**

Prix du lot de 12.



À partir de
50,03^{HT}
150975



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

150975 **50,03 1**

Vendu par carton de 500.



GRAND FORMAT

New



À partir de
42,55^{HT}
150971



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

150971 **42,55 1**

Vendu par carton de 500.



27,49^{HT}
150960



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

150960 **27,49 1**

Prix au carton de 500



- Nettoyage vapeur automatique
- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile
- Mode "Maintien en température"



Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm
971085 **8228,25 1**

Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte à double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés), thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson. Vendu sans support.

Support

971086 **632,50 1**

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



AIDE AU NETTOYAGE



10844,50^{HT}
971122

La **SOLID** possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie ! Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu chez les rôtisseurs itinérants spécialisés, elle sera parfaite une fois installée dans vos véhicules.



SPÉCIAL MARCHÉ

10338,50^{HT}
971120

17991,75^{HT}
971124

100%
AUTO
NETTOYANTE



Rôtissoire à 6 balancelles MODEL 6
Capacité 20/30 volailles/heure
9,5 kW - 400 V tri - 1046x779x909 mm
971120

10338,50 1

Chariot support sur roulettes

971121 **707,25 1**

Un design indémodable depuis près de 20 ans ! La vision panoramique et le nouvel intérieur émaillé orange mettent vos clients en appétit. Vision panoramique sur 3 cotés et éclairage surpuissant. Résultats de cuisson inégalés grâce au nouveau système de montée en T° rapide. Programme de régulation thermostatique intégré. Réalisez près de 30 % d'économies d'énergie et gagnez en rentabilité. Programme de nettoyage vapeur. Portes, coté en double vitrage et support central démontables, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé orange.



Rôtissoire à 4 balancelles D-BOX
Capacité 16/32 volailles
10,8 kW - 400 V tri - 980x948x950 mm
971124

17991,75 1

Chariot support sur roulettes

971125 **977,50 1**

La rôtissoire multifonctions D-BOX relève tous les défis : Pratique, Performante, Esthétique et 100% autonettoyante, l'innovation D-BOX convient à toutes vos exigences professionnelles. Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes (SmartCookingFunction®). Cuisson en moins de 40 minutes de poulets de 1.2 Kg. Programme de nettoyage par scénarios (iCleanControl®) avec bras de lavage. La D-BOX bénéficie du programme interne (iRegulControl®). Réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.



Rôtissoire à broches SOLID 6
Capacité 30/36 volailles/heure
230 V mono - 1470x621x1448 mm
971122

10844,50 1

Chariot support sur roulettes

971123 **707,25 1**

Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu. Un moteur puissant sur chaque broche et réglable individuellement en profondeur, chauffe assurée par 5 radiants haute performance (30% plus économique) et dotés d'une double sécurité. Poignée anti-chaaleur sur chaque broche, protection de la zone de chauffe par 2 glaces trempées et charnières asservies par un système de blocage "vitres ouvertes". Facilement démontable.

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

VITRINE RÔTISSERIE



FABRICATION FRANÇAISE

5347,50^{HT}
971119

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



SPÉCIAL MARCHÉ


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

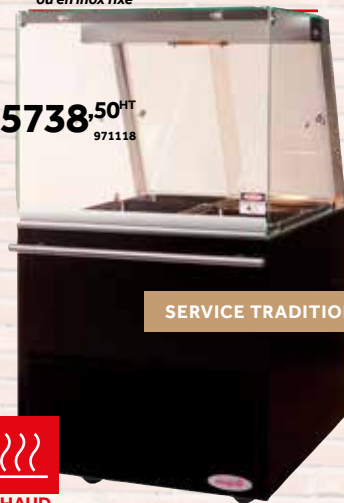
971119

5347,50 1

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

5738,50^{HT}
971118

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



SERVICE TRADITIONNEL


 Vitrine chauffante V 75 Trad
2,1 kW - 230 V mono - 752x978x1380 mm

971118

5738,50 1

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

- Glace droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

6175,50^{HT}
971087

 Module poêlon MPC 75
4,5 kW - 400 V + T tri - 752x958x1380 mm

971087

6175,50 1

Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein. Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson). Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive Ø 500 mm.

DYNAMISEZ VOS VENTES AVEC UNE PRÉSENTATION ATTRAYANTE DE VOS PRODUITS. UNE BELLE PRÉSENTATION ATTIRE L'OEIL ET BOOSTE VOS VENTES



Poêle géante Ø 650 mm

971117

638,25 1

Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.

VOUS VOULEZ CRÉER VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE SUR-MESURE ? CONSULTEZ-NOUS

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation.

De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.



EXEMPLES DE CONFIGURATIONS POSSIBLES

FRITEUSE MODÈLE À POSER



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3 kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334 270,25 1

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L
10+10 kg/h - 6 kW
220-240 V mono
525x430x335 mm
950363 470,35 1



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5 kW
220-240 V mono
265x475x375 mm
950333 389,85 1

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L
13+13 kg/h - 7 kW - 220-240 V mono
525x475x375 mm
950364 660,10 1

660,10^{HT}
950364



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.



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 546,25 1

TRIPHASÉ



Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz
653x500x415 mm
631336 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.



1368,50^{HT}
C72746



- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Accroche-panier, filtre pour résidus importants
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



Friteuse à poser Gaz
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 1368,50 1

Dossieret arrière pour l'évacuation du gaz. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile par robinet tout inox avec système de sécurité. Réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables. Couvercle tout inox.



2455,25^{HT}
093026



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.

À partir de
3080,85^{HT}
000175

- Utilisation de l'huile prolongée
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option



Friteuse monobloc
15 L - Éléments chauffants externes
400x700x850 mm
000175 Électrique - 10 kW - 400 V tri 3080,85 1

793505 Gaz - 14 kW 3243,00 1

Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes. Montée rapide en température. Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C. Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur. Facilité de nettoyage. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

MODÈLE SUR PLACARD



À partir de
1311,00^{HT}
980631



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 : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).

Friteuse gaz infrarouge
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW
980633 400x600x1055 mm 1920,50 1

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.



ACCESSOIRES

212,75^{HT}
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.



28,75^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture
à usage unique
Boîte de 10 tests 28,75 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



31,05^{HT}
910035

Testeur d'huile de friture
À usage unique
Facon de 50 tests
910035 31,05 1



333,50^{HT}
909978

Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C - Résolution
1°C - 30x48x25 mm
909978 333,50 1

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

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

le MAGASIN VITRINE



New

- Facilement transportable
- Démontable en 2 parties
- Idéale pour la vente ambulante

1414,50^{HT}
B48016

IDÉALE POUR LES POINTS CHAUDS, LES TRAITEURS, LES COMMERÇANTS AMBULANTS, LES MARCHÉS, ...



1391,50^{HT}
B46627

837,20^{HT}
B46626



Vitrine neutre modulaire chaud ou froid
volume 100 L - 1000x600x475 mm

1 B48016 **1414,50 1**

Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant ou réfrigérant. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible. Grande surface de présentation : capacité 3 bacs GN 1/1 (non fournis) + une étagère intermédiaire (975 x 305 mm). Interrupteur marche/arrêt. Affichage de la température. Éclairage.

Accessoires

2 B47870 Support à roulettes **454,25 1**

3 B46626 Bloc chauffant **837,20 1**

4 B46627 Bloc réfrigérant **1391,50 1**

SPÉCIAL POISSONNERIE



New

2656,50^{HT}
A03218



**INOX 304 PRÉVU POUR
LIT DE GLACE**

Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C
Surface de présentation totale : 1312x602 mm
0,435 kW - 230 V mono - 1410x900x1200 mm

A03218 2656,50 1

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



New

Sur roulettes

4318,25^{HT}
A03220



Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C
Surface de présentation totale : 1875x800 mm
0,59 kW - 230 V mono - 2000x1100x1200 mm

A03220 4318,25 1

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

**POUR CRÉER VOTRE CONCEPT POISSONNERIE
SUR-MESURE, CONSULTEZ-NOUS**

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation. De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.



LES DIFFÉRENTS ÉTALS POSSIBLES :

À TUBES ROUNDS
MULTI-FACETTES
FROID MAÎTRISÉ
MODULAIRE
MEUBLE D'ANIMATION, ...

SPÉCIAL MATURATION

1454,75^{HT}
E25880**New****Infrico**

Vitrine de maturation à poser 0 à +16°C *

Puissance 115 W

Puissance frigorifique 195 W

Volume 141 L - 600x680x824 mm

E25880

1454,75 1

Vitrine en acier laqué noir, intérieur inox AISI304. Isolation 50 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure et double vitrage. Joint magnétique.

**4703,50^{HT}**
E25879

Accès vitré
avant et arrière
avec une vitre
basculante

New

* Contrôleur numérique de haute précision
qui garantit une température optimale et une
conservation sûre des aliments

**Infrico**

Vitrine de maturation niche 0 à +16°C *

Puissance 551 W - Puissance frigorifique 687 W

Volume 470 L - 1384x740x1060 mm

E25879

4703,50 1

Vitrine en acier laqué noir AISI304. 4 étagères. Ouverture frontale. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Fonds emboutis, intérieur bords arrondis à large rayon. Arrière avec poignée à double prise équipée d'un retour automatique et d'un coupe-froid. Avec serrure. Humidité de fonctionnement 40 à 85%.

À POSER OU ENCASTRER
DANS UNE NICHE

3898,50^{HT}
E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



Armoire de maturation 0 à +10°C

4 niveaux - 0,58 kW

230 V mono - 720x860x2100 mm

E16280 3 niveaux **3898,50 1**

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Eclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m2. Triple vitrage.



VITRINES « PRÊTES À BRANCHER »

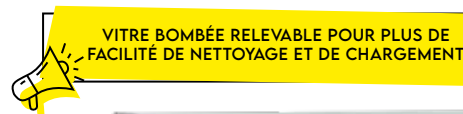


New

Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm

E17198	Noir	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.

Classe
climatique
4À partir de
2167,75^{HT}
054360VITRE BOMBÉE RELEVABLE POUR PLUS DE
FACILITÉ DE NETTOYAGE ET DE CHARGEMENT**4527,55^{HT}**
A51141

Étagère verre en option

Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 1055x800x1230 mm **2167,75** 1524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 1525x800x1230 mm **2748,50** 1524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 2025x800x1230 mm **3271,75** 1524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 2525x800x1230 mm **3667,35** 1

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



Porte coulissante arrière incluse

Classe
climatique
4CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Vitrine service arrière -1 à +5°C

Volume de stockage 0,5m³ - 0,97 kW - 230 V mono -
1525x1100x1235 mm - Surface de présentation totale : 1,1 m²A51141 **4527,55** 1

Stockage réfrigéré, entrée 44x270 mm. Extérieur et intérieur acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Vitre frontale trempée rabattable. Groupe logé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Condenseur ventilé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage.

VITRINE LIBRE-SERVICE

New

GAMME ÉTROITE

1828,50^{HT}
E24204

- Armoire pour :
- boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées
450 W - 230 V mono
1100x639x2003 mm
E24204 **1828,50** 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de porte sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

5288,85^{HT}
630491Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491 **5288,85** 1

Infrico

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

Classe
climatique
4

le FROID

CAVE À VIN



Pour toutes les références

CAVES DE VIEILLISSEMENT

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



1483,50^{HT}
947356



Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères
+1 panier - 96 W - 230 V mono
600x600(+40)x835 mm
947356

1483,50 1

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



2480,55^{HT}
947357



Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 125 bouteilles
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono
600x700(+40)x1510 mm
947357

2480,55 1

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

2872,70^{HT}
947355



Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 169 bouteilles
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono
600x700(+40)x1865 mm
947355

2872,70 1

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

CAVES À VIN

1972,25^{HT}
947343

1676,70^{HT}
947340

1262,70^{HT}
947339



Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1262,70 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1676,70 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1972,25 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

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



LE FROID EURONORME

À partir de
1667,50^{HT}
E17085



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.



**PRÉSERVE LES GLAÇAGES
GRÂCE À LA GESTION DE
L'HYGROMÉTRIE
(VERSION POSITIVE UNIQUEMENT)**



Pour la version
460 L positive



Pour les autres
versions



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives



À partir de
3553,50^{HT}
A98214

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm - Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche **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. Alarms porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.

Eberhardt
MARQUE DE CERTIFIANCE



COFFRE BAHUT



Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac
-18 à -25°C froid statique

E16304 VIC220CSV Brut 249 L net 208 L 1002x651x852 mm **1113,20 1**

E16305 VIC330CSV Brut 356 L net 284 L 1252x651x852 mm **1161,50 1**

E24168 VIC440CSV Brut 447 L net 358 L 1502x651x852 mm **1236,25 1**

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.



à partir de

1113,20^{HT}
E16304

SPÉCIAL POISSONNERIE

NewÀ partir de
1817,00^{HT}
A02034

- Isolation 60 mm
- Tropicalisé

600x400Classe
climatique
5az
R290**FROID
STATIQUE**

Armoire réfrigérée poissons +2° à +8°C - Froid statique
600 L - 1 porte pleine - 175 W
230 V mono - 680x810x2010 mm

A02034 **1817,00 1**
Intérieur et extérieur Inox. Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage. Joint de porte magnétique remplaçable. Sur roulettes. 7 niveaux pour bacs 600x400 Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur.

NewÀ partir de
3542,00^{HT}
948375

- Isolation 75 mm
- Tropicalisé

600x400MADE IN
EUROPEClasse
climatique
5az
R290**FROID
STATIQUE****INOX
18/10**

Armoire à casiers -5° à -1°C - Froid statique **CODIGEL**
600 L - 1 porte pleine - 434 W - Puissance frigorifique 845 W
230 V mono - 680x850x2130 mm
948375 **3542,00 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox. Angles arrondis et fond embouti à l'intérieur. Contre-porte inox emboutie. Serrure de série. Éclairage intérieur LED. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Isolation en polyuréthane injecté (épaisseur 75 mm, densité 40 Kg/m³). Alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation. Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm. Dotation : 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400x600x120 mm.

ARMOIRES DE SÉCHAGE

À partir de
1817,00^{HT}
A02034**idéal** pour séchage
du saucisson

- Isolation 55 mm à haute pression
- Conception robuste
- Angles arrondis à l'intérieur
- 6 programmes de séchage avec paramètres réglables

Classe
climatique
4az
R290**New**RÉGULATEUR NUMÉRIQUE
DE TEMPÉRATURE ET
D'HUMIDITÉ**Infrico**

Armoire de séchage et affinage +4° à +16°C
Capacité 500 L - 1 porte pleine - 3 barres de support pour la viande
751 W - Puissance frigorifique 370 W
230 V mono - 800x780x2080 mm
B60114 **3300,50 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox AISI 304. Angles arrondis à l'intérieur. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (épaisseur 55 mm, densité 40 Kg/m³). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130-180mm. Thermostat tactile, IP65. Éclairage LED.

**G
SÉCIE**

LES ARMOIRES CUVES ABS

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm

1033,85^{HT}
947334

386 L

Classe climatique **4** Classe énergétique **D**

MADE IN EUROPE

az R600a Pour les versions positives

az R290 Pour les versions négatives

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm

1109,75^{HT}
947336

386 L

Classe climatique **4** Classe énergétique **D**

MADE IN EUROPE

az R600a Pour les versions positives

az R290 Pour les versions négatives

à partir de

1598,50^{HT}
A98181

• Cuve thermoformée
• Dégivrage automatique
• Isolation 52 mm

MADE IN EUROPE

az R600a Pour les versions positives

à partir de

1943,50^{HT}
A98182

MADE IN EUROPE

az R600a Pour les versions positives



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **19,55 1**

ARMOIRES 400 L BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947334 **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 (495x380 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 (495x380 mm). Serrure incluse.

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98181 Blanche **1598,50 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98182 Inox **1943,50 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98185 Blanche **1679,01 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98186 Inox **2058,51 1**

Classe climatique **5** Classe énergétique **B**
Pour les versions positives

Classe climatique **5** Classe énergétique **C**
Pour les versions négatives

ARMOIRES GN 2/1 INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947326 **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.

ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947324 **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.

1263,85^{HT}
947324

567 L GN 2/1

Classe climatique **4** Classe énergétique **D**

1414,50^{HT}
947326

567 L GN 2/1

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 60 mm

Classe climatique **4** Classe énergétique **D**



Panier pour armoires GN 2/1
947358 **17,25 1**

Grille GN 2/1 plastifiée
947351 **40,25 1**



ARMOIRE GN2/1 À GLISSIÈRE

• Classe énergétique C pour les +
• Classe énergétique D pour les -

New



PRIX
LE PLUS
BAS



Classe
climatique
4



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. Régulateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..



Classe
climatique
5

Classe
énergétique
E

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/m³. Dégivrage automatique à résistance électrique. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.



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 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 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

Éclairage 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 :

- | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|----------|
| 1 | Paire de glissières | 524004 | 54,05 1 |
| | Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm | 524019 | 189,75 1 |
| 2 | Grille plastifiée GN 2/1 | 524007 | 27,60 1 |
| 3 | Portique à viande | 524045 | 55,20 1 |



À partir de
3599,50 HT
998350

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE



Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W

998350 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **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.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W

998351 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 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.



*Solution de financement en location financière.

*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



GRUPE
MONOBLOC



• Tropicalisé + 43°C
• Isolation 60 mm
• Intérieur AISI 304
• Extérieur AISI 430
• Groupe monobloc

E16327 & E16329 E16328 & E16330



Armoire froide version positive 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **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.



New

Grille GN2/1

B49130 support 650x530 mm **28,75** 1

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite **17,25** 1
820021 Gauche **17,25** 1

Support carcasses à viandes

820018 GN600 - 100 kg **30,48** 1
820019 GN1200 - 75 kg **42,55** 1

NOUVEAU MODÈLE



• Tropicalisé + 43°C
• Isolation 80 mm
• Système wifi pour contrôle HACCP
• Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de

3984,75^{HT}
E16326

À partir de

2846,25^{HT}
E16324

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.



NOUVEAU MODÈLE

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

1410 L
GN 2/1
Wi-Fi

610 L
GN 2/1
Wi-Fi



ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



Pour la versions positives 1 porte



Pour la versions positives 2 portes



Pour la versions négative 1 porte



Pour la versions négative 2 portes



Armoire froide version positive +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B

E16564 720x825x1970 mm **4590,80 1**

1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D

E16565 1440x825x1970 mm **5462,50 1**

Armoire froide version négative -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E

E16566 720x825x1990 mm **3579,95 1**

1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F

E16567 1440x825x1990 mm **3735,20 1**

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

À partir de
3322,35 HT
E16312



Pour la versions positives 1 porte



Autres versions



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1

LIEBHERR

Armoire froide version positive -2 à +15°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles

Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm

E16312 FRPSVG6501 **3322,35 1**

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles

Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm

E16310 FRPSVG1402 **6417,00 1**

Construction inox. Grilles plastifiées.

Armoire froide version négative -26 à -9°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles

Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm

E16313 FFPSVG6501 **3897,35 1**

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles

Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm

E16311 FFPSVG1402 **7128,85 1**

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE**New**À partir de
1472,00^{HT}
E17159**PRIX
LE PLUS
BAS****Classe
climatique
5**À partir de
2035,50^{HT}
E17163**GN 1/1****Classe
climatique
5**

Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1472,00 1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1679,00 1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	2035,50 1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1552,50 1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1759,50 1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	2116,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

New**PRIX
LE PLUS
BAS**À partir de
1288,00^{HT}
E17165**600x400****Classe
climatique
5**

Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17165	2 portes pleines - 428 L - 300 W - 1510x800x860 mm	1288,00 1
E17166	3 portes pleines - 635 L - 300 W - 2020x800x860 mm	1598,50 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.



Table réfrigérée sans dossier 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1886,00 1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	2167,75 1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2489,75 1

Table réfrigérée avec dossier 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1983,75 1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	2282,75 1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2622,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

**GN 1/1**

Version avec dossier 100 mm

**PRIX
ACCORD
FABRICANT****GN 1/1**À partir de
1886,00^{HT}
523909

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

3892,75^{HT}
523908**GN 1/1****3225,75^{HT}**
523907**GN 1/1****Classe
climatique
5****Classe
énergétique
B**

Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2587,50 1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	3225,75 1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3892,75 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

Paire de glissières GN 1/1

524026	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
--------	----------------

New



- Contrôlé par micro-processeur
- Vis sans fin en acier inoxydable et un évaporateur de qualité
- Filtre à Air facilement lavable
- Consommation d'eau est identique à la production de glace grâce à la vis sans fin

Machine à glaçon à poser super-grain
Production entre 175 et 250 kg / 24h
220-240 V mono - 960 W
Dimensions 560 x 700 x 780 mm

E24075 6658,50 1

Production entre 270 et 380 kg / 24h
220-240 V mono - 1170 W
Dimensions 560 x 700 x 780 mm

E24077 8818,20 1

Conception Inox. Raccordement direct à l'eau principale. Entrée 3/4" arrière. 2 sorties 3/4". Température d'alimentation d'eau 5-35°. Refroidissement à air.

Bac de stockage

1 B58111 210 kg 762x820x1016 mm 2632,35 1

2 B58112 340 kg 1219x820x1016 mm 3366,05 1

Extérieur Inox. Intérieur bord arrondis. Isolation en mousse injectée. Pieds réglables de 90 à 120 mm.



La glace super grains est reconnue pour de multiples applications : les préparations culinaires, la présentation du poisson, la mise en place de buffets et pour les applications médicales



Super grains



New



- Convient à tous les types de glaçons (cubes, grains, demi-lune)
- Isolation en mousse injectée

SPÉCIAL POISSONNERIE

Les machines à glace qui vous conviennent

New

BREMA



GLACE ÉCAILLE :

la glace idéale pour vos étals à poisson, une glace sèche que l'on retrouve sur les criées et les bateaux.

Machine à glace MUSTER 350 A
Production jusqu'à 400 kg / 24h
220-240 V mono - 2,1 kW
Dimensions 900x588x705 mm

Nous consulter



GLACE NUGGET :

La glace idéale pour vos plateaux de fruits de mer

Machine à glace TM 250 A-HC
Production jusqu'à 245 kg / 24h
220-240 V mono - 1,05 kW
Dimensions 560x569x695 mm

Nous consulter

1

Carrosserie et chassis Inox 304. Température d'alimentation d'eau 3-32°. Refroidissement à air.



POUR UNE CONFIGURATION ADAPDÉE, NOUS CONSULTER

Un étal à poisson adapté à vos besoins



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

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

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

RETROUVEZ AUSSI NOS VITRINES PAGE 82

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

RETROUVEZ LES CORBEILLES PAGE 5

LES CELLULES MIXTES

New

4899,00^{HT}
E18853



7118,50^{HT}
E18855



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

- 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



EVOLGI
Armoires | Minibacs Iso | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnelle : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



4725,35^{HT}
980561



5399,25^{HT}
980562



7667,05^{HT}
980563

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.

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.

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.

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

5290,00^{HT}
942500



10 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

2711,70^{HT}
942502



5 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

2470,20^{HT}
942501

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
942501 **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 cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.



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



LES CHAMBRES FROIDES

À partir de
4588,50^{HT}
A80509

New



Chambre froide positive panneaux isolants 60 mm
Densité 10,4 kg/m³

A80509 2430x2030x2030 mm **4588,50 1**

A80635 2430x2430x2030 mm **5175,00 1**

A80647 2830x2430x2030 mm **5738,50 1**

Chambre froide positive et négative panneaux isolants 100 mm
Densité 12 kg/m³

A81519 2430x2030x2030 mm **5548,75 1**

A81645 2430x2430x2030 mm **6233,00 1**

A81657 2830x2430x2030 mm **6917,25 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'une laque polyester 25 µm.

Porte pivotante 1000x1900 mm

A76406 Épaisseur 60 mm (positive) **1058,00 1**

A76416 Épaisseur 100 mm (négative) **1311,00 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'un complexe PET 55 µm. Poignée extérieure avec serrure à canon profil européen et gâche à contact électrique. Décondamnation intérieure type coup de poing.

Sol standard

La face supérieure est une résine phénolique de couleur marron avec formes hexagonales antidérapantes appliquée sur une plaque de contre-plaqué CTBX épaisseur 9 mm.

La face inférieure est en tôle d'acier laquée blanc.

AUTRES DIMENSIONS, ÉPAISSEURS, GROUPES CAVALIER SUR LE TOIT OU À DISTANCE, CONSULTEZ-NOUS



CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE À DISTANCE

87,98^{HT}
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032 **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.



187,45^{HT}
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033 **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.

LES RAYONNAGES



201,25^{HT}
941137

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.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de
353,05^{HT}
941100



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*

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**



À partir de
316,25^{HT}
941132

200kg*

Rayonnage à clayettes
pleines pour réserve
sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622
4 niveaux

941132 957x460x1800 mm **316,25 1**
941133 1197x460x1800 mm **379,50 1**



À partir de
330,05^{HT}
941135

120 kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5711
4 niveaux

941135 949x460x1685 mm **330,05 1**
941136 1189x460x1685 mm **347,30 1**

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de
166,75^{HT}
941181

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



(2) Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm **166,75 1**

941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm **180,55 1**

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

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



261,74^{HT}
941105

- Rideau à lanières interchangeable une à une
- Recouvrement 40%

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.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte



190 kg*/étagère
800 kg/unité complète

201,25^{HT}
E24181

255,30^{HT}
E24176

4 Rayonnage Basics Plus Série

4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm **255,30 1**
633013 460x915x1830 mm **286,35 1**
E24177 460x1070x1830 mm **310,50 1**
633015 460x1220x1830 mm **323,15 1**
E24178 460x1380x1830 mm **355,35 1**
E24179 460x1530x1830 mm **381,80 1**
E24180 460x1830x1830 mm **502,55 1**

5 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Série

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 répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

New



New



15,18^{HT}
E24187

16,10^{HT}
976073



630,20^{HT}
E24186

6 Unité fixe Premium bac de rétention
E24186 1280x600x1800 mm **630,20 1**

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

7 Panneau séparateur d'étagère
E24187 46X20.3 cm **15,18 1**

Raccord 4 jeux

976073

Pour unité additionnelle.

16,10 1

Configuration en angle

la LAVERIE

LAVE-VAISSELLE ET LAVE-BATTERIE

LAVE-VAISSELLE



New

À partir de
2604,75^{HT}
E24167

Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

Lave-vaisselle One Touch Electronique
7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm

E24167 Avec doseur de détergent 3/400V **2604,75 1**

Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de **2961,25 1**
cuve 3/400V Puis 5 kW

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 démontable/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



Option double casiers

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux



À partir de
3789,25^{HT}
130845



Panier 600x500 mm



lamber

Lave-vaisselle multifonction F-DY XL
60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Sur-chauffeur 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.

LAVE-BATTERIE



3996,25^{HT}
793488

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm

- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage



4835,75^{HT}
632172

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 casier générique
- 1 casier pour plateaux
- 1 casier pour 24 assiettes



Compatible format 600x400



lamber

Lave-ustensiles multifonction P440
Pour casier 600x500 mm - Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

632172 **4835,75 1**

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.

Laveuse à capot
3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono
748x833x1515/1970 mm

793488 **3996,25 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.

8682,50^{HT}
630024**7762,50^{HT}**
130822
Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
805x845x1785 mm

1 630024**8682,50 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
685x755x1785 mm

2 130822**7762,50 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



- **Programmation complète**
- **Affichage graphique avec description des phases de lavage**
- **Compteur de cycles**
- **Fonction service entretien**

Lave-batterie frontal LP31/L-DY

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V 3/N 50Hz - 1535x965x1835 mm

130844**18336,75 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage



10137,25^{HT}
E16286

Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts

ecomax plus
by HOBART

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286 **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 thermostop pour des températures garanties.

LES PRODUITS LESSIVELS **ECOMAX HOBART**



1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg **109,25 1**
Spécial verres

2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg **85,10 1**
Tous types de vaisselle



3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L **79,35 1**
Pour eau douce à mi-dure

4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L **96,60 1**
Pour eau osmosée

5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L **263,35 1**
Pour matériaux plastiques

6 897954
Tablette désinfectante
975710 **103,27 1**
Pot de 15 tablettes



Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes

OPTION

PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

winterhalter



À partir de
19147,50^{HT}
130905

Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW
Hauteur de passage 640 mm
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz
130905

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. Platine tactile.

LES PRODUITS LESSIVELS **WINTERHALTER**

171,35^{HT}
130954



F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 **171,35 1**

54,05^{HT}
130940



F420 e
Détergent liquide
5 L
130940 **54,05 1**

90,85^{HT}
130955



F300
Détergent liquide
12 kg
130955 **90,85 1**

86,25^{HT}
130953



B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 **86,25 1**

47,15^{HT}
130960



Sel régénérant fin 500 g
130960 **47,15 1**
Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

• Performant contre les salissures protéinées et graisses

175,95^{HT}
130952



F865 Plus
Détergent pour ustensiles aluminium
130952 25 kg **175,95 1**

TABLE DE PRÉPARATION

TABLES RACCORDABLES

À partir de
1029,25^{HT}
525500



À partir de
546,25^{HT}
525508



Table de sortie MAL

Raccordable à droite ou à gauche

525508 Longueur 600x600x860 mm **546,25 1**

525509 Longueur 1100x600x860 mm **592,25 1**

525510 Longueur 1600x600x860 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-dérapsants.

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	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 1600x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	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-dérapsants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

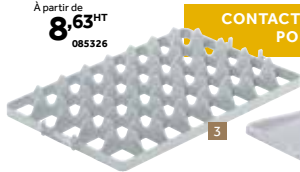
CASIERS DE LAVAGE

À partir de
8,63^{HT}
085326

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLÈNE



IDÉAL POUR TRAITEUR
ET ÉVÉNEMENTIEL



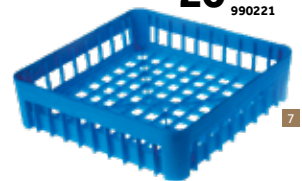
9,09^{HT}
085325



18,29^{HT}
085322



3,68^{HT}
990160



À partir de
20,01^{HT}
990221

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

1	085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	18,29 1
	085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	20,59 1
	085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	25,19 1
2	085325	Couvercle 600x400 mm	9,09 1
3	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
	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

Casiers de lavage

5	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,68 1
6	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	17,25 1
7	990221	Casier universel 350x350x120 mm	20,01 1
	990220	Casier universel 400x400x110 mm	21,56 1
8	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	18,39 1
9	187174	Casier universel 500x500x100 mm	19,44 1
10	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	17,14 1



À partir de
20,59^{HT}
085323



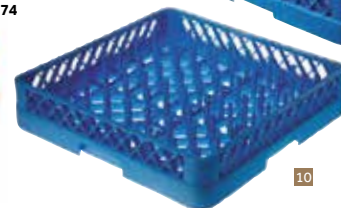
17,25^{HT}
998164



18,39^{HT}
990161



19,44^{HT}
187174



17,14^{HT}
990162

ACCESSOIRES



359,95^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale
avec 2 glissières de rangement casier
001230 **359,95 1**

TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE

À partir de
1160,35^{HT}
977325



Traitement anti-calcaire

Kit PURITY 1200 Clean

977325 1^{ère} installation **1160,35 1**

Déminéralisation partielle

Kit PURITY 1200 Clean extra

950352 1^{ère} installation **1265,00 1**

Déminéralisation totale

Une vaisselle étonnante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.

L'HYGIÈNE

LE LABORATOIRE

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



19,78^{HT}
006163



STAR CUISINE PROFESSIONNELLE

Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **19,78 4**
006151 Bidon 20 L **77,40 1**
Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.



36,57^{HT}
006712

BACTÉRICIDE
FONGICIDE

Tablette désinfectante
active à basse
température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide

006712 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'éclatements incorporés, active dès les basses températures. **EN 1267, EN 13697, EN 1650.**

RINÇAGE EN MACHINE



STAR CUISINE PROFESSIONNELLE

21,39^{HT}
006155



Liquide rinçage machine
Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **21,39 4**
Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

ENTRETIEN DES MACHINES



21,05^{HT}
006159



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **21,05 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...

16,79^{HT}
006173

Élimine rapidement et
efficacement les graisses
carbonisées
Agit en profondeur



STAR CUISINE PROFESSIONNELLE

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.

24,73^{HT}
006444

STAR CUISINE PROFESSIONNELLE

Cladenet spécial lavage
pour four vapeur

006444 Bidon 5 L **24,73 4**
Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

LAVAGE MANUEL

20,13^{HT}
006901



• Puissant pouvoir
dégraissant

Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L **4,72 12**
006901 Bidon 5 L **20,13 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



STAR SECURIT



6,84^{HT}
006110

• Désinfecte rapidement
• Donne une brillance éclatante



STAR CUISINE PROFESSIONNELLE



Liquide plonge manuelle désinfectant*

006110 Bouteille 1 L **6,84 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

17,71^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **17,71 1**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

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.

5,64^{HT}
006902



NETTOYANT MULTISURFACES

21,28^{HT}
006226

À base d'ingrédient
d'origine végétale
respectant les critères
de biodégradabilité



Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **21,28 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

7,82^{HT}
006152

Désinfectant sans rinçage*

006152 Pulvérisateur 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.**



9,89^{HT}
004820

• Puissant auto nettoyant
• Désincruste graisses et résidus
carbonisés rapidement et
efficacement
• Nettoyage à chaud ou à froid

JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **9,89 12**
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.



PROVEN



*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE LAVAGE

DÉGRAISSANT POUR CENTRALE DE DILUTION

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

11,27^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant 006100 Bidon 5 L 11,27 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.

15,53^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant 006167 Bidon 5 L 15,53 4
Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.

23,17^{HT}
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide

DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant* 006166 Bidon 5 L 23,17 4
Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

389,85^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*

006067 389,85 1

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.



Tuyau

006052 Tuyau 15 m 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

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).

SPÉCIAL INOX

14,32^{HT}
006468



- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant

Lustrant inox

006468 Pulvérisateur 750 ml 14,32 6

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.

5,98^{HT}
007750



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

Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750 ml 5,98 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

DÉSINSECTISEUR

À partir de
205,85^{HT}
961254

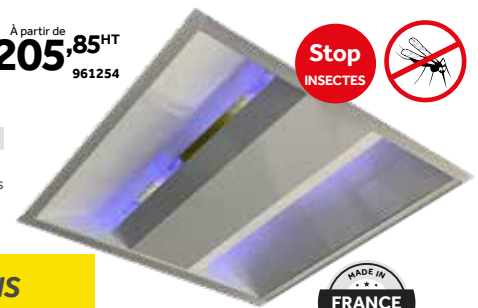
Désinsectiseur PG GLU LED

220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251 2 LED pour 120 m² 592,25 1

A27239 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.



OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES



Désinsectiseur FlyinBox

2 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg 205,85 1

3 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg 308,20 1

A27197 Lampe UVA - 5W 78,20 1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

CANALISATIONS

- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation 006129 Flacon 1 L 9,66 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



LA COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de
13,57^{HT}
006600

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	13,57
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	24,15
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	32,20
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	31,05
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	54,63

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	33,24
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	35,65
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	35,08
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	42,32
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	24,73
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	75,33
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	29,33
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	33,70
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	25,88
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	29,90
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	35,08



À partir de
10,24^{HT}
914713

Poubelle - Plastique à pédale

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	10,24	1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	14,15	1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	21,62	1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



54,22^{HT}
981241

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc

981241 **54,22** 1
Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.

9,55^{HT}
006309



Nettoyant pour local vide ordures

006309 Bidon 5 L **9,55** 3

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



SANS CONTACT

116,15^{HT}
E11274

INOX
10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
590x420x950 mm
E11274 **116,15** 1

POUR MILIEU ALIMENTAIRE

À partir de
148,93^{HT}
E15049



Support de sac mobile
110 L - 580x520x990 mm

E15047	Inox AISI 430	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.



MODÈLE PRO

110,40^{HT}
981200

DEMANDEZ
L'ORIGINAL !



Gilac

Support de sac 120 L avec pédale
couvercle couleur

981200	Blanc	110,40	1
981201	Bleu	110,40	1

Existe en vert, rouge et jaune.



À partir de
212,75^{HT}
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX
18/10

Poubelle pour liquide - Inox

816736	50 L ø 390x600mm	212,75	1
816737	100 L ø 475x720 mm	264,50	1



212,75^{HT}
816738

PRIX
LE PLUS
BAS

INOX
18/10

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø 475x850 mm

816738	212,75	1
--------	---------------	---

Produit en acier inox 18/10
AISI 304.



68,43^{HT}
E24194

New

À partir de 5,29^{HT}
007045

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 inclut.

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm

1	007056	Fibre de verre Blanc	7,94 1
2	007045	Aluminium	5,29 1

- 1 Brosse à ongle double**
007114 Blanc **1,73 10**
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.
- 2 Brosse à ongle avec poignée**
007115 Blanc **7,02 12**
Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

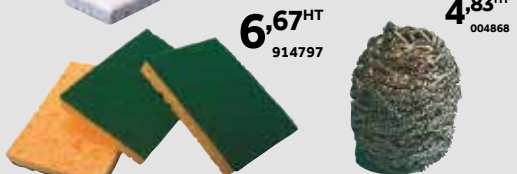


ÉPONGES & LAVETTES

- Éponge végétale - non bordée** Sachet/Cartron
- 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 tampon blanc** Sachet/Cartron
19x3x2,2 cm
- 007135 Éponge bleue **1,09 10/120**
- 007136 Éponge rose **1,09 10/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.
- Éponge cellulaire, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



- Éponge tampon vert** Sachet/Cartron
- 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
- Éponge boule inox** Lot de 10
- 914310 60gr **6,79 1**
- 004868 40gr **4,83 1**
Grande spirale inox AISI 410. Récure fort. Solide et très efficace pour recurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.



- Plus épais, avec mousse synthétique**
- 3,16^{HT}**
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.
- 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.



- À partir de 6,04^{HT}**
007506
- Lavette Micro Tuff** Sachet/Cartron
- 36x36 cm
- 007506 Vert **6,04 5/20**
- 007504 Rouge **6,04 5/20**
- 007507 Jaune **6,04 5/20**
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.
- Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.
- 5,75^{HT}**
007147
- Carré microfibre** Sachet/Cartron
- 40x40 cm
- 007147 Bleu **5,75 5/100**
- 007149 Rose **5,75 5/100**
- 007148 Jaune **5,75 5/100**
- 007150 Vert **5,75 5/100**
Prix du sachet de 5, carton de 100.
- 100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.
- 5,75^{HT}**
007150
- Lavette super** Sachet/Cartron
- 50x35 cm
- 007350 Bleu **5,75 25/150**
- 007351 Rouge **5,75 25/150**
- 007352 Jaune **5,75 25/150**
- 007353 Vert **5,75 25/150**
- 007354 Blanc **5,75 25/150**
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
- 80% viscosité, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



- 14,03^{HT}**
007065
- 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.



- 8,63^{HT}**
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.

- 9,66^{HT}**
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.

- 16,68^{HT}**
007075
- 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.

- 10,47^{HT}**
007061
- 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.

- 14,38^{HT}**
007069
- Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**
- 007069 Blanc **14,38 1**
- 007070 Bleu **14,38 1**
- Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

- 14,38^{HT}**
007070
- Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**
- 007070 Bleu **14,38 1**
- Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

- 10,47^{HT}**
007061
- 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.

- 16,68^{HT}**
007075
- 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.

- 7,94^{HT}**
007056
- Manche 140 cm**
- 007056 Blanc **7,94 1**
- Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

- 11,50^{HT}**
007080
- 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.

- 12,19^{HT}**
007081
- Raclette sol 55 cm**
- 007081 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.

- 24,15^{HT}**
007120
- Support balai Toolflex 990 mm**
- 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..

- 7,94^{HT}**
007056
- Clip pour support balai Toolflex**
- 007159 **9,55 1**
- Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

- 7,94^{HT}**
007056
- Clip pour support balai Toolflex**
- 007159 **9,55 1**
- Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux UV et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieur à 1%.

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.

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.



LE NETTOYAGE DES SOLS

SOLS & SURFACES



Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L **5,64 3**
Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L **7,82 3**
Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L **5,64 3**
Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **40,37 2**
S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

SIGNALISATION



Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **9,78 1**
Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

ARMOIRE À PHARMACIE



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.

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES



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.
Filtre papier non tissé
007641 T7/1 **16,10 1**

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur
câble
alimentation
7,5 m



New

273,70^{HT}
E16981

Numatic

Aspirateur eau et poussières
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^{HT}
E23463

New

Numatic

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.

L'HYGIÈNE DES MAINS

**1 SEUL ET
UNIQUE
DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES
VOS CARTOUCHES
DE SAVON**

20,93^{HT}
006430



**Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique.
Dosage réglable facilement.
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)**

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **20,93 1**

Distributeur avec dosage : en position
économique (position 1) l'appareil délivre
une dose de 0,4ml soit 2500 doses/
cartouches de 1 L.



Distributeur Autocut
36,8x22x35 cm

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
41,40 1

Prix du colis de 6 rouleaux



**USQU'À
ÉPUISEMENT**

14,84^{HT}
140744

Dévidoir maxi
dévidage central

140744 Blanc **14,84 1**

Distributeur de bobine d'essuie-
mains à dévidage central. ABS
blanc. Fermeture à clé.

À partir de
12,08^{HT}
152525

450 FORMATS



Essuie-mains bobine - 450 formats
2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

152525 12,08 1

Lot de 6 bobines.



15,81^{HT}
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés -
2x18 g/m² - 18,5x22 cm

152544 Blanc 15,81 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



26,45^{HT}
152546

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²

152546 Blanc 26,45 1

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



20,13^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Chamois 20,13 1

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



21,39^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc 21,39 1

Prix du colis

Ouate recyclée désencrée blanchie, non
chlorée. Lot de 2 bobines.

LESSIVES

7,76^{HT}
004839



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

Génie
004839 Pulv. 500 ml **7,76 4**
Formule innovante basée sur un
concentré enzymatique. Très
grande efficacité sur toutes les
taches colorées : fruits rouges,
vin, sang, café, thé, épices, herbe,
fond de teint, urine...



Lessive liquide
006503 Bidon 5 L **9,43 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple
mélange de tensioactifs anioniques, non
anioniques et de savon procure à cette lessive
un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé
par un cocktail d'enzymes hautes performances.

**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^{HT}
006503



61,18^{HT}
006701



CS Grands Chefs lessive
spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **61,18 1**

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