



1965
GAFIC

PRIX INDiquÉS
HORS TAXES

Les
INDISPENSABLES
2026

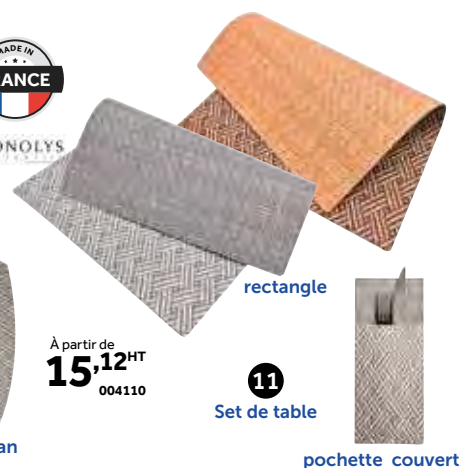
Le bon produit
au bon prix
en stock
toute l'année

 **CHRØLSACE**

 **Votre expert**



www.gafic1965.com



1 Myrtille : 050165 Assiette plate ø 28 cm 8,40 12 - 050166 Assiette plate ø 25 cm 6,33 12 - 050167 Assiette plate ø 23 cm 5,50 12 - 050187 Assiette creuse ø 20,5 cm 5,52 12 - 050185 Assiette à dessert ø 19 cm 4,37 12 - 050186 Assiette à pain ø 15 cm 3,27 12 **2 Port Coton :** 050231 Assiette plate ø 26 cm 6,77 12 - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 4,05 12 - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,70 12 **3 Utopia :** 050130 Assiette plate ø 29 cm 8,80 4 - 050131 Assiette creuse petit bassin ø 27 cm 25,3 cl 8,80 4 - 050132 Assiette à dessert ø 23 cm 6,96 4 - 050133 Assiette creuse grand bassin ø 28 cm 49 cl 8,80 6 - 050134 Assiette plate ø 27 cm 8,51 4 **4 New Kalix 631212** Verre 30 cl ø 8,2x8,5 cm 2,02 12 **5 Cassiopea 032125** Verre transparent 32 cl 3,17 12 - 032127 Verre noir 32 cl 3,64 12 **6 Porcelaine couleur 043285** Lot 6 tasses 10 cl 2,42 6 **7 Oriente 631207** FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,38 6 **8 Quattro Stagioni** verre avec couvercle : 033124 40 cl 1,09 12 - 033507 20 cl 0,98 12 **9 Officina 1825** Salière 5,52 (12) 631221 Poivrière 5,52 12 **10 Mekkano :** 065283 Plaque à partager bois 39,5x19 cm 13,80 6 **11 Set de table :** Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 15,12 1 - 004113 camel vanille/camel 16,27 1 - **Set de table :** Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 18,06 1 - **Pochette couvert :** 10x24 cm 004121 acier blanc/acier 12,31 1

plateau



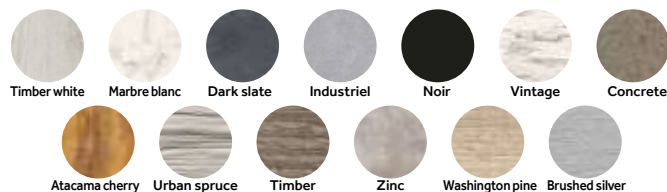
Épaisseur du chant 34 mm



Épaisseur du chant 16,5 mm



Épaisseur du chant 12 mm



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

LA VAISSELLE

les assiettes



PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée

À partir de
0,92^{HT}
E37522

Pyros - Collection carrée

1	E37526	Assiette rectangule 31x21 cm	5,29	6
2	E37525	Assiette carrée 27 cm	4,59	6
3	E37524	Assiette carrée 24 cm	3,57	6
4	E37523	Assiette carrée 21,5 cm	2,88	6
3	E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	4,03	6
4	E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,45	6
4	E37522	Assiette carrée 11 cm	0,92	6



ARÈS

Porcelaine



Chic, solide et intemporelle



Arès

1	162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	11,39	6
2	162001	Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
3	162003	Assiette bord droit ø 27 cm	9,20	6
4	162008	Assiette à risotto - ø 26 cm - Bassin ø 14 cm	11,96	6
5	162007	Assiette creuse ø 25 cm	7,36	6
6	162000	Assiette plate ø 21 cm	5,52	6
7	162002	Assiette bord droit ø 21 cm	7,36	6
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,90	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,60	6

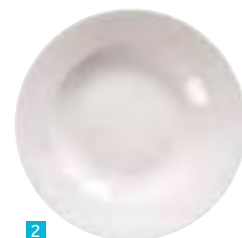
À partir de
4,60^{HT}
162006

Décor noir mat.



SMART

Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocsÀ partir de
1,61^{HT}
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,76	6
1	044301	Assiette plate ø 23 cm	2,19	6
1	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,78	6
1	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,61	6
2	044304	Assiette creuse ø 23 cm	2,07	6





Un design artisanal fait main

POSÉIDON

Porcelaine



À partir de
6,79^{HT}
162064

Poséidon

1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	12,54	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	12,54	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
6	162064	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.



HÉLIOS

Porcelaine



À partir de
6,79^{HT}
162074

Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	12,54	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	12,54	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
6	162074	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.



TOBOGAN

Porcelaine



À partir de
4,14^{HT}
030337

Tobogan

1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	8,63	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,75	6
3	030337	Bol ø 14 cm	4,14	6




CIRCÉ
Porcelaine

Un éclat unique au service de vore table !

Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	14,84	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	12,54	6
3	162051	Bassin ø 16 cm	10,70	6
4	162054	Assiette plate ø 27 cm	12,54	6
5	162052	Assiette creuse ø 25 cm	9,78	6
6	162050	Assiette bord droit ø 21 cm	7,82	6
7	162053	Assiette bord droit ø 27 cm	10,70	6
	162055	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
	162056	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.

À partir de **6,79^{HT}**
162056


DANUBIO
Porcelaine

Danubio

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

À partir de **2,42^{HT}**
E24221


VERVE
Porcelaine

NEW

Verve

1	E04121	Plat oval 32 cm	18,40	1
2	050224	Assiette risotto ø 27 cm	7,59	6
3	050225	Assiette ø 27 cm	6,33	12
4	050218	Assiette creuse ø 23 cm	5,75	12
5	050226	Assiette ø 21 cm	5,29	12
6	050228	Bol 10 cm - 188 ml	4,49	6

À partir de **4,49^{HT}**
050228



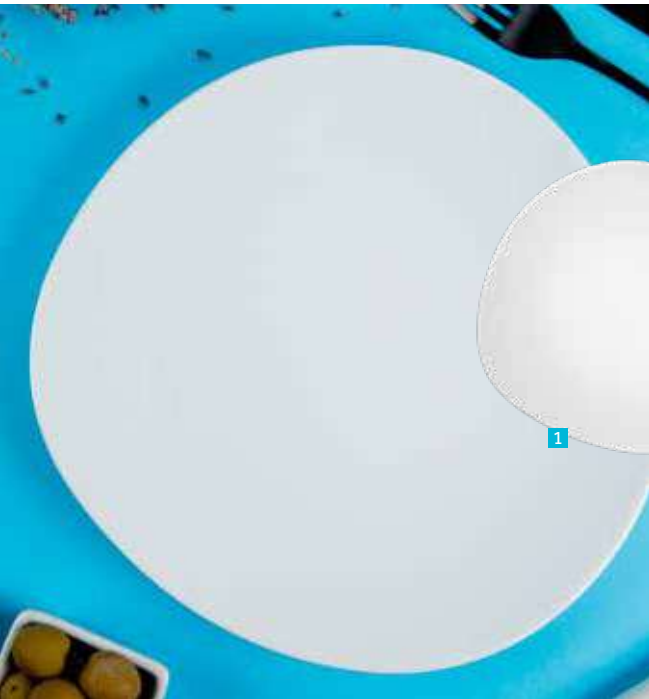
BLOOM
Porcelaine



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

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

À partir de
6,67^{HT}
E19505



FRENCH RIVIERA
Porcelaine



La simplicité pour sublimer
vos créations

À partir de
4,49^{HT}
030341

French Riviera		SABREQUENINIS	
1	030338 Assiette de présentation ø 31 cm	12,08	6
2	030339 Assiette plate ø 27 cm	5,06	12
	030340 Assiette à dessert ø 22 cm	4,37	12
3	030342 Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	5,29	6
4	030341 Assiette calotte 21x20 cm	4,49	6



PAN
Porcelaine



À partir de
5,87^{HT}
162010

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



Décor digital print.

BULLE
Porcelaine



1

2



3

4

À partir de
7,13^{HT}
030330

Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	15,99	12
2	030327	Assiette à pâtes ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	13,23	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	7,94	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	7,48	12
	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	7,13	12



SNELL

Porcelaine



1

À partir de
7,94^{HT}
988550



3



2

SNELL

Sage (vert)

Sky (bleu)

Sand (beige)

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

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

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



APHRODITE

Porcelaine



À partir de
6,79^{HT}
162024



Aphrodite

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

Décor digital print

HERMÈS

Porcelaine

À partir de
5,87^{HT}
162030



Hermès

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

Décor digital print



NYX

Porcelaine

10,70^{HT}
162043



Nyx

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

Décor digital print.





ANTIQUE

Porcelaine



À partir de
4,14^{HT}
030320



Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	10,64	12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	7,13	12
	030318	Assiette plate ø 26 cm	5,06	12
3	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	5,06	12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	4,14	12

PERLA

Porcelaine

À partir de
4,26^{HT}
050155



Perla

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

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

ALICE

Porcelaine



À partir de
3,11^{HT}
030325

Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	10,64	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	5,29	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm Bassin 15,5 cm	4,03	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,97	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	3,11	12

VENTOUX

Porcelaine



Assiette à ailes fines

À partir de
2,99^{HT}
030315



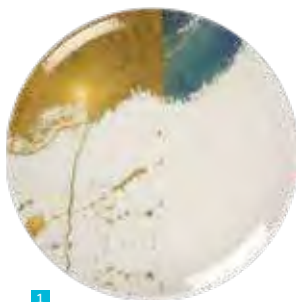
Ventoux

1	030310	Assiette à pâtes ø 30 cm bassin de 19 cm	10,93	6
2	030311	Assiette plate ø 27 cm	6,09	12
	030312	Assiette plate ø 24 cm	4,60	12
3	030313	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	4,60	12
	030314	Assiette à dessert ø 19 cm	4,03	12
	030315	Assiette à pain ø 17 cm	2,99	12



DYONISOS

Porcelaine



Dyonisos

1	162081	Assiette plate ø 27 cm	7,82	6
2	162082	Assiette creuse ø 25 cm	8,74	6
	162080	Assiette plate ø 21 cm	5,87	6

Décor digital print.

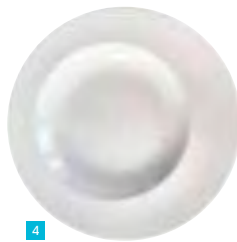


À partir de
5,87^{HT}
162080



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



Bassin décalé

Asymétrique - Bassin décalé				
1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	10,12	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	4,03	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,57	6
4	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,57	6
5	047011	Coupelle 22 cl	5,00	6
6	047012	Coupelle 10 cl	3,80	6
7	047013	Coupelle 6 cl	3,05	6
8	047014	Théière 40 cl	11,67	1
9	047015	Crémier 20 cl	6,10	6
10	047016	Sucrier 25 cl	9,78	1
11	047003	Tasse à café 9 cl	2,19	6
12	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,96	12
13	047019	Tasse à thé 20 cl	2,53	6
14	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	2,19	6
15	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	3,05	6
16	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,70	6

À partir de
1,96^{HT}
047018





STAINS

Porcelaine

À partir de
4,49^{HT}
E37327

NEW

Stains

Saturnia

1	E37321	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	7,48	6
2	E37325	Assiette plate ø 28x2,5 cm	5,52	6
3	E37322	Assiette à pâte 27,5 cm - ø int. 14,5x6 cm	10,93	6
4	E37326	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,72	12
5	E37327	Assiette à dessert ø 21x2,2 cm	4,49	12

TABLE

Porcelaine

À partir de
4,83^{HT}
E37312

NEW

Table

Saturnia

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	7,71	6
2	E37309	Assiette plate ø 28x 2,5 cm.	5,87	6
3	E37306	Assiette à pâte ø 27,5x ø int. 14,5x6 cm	11,27	6
4	E37311	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	5,06	12
5	E37312	Assiette à dessert ø 21x 2,2 cm	4,83	12

LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de
3,68^{HT}
E37515

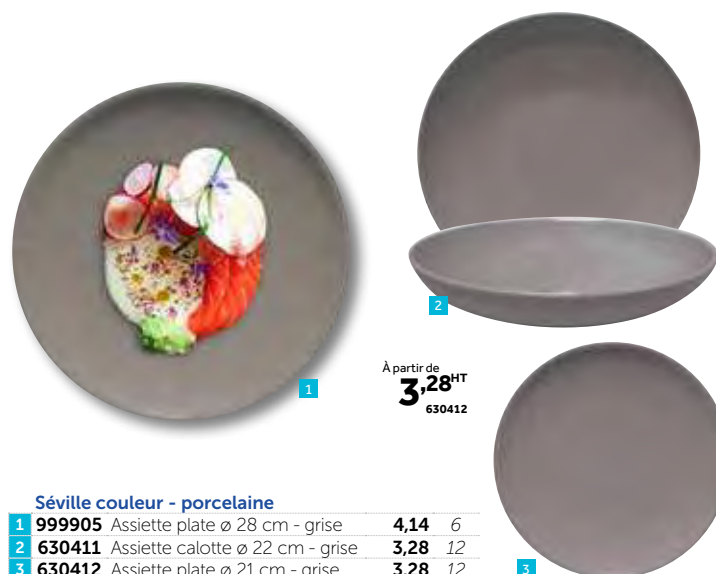
Lounge

1	E37514	Blanc - 28x2,5 cm - Empilable	6,33	3
2	E37515	Blanc - 20,5x2,5 cm	3,68	6

NEW

SÉVILLE COULEUR

Porcelaine

À partir de
3,28^{HT}
630412

MONALYSA

Porcelaine

Forme coupe,
sans aileÀ partir de
3,34^{HT}
047007

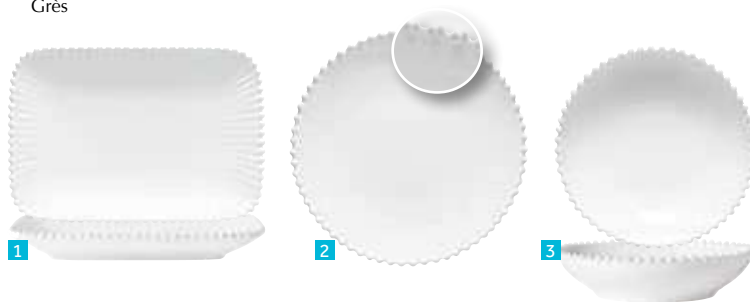
Monalysa

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



PEARL

Grès



Pearl

COSTA NOVA
PORTUGALÀ partir de
6,44^{HT}
E21872

1	E21883	Assiette rectangulaire 30x21 cm	19,44	1
2	E21867	Assiette plate ø 28 cm	9,09	6
3	E21889	Salad bowl ø 24 cm	8,86	6
	E21886	Assiette plate ø 22 cm	7,36	6
5	E21872	Bol ø15 cm	6,44	6

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



BRISA

Grès

À partir de
7,48^{HT}
E20896

Brisa

COSTA NOVA
PORTUGAL

1	E20924	Assiette plate ø 28 cm	9,43	6
2	E20937	Salad bowl incliné ø 24 cm	11,79	6
	E20936	Assiette plate ø 22 cm	7,76	6
3	E20919	Bol oursin ø 18 cm	12,19	6
4	E20928	Bol oval 10x7 cm	5,52	1
5	E20896	Pot à sauce 11 cl	7,48	6



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



SPLACH

Grès



Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	7,71	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	10,12	4
3	030367	Assiette plate ø 27 cm	5,75	6
4	030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,80	6
3	030366	Salad bowl ø 20 cm	10,01	6
4	030369	Coupelle ø 13 cm	3,80	6

À partir de
3,80^{HT}
030368

4

MODULO NATURE

Grès



NEW

À partir de
10,81^{HT}
903114

Modulo Nature

	Noir	boite	carton	Jade	boite	carton
1	Assiette plate ø 28 cm	166062	12,02	6	10,93	12
2	Assiette coupe ø 25 cm	903110	16,45	6	14,95	12
3	Assiette coupe ø 22 cm				E25587	16,45
4	Assiette à dessert ø 21 cm	903114	11,89	6	10,81	18
					E37420	11,89
						10,81

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

ETNA

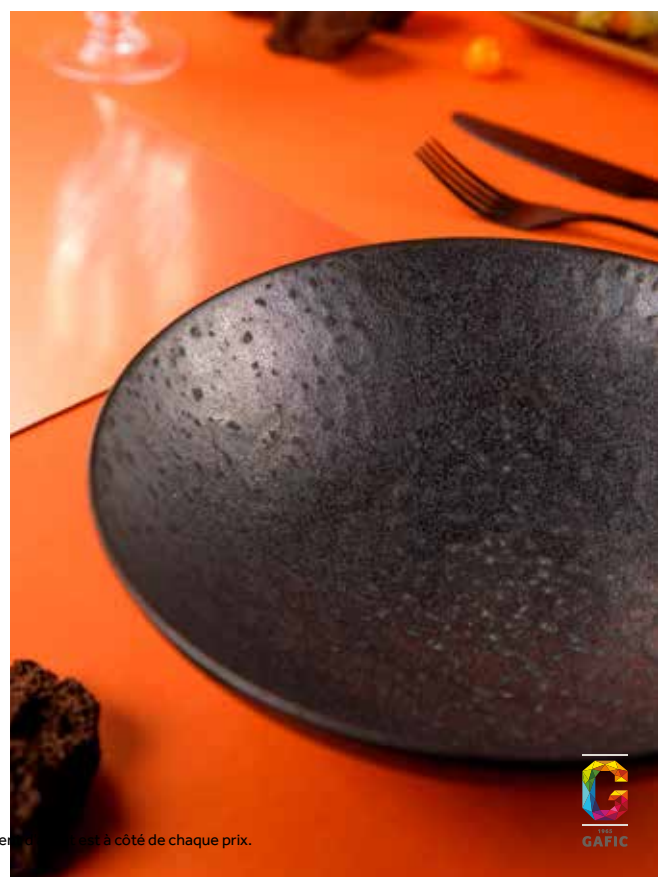
Grès

À partir de
3,80^{HT}
030349

Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	12,54	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	9,09	6
3	030348	Assiette creuse ø 22 cm	10,81	3
4	030347	Salad bowl* ø 21 cm	7,71	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	10,70	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	6,79	6
7	030349	Assiette à pain ø 17 cm	3,80	6

*non empilable





PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



1



2



3

	Pont Japonais (vert)		Nymphéas (bleu)	
1 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm	030357	11,04	030351	10,06 4
2 Assiette de présentation ø 32 cm	030358	9,32	030350	9,29 6
Assiette plate ø 28 cm	030359	7,13	030352	5,75 6
3 Assiette à bord droit* ø 27 cm	030360	10,93	030353	9,95 1
Assiette à dessert ø 23 cm	030361	5,64	030354	4,77 6
4 Salad bowl* ø 21 cm	030362	9,66	030355	8,74 6
5 Coupelle ø 14 cm	030363	4,49	030356	3,68 6

*non empilable



4

À partir de
3,68^{HT}
030356

5

GEMSTONE

Grès

PASSE
AU FOUR

1



2



3



5

7



6

À partir de
3,39^{HT}
E25958

GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone	VISTA ALEGRE 1922
1 Plat ovale 30x15x3 cm	E02983	E02967	E14135	050236	11,39 12
2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm	E02978	E02976	E14136	050237	10,64 12
3 Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl	E02986	E02972	E14130	050235	9,09 12
4 Assiette plate ø28 cm	E02979	E02969	E14129	E03068	10,24 12
Assiette plate ø22 cm	E02985	E02970	E14131	E03069	8,63 12
5 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl	E02981	E02975	E14132	E03072	7,19 6
Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl	E02992	E02991	E14133	050238	5,64 6
6 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl	E02998	E02997	E14134	E03077	5,18 24
7 Bol 7x3 cm - 5 cl	E25958	E25942	E25921	E25969	3,39 12

NEW

NEW

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

LA VAISSELLE incassable

IDÉAL PLAGE &
BORD DE PISCINE

VERRE

Sans & Tritan

À partir de
1,10^{HT}
520360



Verre transparent

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

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

BOL

À partir de
4,49^{HT}
E35806



NEW

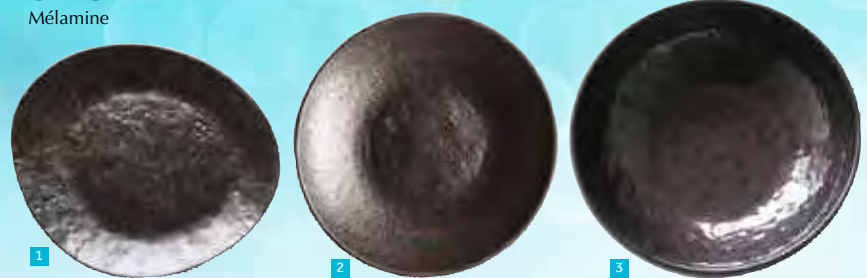
Bol rond	Blanc	Noir		
ø12x4 cm	E35843	5,64	E35806	4,49 12
ø14x5 cm	E35845	6,33	E35807	5,35 12
ø17,5x5 cm	E35847	12,65	E35808	10,35 12
ø19,2x6,8 cm	E35849	13,69	E35809	10,58 12



ADRIER 

ORION

Mélatine



SALSA BLANCHE

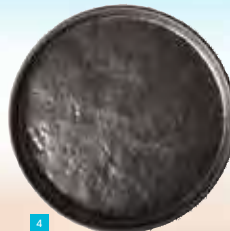
Mélatine

NEW

Salsa blanche

E35785	ø28 cm	14,38	12
E35784	ø23 cm	11,39	12

À partir de
11,39^{HT}
E35784



NEW

À partir de
9,09^{HT}
E40646

Orion

1	E40644	Assiette ovale 27x23 cm	18,40	12
2	E40645	Assiette creuse ø 26,4x5 cm	14,95	12
3	E40646	Bol ø 19x7 cm	9,09	24
4	E40647	Assiette ronde bord droit ø 25,4x2,5 cm	25,88	24

SALSA BLEUE

Mélatine



Salsa

1	E23925	Assiette ovale 30x22 cm	18,98	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	19,44	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	13,34	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	11,50	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	10,75	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	9,72	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	6,67	24



À partir de
6,67^{HT}
945200



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

LA PRÉSENTATION

les individuelles

idéal
Pour présenter vos accompagnements

NEW

2,99^{HT}
E37504



PASSE
AU FOUR

Soupière tête de lion
Porcelaine

E37504	13x11,8x7,3 cm - 45 cl	2,99	4
E37503	20,6x20,6x4,6 cm	2,88	6

159,85^{HT}
A69043



PASSE
AU FOUR



TOUS FEUX
dont induction

LE CREUSET®

Cocotte ronde noire mat

A69043	ø 18 cm 1,8 L	159,85	1
---------------	---------------	---------------	----------

À partir de
10,24^{HT}
E30708



PASSE
AU FOUR



Céramique culinaire



PASSE
AU FOUR



4,83^{HT}
044476

Cassiolette

044476 70 cl - ø 20x15,5 cm **4,83** **6**

Porcelaine noire couvercle blanc.

PASSE
AU FOUR

2,93^{HT}
064117



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,93** **12**

Porcelaine.



Ultra légère !

PASSE
AU FOUR

À partir de
16,68^{HT}
912310

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310	Rond 25 cl - ø 10 cm	16,68	1
912312	Rond 90 cl - ø 14 cm	27,60	1
912311	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm	20,70	1

TOUS FEUX
dont induction

NEW

Appolia
Plat individuel*

Ardoise

Ecru

Noir

Vert sauge



	Ardoise	Ecru	Noir	Vert sauge	
47 cl - 15x10x4,5 cm	E30708	10,24	E30707	10,24	E30709 10,24 6
66 cl - 13x13x4,5 cm	862052	11,49	862053	11,49	900827 11,49 E38100 11,49 6
85 cl - 18x12x4,5 cm	862050	11,49	862051	11,49	900826 11,49 E38098 11,49 6

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

* Dimensions intérieures

À partir de
13,23^{HT}
911358

PASSE
AU FOUR

Plat magma - avec plateau

911356	Rond ø 12 cm	12,65	1
911357	Rond ø 15 cm	17,25	1
911358	Oval 15x10 cm	13,23	1
911359	Oval 17x12 cm	18,98	1

Plat magma - sans plateau

911381	Oval 21,7x15 cm	17,25	1
---------------	-----------------	--------------	----------

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



Faitout

990166	rond - 20 cl - ø 12x3 cm	13,80	1
990165	ovale 25 cl - 17,5x12,5 cm	18,98	1

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

LES CONTENANTS

pour accompagnement

panier & seau de présentation



Panier à frites
501520 10x9x7 cm 7,94 1
Inox laqué noire.



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



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



À partir de **3,57^{HT}**
501528
Seau de présentation inox
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl 4,08 1
2 501528 ø7x7 cm 20 cl 3,57 1



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



Panier à frites
630260 12x10x9 cm 9,20 1
Couleur cuivrée



Seau de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm 3,51 1
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



5,35^{HT}
041703
Coupelle conique martelée
ø7x10,5 cm
041703 5,35 12
Matière inox



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



Poêle de présentation
501523 ø16 cm 5,29 1



Barquette à frites
40 cl - 17,3x12,7x5cm
150335 5,69 24
Mélamine, écologique :
réutilisable & lavable.

pot à sauce & coupelle



Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm 3,34 12



Mini coupelle
ø8x2,5 cm
501554 2,24 6
Porcelaine



Ramequin à sauce en mélamine blanc
041704 5,5 cl 1,36 12
Non compatible micro-ondes.



Pot à sauce - inox
7,5 cl - ø5,8x4,5cm
083006 0,51 12



1



2

À partir de **1,67^{HT}**
E19838
Coupelle Fingerfood Tognana
Porcelaine
1 E19822 6,5 x 3,6 cm 2,19 24
2 E19838 6,5 x 4 cm 1,67 24



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



3,39^{HT}
E25958
GEMSTONE
Bol 7x3 cm - 5 cl
Lapis Lazuli E25958 E25942 E25921 E25969 3,39 12
Jade Coral Moonstone VISTA ALEGRE 1924



4,60^{HT}
E23205
Coupe 2 compartiments Lacor
E23205 19x9 cm 4,60 1
Coupe en porcelaine.



2,61^{HT}
630315
Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc 2,61 24
630316 Taupe 2,61 24
630318 Noir 2,61 24
630317 Rouge 2,61 24



Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

LES MINIATURES

Verrine & coupe

mélamine

Voir « assiette café gourmand »
page 21 !À partir de
6,90^{HT}
990238

Verrine et plateau en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	9,78	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	7,48	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	7,48	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	7,48	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	6,90	6

porcelaine

À partir de
1,61^{HT}
063275À partir de
1,27^{HT}
044191**1,38^{HT}**
050206**NEW**À partir de
1,15^{HT}
E37519

Soupière tête de Lion

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

Coupelle évasée

● 044189	haute ø 6,3x3,5 cm - Noir	1,73	12
● 044191	basse ø 8,5x2,5 cm - Noir	1,27	12

Cérutil ramequin

050206	15 cl - ø 9x5,5 cm	1,38	1
--------	--------------------	------	---

Miniature blanc

E37518	Carrée basse 7x7 cm	1,15	12
E37519	Évasée carrée 5,8 cm	1,15	12

À partir de
1,38^{HT}
E37520**NEW**À partir de
0,98^{HT}
E37516**NEW****1,04^{HT}**
E37521**NEW****1,84^{HT}**
044179**NEW**

Inclinée

● 044193	9,6 cm - Noir	2,19	12
E37520	9,6 cm - Blanc	1,38	12

Mini bol 10 cl

E37516	ø 6 cm - Blanc	0,98	12
● 044254	ø 6 cm - Noir	1,50	12

Coupelle évasée

E37521	haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc	1,04	12
--------	----------------------------	------	----

Vague carrée

● 044179	6x6 cm - Noir	1,84	12
----------	---------------	------	----

À partir de
1,04^{HT}
E37508

Coupelle Parapluie

E37508	7,6x7,6x3,3 cm	1,04	12
E37509	8,2x6x3 cm	1,15	12

À partir de
1,44^{HT}
063272

Coupelle Goutte d'eau

063272	3,5 cl - ø5x4 cm	1,44	18
E37506	5,5 cl - ø6x5 cm	1,27	12
● 063270	25 cl - ø9x9 cm	2,53	6

**1,73^{HT}**
063299

Coupelle papyrus

● 063299	7 cl - 8,7x8,7x4 cm	1,73	12
----------	---------------------	------	----

À partir de
0,98^{HT}
630230

Moule céramique

630230	ø8,95x2,9 cm	0,98	42
630231	ø11,5x2,5 cm	1,09	44

Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de
0,91^{HT}
064116

Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø6,8x4,2 cm	0,91	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8x4,6 cm	0,92	6
160960	13cl - ø 8,5x6,1 cm	3,34	12
064114	n°1 - 19 cl - ø 10x5,4 cm	1,27	6

6,79^{HT}
063265

Set tapas

30,2x9,7x3,7 cm	
063265	6,79

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

NEW**0,81^{HT}**
E37512

Cuillère dégustation

E37512	12, 8x4,6x4,5 cm	0,81	18
--------	------------------	------	----

NEW**1,73^{HT}**
E37510

Plat à crème brûlée

E37510	ø13x3 cm	1,73	6
--------	----------	------	---

● = « Fin de gestion de stock »



Diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149

1,82^{HT}
724714

MADE IN FRANCE
LA ROCHERE

2,88 6



Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656

0,91^{HT}
033656

0,91 12



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

1,67^{HT}
905202

1,67 6



Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532

1,13^{HT}
033532

1,13 6



Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm
030618

0,93^{HT}
030618

1,03 6 0,93 48



1,82^{HT}
724714

Verrine Ouessant

724714 8 cl - ø 7x5,7 cm

1,82 6



Kube

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

À partir de **1,55^{HT}**
030730



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

0,78^{HT}
760067

2,05 6



0,78^{HT}
760067

Verrine Analya

10 cl - ø 5,1x8,4 cm
boîte carton
0,86 6 0,78 48

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE



Eskale

903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm **1,90 6 1,73 24**
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm **1,67 6**

À partir de **1,67^{HT}**
903661

ARCOROC



QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

1,29^{HT}
760108

Verrine Derin

13 cl - ø 6,1x7,7 cm
760108 **1,42 6 1,29 48**



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

4,78^{HT}
760060

760060 **5,26 2 4,78 24**
Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.



Quattro Stagioni

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

À partir de **2,38^{HT}**
033125



2,13^{HT}
037088

Bubble

1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm **2,13 6**

Ouessant

2 724710 13 cl - ø 9x12 cm **2,65 6**

LA ROCHERE



Délice

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

À partir de **2,88^{HT}**
724712

LA ROCHERE

idéal

Pour dresser vos
entrées & desserts !



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

4,60^{HT}
501553

comas



Mini pot porcelaine
ø 8x2,5 cm
501554 **2,24 6**

2,24^{HT}
501554

comas



Bocal hermétique

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

À partir de **3,24^{HT}**
033116



LA ROCHERE



10,21^{HT}
030733

Troquet

10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733 **10,21 1**

Prix du coffret de 4 verres.

LA ROCHERE

Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

3,16^{HT}
630265



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



2,16^{HT}
030704



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

1,90^{HT}
030720



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

2,24^{HT}
037087



Carat
19 cl - ø x8,6 cm
037087 **2,24** 6



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



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

2,76^{HT}
030702



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

1,25^{HT}
037052



Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052 **1,38** 6 **1,25** 72

1,59^{HT}
030723



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

2,18^{HT}
032014



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



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



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

À partir de

2,42^{HT}
030617



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



4,11^{HT}
905026

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

À partir de **4,14^{HT}**
030796



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



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

5,64^{HT}
E43938

NEW



Coupe à glace
ø 9x9 cm
E43938 **5,64** 12

accessoires

Idéal USAGE INTENSIF

6,15^{HT}
041650

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



26,45^{HT}
018550

Cuillère pression

018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml **26,45** 1
018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml **26,45** 1
018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml **26,45** 1
018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml **26,45** 1

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



Portionneur à glace

905039 20 boules/L - ø 5,3 cm **14,38** 1
905037 24 boules/L - ø 5 cm **14,38** 1
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm **14,38** 1
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm **10,35** 1
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm **14,38** 1

À partir de **10,35^{HT}**
905033

À partir de **39,68^{HT}**
287020



Siphon aluminium
287020 50 cl **39,68** 1
287021 1 L **47,73** 1
Pour le froid.

11,39^{HT}
020114



Cartouche à chantilly
Boîtes de 24 cartouches

020114 **12,52** 1 **11,39** 25



NEW

INOX 18/10

À partir de **81,94^{HT}**
987100

Siphon inox froid et chaud

Jusqu'à 70 °C
987100 50 cl - 14x8,3x30 cm **81,94** 1
287030 100 cl - 14 x 9,5 x 37 cm **90,85** 1

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



95,45^{HT}
990243

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
1 L - ø10x35 cm
990243 **95,45** 1

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



LA CAFETERIE

Café & thé

café gourmand



NEW

4,49^{HT}
E37527

Spécial café gourmand
E37527 ø22,8 cm **4,49 6**
Porcelaine. Tasse non incluse.



NEW

16,68^{HT}
107002

Planche de service Fusina
107002 28x17,5x2 cm **16,68 1**
Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon ø 5 cm. Cuillère et tasse non incluses.

café



À partir de 1,96^{HT}
047018

Asymétrique

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

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe bassin décalé.



1,09^{HT}
037055

Caprice

037054	Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm	1,52	6	1,38	72
037055	Soucoupe - ø 14x1,7 cm	1,20	6	1,09	72

En verre



1,38^{HT}
037054



6,61^{HT}
050157

Ensemble Perla

050157	9 cl	6,61	6
--------	------	------	---

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.




4,78^{HT}
760060

Tasse à espresso double paroi

760060	8 cl - ø 5,9x6,4 cm	5,26	2	4,78	24
--------	---------------------	------	---	------	----


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

Thé



4,14^{HT}
030183


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



NEW

2,88^{HT}
E37513


Tiffany 35 cl
E37513 ø 8,4x10,5cm **2,88 6**
Porcelaine, blanc



1,83^{HT}
E14119


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

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



5,18^{HT}
166034

Vital 30 cl
ø 7,5 x 9 cm
166034 **5,18 6**



2,19^{HT}
E14126

Callie 37 cl
ø 12,5x11,1 cm

E14125	Bleu	2,19	12
E14126	Taupe	2,19	12



20,59^{HT}
E14113

Théière Flora 1 L

E14113	17,5x14,2x18,5 cm	22,64	1	20,59	4
--------	-------------------	-------	---	-------	---

Fonte noire.



À partir de 3,68^{HT}
044243

Génie - porcelaine

044243	Pot à lait - 15 cl	3,68	4
044242	Pot à lait - 35 cl	6,33	12
044241	Théière - 35 cl	6,90	1
044240	Théière - 50 cl	9,20	1



À partir de 8,34^{HT}
041617

Cafetière & théière inox

041612	Cafetière 60 cl	11,16	1
041613	Cafetière 1 L	13,00	1
041617	Théière 30 cl	8,34	1
041616	Théière 60 cl	10,58	1



À partir de 3,05^{HT}
041604

Crémier & Pot droit inox

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

LES PLANCHES

présentation

Bois de noyer ultra tendance

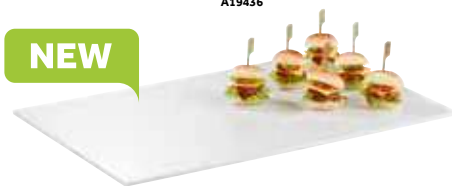
**Planche arrondie**

901631 32x18 cm 25,19 1

901632 43x27 cm 31,63 1

Planche en noyer avec poignée.
Non compatible lave-vaisselle.43,70^{HT}
A19436

NEW

**Plateau Zéro**

A19436 GN 1/1 - 53x32,5x1,5 cm 43,70 1

Mélamine, blanc avec pieds antidérapants

Planche en marbre et bois

E25604 38x18 cm 35,65 1

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

901630 Ø 25 cm 13,23 1

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

901629 30x25 cm 12,65 1

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

901633 30x24x1,8 cm 19,44 6

Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de
8,63^{HT}
501583**Planche de présentation**

1 501581 40x30x1,2 cm 15,30 1

2 501582 35x25x0,8 cm 13,69 1

3 501583 28x20x0,8 cm 8,63 1

Planche en fibre de bambou, bords
arrondis. Non compatible lave-vaisselle.**Planche ronde avec ardoise**

990169 38,5x28x1,5 cm 19,55 1

Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise
naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.À partir de
7,48^{HT}
001373**Planche rectangulaire**

1 001373 40x10x1,5 cm 7,48 1

2 001374 50x18x1,5 cm 14,38 1

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

001590 44x17x1,5 cm 25,30 1 23,00 4

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

760105 45x20x1,2 cm 4,78 1

Planche de présentation en bambou avec
inscription. Non compatible lave-vaisselle.**Planche en bois Acacia**Poignée en cuivre
001560 60x12x2 cm 18,40 1**Planche rectangulaire**

D22925 26x10x0,5 cm 1,73 1

Ardoise - certifiée contact alimentaire
Angles arrondis bords sciésÀ partir de
3,57^{HT}
501558**Ardoise**

501556 GN1/1 - 53x32,5 cm 7,71 1

1 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 4,49 1

501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm 3,57 1

Non compatible lave-vaisselle.

Base bois accacia

501559 GN1/1 27,03 1

2 501560 GN1/2 13,69 1

501561 GN1/3 10,93 1

Non compatible lave-vaisselle.

28,75^{HT}
901628**Planche feuille**

901628 47x25x1,5 cm 28,75 1

Planche en accacia avec poignée. Non
compatible lave-vaisselle.16,68^{HT}
107002**Planche de service Fusiona**

107002 28x17,5x2 cm 16,68 1

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



NEW

APS

20,13^{HT}
630215**Planche longue**

630215 60x15x1,5 cm 20,13 1

Planche de présentation en bois
d'accacia. Non compatible lave-vaisselle.

BURGER & STEAK

À partir de
3,57^{HT}
501558

1 Ardoise		comas
501557	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	4,49 1
501558	GN1/3 - 32,5x17,6 cm	3,57 1
2 Base bois accacia		
501560	GN1/2	13,69 1
501561	GN1/3	10,93 1

Non compatible lave-vaisselle.

14,84^{HT}
041623

Caisse à burger

041623 30x21x7 cm **14,84 1**

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

Papier à burger

Carton

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

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

37,95^{HT}
146103

4,83^{HT}
E30805

Couteau à steak

E30805 Kamet Rosewood 23,5 cm - Manche bois rosewood **4,83 6**

NEW

comas



Emballage à burger Times

909437 28x34 cm **29,21 4**

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

Stick à burger

501530 **0,75 12**

Prix unitaire.

Inox AISI430. Ep. 2 mm.



Pique plat 15 cm

948631 **3,45 10**



0,51^{HT}
083006

Pot à sauce - inox

7,5 cl - ø5,8x4,5cm

083006 **0,51 12**



3,99^{HT}
760065

Panier à frites

760065 10x9x11 cm **3,99 1**

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



Pyros - Collection carrée

E37526 Assiette rectangle 31x21 cm **5,29 6**

5,29^{HT}
E37526

NEW

À partir de
30,48^{HT}
630239

Papier alimentaire - 31x31 cm

630239 Beige naturel «Times» **30,48 1000**

630236 Carreaux rouge/blanc **30,94 1000**

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



4,43^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli

ø 30,5x28,5 cm

999906 **4,43 12**



6,44^{HT}
063241

Assiette à steak Vancouver

30x20 cm

063241 **6,44 12**



17,14^{HT}
085321

Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm **17,14 1**

Bois en hêtre massif. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de
24,15^{HT}
096505

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm **29,90 1**

096505 33x23 cm **24,15 1**

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



LA PIZZERIA

À partir de
7,48^{HT}
E37321

Stains

E37321 Assiette à pizza
ø 33 cm **7,48** 6

3,17^{HT}
E13990

Ultra légère & résistante

Assiette à pizza Ronda

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

À partir de
7,71^{HT}
E37305

Table

E37305 Assiette à pizza
ø 33x1,8 cm **7,71** 6

10,93^{HT}
919050

Assiette à pizza

919050 ø 32 cm **10,93** 6
Porcelaine hôtelière

À partir de
3,39^{HT}
999907

Assiette à pizza Napoli

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

18,29^{HT}
516200

Bord incliné pour
faciliter le service

Planche de dégustation

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



3,05^{HT}
053056

Jumbo - couteau à pizza/steak

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



3,16^{HT}
099101

Couteau à pizza - lame microdentée

099101 Lg 10 cm **3,16** 12
Prix unitaire, vendu par 12

4,83^{HT}
096329



Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé
Compatible lave-vaisselle

ARCOS

4,83 12

8,46^{HT}
033123

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

033123

8,46 6



5,18^{HT}
030171



Huilier 25 cl
7,4x5 cm

030171 **5,18** 12

Remplace la boîte à pizza en carton



90,85^{HT}
981244

Boîte à pizza

981244 Lot de 10 **90,85** 1

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



Gilac



RETROUVEZ
nos grilles, pelles
et accessoires à pizza
PAGE 87

CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

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

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

LES PÂTES & SALADE



4,72^{HT}
999912

Sans aile

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 4,72 6



4,89^{HT}
010404

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



5,06^{HT}
063296

Bol incliné
063296 ø18x8,4 cm 5,06 4



11,79^{HT}
E20937

Salad bowl Brisa
ø 24 cm - incliné
E20937 11,79 6



NEW 10,24^{HT}
E37684

Salade Bowl incliné
E37684 ø23 cm - 9x6,5 cm 10,24 4



6,33^{HT}
044154

Sillons réguliers
sur l'extérieur

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



8,86^{HT}
E21889

Salad bowl Pearl
ø 24 cm
E21889 8,86 6



8,74^{HT}
162063

Poséidon
162063 Salad bowl ø 20 cm 8,74 6
Décor Artistic glazes.



8,74^{HT}
162073

Hélios
162073 Salad bowl ø 20 cm 8,74 6
Décor Artistic glazes.



8,74^{HT}
162055

Circé
162055 Salad bowl ø 20 cm 8,74 6
Décor Artistic glazes.



8,74^{HT}
162014

Pan
162014 Salad bowl ø 20 cm 8,74 6
Décor digital print.



6,90^{HT}
162005

Arès
162005 Salad bowl ø 20 cm 6,90 6
Décor noir mat.



7,71^{HT}
030347

Etna
030347 Salad bowl* ø 21 cm 7,71 6
*non empilable



À partir de
8,28^{HT}
E02972

Assiette creuse Gemstone
ø 22x5 cm - 90 cl
E02986 Lapis Lazuli 9,09 12
E02972 Jade 8,28 12
E14130 Coral 8,28 12
050235 Moonstone 9,09 12



7,71^{HT}
001432

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

Medard de Noblat
Depuis 1886

Brisa
E20919 Bol oursin ø 18 cm 12,19 6



TERRE & MER



Fourchette à escargots inox

Modèle uni
041821 0,25 12

Prix unitaire



Fourchette à huitre inox 18/10

041823 0,40 12



**Cuillère à dents
Tam-Tam - inox**

630268 0,31 12



Couteau à huîtres
Lancette à mitre

090754 Bubinga 7 cm 5,18 1



Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm

095060 Bleu 9,09 1



Pince casse-homard

912278 Lg 19 cm 11,39 1



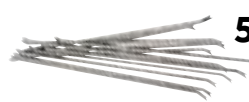
Pince Cracky

085052 4,49 1



Pique bigorneaux

044346 Boîte de 12 0,24 12



Curette à homard inox

042100 5,92 12



Rince doigts

914770 28,64 1
Papier crépé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



Rince doigt «Feel Green»

Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
909429 54,40 320 49,45 1280
100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet



Marmite à moules

632640 ø 18 cm - Noir 11,39 6

Sans inscription.



Plateau fruits de mer

051017 ø 42 cm - inox 14,95 1

Support plateau fruits de mer

042600 Hauteur 20 cm
Haut ø20 cm 9,55 1
Bas ø25 cm



Pot à sauce - mélamine

7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc 2,61 24
630316 Taupe 2,61 24
630318 Noir 2,61 24
630317 Rouge 2,61 24

Non compatible micro-ondes.



Ramequin Vestah Wave

093882 ø 7x3 cm - 7 cl 2,88 12
Mélamine.



Ramequin à sauce

041704 5,5 cl 1,36 12
Mélamine blanche.
Non compatible micro-ondes.



Protection en silicone

630223 15x11 cm 6,10 1
Pour l'ouverture des huîtres.



Moufle de protection

630172 Pour droitier 14,49 1
630173 Pour gaucher 14,49 1



Plat à escargots inox

041010 6 trous - 14,5x16,5 cm 4,89 1
041011 12 trous - 20x23 cm 5,87 1



Pince à escargots

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



Gants cotte de mailles

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

MONTAGNE



Encombrement réduit

194,35^{HT}
280688

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

280688 194,35 1

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

Réglable en hauteur

171,35^{HT}
087151

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

087151 171,35 1

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

Jusqu'à 4 personnes

253,00^{HT}
049855

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

049855 253,00 1

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

217,35^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule

280750 750 W 217,35 1

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

L'ORIGINAL

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

087148 88,55 1

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

88,55^{HT}
087148

l'incontournable fondue

À partir de
21,85^{HT}
632610

Caquelon à fondue en fonte

632610 18x7 cm 21,85 1
632608 21x8 cm 26,45 1

Service à fondue bourguignonne

632604 ø 17 cm 42,55 1

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

42,55^{HT}
632604

L'authentique avec son plateau bois

Idéal en extérieur

48,30^{HT}
632606

Service à fondue savoyarde

632606 Rouge - ø 21 cm 48,30 1

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

44,85^{HT}
913797

Réchaud à fondue Vaches

913797 ø 21 cm 44,85 12

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

33,35^{HT}
913794

Réchaud à fondue Luxe

913794 ø 21 cm 33,35 12

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

63,25^{HT}
E25633

Réchaud à fondue Luxe - Gaz

E25633 ø 24 cm 63,25 24

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

accessoires

3,34^{HT}
E25634

Recharge gaz
pour briquet - 250 ml
E25634 3,34 12

1,15^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g boîte carton
042701 1,27 1 1,15 24

7,48^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 7,48 12

24,73^{HT}
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 24,73 4

9,09^{HT}
913800

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

14,84^{HT}
280690

Couteau à raclette

Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 14,84 1

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



LES COUVERTS

Couvert de table



Cube

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

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

Amefa

À partir de
2,24^{HT}
001762

Swell

E16294	Fourchette de table	2,88 12
E16296	Couteau de table	5,18 12
E16295	Cuillère de table	2,88 12
E16297	Cuillère à café	2,30 12

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

12
Pièces

SWELL

À partir de
2,30^{HT}
E16297PRIX EN
BAISSE
▽INOX
18/10À partir de
1,59^{HT}
048876eternum
CHINA 1984

X-LO

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

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

À partir de
1,96^{HT}
543638

WMF

Signum martelé

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

Inox 18/10. Ep. 3 mm.

SIGNUM MARTELÉ

Finition martelée
qui offre un relief
et un jeu de lumière
uniqueÀ partir de
1,55^{HT}
048404

Atlantis

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

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

eternum
1984À partir de
1,61^{HT}
001359

Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	2,53 12
A67329	Couteau de table	2,78 12
001357	Cuillère de table	2,53 12
001359	Cuillère à café	1,61 12

Inox 18/10- Ep. 7 mm

comas

ATLANTIS



048421 048410 051192

CALLAS



À partir de
2,59^{HT}
501545

comas

Callas

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

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



À partir de
0,92^{HT}
501551

comas

Inglès

001319	Fourchette de table	2,19 12
001320	Couteau de table monobloc	2,59 12
001321	Cuillère de table	2,09 12
001322	Cuillère à café	1,04 12
501551	Cuillère à moka	0,92 12
001326	Fourchette à dessert	2,19 12
001325	Couteau à dessert	2,24 12
001318	Cuillère à dessert	1,90 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



NEW

À partir de
1,27^{HT}
E37425

eternum

Nardo

E37421	Fourchette de table	1,73 12
E37426	Couteau de table	2,53 12
E37424	Cuillère de table	1,73 12
E37425	Cuillère à café	1,27 12
E37422	Fourchette à dessert	1,50 12
E37427	Couteau à dessert	2,42 12
E37423	Cuillère à dessert	1,50 12

Acier inoxydable 18/0. Epaisseur 3 mm



À partir de
0,81^{HT}
050983

artis

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



À partir de
1,44^{HT}
048443

Orenok

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

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

À partir de
0,86^{HT}
050973

artis

Mia

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



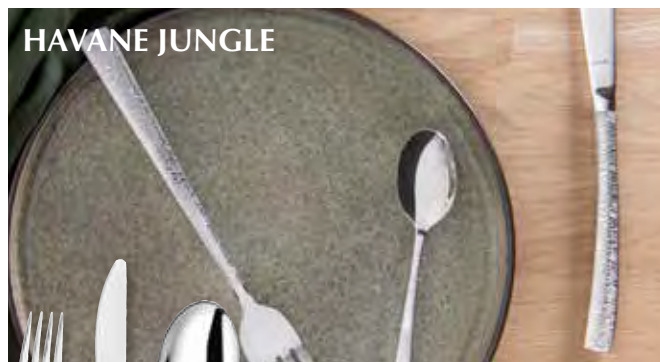
À partir de
0,92^{HT}
050963

artis

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

HAVANE JUNGLE**Havane Jungle**

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



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

BONGOÀ partir de
0,92^{HT}
001992**Bongo**

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



Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

À partir de
1,21^{HT}
047031**Juno**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de
0,83^{HT}
053062**Havane**

053060	Fourchette de table	1,75 12
053063	Couteau de table monobloc	2,59 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,96 12
053061	Cuillère de table	1,75 12
053062	Cuillère à café	0,83 12
053064	Fourchette à dessert	1,27 12
053066	Couteau à dessert	1,82 12
053065	Cuillère à dessert	1,27 12



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de
0,69^{HT}
501552**Madrid**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

couvert satiné**Finition satinée**À partir de
0,81^{HT}
501538**Vieux Paris Satiné**

501533	Fourchette de table	1,73 12
501531	Couteau de table	2,65 12
501532	Cuillère de table	1,73 12
501537	Cuillère à café	0,92 12
501538	Cuillère à moka	0,81 12
501536	Fourchette à dessert	1,32 12
501534	Couteau à dessert	2,42 12
501535	Cuillère à dessert	1,32 12

Finition satinéeÀ partir de
1,33^{HT}
630271**Baguette vintage**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

CASSIOPÉE



AMAZONE



À partir de
1,01^{HT}
045064

Cassiopée 2

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

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de
1,27^{HT}
040683

Amazone

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

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



À partir de
0,74^{HT}
040092

Baguette

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

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



À partir de
0,58^{HT}
001333

Alida

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de
0,81^{HT}
040082

Danube

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

Inox 18/0 - Ep. 2mm

cuillère



À partir de
0,31^{HT}
041852

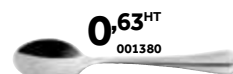


Cuillère à moka Valmy

E25592 0,16 12

Cuillères

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



0,63^{HT}
001380

Cuillère à moka

001380 0,63 12

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

spécial tapas



Fourchette à tapas

E25591 0,29 12



Cuillère à dents Tam tam

630268 0,31 12

manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

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

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

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

NEW



Couteau à steak Kamet Rosewood

E30805 23,5 cm 4,83 6

Manche bois rosewood

NEW



1



2

Couteau à steak Lhoste Madera

1 E30806 Noir - 24,8 cm 6,56 6

2 E30807 24,8 cm 6,56 6

Manche bois de pakka

manche résine



Couteau à steak Fusion

001252 Satiné - Manche ABS Lame lisse - 22 cm 9,66 6



Montblanc - Couteau à steak

001394 Lame lisse - manche acrylique 9,09 6



Couteau à steak / pizza

099101 Lame microdentée - Lg 10 cm 3,16 12



Couteau à steak Evolutions - inox

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



Couteaux à steak

096569 Lg 11 cm - lame microdentée® manche polypropylène 2 rivets 2,54 12



NEW

Couteau à steak Volcano

A15934 Manche en bois de Pakka - Acier inoxydable - Lg 22,5 cm 9,20 12



Couteau à steak vert bleuté

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

Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé 4,83 12

Compatible lave-vaisselle



Couteau à steak

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

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm 8,74 6

Non compatible lave-vaisselle.



Couteau à steak/pizza

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

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



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

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



Couteau de table

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



Couteau à steak Design

760100 Longueur 22 cm 4,76 6

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

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

manche inox



Couteau à steak Bongo

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



Couteau à steak Valmy

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



Fourchette steak perfect

501529 1,67 12

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

Coupe parfaite, lame
chanfreinée des 2 côtés

Couteau à steak

096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée 1,67 12



Couteau à steak Geometric

501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm 4,26 6

Inox 420.



Couteau à steak Steel Force

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm 4,95 12

Inox.



Lot de 12 couteaux à dessert VALMY

A15907 Inox 18/0 - Finition standard 0,50 6

Épaisseur de base 1,5mm

LA VERRERIE

carafe & pichet

L'authentique
pot lyonnais

Broc Bistro

030213	25 cl	2,76	12
030214	50 cl	3,34	12
030215	1 L	4,49	6



Pichet Bistrot

1L - ø 12,5x20 cm	
760071	3,80 6
Pichet en verre.	

Pichet en verre.



Bords renforcés

Misura

032000	25 cl	2,10	12
032002	50 cl	2,74	12
032004	1 L	4,66	6



Optima

033171	28 cl - ø 6x19,6 cm	2,65	12
033172	53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm	3,91	6
033175	75 cl - ø 8x26 cm	3,45	6



Pot lyonnais

E44131	25 cl	7,94	6
E44130	46 cl	8,80	6



Carafe Sergi'eau

760070	70 cl - ø 7,8x20,4 cm	2,42	12
760069	1,21 L - ø 9,2x25,2 cm	3,28	12

Carafe en verre transparent.



Carafe Ypsilon vin

631227	25 cl - ø 237x315 mm	4,37	12
631226	50 cl - ø 198x296 mm	6,44	6
631225	1 L - ø 241x360 mm	8,96	6



Ypsilon transparent

030809	25 cl	4,32	12
030810	50 cl	5,28	6
030811	1 L	9,09	6



Fluid

ARCOROC

031654	25 cl - ø 7,1x13,5 cm	4,37	12
031655	50 cl - ø 9,1x19,3 cm	5,52	6
031656	75 cl - ø 9,6x21 cm	7,48	6
031657	1 L - ø 10,7x26,5 cm	8,97	6



Bouteille Limonade

1L - ø 8,7x31,7 cm	
E14120	2,29 24
Bouteille en verre.	

Bouteille en verre.



Carafe Giara

033504	Transp.	3,12	6
033517	Gris	4,15	6
033518	Azur	4,14	6

1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.À partir de
3,12^{HT}

033504



Carafe Officina1825

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	5,21	6
631214	0,75 L - ø 8,6x24,7 cm	4,77	6

À partir de
6,18^{HT}

631208



Oriente - 1 L

ø 8,5x35 cm	
631208 Transp.	6,18 6
631209 Bleu	7,01 6



Swing

033128	12,5 cl	2,21	20
C53110	25 cl	3,22	12
002301	50 cl	3,34	12
002300	1 L	3,80	6



Carafe - Quattro Stagioni

1 L - ø 10,1x22,6 cm		
033505	3,04	12
Carafe avec couvercle		

Carafe avec couvercle



Bouteille Babord

1L - ø 8x29,3 cm	
E14121	2,29 24
Bouteille en verre.	

Bouteille en verre.

2,29^{HT}

E14121



Carafe canard Nelly

1,7L - 33x15x19 cm		
E14127	30,48	4
Carafe en cristallin.		

Carafe en cristallin.

GOBELET



À partir de
2,25^{HT}
034502

Diamond

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

Verre coloré teinté dans la masse.



2,19^{HT}
E14434

Rock bar

27 cl ø 8,4x9,25 cm boîte / carton

E14434	Menthe	2,19	6/24
E14433	Bleu	2,19	6/24
E14435	Pêche	2,19	6/24

empilable



À partir de
0,93^{HT}
631215

Line

29 cl ø 8,5x8,5 cm

631215	Transp.	0,93	6
631217	Bleu	1,13	6
631216	Lilas	1,13	6

Verre coloré teinté dans la masse.

**Ouessant**

29 cl ø 8x9,5 cm

724715	Transparent	3,11	6
724716	Bleu nuit	3,68	6
724717	Aubergine	3,68	6
724718	Vert olive	3,68	6

LA ROCHÈRE

À partir de
3,11^{HT}
724715



À partir de
0,91^{HT}
033656

Aiala

1	033656	Forme haute 6 cl - ø 3,75x10,4 cm	0,91	12
2	033655	Forme basse 20 cl - ø 7,1x8,45 cm	1,19	12
3	033653	Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,2 cm	1,51	6
4	033657	Forme haute 16 cl - ø 5,45x10 cm	1,08	12
5	033654	Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,1 cm	0,98	12
6	033652	Forme haute 29 cl - ø 6,25x14,3 cm	1,33	12
7	033651	Forme haute 31 cl - ø 5,95x16,4 cm	1,44	12



3,11^{HT}
033202

2,99^{HT}

Forme basse

Forme haute

Ametista

34 cl - ø 8,7x 9,1 cm

033201	FB 34 cl - ø 8,7x 9,1 cm	2,99	6
033202	FH 46 cl - ø 8,7x12 cm	3,11	6



À partir de
1,44^{HT}
033642

VERRE TREMPÉ

**Rocky Stack**

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



À partir de
1,84^{HT}
760077

**Gobelet Elaya**

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



1

Forme haute



2

Forme basse

À partir de
1,13^{HT}
030002

Gina

		boîte	carton
1	030002	Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x15,3 cm	1,24 6 1,13 48
2	036004	Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	1,39 6
2	036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	1,45 6

**Syrah**

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

À partir de
1,67^{HT}
033616

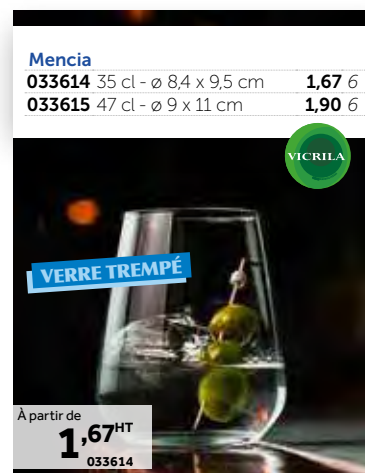
VERRE TREMPÉ

**Baztan**

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

À partir de
1,73^{HT}
033633

VERRE TREMPÉ

**Mencia**

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

À partir de
1,67^{HT}
033614

VERRE TREMPÉ





Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS

À partir de
3,80^{HT}
031156

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



Cabernet vins jeunes

		boîte	carton
031156	35 cl - ø 9x20 cm	4,17 6	3,80 24
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	4,43 6	4,03 24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	4,81 6	4,37 24

À partir de
3,80^{HT}
010436



Mondial

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

À partir de
5,52^{HT}
010447



Vina

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

TOP
QUALITÉ
★

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

À partir de
4,37^{HT}
902841



Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	4,37 6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	4,49 6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	4,83 6

À partir de
2,99^{HT}
909361



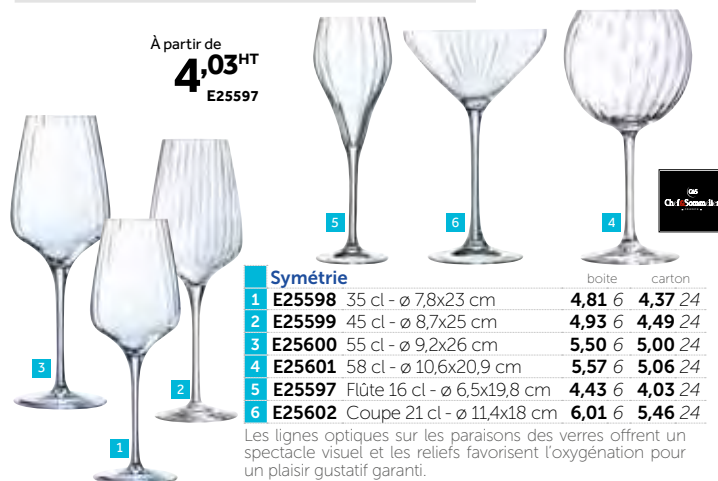
Magnifique

909361	35 cl - ø 9x21 cm	3,29 6	2,99 24
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	3,05 12	

ARCOROC
boîte carton

VERRE À PIED

À partir de
4,03^{HT}
E25597



Symétrie

		boîte	carton
1 E25598	35 cl - ø 7,8x23 cm	4,81 6	4,37 24
2 E25599	45 cl - ø 8,7x25 cm	4,93 6	4,49 24
3 E25600	55 cl - ø 9,2x26 cm	5,50 6	5,00 24
4 E25601	58 cl - ø 10,6x20,9 cm	5,57 6	5,06 24
5 E25597	Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm	4,43 6	4,03 24
6 E25602	Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm	6,01 6	5,46 24

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

À partir de
2,53^{HT}
033212



Atelier

1 034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	3,68 6
2 033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	4,49 6
3 033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	5,06 6
Gobelet		
4 033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,53 6

MIEUX
RAPPORT
QUALITÉ
PRIX



Champagne

Protasting

Round

À partir de
3,34^{HT}
031167



Universal
Tasting

Tannic

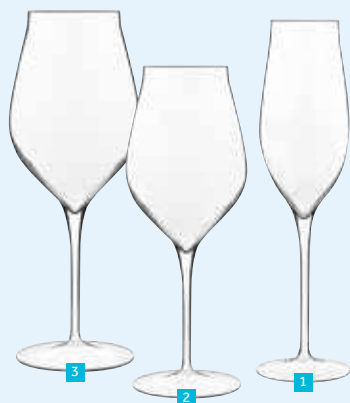
Gobelet

Open up

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



Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS

**Vinea**

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

À partir de
2,59^{HT}
033503



À partir de
5,69^{HT}
E14357

**NEW****Inalt Tre Sensi**

1	E14357	Flûte 15 cl - ø 6,2x17,8 cm	5,69	6/24
2	C53325	Flûte 21,5 cl - ø 7,5x20 cm	6,33	6/24
3	E14355	30,5 cl - ø 7,65x20,4 cm	7,25	6/24
4	E14354	43 cl - ø 8,5x22 cm	7,48	6/24
5	E14353	55 cl - ø 9,15x23,5 cm	7,94	6/24



carton



À partir de
3,91^{HT}
033133

Nexo

			boîte	carton
033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	4,68	6	4,26 24
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	4,81	6	4,37 24
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	4,81	6	4,37 24

Flûte

033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	4,30	6	3,91 24
--------	-----------------------	------	---	---------

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



À partir de
2,59^{HT}
031172

Silhouette

			boîte	carton
031176	47 cl - ø 9,2x19,4 cm	3,29	6	2,99 24
031174	31 cl - ø 8,2x17,9 cm	3,29	6	2,99 24
031173	25 cl - ø 7,7x16,5 cm	3,04	6	2,76 24
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	2,85	6	2,59 24

1 Flûte

031175	18 cl - ø 6,2x18 cm	3,10	6	2,82 24
--------	---------------------	------	---	---------



À partir de
2,53^{HT}
033607

**VERRE TREMPÉ****Rodio**

033607	25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm	2,53	6
033608	32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm	2,76	6
033609	42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm	3,05	6



3,05^{HT}
033610

**Flute Palladium**

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



À partir de
2,82^{HT}
033612

**VERRE TREMPÉ****Malbec**

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



À partir de
2,82^{HT}
033602

VERRE TREMPÉ**Platine**

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

À partir de
1,90^{HT}
033628

**VERRE TREMPÉ****Pinot**

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



À partir de
2,70^{HT}
033604

VERRE TREMPÉ**Victoria**

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



À partir de
1,78^{HT}
033622

Godello - verre

033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,78** 12
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,90** 12

Merlot - flûte

033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,78** 6



À partir de
2,05^{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
3,57^{HT}
031255

VERRE TREMPÉ

Normandie - verre

031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **4,01** 12 **3,65** 48
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,97** 6 **3,61** 48

Flûte

031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,92** 12 **3,57** 48

ARCOROC

boîte carton



À partir de
1,96^{HT}
033639

Stack Copa

033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,96** 12
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **2,07** 12



À partir de
2,13^{HT}
033619

VERRE TREMPÉ

Breval - verre

033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **2,13** 12
033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,36** 12

Flûtes

033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,36** 12



VERRE TREMPÉ

À partir de
2,97^{HT}
049457



Colosseo

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

boîte / carton

VIN AU VERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



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



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

ARCOROC



Montmartre
32 cl - ø 7,8x19,8 cm
521781 **5,69** 6
Jauge à 12 et 15 cl.



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



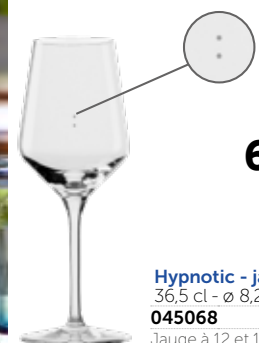
Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5 x 22 cm
905216 **5,38** 6 **4,89** 24
Jauge à 10 cl.



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



Vina Juliette
30 cl - ø 7,9x18,8 cm
630713 **3,51** 6



Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2x22 cm
045068 **6,33** 6
Jauge à 12 et 14,5 cl.





VERRE TREMPÉ

VICRILA

Dunkel

033634	28 cl - ø 6,95x16,5 cm	2,07	6
033635	38 cl - ø 7,6x18,2 cm	2,42	6
033658	56 cl - ø 8,64x21,4 cm	2,65	6

VERRE À BIÈRE & DIGESTIF

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

NEW

2,98^{HT}
B87652

ARCOROC

Verre à cognac

B87652 15 cl 2,98 6
Verre sodocalcique.1,39^{HT}
030003

Arosa

16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 1,39 62,30^{HT}
033649

Coñac

25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 2,30 63,91^{HT}
030163

Vinoteque

46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 3,91 6

T-Nonic

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

VICRILA

VERRE TREMPÉ



Harmonia 38,5 cl

ø 7,3 x 20,1 cm
030466 3,43 63,43^{HT}
030466

shooters

0,72^{HT}
033650

Ouro

3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
033650 0,72 242,88^{HT}
E14149

Shooter diamant

4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149 2,88 61,46^{HT}
905207

Dublino 57

5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 1,46 61,27^{HT}
033643

VERRE TREMPÉ



Sidra Stack

50 cl - ø 8,9x12,1 cm
033643 1,27 124,60^{HT}
033520

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

Birrateque

033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,60 6

0,91^{HT}
033656

Aiala

6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,91 12

L'iconique verre à shooter

1,13^{HT}
033532

Rock Bar

7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 1,13 6

Empilable

1,67^{HT}
905202

Barglass shot

6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,67 6

VERRE À COCKTAIL



À partir de
3,22^{HT}
630710



ARCOROC

Gobelet Broadway

		boîte	carton
630711	Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm	3,54 6	3,22 24
630710	Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm	3,54 6	3,22 24
630712	Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm	3,98 6	3,62 24

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

À partir de
2,74^{HT}
033115



Este

		boîte	carton
1 033115	29 cl - ø 7,2x14 cm	3,01 6	2,74 24
2 033114	40 cl - ø 8,9x10,7 cm	3,92 6	3,56 24

11,10^{HT}
760072



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

Prix du coffret de 4 verres.

5,29^{HT}
033022



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

5,55^{HT}
033026



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



4,60^{HT}
033520

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

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



5,06^{HT}
E25601

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



4



1

L'élégance du cocktail à l'Italienne



2



3

NEW

À partir de
4,20^{HT}
E14523

Backdoor

1 E14521	Gin Tonic 80 cl - ø 11,4x23,5 cm	5,64	12
2 E14523	Great Gatsby 30 cl - ø 10,5x16,2 cm	4,20	12
3 E14525	Hemingway spécial 25 cl - ø 10,5x16 cm	4,54	12
4 E14529	Téquila Sunrise 45 cl - ø 16,3x19,8 cm	4,54	12

À partir de
3,26^{HT}
905201



1



2



3

America' 20s

1 905201	Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm	3,26	6
2 033530	Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm	3,34	6
3 033531	Forme haute 40 cl - ø 6,8x15,8 cm	3,10	6
4 034521	Martini - 22,5 cl - ø 10,7 x 18 cm	6,16	6 5,60 12
5 034520	Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm	6,96	6



2,47^{HT}
033631

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



3,74^{HT}
C53168

Ale
C53168 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm **3,74** 6



À partir de
3,22^{HT}
033204

Finesse du verre



Bach

		boîte	carton
033203	Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm	4,43 6	4,03 24
033204	Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm	3,54 6	3,22 24
515352	Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm	5,82 4	5,29 16
515353	Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm	4,81 4	4,37 16
515348	Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm	4,81 4	4,37 24



boîte carton

NEW



Gobelet Starline

E44184	42 cl	1,96	24
E44182	35 cl	1,61	48
E44181	31 cl	1,96	24
E44183	27 cl	1,61	36

À partir de
1,61^{HT}
E44183

Gobelet Mojito

36 cl - ø 8,3x12,2 cm
760076 1,32 61,32^{HT}
760076À partir de
2,31^{HT}
033122

Verre Officina1825

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

À partir de
2,24^{HT}
905204

Barshine

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



Chiquito Stack

033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm 0,86 12

Pinta Stack

033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm 1,04 12

À partir de
0,86^{HT}
033645

OFFRE

EXCEPTIONNELLE

À partir de
0,81^{HT}
C54079

Bodega transparent

20 cl - ø 8,2x5,9 cm	
031306	0,91 12
C54079	0,81 36*
Bodega transparent	
35,5 cl - ø 8,5x9,1 cm	
E11305	0,98 12

* Pack économique



Accessoire

Pose-plateau

E25605 51x47x96 cm 51,75 1
Pose-plateau en bois teinté pliable.
Conçu pour résister aux tâches.51,75^{HT}
E25605À partir de
5,64^{HT}
501660

3

1 Plateau antidérapant

Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 8,97 1

2 Plateau antidérapant

Noir - Ovalaire 68x56 cm
501663 31,05 1

3 Plateau antidérapant

Noir - Rond
501660 ø 36 cm 5,64 1
501661 ø 40 cm 7,94 1

1

2



1



2

9,78^{HT}
990237

Chope cuivrée mat

1	990237	55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm	9,78	1
2	990236	48 cl - 13,5x9,2x9 cm	9,78	1

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

À partir de
1,48^{HT}
031400

Granity

	boîte	carton
031400 Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm	1,63 6	1,48 24
031402 Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	1,50 6	
106468 Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm	1,83 6	1,67 24
031404 Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	1,84 6	
031406 Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm	2,02 6	1,84 48

ARCOROC



	boîte	carton
Eskale		
031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm	2,34 6	2,13 24
031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm	2,78 6	2,53 24

À partir de
2,13^{HT}
031650

Supergrip

5 ANS GARANTIE

NEW

À partir de
21,85^{HT}
A28017

Plateau Camtread

CAMBRO

	Bord bas	Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106 86,25 1	
Ovale 68,5x56 cm	A29102 63,25 1	
Ovale 59x49 cm	A28950 67,85 1	
Rond ø 45 cm		A28646 35,65 1
Rond ø 40,5 cm		A28452 28,75 1
Rond ø 35,5 cm		A28017 21,85 1

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

accessoire


18,29^{HT}
E14001

27,49^{HT}
E14002

Pompe à vide Preserve ABS

E14001 Finition ABS	18,29	1
E14002 Finition line carbone	27,49	1

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



À partir de

19,55^{HT}
914467

Rack à verres chromé

914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm	19,55	1
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm	18,29	1

NEW

 À partir de
7,94^{HT}
E37413

Tire-bouchon Koala

E37412 Tire-bouchon bois - Titan	24,15	1
E37413 Tire-bouchon double levier noir - Pop	7,94	1

KOALA

4,49^{HT}
E14112

Tire-bouchons à levier

E14112 Inox	4,49	1
-------------	------	---


5,64^{HT}
022215

Limonadier Pull

022215 Levier double détente	5,64	1
------------------------------	------	---

6,90^{HT}
B81162

Bac à glaçon en silicone

16,3x10,4x4,5 cm

B81162	6,90	1
--------	------	---

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

6,79^{HT}
E37416

NEW
Moule à glaçons Koala

E37416 7 cm	6,79	4
-------------	------	---

Chill - Moule à glaçons ronds XXL

KOALA
10,24^{HT}
E14003

Bouchon à Champagne

E14004	10,24	1
--------	-------	---

Boîte de 1 bouchon

10,24^{HT}
E14003

Bouchon à vin

E14003	10,24	1
--------	-------	---

Vendu par boîte de 4 bouchons


6,27^{HT}
512180

Boîte 6 compartiments

24x14,5x10,5 cm

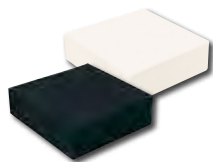
512180	6,27	1
--------	------	---

Plastique noir

9,78^{HT}
512585

Distributeur de serviettes

512585 Bambou - 13x13 cm	9,78	1
--------------------------	------	---

 À partir de
1,32^{HT}
909421

Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,96	100/2400
--------------	------	----------

909421 Blanche	1,32	100/2400
----------------	------	----------

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


2,13^{HT}
760064

Bouchon à Champagne

760064 Inox	2,13	1
-------------	------	---

Idéal pour la présentation magasin

4,14^{HT}
862000

Feuille antigoutte

Pochette de 2 feuilles

862000	4,14	1
--------	------	---

Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.


8,63^{HT}
158130

Fontaine magique

158130	8,63	1
--------	------	---

1,32^{HT}
901514

Pince à glaçons

901514	1,32	1
--------	------	---

inox - Lg 18 cm

2,30^{HT}
E12223

Allume gaz

23,5x5x3,5 cm

E12223	2,30	1
--------	------	---

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


 À partir de
9,78^{HT}
912088

Tapis de bar

912088 60x6 cm	9,78	1
----------------	------	---

912090 45x30 cm	17,25	1
-----------------	-------	---

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


33,35^{HT}
E35041

NEW
Boîte à condiments inox

45,5 x 15 x 9,7 cm

E35041	33,35	1
--------	-------	---

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables


27,60^{HT}
889937

Boîte à compartiments

889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 75 cl	27,60	1
---	-------	---

889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 45 cl	27,60	1
---	-------	---



LE BAR Préparation & service

À partir de

12,54^{HT}

021831



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

Doseur bottle Pilote

021831	2 cl	12,54	1
021832	3 cl	12,54	1
021833	4 cl	12,54	1

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

**2,99^{HT}**

021822

Verseur tube

Métal brillant
021822 2,99 1

**7,94^{HT}**

021820

Doseur à bille

021820	2 cl	7,94	1
021821	3 cl	7,94	1
021828	4 cl	7,94	1
021830	5 cl	7,94	1

**11,67^{HT}**

106895

Verre mélangeur

50 cl - ø 9x16 cm
106895 11,67 1

En verre avec motif vintage et bec verseur.

18,34^{HT}

096501

**Planche à découper**

096501 33x23 cm - Noire **18,34 1**

À partir de
5,29^{HT}

500175

Bouteille verseuse pour tous liquides

500175	96 cl	5,29	1
500170	1,9 L	6,33	1

**11,39^{HT}**

905472

Presse citron

7x21x5 cm
905472 11,39 1
Aluminium, noir.

**6,90^{HT}**

988400

Cuillère à cocktail

Inox - Lg 27 cm
988400 6,90 1

**9,49^{HT}**

045303

Cuillère à cocktail Mix

30 cm - cuivré
045303 9,49 1

**2,65^{HT}**

913850

Couteau d'office cranté

913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,65 1**

NEW**63,25^{HT}**

E17177

Cocktail Master

12x12x27 cm
E17177 63,25 1

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

**5,35^{HT}**

004435

Mesure cocktail inox

2 et 4 cl (graduée à 3cl)
004435 5,35 1

**10,24^{HT}**

045302

Doseur à cocktail Just

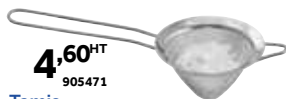
2 et 4 cl - cuivré
045302 10,24 1

**4,20^{HT}**

905620

Râpe à muscade

13,6x4,4x2,8 cm
905620 4,20 1
Conique, inox.

**4,60^{HT}**

905471

Tamis

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

**9,49^{HT}**

045301

Passeoire à cocktail Pure

15 cm - cuivré
045301 9,49 1

**5,64^{HT}**

905475

Tamis à cocktail Pure

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

**8,63^{HT}**

912315

Pilon mojito

Inox et nylon 18 cm
912315 8,63 1

**6,56^{HT}**

085332

Pilon bois

ø5x20 cm
085332 6,56 1

**9,09^{HT}**

E12252

Presse agrumes manuel

E12252 9,09 1

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

**45,43^{HT}**

980815

Presse fruits

90 W - 230 V mono ø 210x260 mm
980815 45,43 1
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

Lacor**25,30^{HT}**

089401

Mortier & pilon granit

089401 ø12 x 8 cm **25,30 1**

089409 ø14 x 10 cm **29,90 1**

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

NEW**16,68^{HT}**

E37415

Shaker Koala

ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6
Inox

À partir de
11,50^{HT}

990217

Shaker Boston inox

990217 Inox **11,50 1**
990218 Cuivré **14,95 1**

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

**15,64^{HT}**

509070

Shaker boston

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

**27,60^{HT}**

045300

Shaker Moove cuivré et inox

045300 50 et 70 cl **27,60 1**

**63,25^{HT}**

044555

Shaker 2 pièces

75 cl ø6,5x24,5 cm
044555 63,25 1
Inox 18/10

22,14^{HT}
042602

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



Pour glaçons creux

104,65^{HT}
113489

Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz -
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 104,65 1

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

18,40^{HT}
E26934

Seau et porte-seau

1	A18032	Seau à vin ou champagne	50,60	1
2	E26934	Porte-seau Métal noir 49x20x17 cm	18,40	1

NEW

59,80^{HT}
E26955

Seau à glaçons

E26955 ø 27x20 cm - 9 L - bac égouttoir 6 L 59,80 1

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

16,68^{HT}
041644

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

14,84^{HT}
C357628,63^{HT}
988401

Seau champagne
988401 3,5 L 8,63 1
Acrylique transparent

18,52^{HT}
905474Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm

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

7,94^{HT}
002429

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

21,28^{HT}
914044

Seau multi-bouteilles
914044 13 L - 47x29x23 cm 21,28 1
Acrylique transparent

44,85^{HT}
041675

Seau à champagne
4 L - inox 18/10
041644 16,68 1
Fond lourd.

15,99^{HT}
083009

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

60,84^{HT}
905451

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

51,75^{HT}
914046

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

14,38^{HT}
042104Support de seau à vin
Fil chromé

042104 14,38 1
À fixer sur table



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

7,87^{HT}
76006624,15^{HT}
E37414

NEW



Seau New Koala

E37414 35x26x26 cm - 8 L 24,15 6
Seau pour 4 à 5 bouteilles



Seau/sac souple pour rafraîchir vos bouteilles

4,14^{HT}
760122

Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 4,14 6
Sac noir poignées tubes.

89,70^{HT}
900829

Frizz - Rafraîchisseur extensible
1 900829 Noir - 9x23 cm 89,70 6
2 900830 Rouge - 9x23 cm 89,70 6
Prix à l'unité, vendu par lot de 6.
Extensible, s'adapte aux bouteilles de vin et Champagne de 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.

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



2 1 Magnum ou 3 Bouteilles



1 Bouteille

Seau/Sac à glaçons Square
1 760120 Classic - 12x12x24 cm 2,88 10
2 760121 King - 15x15x27,5 cm 3,80 10
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.

À partir de
2,88^{HT}
760120

LE BUFFET

présentation



plat mélamine



1 Cloche Frida

106832	ø 30x22 cm	37,84	1
106833	ø 36x27 cm	74,64	1

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



2 Plat Frida Lock*

106866	ø 31,5x2,5 cm - noir	31,17	1
106865	ø 31,5x2,5 cm - blanc	31,17	1

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

3 Plat Frida Lock*

106839	ø16,5x8 cm - noir	10,12	1
106838	ø16,5x8 cm - blanc	10,12	1
106841	ø16,5x12 cm - noir	17,37	1
106840	ø16,5x12 cm - blanc	17,37	1

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



4 Saladier incliné Frida Lock*

	Noir	Blanc	
1 L - ø 21,5x8,5 cm	106858	106857	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.



5 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.

présentoir



NEW

Corbeille GN LINE

A18150	GN 1/1 53x32,5x6,5 cm	27,03	6
--------	--------------------------	-------	---

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



Présentoir buffet

A17871	49x38,5x48 cm	49,45	6
--------	---------------	-------	---

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

NEW



Vitrine rectangulaire

890164	50,5x30,5x18 cm	39,10	1
--------	-----------------	-------	---

Vitrine plexiglas avec double ouverture

Présentoir à viennoiserie
30x24x51,5 cm

1	083003	Support 3 niveaux	49,45	1
2	083004	Caisse 30x22x5 cm	27,49	1
3	083005	Caisse 30x22x10 cm	30,94	1

À partir de
27,49^{HT}
083004



Bocaux

1	760101	Chocolat 0,4 L - ø12x13 cm	6,70	1
2	760102	Biscuit 1 L - ø13,5x18,5 cm	9,58	1
3	760103	Gâteaux 1,8 L - ø18,5x20 cm	19,16	1
4	760104	Bonbons 2 L - ø14,5x26 cm	11,39	1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

À partir de
12,54^{HT}
A19073



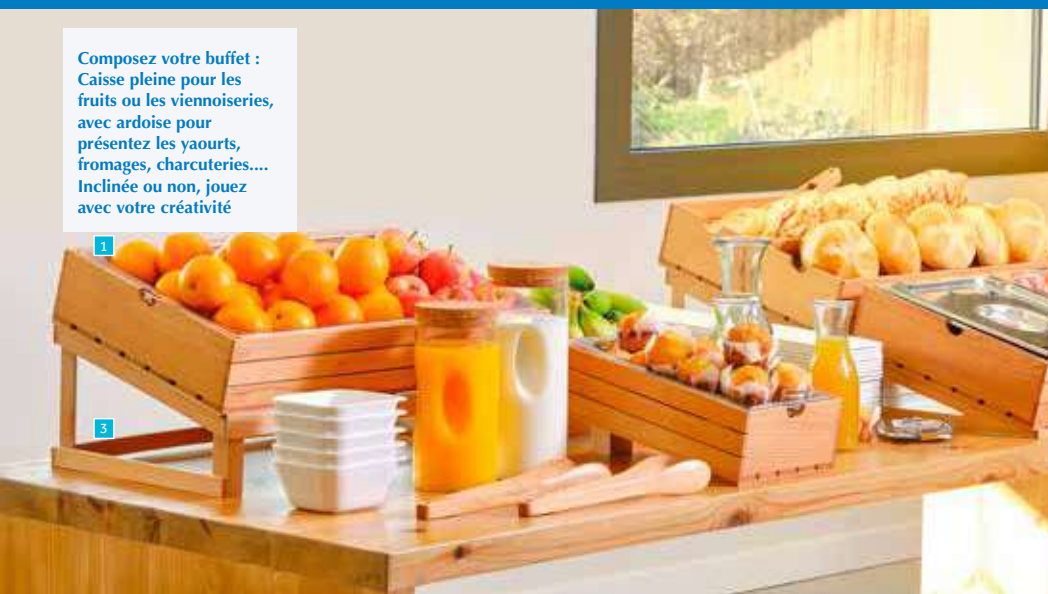
Distributeur de céréales inox

1	901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	90,85	1
2	901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	159,85	1
3	901502	Simple - 42x23x62 cm	67,85	1

Pot en verre avec couvercle en bois

A19073	1 L - 14x14x11 cm	12,54	1
A19074	2 L - 14x14x17 cm	13,69	1
A19075	2,5 L - 14x17x21,5 cm	14,84	1

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



À partir de

19,55^{HT}
501648

comas

Caisse en bois de hêtre alimentaire

1	501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm	37,95	1
2	501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm	26,45	1
3	501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm	21,85	1
4	501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	19,55	1

Réhausseur

2	501652 Cales bois	4,03	1
3	501658 Support incliné GN1/1	10,70	1

Pour présentation inclinée des caisses.



Ardoise

4	501556 GN1/1 - 53x32,5 cm	7,71	1
5	501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	4,49	1

NEW



Corbeille à pain/fruits Urban

E26933 ø22,5x28 cm 27,03 6

Métal noir

27,03^{HT}
E26933

NEW



Frostfire

1	E26951 GN1/2 - 32,5x26,5x7,5 cm - 4,5 L	48,88	6
2	E26953 GN2/4 - 53x16,2x7,5 cm - 4,25 L	52,90	6
3	E26952 GN1/4 - 26,5x16,2x7,5 cm - 2 L	37,95	6
4	E26948 25x25x12 cm - 3,8 L	47,15	6
5	E26947 19x19x9 cm - 1,5 L	30,48	6

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

À partir de

30,48^{HT}
E26947

NEW

Corbeille Svart ovale

901580 Noir - ø30x13 cm 13,80 1

13,80^{HT}
90158018,52^{HT}
001554

Corbeille à fruits

001554 Noir - ø30x13 cm 18,52 1
Autres tailles : nous consulter.

Coquetier grès

E14124	Blanc - ø4,7x7 cm	1,38	36
E14122	Bleu - ø5,2x6,7 cm	2,19	24

4,95^{HT}
905477

Cuillère à miel Olive

2,5x2,5x15 cm
905477 4,95 1
Bois d'olivier.idéal pour couper le pain
& tartiner le beurre3,05^{HT}
630150

Couteau petit-déjeuner

630150 3,05 1
Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.44,91^{HT}
913045

Cuillère à confiture Aurora

913045 Longueur 17 cm 44,91 1
Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.

boisson



Conserve la chaleur

À partir de
25,30^{HT}
042951

Pichet inox luxe

042951	1 L	25,30	1
042952	1,5 L	28,75	1
042953	2 L	33,35	1

Bouchon hermétique.

11,39^{HT}
988052

Pichet inox isotherme

988052	1 L	11,39	1
988351	1,5 L	12,65	1
988301	2 L	13,23	1

Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox. Garanti
lave-vaisselle.19,21^{HT}
A17183

Bouteille isotherme

ø 16x20 cm

1	A17183 1 L Blanche	19,21	6
2	A17184 1 L Noire	19,21	6

NEW

À partir de
21,85^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe

042406	2,5 L	21,85	1
988358	3 L	36,46	1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

7,94^{HT}
B80676

NEW

Support pour pichet distributeur de boissons

B80676 ø 19,5x18,5 cm 7,94 6
Fil d'acier noir

Lacor



L'ORIGINAL

33,35^{HT}
001562

Distributeur avec robinet

5 L - 25,4x18,2x31,5 cm
001562 36,69 1 33,35 2

Distributeur Old Fashioned

7 L - ø 27x50,5 cm
106856 90,85 1
Couvercle hermétique, support en métal noir.90,85^{HT}
106856

Distributeur de boisson

E37354 5,5 L - ø 18x30,5 cm 28,75 1
Robinet en inox 18/10. Couvercle en acier avec fermeture hermétique

NEW

Lacor

28,75^{HT}
901571

Distributeur avec robinet

3,6 L - Avec support métal
901571 28,75 1

chafing dish



À partir de
231,15^{HT}
E23923

Chafing dish

Lacor

E23923 GN2/3 - 4 L **231,15 1**
E23922 GN1/1 - 6 L **242,65 1**

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



68,89^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1

625x353x345 mm

000850 68,89 1

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



240,35^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1

000851 670x460x440 mm **240,35 1**

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



228,85^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1

510x540x480 mm

003189 228,85 1

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



70,73^{HT}
003191

Élément de chauffe pour chafing dish

003191 70,73 1

230 V - 350 W
160x110x115 mm



52,90^{HT}
000855

Résistance électrique sans thermostat

000855 52,90 1

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



24,73^{HT}
980702

Gel de chauffe

Seau de 4 kg

980702 24,73 4



1,15^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol

Boîte de 225g

042701 1,15 24



7,48^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol

Flacon 1 L

042702 7,48 12

PLAT DE SERVICE



À partir de
10,24^{HT}
002070



Légumier UNI

002070 ø 20 cm - 1,55 L **10,24 1**

002071 ø 22 cm - 2,18 L **10,58 1**

002072 ø 24 - 2,65 L **12,88 1**

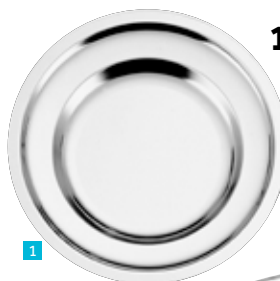


À partir de
14,72^{HT}
002073

Soupière UNI

002073 ø 22 cm - 3,25 L **14,72 1**

002074 ø 24 cm - 4 L **17,02 1**



11,50^{HT}
002075

1 Plat rond UNI

002075 ø 30 cm **11,50 1**



À partir de
7,59^{HT}
002077

3 Plat oval UNI

002077 34x22 cm **7,59 1**

002078 38x25 cm **8,74 1**

002079 41x27 cm **9,66 1**



2 Plat à poisson UNI

002076 60x27 cm **15,24 1**

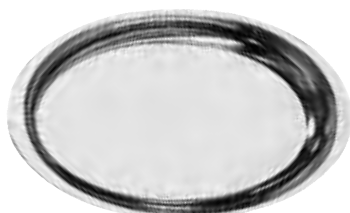
À partir de
9,20^{HT}
002080

Plat à gratin oval

002080 25x15,5 cm **9,20 1**

002081 30,5x18,5 cm **10,58 1**

002082 38x23,5 cm **14,38 1**



Couverts de service inox
24,7 cm

041824 Fourchette **2,70 1**

041825 Cuillère **2,70 1**



plateau



Supergrip

1



Supergrip

2



Supergrip

3

À partir de
5,64^{HT}
5016605
ANS
GARANTIE

1	Plateau antidérapant Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662	8,97 1

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

3	Plateau antidérapant Noir - Rond
501660	ø36 cm 5,64 1
501661	ø40 cm 7,94 1

10,35^{HT}
B78442

Plateau limonadier

B78442 ø36x2,5 cm 10,35 1



Plateau de service

041034 Sans anse 45x31 cm 22,77 1
041033 Avec anse 45x31 cm 41,40 145
DESIGNERÀ partir de
21,85^{HT}
A28017

NEW



CAMBRO

Plateau Camtread

	Bord bas	Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106 86,25 1	
Ovale 68,5x56 cm	A29102 63,25 1	
Ovale 59x49 cm	A28950 67,85 1	
Rond ø 45 cm		A28646 35,65 1
Rond ø 40,5 cm		A28452 28,75 1
Rond ø 35,5 cm		A28017 21,85 1

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

32,78^{HT}
889912Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm

889912 Noir 32,78 1

Plateau en mélamine.

20,13^{HT}
093887

Plateau Papillon - chêne clair

093887 41x29 cm 20,13 20

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



Pour toutes les références



26x36 cm

4,03^{HT}
890464

Fast food - 26x36 cm

890464	Gris	4,03 45
890465	Bleu ciel	4,03 45
890466	Rouge	4,03 45
890467	Anis	4,03 45
890468	Marron	4,03 45
890469	Noir	4,03 45
890470	Sable	4,03 45

Carton de 45 plateaux.



46x36 cm

Fast food - 46x36 cm

890457	Gris	6,33 40
890458	Bleu marine	6,33 40
890459	Rouge	6,33 40
890460	Vert	6,33 40
890461	Chocolat	6,33 40
890462	Ivoire	6,33 40
890463	Noir	6,33 40

Carton de 40 plateaux.

12,65^{HT}
632026

Plateau - 600x400 mm

632024	Blanc	12,65 20
632025	Noir	12,65 20
632026	Rouge	12,65 20

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



Coins renforcés

Plateau gris moucheté

945206	36x46 cm	6,67 12
945207	32,5x26,5 cm - GN1/2	5,64 12
945208	32,5x53 cm - GN1/1	7,59 12

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

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté
Polyester et fibre de verre

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	7,36 20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	10,93 20

Plateau Le Texan - gris moucheté
Polyester et fibre de verre

980810	46x36 cm	8,40 20
--------	----------	---------

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

Évolution naturelle
du design

Plateau Profil 2 - chêne clair

093888	46x36 cm	24,15 20
--------	----------	----------

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

LA COLLECTIVITÉ

Spécial boissons chaudes

18,52^{HT}
085800



Pichet isotherme - 1,2 L

085800 Blanc 18,52 6
085801 Taupe 18,52 6

À partir de
11,39^{HT}
988052



Pichet inox isotherme

988052 1 L 11,39 1
988351 1,5 L 12,65 1
988301 2 L 13,23 1

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



À partir de
21,85^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe

042406 2,5 L 21,85 1
988358 3 L 36,46 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

À partir de
10,93^{HT}
018559

Spoodle - Acier inoxydable

018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml 10,93 1
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml 10,93 1
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml 11,33 1
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml 12,48 1
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml 13,05 1

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



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

NEW

Chariot pliable pour un gain de place

247,25^{HT}
E37373



Chariot de service pliant

Lacor

E37373 68,5x41x91,5 cm 247,25 6

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

61,53^{HT}
988217



32,20^{HT}
988216



146,05^{HT}
988215

LIVRAISON
EN KIT

PRIX
LE PLUS
BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 103x49,5x95 cm 146,05 1
988217 Corbeille à déchets 61,53 1
988216 Boîte à couverts 32,20 1

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

plateau repas



À partir de
4,37^{HT}
519390

Vaisselle inox enfant

1 C27973 Plateau 2 compartiments - 21x21x2,2 cm 8,34 6
2 C27974 Plateau 3 compartiments - 21x21x2,2 cm 9,20 6
3 E18634 Tasse à anses avec couvercle - 30 cl - ø 8,5/15x15 cm 18,17 6
4 519390 Gobelet - 18 cl - ø 7x7,5 cm 4,37 12

Inox

NEW



À partir de
4,89^{HT}
150330



Plateau à compartiments inox

1 E18579 Plateau 6 compartiments - 38x27,2x2,5 cm 14,38 6
2 519392 Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm 9,89 6
3 519391 Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm 7,48 6
4 C27942 Plateau 3 compartiments - 24x17x4 cm 10,24 6
5 150330 Couvercle pour plateau 4 compartiments 4,89 1

Vaisselle inox

6 519395 Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm 5,06 6
7 C27911 Assiette plate ø 20x1,3 cm 6,79 6
8 519394 Assiette compartimentée - ø 20x3 cm 5,00 6
9 E30761 Ravier 20 cl - 12,2x12,2x4,1 cm - 20 cl 5,46 6

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



PLASTOREX

Très bel aspect
de surface brillant



vaisselle

vaisselle en verre trempé



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



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



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



RESTAURANT BRUSH

ARCOROC

Orange

Jaune

Vert

Bleu

Cherry

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	5,12 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	5,12 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	4,58 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	4,37 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,68 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	5,41 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	4,20 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,68 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	4,14 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,57 6

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



RESTAURANT

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASSEXTRA
RESISTANT
PILAT - COMBUSTIBLE

ARCOROC

Assiette

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,92 6	3,57 24	065221	4,74 6	4,31 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,92 6	3,57 24	065228	5,63 6	5,12 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	3,54 6	3,22 24	065226	4,49 6	4,08 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,85 6	2,59 24	065227	3,54 6	3,22 24

Coupelle, bol, saladier

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	2,34 6	2,13 36	-	-	-
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	4,11 6	3,74 24	-	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	4,17 6	3,80 24	-	-	-
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	2,02 6	1,84 36	046397	3,92 6	3,57 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	2,34 6	2,13 36	903037	3,23 6	2,93 36

Tasse et soucoupe

Sans filet

Boîte

Carton

Tasse café 8 cl	065260	1,63 12	1,48 48	-	-	-
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,33 6	1,21 48	-	-	-
Tasse thé 13 cl	065261	1,97 12	1,79 48	-	-	-
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,52 6	1,38 48	-	-	-
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,38 6	2,16 36	-	-	-
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,90 6	1,73 36	-	-	-

NOVA AQUITANIA

1,32 HT
631080

STAIRO

1,08 HT
903673

S'emplit avec la feston

FESTON

1,36 HT
001021

L'ORIGINAL

Nova Aquitania

Blanc

ARCOROC

boîte

carton

Assiette plate ø 22,5 cm	631080	1,32 24
Assiette plate ø 15,5 cm	631081	1,21 24
Assiette creuse ø 22 cm	046323	1,46 24
Bol 50 cl	046321	1,55 12
Coupelle ø 13 cm	046317	1,39 6

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

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS

Stairo - Verre trempé blanc

Boîte

Carton

903670 Assiette plate - ø 25 cm	1,29 6	1,17 24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	1,27 6	1,15 24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,29 6	1,17 24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	1,19 6	1,08 24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,77 6	1,61 36

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS

Feston Verre trempé blanc

Boîte

Carton

001021 Assiette plate - ø 25 cm	1,49 6	1,36 24
010383 Assiette plate - ø 23 cm	1,30 6	1,18 36
030715 Assiette creuse - ø 21 cm	1,30 6	1,18 36
030716 Assiette dessert - ø 19 cm	1,27 6	1,15 24

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

vaisselle en porcelaine

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Oslo Blanc

1	064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	3,34	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,76	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,82	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	2,24	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,67	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,67	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,30	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,65	6
9	064603	Tasse à café 9 cl	1,73	12
10	064604	Sous-tasse ø 12,3 cm	1,15	6
11	064605	Tasse à thé 15 cl	2,76	12
12	064607	Tasse déjeuner 28 cl	3,34	12
13	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø 13,6 cm	2,42	6



À partir de
1,15^{HT}
064604

L'ORIGINALE*
gravée au dos



AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel
pour les personnes en perte d'indépendance



NEW



Autonomy	Sans filet	Filet bleu	Filet rouge	ARCOROC
Assiette plate ø23 cm	E44173	4,14 E44176	5,52 E44179	5,52 12
Assiette creuse ø23 cm	E44174	4,14 E44177	5,52 E44180	5,52 12
Assiette à dessert ø19 cm	E44172	3,68 E44175	4,95 E44178	4,95 12

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

SMART

Porcelaine



Porcelaine dure
Résistance aux chocs



À partir de
1,61^{HT}
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,76	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	2,19	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,78	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,61	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	2,07	6

régithermie

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

Assiette plate ronde Heat System - opal

ARCOROC

Boîte Carton

903283	Assiette semi creuse ø 25 cm	4,95	12
903281	Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	11,04	12
903282	Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	2,52	6 2,29 24

À partir de
2,29^{HT}
903282

Bol empilable



0% porosité

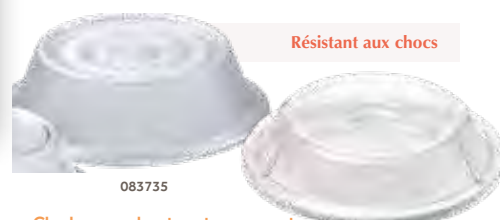
Assiette plate ronde Heat System

ARCOROC

Boîte Carton

1	903291	2 compartiments - ø 23 cm	9,49	6	8,63	24
2	903290	Sans compartiment - ø 23 cm	8,54	6	7,76	24

Maintien en température pour liaisons chaudes 3 fois plus résistant que la porcelaine. 0 porosité 0 bactérie. Assiette légère.



Résistant aux chocs

Cloche copolyester - transparent

083735	ø 25,4x6,5 cm	9,49	1
083739	ø 23,8x4,5 cm	9,09	1

083739

À partir de
14,32^{HT}
083742

Résiste jusqu'à 150°C



Cloche polyamide - Teintée vert

083742

083741	ø 23,8x4,5 cm	15,18	1
083742	ø 24x4,3 cm	14,32	1

vaisselle anti-dérapante

16,68^{HT}
066400



Assiette creuse

066400 ø 23,5x4 cm - Bleu 16,68 12

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

Design

Hygiène

Maintien en température



Permet de visualiser facilement la nourriture.

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

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



MADE IN FRANCE



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm 11,47 6

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

0% BPA

thermodynamique



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

À partir de
34,39^{HT}
905131



Vaisselle thermodynamique

Bleu

Cassis

Assiette creuse ronde	066460	44,74	066461	44,74	6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	34,39	905132	34,39	6

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



0% BPA



Sa grande légèreté permet une manipulation facile

À partir de
4,95^{HT}
066531

Assiette 1/2 creuse

	Bleu	Jaune	Vert	
ø 23 cm	066528	066466	066474	7,48 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	4,95 30

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



Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,56	25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	7,71	25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	4,26	48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	5,58	48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	6,44	48
6	905074	Compotier rond 10 cl - ø 12x3,3 cm	4,03	48

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

vaisselle spécialisée

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

À partir de
8,17^{HT}
086817

INCASSABLE

À partir de
2,06^{HT}
086100



Copolyester

Transp. Blanc

Bleu

Orange

Vert

Jaune

Rouge

grenadine

PLASTOREX

Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	8,17	086818	-	-	-	-	8,17	1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	10,35	086091	086092	086093	086094	086117	10,35	6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,59	086096	086097	086098	086099	086114	2,59	6
Gobelet 16 cl	086100	086298	2,06	086101	086102	086103	-	086810	2,06	24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,48	086106	086107	086108	-	086811	2,48	24

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



4,83^{HT}
085905

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

1,90^{HT}
085903



polypropylène

Transp. Blanc

Bleu

Orange

Vert

Rouge

grenadine

PLASTOREX

Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,60	086816	-	-	-	4,60	1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,83	085905	085906	085907	085908	4,83	6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	2,13	085910	085911	085912	085913	2,13	6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,90	090070	090071	090072	090073	6,90	6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,53	090074	090075	090076	090077	2,53	6
Gobelet 15 cl	-	-	-	085900	085901	085902	085903	1,90	12

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



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



Parfaitement
empilables !



Bleu Jaune Vert Transp.

16 cl - ø6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	2,53	50
20 cl - ø6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	2,65	50

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



À partir de
5,87^{HT}
083000



Pichet copolyester

083000	95 cl	5,87	12
083001	1,4 L	7,36	12
083002	1,75 L	8,28	6



Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm
905461

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



3,68^{HT}
066465

Gobelet à découpe nasale bleu
16 cl - ø 7,2x10 cm
066465

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets
emboîtables.



Évite le renversement



7,25^{HT}
066464

Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm
066464

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



Couverts enfant

E25590	Couteau de table	1,67	6
E25588	Fourchette	1,21	6
E25589	Cuillère	1,07	6



Poignée ergonomique

1,96^{HT}
942110



Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190	Couteau de table	1,32	12
150192	Fourchette	1,32	12
150191	Cuillère	1,32	12

Couteaux copolyester 21 cm

942110	Cassiss	1,96	12
942111	Bleu	1,96	12

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



À partir de
7,13^{HT}
085009

Ramasse-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	7,13	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	10,29	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	6,76	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts	126,50	1



1,27^{HT}
913048

Couteau à steak Valmy

913048	Lg 22,4 cm - lame microdentée	1,27	12
--------	-------------------------------	------	----

Inox 13/0

0,77^{HT}
053055



Couteau de table

053055	Lg 11 cm - lame microdentée	0,77	12
--------	-----------------------------	------	----

Manche polypropylène 2 rivets



0,52^{HT}
041634

Couteau à steak Reflex

041634	Lg 12 cm - lame microdentée	0,52	24
--------	-----------------------------	------	----

couvert



À partir de
0,13^{HT}
051003

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Valmy

Amelo

051000	Fourchette de table	0,30	12
051004	Couteau de table	0,46	12
051001	Cuillère de table	0,30	12
051003	Cuillère à café	0,13	12
041815	Fourchette à dessert	0,31	12
A15907	Couteau à dessert	0,50	12
041816	Cuillère à dessert	0,31	12
E25592	Cuillère à moka	0,16	12

Inox 18/0 - Ep. 1,5 mm



À partir de
0,30^{HT}
045497

Vieux Paris

Amelo

045495	Fourchette de table	0,70	12
045498	Couteau de table	1,86	12
045496	Cuillère de table	0,70	12
045497	Cuillère à café	0,30	12

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



NEW

Finition miroir
Ergonomique
Manche ABS

À partir de
1,73^{HT}
A15893

Prisma Framboise

Amelo

Fourchette de table	A15891	2,30	6
Couteau de table	A15890	2,30	6
Cuillère de table	A15892	2,30	6
Cuillère à café	A15893	1,73	6

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



À partir de
0,81^{HT}
050953

Zoé

arts

050951	Fourchette de table	1,15	12
050950	Couteau de table	1,61	12
050952	Cuillère de table	1,15	12
050953	Cuillère à café	0,81	12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de
0,58^{HT}
001333

Alida

comas

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

Inox 18/0 - Ep. 2,2 mm



À partir de
9,89^{HT}
083705



Granité transparent

083705	ø 20 cm 2 L	9,89	1
083707	ø 23 cm 3,5 L	10,64	1
083709	ø 27 cm 5 L	14,43	1
083713	ø 31 cm 7,5 L	17,83	1

Saladier en polypropylène.

contenant

À partir de
1,55^{HT}
064072



Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	1,55	12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	1,96	6
064074	37 cl - ø 15,5 cm	2,24	12

0,92^{HT}
E37522

NEW

Pyros

E37522	Assiette 11 cm	0,92	6
--------	----------------	------	---



Ravier

064120	20 cl - 11x11 cm	1,78	12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	2,01	12



Ramequin

160960	13 cl - ø 8,5x6,1 cm	3,34	12
--------	----------------------	------	----



Bol Arcole blanc

044604	40 cl - ø 13 cm	2,42	6
--------	-----------------	------	---

2,93^{HT}
064117

L'ORIGINAL



Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	2,93	12
--------	--------------------	------	----

À partir de

1,04^{HT}
064076



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	1,04	12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,96	12

À partir de

2,30^{HT}
064609



Bol Oslo

064609	40 cl 13,8x13 cm	2,30	6
064610	60 cl 16x15,3 cm	2,65	6



À partir de
0,69^{HT}
030007

Coupelle Lys

037011	3,5 cl - ø 6 cm		0,69	36	
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,76	4	0,69	96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,78	6	0,71	72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,89	6	0,81	72
030010	31 cl - ø 12 cm	1,01	6	0,92	72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,49	6	1,36	48

Saladier Lys

030024	90 cl - ø 17 cm	1,97 6	1,79 24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,52 6	2,29 24
030026	2,4 L - ø 23 cm		3,31 12
030027	3,4 L - ø 26 cm		5,29 12

Saladier carré Lys

	Boîte	Carton
037036 15 cl - 9x9 cm	1,06 6	0,97 24
037037 30 cl - 11x11 cm	1,20 6	1,09 24
037038 61 cl - 14x14 cm	1,88 6	1,71 24
037039 1,15 L - 17x17 cm	2,34 6	2,13 24



Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,91	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,92	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,27	6



À partir de
0,94^{HT}
030021

Ramequin

	Boîte	Carton
030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm	1,04 4	0,94 96
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm	1,45 4	1,32 48

1,86^{HT}
A95061



Ravier

A95061	37 cl - 15x9,5x4 cm	1,86	48
--------	---------------------	------	----

À partir de
1,38^{HT}
050206



Plat individuel

050206	ø 9x5,5 cm 15 cl	1,38	12
--------	------------------	------	----



Saladier carré

043325	14,7x14,7x7,7 cm	5,52	4
043326	17,3x17,3x8,3 cm	5,98	4
043327	20x20x8,5 cm	8,51	3
043328	25,4x25,4x8,6 cm	11,04	3



À partir de
1,38^{HT}
050206

1,52^{HT}
030001



Bol parisien

	boîte	carton
030001	1.67 6	1.52 72

verrerie

À partir de
0,81^{HT}
030011

Empilable

Boîte	Carton
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,89 6 0,81 72
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm	1,08 6 0,98 72

Lola

À partir de
0,72^{HT}
030016

Boîte	Carton
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm	0,80 6 0,72 72
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm	0,96 6 0,87 72

À partir de
0,67^{HT}
030015

Gigogne

Boîte	Carton
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	0,73 6 0,67 72
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	0,86 6 0,78 72
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	1,09 6 0,99 72

À partir de
1,21^{HT}
031660

Log

Boîte	Carton
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm	1,45 6 1,32 72
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm	1,33 6 1,21 72

À partir de
0,97^{HT}
033008

Norvège

Boîte	Carton
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	1,06 6 0,97 72
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm	1,14 6 1,04 72

À partir de
1,04^{HT}
033646

Gobelet Stack

033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm	1,04 12
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm	1,13 12
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm	1,27 12

À partir de
0,92^{HT}
988621

Forum

Boîte	Carton
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm	1,01 6 0,92 72
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm	1,21 6 1,10 72

1,15^{HT}
031142

Oxygen

Boîte	Carton
16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	
031142	1,27 6 1,15 72

2,24^{HT}
905204

Barshine

Boîte	Carton
21 cl - ø 7,5x8,3 cm	
905204	2,24 6

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack

Boîte	Carton
28 cl - ø 8,24x8,6 cm	
033642	1,44 12

0,83^{HT}
033100

Habana

033100 17 cl - ø 7x7,5 cm	0,83 12
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,99 12

À partir de
0,71^{HT}
030018

Picardie

Boîte	Carton
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,78 6 0,71 144
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,89 6 0,81 72
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm	0,87 72

À partir de
2,97^{HT}
049457

Colosseo

Boîte	Carton
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm	3,27 6 2,97 24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm	3,50 6 3,18 24

À partir de
1,96^{HT}
033639

Stack Copa

Boîte	Carton
033639 19 cl - ø 7x11 cm	1,96 12
033640 25 cl - ø 7,5x11,7 cm	2,07 12

carafe

À partir de
13,34^{HT}
041035

Pot empilable

041035 1 L	13,34 1
041036 1,5 L	16,33 1
041037 2 L	18,63 1

À partir de
1,93^{HT}
030805

Carafe à vin ARCOROC

030805 25 cl	1,93 12
030806 50 cl	2,24 12
030807 1 L	3,43 6

À partir de
2,74^{HT}
031000

Broc Arc ARCOROC

031000 50 cl	2,74 12
031002 1 L	3,77 6
031004 1,3 L	4,91 6

À partir de
2,74^{HT}
030801

Carafe carré ARCOROC

030801 50 cl	2,74 12
030802 1 L	4,72 6

corbeille



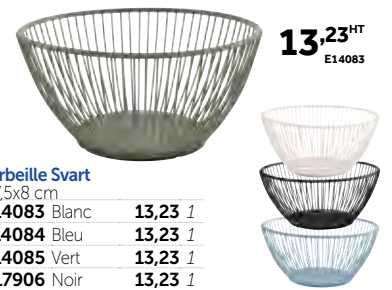
Corbeille ovale cannelée inox
 040999 Lg 26 cm 5,64 1
 040998 Lg 31 cm 7,30 1



Corbeille à pain inox ronde
 054107 ø 18 cm 4,60 1
 054108 ø 20 cm 5,75 1



Corbeille à pain
 E38022 26x20x6,5 cm 6,33 1
 Polypropylène tressé chocolat.



Corbeille Svart
 ø17,5x8 cm
 E14083 Blanc 13,23 1
 E14084 Bleu 13,23 1
 E14085 Vert 13,23 1
 A17906 Noir 13,23 1



Corbeille à pain
 1 D22743 Ronde 21x6 cm 2,01 1
 2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm 2,19 1
 Polypropylène tressé miel.



Corbeille à pain
 1 D22658 Ronde ø 18x6 cm 1,73 6
 2 D22659 Ovale 15x12x10 cm 1,38 6
 3 D22660 Ovale 20x15x7 cm 1,73 6
 Bambou tressé.



Corbeille à pain
 D22649 ø 18x8 cm 2,99 1



Corbeille à pain
 ø 15x15 cm
 1 E37348 Crème 4,49 6
 2 E37350 Noir 4,49 6

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



Corbeille à pain noire
 514552 Ronde ø 16 cm 8,05 1
 514550 Ronde ø 20 cm 10,93 1
 514551 Ovale 28x16 cm 10,93 1
 Corbeille empilable en polypropylène.
 Passe au lave-vaisselle.



Corbeille plastique noire
 E38023 Ronde ø 18x5 cm 1,67 1
 E38024 Ronde 23x6,5 cm 2,07 1
 E38025 Ovale 24,5x18x6,5 cm 1,96 1
 Corbeille en polypropylène. Tressé noir.



Corbeille à pain
 D22553 ø 23X8 cm 1,84 6
 Bambou tressé



Panière Nordik
 ø 14x10 cm
 E25593 Beige 14,72 1
 E25594 Encre 14,72 1
 E25595 Camel 14,72 1
 E25596 Gris 14,72 1

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

set de table

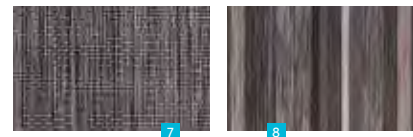


100 % PERSONNALISABLE
 forme - taille - logo - couleur
 CONSULTEZ-NOUS !

Set de table individuel Saura

45x35 cm	
E12196 Vert	17,25 1
E12197 Azur	17,25 1
E12198 Marron	17,25 1

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



Set de table vinyll tissé 45x30 cm

1 914210 Lanta	4,03 6
2 914211 Kotao	4,03 6
3 914212 Sumba	4,03 6
4 914213 Biak	4,03 6
5 914214 Gilli	4,03 6
6 914215 Rinca	4,03 6
7 018530 Marron/noir	3,74 6
8 018531 Lignes marron	3,74 6

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



Set de table
 acier blanc
 30x40 cm 004110 15,12 1
 33x43 cm 004113 16,27 1
 Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.



Set de table écran
 004114 33x43 cm 18,06 1
 Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.



Pochette à couverts
 004121 10x24 cm 12,31 1
 Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS
 TEXTILE
 CRÉEZ SELON VOS ENVIES
 large choix de matières, formes & finitions
 POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION
 CONSULTEZ-NOUS !

LA SALLE

accessoire de table



13,69^{HT}
986468



de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé

986468 13,69 1

Mécanisme en acier taillé.



20,13^{HT}
862045



Bistrorama - 10 cm

862045 Poivre Ardoise 20,13 1

862046 Sel Ivore* 20,13 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.



17,83^{HT}
862036

Moulin Bistro - 10 cm

862041 Sel - naturel* 17,83 1

862036 Poivre - chocolat 17,83 1

Mécanisme garanti à vie.

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



Disponible sur toute la collection à partir de Mars 2026



À partir de
21,28^{HT}
861105

Moulin bois Paris

1	861105 Sel - Naturel 12 cm*	21,28 1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	21,28 1
3	E11244 Sel - Naturel 15 cm*	22,43 1
4	E11243 Poivre - Chocolat 15 cm	22,43 1
5	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	33,35 1
6	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	50,03 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de
19,55^{HT}
986466

de Buyer

Moulin Java foncé - 14 cm

986466 Sel 19,55 1

986464 Poivre 19,55 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462 Foncé 23,46 1

986463 Naturel 23,46 1

Mécanisme en acier taillé.

À partir de
37,95^{HT}
E37428



Bistro 10 cm

1	E37428 Sel miroir*	37,95 1
2	E30705 Poivre miroir	37,95 1
3	E37429 Poivre cuivré	33,35 1
4	E37430 Sel cuivré*	33,35 1



7,48^{HT}
E14145



Moulin acrylique

11,8 cm

E14145 Poivre 7,48 1

E14146 Sel 7,48 1



22,66^{HT}
900811

Moulin acrylique Nancy

900812 Sel sec - 12 cm* 22,66 1 |

900811 Poivre - 12 cm 22,66 1

Mécanisme garanti à vie.



38,99^{HT}
905470

Ménagère Urban

Sel et poivre

905470 8,5x12x24 cm 38,99 1



À partir de
29,79^{HT}
862047

Line

862047 Poivre carbone 12 cm 29,79 1

862048 Sel aluminum 12 cm* 29,79 1

900831 Poivre carbone 18 cm 33,35 1

900832 Sel aluminum 18 cm* 33,35 1

Mécanisme garanti à vie.

10,75^{HT}
018532



Moulin acrylique - 15,5 cm

018532 Poivre 10,75 1

018533 Sel 8,97 1



NEW

28,75^{HT}
E37431

Moulin bois Clermont 24 cm

1 E37431 Poivre - chocolat 28,75 1

2 E37432 Sel - naturel* 28,75 1

Mécanisme garanti à vie.



10,24^{HT}
E11245

Plateau Bambou avec anse

	unité	carton
E11245 Naturel	11,26 1	10,24 6
E11246 Noir	1	10,24 6

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



Adaptez vos épices en interchangeant la fiole en verre !



Maestro 11 cm

1	900824 Moulin	33,35 1
2	900825 Set de 3 fioles	10,01 1

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



1,04^{HT}
050004

Cube

1,8x1,8x4,8 cm

050004 Salière	1,04 12
050005 Poivrière	1,04 12



1,70^{HT}
046388

Salière damier

ø 4,5x8,3 cm

046388	1,70 36
--------	---------

Bouchon bakélite noir



1,73^{HT}
046501

Salière/poivrière carré - 4x4x9,5 cm

046501	1,73 12
--------	---------



À partir de
1,17^{HT}
046500

Eiffel Tower

ø 4,5x11 cm

046500 Salière	1,17 12
046499 Poivrière	1,21 12

Transparent, bouchon chromé.



10,58^{HT}
630124

Ensemble Salière + poivrière

630124 ø6x10 cm	10,58 1
-----------------	---------

Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Prix de l'ensemble.

ménagère & fromagère



9,78^{HT}
890401

Ménagère

Sel, poivre et moutarde

890401	9,78 1
--------	--------



6,67^{HT}
890400

Ménagère
Sel et poivre

890400	6,67 1
--------	--------



À partir de
4,03^{HT}
087140

Saupoudreuse

Avec doseur

1	087138 ø16,5x7,5 cm	4,26 4
2	087140 ø13,5x7,5 cm	4,03 4

Bouchon plat inox



21,62^{HT}
905473

Service à parmesan

11x15x7 cm - 0,18 L

905473	21,62 1
--------	---------

Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.



À partir de
5,18^{HT}
041639

Saucière

041639 15 cl	5,18 1
--------------	--------

041640 25 cl	7,13 1
--------------	--------



20,59^{HT}
630120

Caddy de table - tonneau

1	630121 ø 11,5x14 cm	20,59 1
2	630120 ø 17,5x8,5 cm	20,59 1

Idéal pour la présentation des condiments ou couverts. Pas de contact direct avec les aliments, seulement utilisation avec papier alimentaire. Suggestion de présentation, vendu vide.



5,06^{HT}
519957

Vinaigrier Optima

25 cl - 7,5x5 cm

519957	5,06 12
--------	---------



5,18^{HT}
030171

Huiler Optima

25 cl - 7,5x5 cm

030171	5,18 12
--------	---------



8,46^{HT}
033123

Huiler 40 cl

avec couvercle ø 7,4x15,6 cm

033123	8,46 6
--------	--------



carte menu



21,85^{HT}
014380

Intercalaire double transparent

014380 Pour format A4 **21,85 1**
Lot de 10. Pour protéger menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir

014363 Menu - A4 **15,53 1**
014377 Carte des vins - A4 **16,96 1**

NEW

À partir de
11,39^{HT}
E44025



Carte-menu Signature

	Marron clair	Noir	Sable	Vert	Securif
Format A4 - 25,5x32 cm	E44024	E44026	E44028	E44030	17,14 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E44025	E44027	E44029	E44031	11,39 1



8,28^{HT}
014400

Securif

Protège menu Basique A4 - 8 vues

014401 Noir **8,28 1**
014400 Bordeaux **8,28 1**
014511 Carte des vins noir **8,28 1**

Longue durée de vie grâce aux protections sur les coins. Un double insert amovible. Simili cuir, facile d'entretien. 2 intercalaires doubles inclus. Ajout d'intercalaires supplémentaires impossible dans ces 3 références.

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



7,48^{HT}
E12210



Jeu de 12 rivets

E12210 Argentés **7,48 1**
E12209 Dorés **7,48 1**

Pour maintenir les intercalaires dans les porte-menus. Compatible avec les gammes Saura, Simone et Bosco.



16,10^{HT}
630259

Porte-menu Edgar

630259 25,5x32 cm **16,10 1**

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

Porte-menu Pablo

630258 Format A4 **24,15 1**

Personnalisation nous consulter

Intercallaires

630256 Format A4 **8,63 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



Porte Menu

	Saura vert	Simone marron	Bosco bleu	Lacor
Format A4 - 25,5x32 cm	E12200	E12202	E12201	21,85 1
Vin - 18x28,5 cm	E12203	E12205	E12204	18,98 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E12206	E12208	E12207	17,25 1
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	E12199	16,10 1

Fabriquée en cuir recyclé à 100 % (80 % de cuir et 20 % de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriquée à la main en Espagne. Qualité supérieure ; durable et résistant. Facile à nettoyer. 4 intercalaires (8 vues).



chevalet

52,90^{HT}
016219

Cube bois naturel Casa réservé

5,5x5,5 cm

016219 **52,90 10**

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



38,81^{HT}
014950

15,53^{HT}
016221



Mini chevalet Rustik

016221 7x5 cm **15,53 10**

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets



Chevalet de table Securif

014950 30x50 cm **38,81 1**

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



Chevalet bois

Securif

	Format A4	Format A5
Noir	014435 22,89	014436 18,34 1
Nature	014784 22,13	014785 17,77 1
Acajou	014470 22,13	014306 17,02 1
Teck	014244 21,85	014243 16,68 1

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

LA SIGNALÉTIQUE

intérieure & extérieure



26,34^{HT}
630154



Tarif des consommations

630154 44x66 cm 26,34 1

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



À partir de
86,25^{HT}
014300

Securit

Ardoise longue - 100x56 cm

014300 Wenge 86,25 1
014457 Teck 90,85 1

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



À partir de
19,55^{HT}
014467

NEW

Ardoise murale rectangulaire Woody Securit

014464 60x80 cm - Noir 32,78 1
014469 60x80 cm - Bois clair 32,78 1
014463 40x60 cm - Noir 21,85 1
014468 40x60 cm - Bois clair 21,85 1
014462 30x40 cm - Noir 19,55 1
014467 30x40 cm - Bois clair 19,55 1

Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !



21,28^{HT}
016212

Ardoise murale Brunch

016212 Ardoise 70x50 cm 21,28 1

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



30,36^{HT}
630153



Ardoise recto/verso avec poignée

630153 60x80 cm 30,36 1

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

WATERPROOF

À partir de
13,69^{HT}
014568

Feutre-craie blanc - Waterproof

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 14,95 1
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 13,69 1
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 32,60 1

Feutre-craie assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 13,69 1
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 32,60 1

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



15,41^{HT}
014477



Feutre craie métalliques

014477 Small 1-2 mm 15,41 1

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



Feutre craie illumicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm 6,33 1
016216 Argent - pointe biseautée 6,33 1
016217 Or - pointe biseautée 6,33 1

Paquet de 2. Lavable à l'eau.

À partir de
6,33^{HT}
016215



3,28^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante

014880 3,28 1

Pour enlever facilement les traces de feutres craies et rénover vos ardoises.



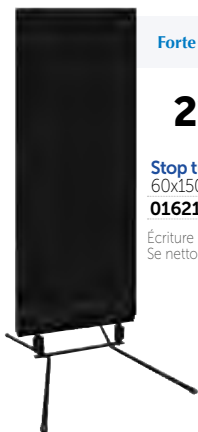
10,24^{HT}
014337

Spray nettoyant pour feutre-craie Securit

014337 500 ml 10,24 1



panneau de trottoir



Forte résistance au vent

224,25^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm

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

82,34^{HT}
014433

Panneau de trottoir
014433 85x54,5x44 cm

PRIX EN BAISSÉ

 À partir de
114,43^{HT}
016211

 MADE IN
FRANCE

Chevalet de trottoir Cargo

 59x95 cm
016211 **114,43 1**

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

Chevalet de trottoir 2 faces « Cargo » en alu / PVC (Dibond) 3 mm. Chainette centrale de maintien. Écriture à la craie ou au feutre craie. Nettoyage avec une éponge humide.


 À partir de
132,25^{HT}
014520

PRIX EN BAISSÉ
Panneau Trottoir
70x125 cm

 014572 Noir **136,85 1**
014520 Teck **132,25 1**
014521 Acajou **132,25 1**

Fabriqué en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.


149,50^{HT}
630431

Forte résistance au vent

Panneau de trottoir
72,2x131x72 cm

 630431 **149,50 1**

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

panneau d'accueil


Corde pour poteau

Noir



Laiton brillant (or)

014453 **31,91 1**

Chromé

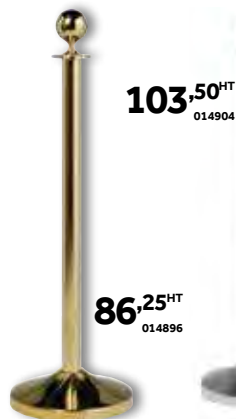
014897 **31,91 1**

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


74,75^{HT}
014908

Porte affiche
Format A4

 Doré pour poteau classique
à tête sphérique (doré)

 014908 **74,75 1**

103,50^{HT}
014904

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

 014904 Bande rétractable rouge **103,50 1**

 014902 Bande rétractable noire **103,50 1**

Inox


Accroche murale
Lg 210 cm

 014398 Bande rétractable rouge **63,25 1**

Inox



DESIGN MODERNE

50,60^{HT}
988252

PRIX ATTRACTIFS
Poteau séparateur
Lg 200 x Ht 91 cm

 988252 socle ø 35 cm **50,60 1**

Acier inoxydable

Poteau d'accueil classique

 014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **86,25 1**

 014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **120,75 1**

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

NEW


22,43^{HT}
014345

Securit

Porte-affiche ventouse
pour vitrine

 014345 **22,43 1**
Double-face

563,50^{HT}
014890

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

Porte-menus 4A4
Black Star

 014890 144x50 cm - A4 **563,50 1**

Porte-menus - 99x52 cm

 014516 6 pages **777,40 1**

NEW


333,50^{HT}
014894

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

Securit

Pied + socle porte-menu

 014894 **333,50 1**
110,40^{HT}
014357

Batterie lithium

014357

110,40 1

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

lampe de table



169,05^{HT}
158961

Bougies à LED rechargeables

12 bougies à LED multicolore

158961 70x40 mm

169,05 1

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

Lampe Sister

159047

17,83^{HT}
159047



DUNI

17,83 1/4

Prix du carton de 4.

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



23,12^{HT}
159039

Lampe Easy

159039

DUNI

23,12 1/4

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



33,35^{HT}
014962

Lampe Angelina LED

Ø 10,5x30 cm

014962 Noire

014961 Blanche

Securité

33,35 1

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



56,35^{HT}
014955

Lampe Féline LED

Ø 11x38 cm

014955 Noire

014956 Blanche

Securité

56,35 1

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



1148,85^{HT}
014957

Securité

Servante de chargement électronique

014957

1148,85 1

Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



NEW

Ø 12 cm

28 cm

Ø 11 cm



74,75^{HT}
E17027

Lampe de table Anton

E17027 Ø 12x28 cm

74,75 1

Avec station de charge, câble USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec piles. Abat-jour en verre effet miroir. Pied métal noir.

encaissement/cendrier

À partir de
1,09^{HT}
151108



Carnet de commande Autocopiant

151104 Dupli - Grand modèle 1,77 10 1,61 50

151114 Tripli - Grand modèle 2,21 10 2,01 50

151108 Dupli - Petit modèle 1,20 10 1,09 50

151118 Tripli - Petit modèle 1,83 10 1,67 50

Prix unitaire.

15,07^{HT}
048547

Pique fiche sur socle marbre
048547 15,07 1



4,60^{HT}
901509

Porte addition à pince

15x11 cm - inox 18/10

901509 4,60 1



NEW

À partir de
0,38^{HT}
A04756



Bobine thermique addition et CB

A04756 57x40 mm - 5x10 P/C 0,42 10 0,38 50

E27976 80x80 mm - 10x3 P/C 2,02 3 1,84 30

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



8,05^{HT}
912225

Sonnette de réception

Ø 8,5x6 cm - 110g

912225 8,05 1

1,32^{HT}
914093

Ramasse miettes

Aluminium

914093 1,32 1

Longueur 11 cm



10,93^{HT}
087129

Ramasse miettes

Inox - 3 rouleaux

087129 16,5x9,5x4 cm 10,93 1



3,34^{HT}
A67877

Cendrier inox

A67877 Ø 10x3,5 cm

3,34 1



3,34^{HT}
988360

Cendrier inox

Ø 12 cm

988360 3,34 12

Avec couvercle



1,59^{HT}
033399

Cendrier Play verre

Ø 10,6x3,5 cm

033399 1,59 18

Prix unitaire, vendu par 18.



0,98^{HT}
538550

Mini cendrier incassable

Ø 10 cm - bakélite

538550 0,98 24

Prix unitaire, vendu par 24.



le nappage

serviette & set de table



le nappage
ART DE LA TABLE

FLASHEZ LE
QR CODE &
DÉCOUVREZ
LE CATALOGUE
COMPLET



Jaune Papaye



Mandarine Orange



Sun Miel



Grège Cappuccino



Brun naturel Noisette



Café Cacao



Bordeaux Rouge



Fuchsia Aubergine



Lavande Caraïbes



Vert sapin Vert foncé



Pistache Kiwi



Anis Gris béton



Granite Gris

TISSU

2,01^{HT}
631193

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 **2,01 200**

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

AIRLAID

À partir de **4,49^{HT}**
153210

Serviette Airlaid 40x40 cm

	Sachet	Carton
153210 Blanc	4,93 50	4,49 500
153219 Champagne	7,21 50	6,56 500
153216 Grège	7,21 50	6,56 500
153215 Cacao	7,40 50	6,73 500
153213 Noir	7,40 50	6,73 500
153221 Anthracite	7,40 50	6,73 500
153223 Vert sapin	7,40 50	6,73 500
153218 Kiwi	7,21 50	6,56 500
153211 Jaune	7,40 50	6,73 500
153214 Mandarine	7,40 50	6,73 500
153217 Fuchsia	7,40 50	6,73 500
153220 Rouge	7,40 50	6,73 500
153222 Bordeaux	7,40 50	6,73 500

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

DUNI

FLASHEZ LE QR CODE
& DÉCOUVREZ LE
CATALOGUE COMPLET

DUNISOFT®

À partir de **6,67^{HT}**
158906

Serviettes 40x40 cm

	Sachet	Carton
158906 Blanc	7,34 60	6,67 360
158911 Crème	9,61 60	8,74 360
158915 Bordeaux	9,99 60	9,09 360
158917 Kiwi	9,99 60	9,09 360
158918 Noisette	9,99 60	9,09 360
158919 Granite	9,99 60	9,09 360
158914 Miel	9,99 60	9,09 360
158912 Noir	9,99 60	9,09 360
158913 Rouge	9,99 60	9,09 360
A94199 Sun	9,99 60	9,09 360
E24128 Brun naturel	9,99 60	9,09 360
E24129 Pistache	9,99 60	9,09 360

Serviette épaisse à l'effet buvard.

pointe à pointe

BulkySoft

À partir de **0,95^{HT}**
A37940

Serviettes - 38x38 cm
2 épaisseurs - pointe à pointe

	Sachet	Carton
A37940 Blanc	0,95 40	0,95 1680
006779 Ivoire	1,40 40	1,40 1440
006776 Noir	1,40 40	1,40 1440

Serviettes ouate Samba
38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point

	Sachet	Carton
400001 Blanc	1,95 50	1,77 1200
400003 Ivoire	2,50 50	2,28 1200
400013 Orange	2,53 50	2,30 1200
400011 Noir	2,53 50	2,30 1200
400006 Rouge	2,53 50	2,30 1200
400007 Vert anis	2,53 50	2,30 1200
400005 Bordeaux	2,53 50	2,30 1200
400012 Papaye	2,53 50	2,30 1200
400017 Aubergine	2,53 50	2,30 1200
400009 Gris béton	2,53 50	2,30 1200
400016 Lavande	2,53 50	2,30 1200
400018 Fushia	2,53 50	2,30 1200
400004 Caraïbes	2,53 50	2,30 1200

ouate micro-gaufrée

À partir de **2,30^{HT}**
153253

Serviettes ouate - 38x38 cm

	Sachet	Carton
153253 Blanc	2,30 100	1,77 2400
153238 Champagne	3,62 100	2,28 2400
153239 Grège	3,68 100	2,30 2400
153240 Cacao	3,97 100	2,30 2400
153241 Noir	3,97 100	2,30 2400
153242 Anthracite	3,97 100	2,30 2400
153243 Kiwi	3,97 100	2,30 2400
153244 Jaune	3,97 100	2,30 2400
153245 Rouge	3,97 100	2,30 2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

ouate lisse

À partir de **2,93^{HT}**
158898

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

	Sachet	Carton
158898 Blanc	3,23 125	2,93 1250
158899 Crème	4,36 125	3,97 1250
158901 Café	4,81 125	4,37 1250
158902 Kiwi	4,81 125	4,37 1250
158904 Noir	4,81 125	4,37 1250
158905 Rouge	4,81 125	4,37 1250
159104 Gris	4,81 125	4,37 1250

serviette



2,19^{HT}
153289

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

	Sachet	Carton
153289 blanc	2,40 100	2,19 2000



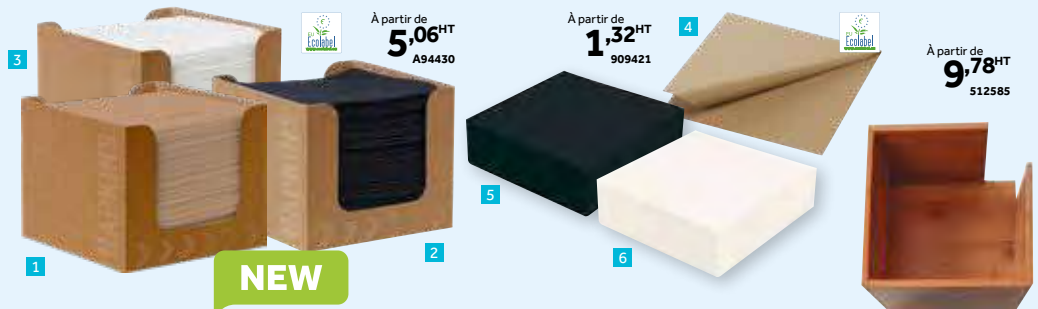
À partir de
4,31^{HT}
151510

Serviette
30x30 cm - blanche - 17 g/m²

	Sachet	Carton
151510 1 pli	4,74 500	4,31 5000
151516 2 plis	1,90 100	1,73 3000

Pure pâte de cellulose vierge.

spécial cocktail



	Sachet	Carton
1 A94432 20x20 cm - marron	5,69 50	5,18 1200
2 A94430 20x20 cm - noir	5,57 50	5,06 1200
3 A94427 20x20 cm - blanc	4,43 50	4,03 1200

	Sachet	Carton
4 A92632 24x24 cm - marron	7,08 300	6,44 2400

	Sachet	Carton
5 909420 20x20 cm - Noire	2,15 100	1,96 2400
6 909421 20x20 cm - Blanche	1,45 100	1,32 2400

Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm

7 512585	9,78 1
----------	--------

pochette à couverts airlaid



À partir de
12,42^{HT}
158920

Duniletto Slim - 40x33 cm

	Sachet	Carton
158920 Blanc	13,66 65	12,42 260
E22947 Bordeaux	16,19 65	14,72 260
158935 Granite	16,19 65	14,72 260
E24126 Brun naturel	16,19 65	14,72 260



À partir de
18,11^{HT}
159101

Sacchetto Dunisoft Slim

	Sachet	Carton
159101 Noir	19,92 60	18,11 240

nappe & set de table



À partir de
26,57^{HT}
914109

Nappe papier Symphonie
Extra blanc gaufrage "grain de café"

	Carton
914185 60x60 cm	36,23 500
914110 70x70 cm	48,30 500
914111 70x110 cm	72,22 500
914113 80x120 cm	43,93 250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie

	Carton
914109 Extra blanc	26,57 1000
914125 Rouge	37,95 1000
909313 Kraft lisse	37,95 1000
914119 Gris	37,95 1000

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de
34,50^{HT}
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 34,50 1	914192 65,55 1
Ivoire	340150 46,58 1	914191 86,25 1
Gris béton	340166 51,75 1	-
Rouge	340163 51,75 1	914199 89,82 1
Noir	340171 51,75 1	340174 89,70 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

	Carton
909316 Anis	38,53 250
909319 Aubergine	38,53 250
909317 Bordeaux	38,53 250

Prix au carton, vendu par carton.



16,79^{HT}
909422

Sets de table en papier
31x43 cm

	Sachet	Carton
909422 Beige naturel «Times»	18,47 500	16,79 2000



Le consommable

vaisselle & emballage

vaisselle jetable



À partir de
4,26^{HT}
153171



À partir de
4,14^{HT}
999921

Assiette en carton		Sachet	Carton
153171	ø18 cm	4,68 100	4,26 1000
153174	ø23 cm	7,46 100	6,79 1000

Assiette blanche ronde anti-gras.

Assiette en fibre de canne

Assiette en fibre de canne		Sachet	Carton
999921	ø18 cm	4,55 50	4,14 500
999922	ø23 cm	6,96 50	6,33 500

Assiette blanche ronde.

couverts



À partir de
2,42^{HT}
630091

Couverts bois

	Sachet	Carton
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm	3,61 100	3,28 1000
630088 Couteau 16,5x2,4 cm	3,16 100	2,88 1000
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm	3,54 100	3,22 1000
630091 Cuillère 11x3,2 cm	2,66 100	2,42 1000

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

Kit couverts bois

	Sachet	Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	9,87 100	8,97 500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	11,39 100	10,35 500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	13,28 100	12,08 500

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



Kit couvert 3 en 1
048455

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



Kit couverts 3 pièces inox

Fourchette, couteau, cuillère et serviette
002084

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Épaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

vaisselle réutilisable

Passage au lave-vaisselle & micro-ondes



À partir de
9,78^{HT}
153082

Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
ø18,5 cm	153082	153081	10,75 20	9,78 100
ø24 cm	153083	153084	18,34 20	16,68 100

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

Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	6,07 20	5,52 720

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



À partir de
5,52^{HT}
153085

RÉUTILISABLE

À partir de
27,60^{HT}
E23906

COUVERTS RÉUTILISABLES MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

Couverts biosourcés - canne à sucre

	Carton
E23906 Fourchette 16 cm	27,60 200
E23907 Couteau 16 cm	51,75 400
E23908 Cuillère de table 16 cm	27,60 200
E23911 Cuillère dessert 11 cm	41,98 400
E23909 Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	101,20 160
E23910 Kit 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	109,25 150

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

emballage



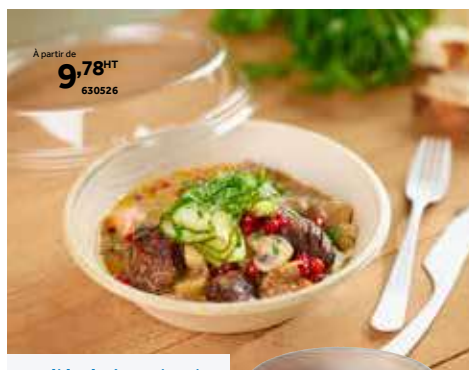
À partir de
16,96^{HT}
159093

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

Octabagasse

	Sachet	Carton
159093 650 ml 18,3x18,3x4,2 cm	18,66 50	16,96 300
630515 900 ml 18,3x18,3x6 cm	19,29 50	17,54 200
159174 Couvercle 650/900 ml	18,98 50	17,25 300

Couvercle en rPET transparent. Système de fermeture fiable. Personnalisation possible : nous consulter.



Modèle droit ou évasé
S'adapte à tous vos plats

À partir de
9,78^{HT}
630526

Bagasse

	Sachet	Carton
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm	10,75 50	9,78 300
630527 Couvercle pour bol 600 ml	11,39 50	10,35 300
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm	13,92 50	12,65 200
158802 Couvercle pour bol 800,900,1000 et 1200 ml	12,31 50	11,19 200

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

À partir de
4,72^{HT}
949251

Produits chauds ou froids

Boîte à salade

	Sachet	Carton
949247 500 ml - ø15x5 cm	50	6,21 300
949248 780 ml - ø15x6,1 cm	50	6,90 300
949251 Couvercle ø15 cm	50	4,72 300
E25636 960 ml - ø15x7,9 cm	50	7,82 300
949250 1250 ml - ø17,6x7 cm	50	10,70 300
949245 Couvercle ø17,6 cm	50	6,33 300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET.

À partir de
6,79^{HT}
949246



Boîte à salade

	Sachet	Carton
949246 9,5x9,5x4 cm	7,46 25	6,79 250
153154 14x14x5 cm	15,31 50	13,92 500
153155 16x16x5 cm	23,40 60	21,28 480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre.



Produits chauds ou froids

À partir de
67,85^{HT}
146100**Panier repas Vision +**

		Sachet	Carton
146102	500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	125,35	200
146101	750 ml - 12,5x18x3 cm	90,85	150
146100	850 ml - 16,8x12,2x4 cm	67,85	100

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

burger / fritesÀ partir de
19,21^{HT}
153152**Boîte à burger**

		Sachet	Carton
153152	12x11,6x7 cm	21,13	100
949200	23,7x13,5x7,5 cm	25,55	100
		23,23	300

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de
16,10^{HT}
909430**Boîte à burger**

		Sachet	Carton
17,6x16,8x7,8 cm		17,71	50
909430		16,10	300

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

papier ingraissable & sachetÀ partir de
27,60^{HT}
909433**Sachet ouvert 2 côtés**
Motifs «Times» 17x18 cm

		Sachet	Carton
909433		30,36	1000
		27,60	4000

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

**Emballage à burger Times**
28x34 cm

		Sachet	Carton
909437		32,13	1000
		29,21	4000

En papier ingraissable. 35 g/m².À partir de
13,80^{HT}
909431**Sachet à burger Feel Green®**

		Sachet	Carton
909431	12x7x18 cm	13,80	500
050025	14x7x22 cm	18,40	500

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



NEW

À partir de
7,94^{HT}
E30524**Papier alimentaire ingraissable**

		Sachet	Carton
E30524	20x27 cm	8,73	500
E30525	25x27 cm	15,05	500
E30526	30x27 cm	19,61	500
E30521	30x30 cm	49,97	500
		45,43	5000

Papier brun enchevêtré traité avec mélange cire de soja.

**Papier alimentaire**

		Sachet	Carton
630239	Times	30,48	1000
630236	Carreaux rouge/blanc	30,94	1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation. Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingraissable.

À partir de
37,95^{HT}
146103**Papier à burger**

		Sachet	Carton
146103	33x40 cm	37,95	758

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

À partir de
3,57^{HT}
153141**Pot wrap**

		Sachet	Carton
ø8,4x12 cm		3,92	50
153141		3,57	1000

Pot en carton recyclable.

À partir de
5,75^{HT}
153140**Pot à pâtes**

		Sachet	Carton
153140	Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm	6,33	50
948620	Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm	7,64	50
949252	Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm	7,40	50
949253	Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm	8,98	50
		8,17	500

Boîte recyclable en carton.

À partir de
7,59^{HT}
949254**Boîte à déjeuner**

		Sachet	Carton
949254	780 ml - 13x11x6,5 cm	8,35	50
949255	1500 ml - 21,5x15,7x5 cm	14,55	50
		13,23	500

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de
19,55^{HT}
152987**Boîte à déjeuner**

		Sachet	Carton
22,8x12,4x7,8 cm		21,51	50
152987		19,55	250

Boîte recyclable en kraft brun.

**Pot à sauce**

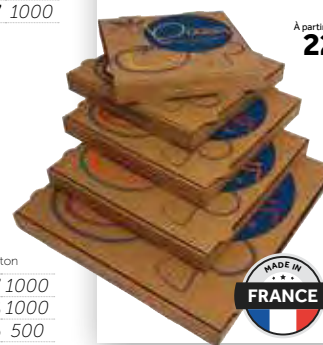
		Sachet	Carton
949197	6 cl - ø6,2x2,9 cm	2,69	50
949190	Couvercle ø6,2 cm	5,57	100
		5,06	2000

Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable.

**Pot à sauce à charnière**

		Sachet	Carton
948721	3 cl - ø5x2,6 cm	2,15	50
948722	6 cl - ø6,2x2,6 cm	2,66	50
948723	10 cl - ø7,1x3,5 cm	4,24	50
		3,85	500

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP.

boîte à pizzaÀ partir de
22,43^{HT}
153400CERTIFIÉ APTE
CONTACT ALIMENTAIRE**Boîte à pizza L'Originale**

		Sachet	Carton
153400	26x26x3,5 cm	22,43	100
153401	29x29x3,5 cm	25,30	100
153402	31x31x3,5 cm	26,45	100
153403	33x33x3,5 cm	28,18	100
153404	40x40x3,5 cm	39,10	100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apté au contact alimentaire.

gobelet

À partir de
1,27^{HT}
153206



Gobelet

	Sachet	Carton
153206 12 cl - ø6x6,5 cm	1,39 50	1,27 1000
A04467 Couvercle 12 cl	2,53 50	2,30 1000
153207 18/19 cl - ø7x7,6 cm	2,09 50	1,90 1000
A04468 Couvercle 18/19 cl	3,16 50	2,88 1000
153208 25/29 cl - ø8x9,3 cm	2,78 50	2,53 1000
A04469 Couvercle 25/29 cl	3,16 50	2,88 1000
153209 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm	4,17 50	3,80 1000
A04466 Couvercle 35/43 cl	3,54 50	3,22 1000
949206 45/48 cl - ø9x13,5 cm	4,95 50	4,50 1000

Gobelet en carton recyclable, brun.

À partir de
2,07^{HT}
948613



Gobelet Coffee chic

	Sachet	Carton
948600 10/12 cl - ø6x6 cm	2,85 100	2,59 2000
948613 Couvercle 10/12 cl	2,28 50	2,07 1000
948601 17,5 cl - ø7x8 cm	4,36 100	3,97 2000
948615 Couvercle 17,5 cl	2,50 50	2,28 1000
948602 24 cl - ø8x9 cm	2,97 50	2,70 1000
948616 Couvercle 24 cl	2,81 50	2,55 1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic".



Spatule

999926 14 cm	2,76 1000
--------------	-----------

Spatule en bois, compostable et recyclable.

2,88^{HT}
E20624



Gobelet

	Sachet	Carton
E20624 25/30 cl - ø7,8x10,8 cm	3,16 50	2,88 1250
153073 30/35 cl - ø7,8x12,3 cm	4,43 50	4,03 1250
E20625 50/65 cl - ø9,5x15 cm	6,58 50	5,98 800

Gobelet cristal en PET 100% recyclable.



11,39^{HT}
948733



Paille en papier - smoothie

ø8x20 cm - noir
948732 4,03 150

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

Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc Sachet / Carton
948733 11,39 200

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

spécial boulangerie



À partir de
58,88^{HT}
632164

Mousseline

30x40 cm
632164 58,88 1

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



Cuillère à glace

E23912 Cuillère 9,5 cm **31,63 400**

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

À partir de
2,69^{HT}
E25616



Pot à glace

E25616 113 ml - ø6,1x4,9 cm 50 **2,69 1000**

A04791 140 ml - ø7,4x5,2 cm 50 **3,43 1000**

A04792 240 ml - ø7,2x6,2 cm 50 **3,89 1000**

Coupe en carton brun.



28,98^{HT}
150960

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm

150960 28,98 1

Plastique transparent. Prix au carton de 500

paille



À partir de
18,40^{HT}
948737

Pailles canne à sucre

	Carton
948734 Standard ø6x20 cm	26,45 500
948736 Large ø8x20 cm	19,32 300
948735 Mini ø6x14 cm	35,65 850
948738 Mini ø8x14 cm	25,30 500
948737 Bubble Tea ø12x20 cm	18,40 150

Prix au carton, vendu par carton.



NEW

11,39^{HT}
000191

Set de 4 pailles inox

000191 11,39 1

Inox. Noir avec brosse de nettoyage 20,5 cm

dessert



À partir de
2,76^{HT}
949219

Coupe à dessert

949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm **4,24 50 3,85 1000**

949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm **3,04 50 2,76 1000**

949220 Couvercle ø9,26 cm **5,12 100 4,66 1000**

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.



À partir de
2,70^{HT}
948937

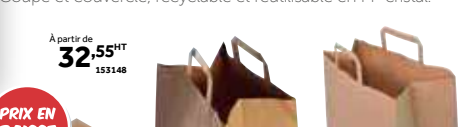
Coupe à dessert

948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm **2,97 25 2,70 600**

153163 Couvercle plat ø9,5 cm **2,53 50 2,30 600**

153164 Couvercle dôme ø9,5 cm **3,59 50 3,27 600**

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.



À partir de
32,55^{HT}
153148

PRIX EN BAISSÉ

Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

1 153148 26x14x32 cm 32,55 250

2 153149 26x20x28 cm 37,38 250

3 949257 32x22x24 cm 44,85 250

Prix au carton, vendu par carton.

9,32^{HT}
989252



Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm

989252 9,32 1

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

18,29^{HT}
989251

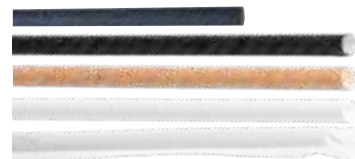


Pailles roseau

ø6 mm - 20 cm

989251 18,29 1

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



À partir de
3,45^{HT}
948731

Paille en papier

Sachet

948727 ø7x15 cm - Cocktail noir **5,35 250**

948728 ø6x20 cm - noir **5,15 250**

948729 ø6x20 cm - kraft **5,15 250**

948730 ø6x20 cm - blanc **5,15 250**

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

948731 ø6x20 cm - blanc individuelle **3,45 150**

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



À partir de
20,70^{HT}
153158

Sac sandwich

153158 Blanc - 12+3 x 30 cm **20,70 1000**

153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm **29,90 1000**

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

emballage traiteur



Plancha box Carton

146104 45,5x19x5 cm 2,24 20

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



Plateaux	Or	Argent	Carton
19x28 cm	948998	948997	6,33 25 5,75 100
28x42 cm	948989	948988	13,41 25 12,65 100



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



Plateau repas fibre de canne

	Sachet	Carton
948860 5 compartiments	18,03 50	16,39 200
949205 Couvercle	18,15 50	16,50 200

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

sélection cocktail



Mini coupelle en pin	Sachet	Carton
E23651 ø4,5x5,2 cm	7,30 50	6,64 250



Barquette bateau en pin	Sachet	Carton
E23654 7,5x5x1,5 cm	2,78 50	2,53 500
E23653 6,5x4x2 cm	3,16 50	2,88 500
E30552 11,3x7x1,4 cm	5,95 100	5,41 800
E30553 14,5x7,5x2 cm	4,05 50	3,68 500



Mise en bouche en pulpe de canne à sucre

	Sachet	Carton
1 E30555 Carrée 6,5x6,5 cm	18,69 300	
2 E30557 Goutte 10,5x5,2 cm	2,53 30	2,30 300
3 E30558 Oeuf 8,2x5,2x87, cm	2,47 30	2,24 300
4 E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm	1,90 30	1,73 300



Retrouvez la sélection cocktails sur flyer téléchargeable
SPECIAL TRAITEUR



Couverts en bambou	Sachet	Carton
1 E30544 Mini-fourchette	11,76 50	10,70 500
2 E30548 Mini-cuillère	11,89 50	10,81 500

Mise en bouche bambou	Sachet	Carton
E30545 Carrée 6x6 cm	8,86 24	8,05 144
E30546 Ronde ø6 cm	8,86 24	8,05 144
E30543 Cuillère 9x4,5 cm	17,27 50	15,70 500



Brochettes/pique bambou

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



Verrines, mignardises Cristal transparentes

	Sachet	Carton
1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	3,48 30	3,16 900
2 948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	2,34 50	2,13 2000
3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	5,57 50	5,06 1000
4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm	6,70 50	6,10 300
5 948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	5,57 50	5,06 1000
6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	8,60 50	7,82 1000
7 948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	3,48 24	3,16 864

aluminium & film



Distributeur aluminium ou film étirable	
150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm	33,35 1
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm	59,80 1



Distributeur aluminium ou film étirable	
914925 Largeur 30 cm	113,85 1
914455 Largeur 45 cm	135,70 1

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



Règlette coupe film	
914928 Larg. 45 cm	10,70 1
914927 Larg. 30 cm	8,51 1



Rouleau aluminium - 11 µ	
150601 33 cm x 200 m	20,13 3
150603 45 cm x 200 m	25,88 3
150703 Boîte distrib. 33 cmx200 m	20,13 6
150704 Boîte distrib. 45 cmx200 m	25,53 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.



Recharge film étirable	Carton
E35669 30 cm x 300 m	4,95 4
E35668 45 cm x 300 m	6,84 4



Distributeur universel Kenkut 3	
150753 55,8x19,4x16,5 cm	70,15 1

Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.



Boîte distributrice film étirable	Boîte	Carton
E35667 30 cm x 300 m	6,33 1	5,75 6
E35666 45 cm x 300 m	8,10 1	7,36 6

Avec coupe zip.

conteneur réutilisable inox

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

INOX 18/10

Lacor

Conteneur TwoGo

450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm

E23918 10,93 1

Couvercle en plastique AS.



INOX 18/10

Conteneur Etern

E23914 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm 9,78 1

B81431 Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm 9,78 1

E23915 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm 10,35 1

B81434 Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm 8,63 1

B81436 Rond 700 ml - ø 16,5x7 cm 9,20 1

Couvercle en verre avec valve.

Lacor

INOX 18/10

Conteneur Ecoinox

E23919 Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm 5,75 1

E23916 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm 7,48 1

B81439 Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm 7,48 1

E23917 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm 8,63 1

B81442 Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm 6,90 1

B81444 Rond 700 ml - ø 16x7 cm 6,90 1

Couvercle en polypropylène.

Lacor

Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

À partir de
4,49^{HT}
519406



Compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur



PLASTOREX

Boîte noire polypropylène avec couvercle

1 519401 Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm 6,79 12

519402 Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm 5,64 12

519403 Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm 4,49 12

2 519404 Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm 5,41 12

519405 Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm 4,72 12

3 519400 Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm 5,41 12

519406 Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm 4,49 12

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

barquette

NEW

À partir de
5,06^{HT}
A04578



Barquette multi-fonctions charnière

A04578 250 ml - 12,3x11,4x5 cm 50 5,06 900

A04580 375 ml - 12,3x11,4x7 cm 50 5,52 900

A04581 500 ml - 14,2x12,3x7 cm 50 6,90 600

A04583 800 ml - 18,5x13,5x6,5 cm 50 10,35 300

A04570 1 L - 18,5x13,5x6,5 cm 50 12,42 300

A04573 1,5 L - 19x18,5x8,4 cm 50 17,25 300

Sachet Carton

-40/+70°C



Boîte charnière ergo box

948805 250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm 5,05 50 4,59 600

948806 375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm 5,64 50 5,13 600

948807 500 ml - 14,8x12,5x5 cm 6,45 50 5,87 600

948809 750 ml - 19x14,8x5,5 cm 9,49 50 8,63 400

948799 1 L - 19,14x8x7 cm 9,63 50 8,75 400

948827 1,5 L - 19x18,5x6 cm 17,39 50 15,81 200

Boîte en APET.

Sachet Carton



Barquette thermoscellable

948810 250 ml - 13,7x9,5x3 cm 5,88 100 5,35 1200

948812 375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm 6,01 100 5,46 1200

948813 500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm 6,64 100 6,04 1200

948814 750 ml - 19x13,7x3,8 cm 9,04 100 8,22 800

948785 1 L - 19x13,7x5,3 cm 10,12 100 9,20 800

Boîte en PP pour préparations chaudes.

Sachet Carton

À partir de
9,09^{HT}
999943



Barquette charcutière

999941 125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm 10,25 500 9,32 5000

152727 250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm 15,18 500 13,80 3000

999943 375 ml - 13,8x9x4,6 cm 9,99 250 9,09 2500

999942 500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm 15,18 250 13,80 1500

999944 750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm 20,11 250 18,29 1250

999945 1 L - 18,9x14,4x5,4 cm 31,50 250 28,64 1000

Boîte en PS.

Sachet Carton

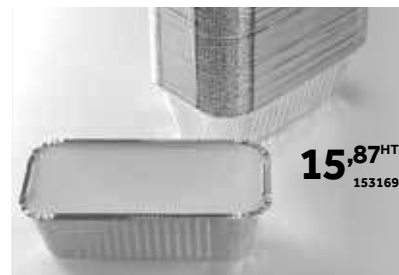
18,52^{HT}
948002



Rouleau de film soudable 40µ
15 cmx500 m

948002 18,52 1

15,87^{HT}
153169



Combo barquette + couvercle

68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm Sachet Carton

153169 17,46 100 15,87 1000

moule aluminium

À partir de
28,98^{HT}
948840



Plat gastronomique

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm 28,98 100

948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm 42,78 100

153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm 33,12 100

Carton

24,84^{HT}
153166

Moule à cake

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

153166 100 24,84 500

À partir de
4,12^{HT}
948906



Godet - Ht 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm 4,53 100 4,12 1000

948907 13,5 cl - ø 8,7 cm 4,87 100 4,43 1500

Sachet Carton

À partir de
4,26^{HT}
948922



Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm 4,26 100

948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm 23,58 100



5,29^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques

948933 13 cl - 12,6x12,3x2 cm 5,29 100

LES VÊTEMENTS

vêtement femme

28,41^{HT}
982161

molinel

Veste femme Busi
Manches courtes

982161 T00	28,41	1
982154 T0	28,41	1
982155 T1	28,41	1
982156 T2	28,41	1
982157 T3	28,41	1
982158 T4	28,41	1
982159 T5	28,41	1
982160 T6	28,41	1

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



31,74^{HT}
981960

molinel

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. 35% coton, 65% polyester

32,09^{HT}
631170

Coupe slim



Robur

Pantalon femme Adélie

631170 T0	32,09	1
631171 T1	32,09	1
631182 T2	32,09	1
631172 T3	32,09	1
631183 T4	32,09	1
631173 T5	32,09	1
631184 T6	32,09	1

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

31,86^{HT}
630359



34,39^{HT}
982306

molinel

Veste femme Shade

982306 T00	34,39	1
982307 T0	34,39	1
982308 T1	34,39	1
982309 T2	34,39	1
982310 T3	34,39	1
982311 T4	34,39	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pincés dos.



Veste Unera

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
Anthracite	630359	630360	630361				31,86 1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	31,86 1
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	31,86 1
Gris				630362	630363	630364	1

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

accessoire

9,20^{HT}
982187



Caps

982188 Noir	9,20	10
982187 Blanc	9,20	10

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



13,44^{HT}
909584

Calot Atlantique - Blanc

909584 Lot de 2	13,44	1
-----------------	-------	---

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



Athènes

982186 Blanc	9,60	2
--------------	------	---

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme/mixte (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

CORRESPONDANCE DES TAILLES

molinel

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

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

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

vêtement homme



28,64^{HT}
981414

Veste homme Blake



Manches courtes	Manches longues
981414 T0 28,64 1	981423 T0 30,48 1
981415 T1 28,64 1	981424 T1 30,48 1
981416 T2 28,64 1	981425 T2 30,48 1
981417 T3 28,64 1	981426 T3 30,48 1
981418 T4 28,64 1	981427 T4 30,48 1
981419 T5 28,64 1	981428 T5 30,48 1
981420 T6 28,64 1	981429 T6 30,48 1

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

34,39^{HT}
982070



Veste homme Shade



	Denim	Olive
T0	982070 34,39	982300 34,39 1
T1	982071 34,39	982301 34,39 1
T2	982072 34,39	982302 34,39 1
T3	982073 34,39	982303 34,39 1
T4	982074 34,39	982304 34,39 1
T5	982075 34,39	982305 34,39 1

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

13 coloris disponible
CONSULTEZ-NOUS



31,57^{HT}
905380



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



Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	31,57 1
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	31,57 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	31,57 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	31,57 1

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



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

32,09^{HT}
982189



Sur-veste Ulisse



982189 T1	32,09 1
982190 T2	32,09 1
982191 T3	32,09 1
982192 T4	32,09 1
982226 T5	32,09 1
982193 T6	32,09 1

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

30,48^{HT}
630310



Pantalon homme noir - PB03



630310 T34	30,48 1
981433 T36	30,48 1
981432 T38	30,48 1
981434 T40	30,48 1
981435 T42	30,48 1
981436 T44	30,48 1
981437 T46	30,48 1
981438 T48	30,48 1
981439 T50	30,48 1
981440 T52	30,48 1
981441 T54	30,48 1
630312 T56	30,48 1
630313 T58	30,48 1
630314 T60	30,48 1
630311 T62	30,48 1

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



59,92^{HT}
909537



Siaka - MC



909537 T0	59,92 1
909538 T1	59,92 1
909539 T2	59,92 1
909540 T3	59,92 1
909541 T4	59,92 1
909542 T5	59,92 1
909543 T6	59,92 1

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

53,82^{HT}
982162



Pantalon homme noir - Flex'R



982162 T0	53,82 1
982163 T1	53,82 1
982164 T2	53,82 1
982165 T3	53,82 1
982166 T4	53,82 1
982167 T5	53,82 1
982168 T6	53,82 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux perforés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir/blanc et pointillés noir/blanc.

vêtement mixte

Veste mixte Saga - MC

909100 T 0	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

Gris et noir

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.

29,79^{HT}
909100

NEW

NEW

24,04^{HT}
983001

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement. Lavable à 60°C.

56,64^{HT}
982241

permet de maintenir votre corps à une température idéale pour un confort de travail optimal

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	56,64 1
982242 T 1	56,64 1
982243 T 2	56,64 1
982244 T 3	56,64 1
982245 T 4	56,64 1
982246 T 5	56,64 1
982247 T 6	56,64 1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

24,73^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc
T 0	909500 26,74	982194 24,73 1
T 1	909501 26,74	982195 24,73 1
T 2	909502 26,74	982196 24,73 1
T 3	909503 26,74	982197 24,73 1
T 4	909504 26,74	982198 24,73 1
T 5	909505 26,74	982199 24,73 1
T 6	909506 26,74	982200 24,73 1

Pantalon mixte en polyester coton taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.

34,44^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	34,44 1
904129 T 40	34,44 1
904130 T 42	34,44 1
904131 T 44	34,44 1
904132 T 46	34,44 1
904133 T 48	34,44 1
904134 T 50	34,44 1

Pantalon mixte noir en polyester et coton Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.

59,23^{HT}
630387

Coupe slim

Pantalon mixte Archet

630387 T 0	59,23 1
630388 T 1	59,23 1
630389 T 2	59,23 1
630390 T 3	59,23 1
630391 T 4	59,23 1
630392 T 5	59,23 1
630393 T 6	59,23 1

Anthracite

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture éponge élastiquée et ajustable. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.

36,80^{HT}
E27691

Pantalon mixte Igo

	Noir	Kaki
T 0	E27691 36,80	E27685 36,80 1
T 1	E27692 36,80	E27686 36,80 1
T 2	E27693 36,80	E27672 36,80 1
T 3	E27694 36,80	E27687 36,80 1
T 4	E27695 36,80	E27688 36,80 1
T 5	E27696 36,80	E27689 36,80 1
T 6	E27697 36,80	E27690 36,80 1

Pantalon jogging. Ceinture élastiquée avec cordon de serrage - Bas de jambes resserrés par élastique. Poches italiennes - 1 poche plaquée dos - 1 poche cuisse droite fermée par rabat et boutons pression cachés - 65% Polyester 35% coton

Coupe droite

61,18^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné
T 0	904565 61,76	904390 61,18 1
T 1	904566 61,76	904391 61,18 1
T 2	904567 61,76	904392 61,18 1
T 3	904568 61,76	904393 61,18 1
T 4	904569 61,76	904394 61,18 1
T 5	904633 61,76	904395 61,18 1
T 6	904635 61,76	904396 61,18 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincées aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.

cuisine & tablier



23,12^{HT}
981758

Tablier Nell 45
45x100 cm

981756 Noir **23,12 1**
65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



NEW

100% COTON

17,83^{HT}
982910

Tablier Songe
Taille unique

982910 Noir **17,83 1**
E37443 Kaki **17,83 1**

1 grande poche centrale + 2 petites sur les côtés - Fente de marche. Longueur ceinture : 100 cm - Hauteur : 59 cm - Largeur : 98 cm. 65% Polyester 35% coton



35,65^{HT}
983008

100% COTON

Tablier Haley

983008 Denim délavé **35,65 1**
983007 Denim brut **35,65 1**

Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



7,36^{HT}
980958



Tablier chef

980958 Blanc **7,36 1**

Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.



1



2

63,25^{HT}
520102

Tablier Forene pur denim

1 520104 Chef 70x50 cm **56,35 1**
2 520102 Bavette 70x90 cm **63,25 1**

Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.



44,85^{HT}
520105



Tablier Cavy Black

520105 **44,85 1**

Tablier déperlant ! Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40 cm. 85% Polyester, 15% coton.

NEW

Collection entièrement fabriquée
à partir de matériaux recyclés.



Chestnut



Cherry



Pine Green



Stone



Blossom



Moss Green



À partir de
41,40^{HT}
A38429

Tablier Chef Base Indian Summer

100x45 cm
A38426 Chestnut **41,40 1**
A38427 Cherry **41,40 1**
A38428 Pine green **41,40 1**
A38429 Stone **41,40 1**
A38430 Blossom **41,40 1**
520103 Moss Green **41,40 1**

Taille unique 100x45 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé. Deux poches. Label FEEL GOOD pour les articles respectueux de l'environnement.

NEW

À partir de
44,85^{HT}
A38519



Tablier Valet Indian Summer

70x85 cm
A38515 Chestnut **44,85 1**
A38517 Cherry **44,85 1**
A38518 Pine Green **44,85 1**
A38519 Stone **44,85 1**
A38520 Blossom **44,85 1**
520100 Moss Green **44,85 1**

Taille unique 70x85 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé - Fermeture réglable - 2 poches. La bande de nuque facilement ajustable, deux poches fabriquées à partir de matériaux entièrement recyclés label FEEL GOOD.



NEW

À partir de
11,39^{HT}
E37347

Tablier

Oslo
(Bleu)Praga
(Gris)

Lacor

72,5x50	E37347	E37346	11,39 1
72x88	E37345	E37344	15,99 1

Tablier confectionné en tissu coton et polyester. Système de ruban croisé en X dans le dos. Conçu avec deux poches inférieures. Sangles 100% coton Réglable en hauteur. Lavable en machine (30°C) et compatible avec le sèche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisexe. Taille unique ajustable.

100%
COTON

Tablier Harold

983010 Denim délavé	40,25 1
983009 Denim brut	40,25 1

Liens cou réglable par un bouton clou et boutons. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



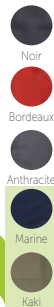
NEW

À partir de
9,66^{HT}
904405

Tablier valet + poche DEREN

904405 Blanc	9,66 1
904404 Noir	11,27 1
904403 Bordeaux	11,27 1
630184 Bleu	11,67 1

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

À partir de
19,09^{HT}
980968

NEW



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

102,35^{HT}
520101Tablier Bourbon
520101

102,35 1

Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

À partir de
26,45^{HT}
981979

Tablier Dan88 molinel

981979 Noir	26,45 1
981981 Gris	26,45 1
982312 Olive	34,39 1

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

Tablier bavette Loti

980968 Noir	19,09 1
980967 Bordeaux	19,44 1
983011 Anthracite	19,44 1
C50206 Marine	19,44 1
E37442 Kaki	19,44 1

Tablier mixte en polyester coton comportant une poche poitrine stylo, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Existe en prune, beige, chocolat, blanc.

Autres couleurs, nous consulter

30,48^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo

Nitrile - 900x1150 mm
907400 30,48 1
Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Épaisseur 500 µ

12,77^{HT}
907300

Tablier de plonge Yankee

Vinyle - 900x1150 mm
907300 12,77 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Épaisseur 200 µ

19,44^{HT}
907350

Tablier de plonge Delta

Polyuréthane 900x1150 mm
907350 19,44 1

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Épaisseur 200 µ

À partir de
22,94^{HT}
904662

Blouse Orion

904662 T 0	22,94 1
982228 T 1	23,23 1
982222 T 2	23,35 1
982223 T 3	23,35 1
982224 T 4	23,35 1
982225 T 5	23,35 1
982230 T 6	23,23 1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

chaussure & accessoire

56,35^{HT}
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

56,35

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglis. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.



56,35^{HT}
520309



**PRIX
LE PLUS
BAS**



35,88^{HT}
903700

41,92^{HT}
903725

**EMBOUIT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES**

Chaussure Ottawa **Gaston MILLE**

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

Prix : 56,35

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactérienne. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglis. Embout de sécurité.

Mocassins de sécurité la

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

Sabots de sécurité la

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

Prix : 35,88

Prix : 41,92

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

57,39^{HT}
903841



Chaussure Sacha noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			

57,39

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.

moufle & gant

ANTI-CHALEUR

109,25^{HT}
B97342



Moufle anti-chaaleur

Silicone

911183	28,5 cm	21,85	1
911185	38,5 cm	25,88	1

Protection jusqu'à 300°C maxi

21,85^{HT}
911183



Moufle anti-chaaleur

Silicone

631046	18,29	1
--------	-------	---

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.

18,29^{HT}
631046



Gant néoprène "Spécial Rôtisserie"

B97342 305 mm **109,25** 1

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

Moufle anti-chaaleur

Textile + aluminium

912232	36 cm	4,60	1
--------	-------	------	---

Protection jusqu'à 200°C max

4,60^{HT}
912232



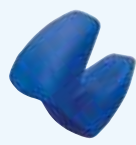
Gant anti-chaaleur

Ambidextre

911188	17,54	1
--------	-------	---

Protection jusqu'à 250°C

17,54^{HT}
911188



Mouflette anti-chaaleur

Silicone

912233	6,90	1
--------	------	---

Protection jusqu'à 180°C maxi

6,90^{HT}
912233



**QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**

3,83^{HT}
760106

Moufle de cuisine

760106	3,83	1
--------	------	---

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



**QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**

3,34^{HT}
760052

Moufle de cuisine

760052	3,34	1
--------	------	---

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.

sac & torchon

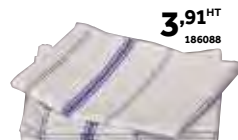


1,63^{HT}
904449

Torchon de cuisine

904449	50x77 cm	1,63	1
--------	----------	------	---

100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.



3,91^{HT}
186088

Torchon Métis

186088	50x77 cm	3,91	12
--------	----------	------	----

50% lin, 50% coton blanchi



3,97^{HT}
630279

Essuie-verres

630279	50x70 cm	3,97	10
--------	----------	------	----

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.



7,19^{HT}
186090

Essuie-verres

186090	57x72 cm	7,19	6
--------	----------	------	---

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



16,56^{HT}
186350

Sac à linge

186350	neutre 100 L - 73x81 cm	16,56	1
--------	-------------------------	-------	---

100% polyester.



1^{ER} PRIX

3,51^{HT}
185036

Liteau de serveur

185036	60x77 cm	3,51	2
--------	----------	------	---

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

LA CUISSON

casseroles & poêle



82,80^{HT}
986420

45,89^{HT}
986426

32,20^{HT}
986427

11,39^{HT}
986429

1 Casserole inox Prim'Appety de Buyer

986421 ø 14x7 cm - 1 L	19,44	1
986422 ø 16x7,5 cm - 1,6 L	21,74	1
986423 ø 18x9 cm - 2,2 L	24,04	1
986424 ø 20x9 cm - 3 L	27,49	1
986425 ø 24x11 cm - 5,4 L	33,24	1
986426 ø 28x13 cm - 8 L	45,89	1

2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety

986420 ø 14, 16, 18, 20 cm	82,80	1
----------------------------	-------	---

3 Sauteuse inox Prim'Appety de Buyer

986427 ø 24x6 cm	32,20	1
986428 ø 28x6 cm	42,55	1

4 Couverture inox Prim'Appety

986429 ø 24 cm	11,39	1
986430 ø 28 cm	13,23	1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références, sauf indication contraire



585092 ø 28x28 cm - 17 L	63,65	1
585096 ø 32x32 cm - 26 L	81,08	1
585098 ø 36x36 cm - 37 L	114,94	1
585100 ø 40x40 cm - 50 L	128,69	1
585101 ø 45x45 cm - 69 L	180,55	1

Vendu sans couvercle



585067 ø 20x10,5 cm - 3,2 L	27,60	1
585069 ø 24x12 cm - 5,6 L	36,23	1
585060 ø 28x13 cm - 8 L	43,64	1
585064 ø 32x16 cm - 12,8 L	64,40	1
585066 ø 36x18 cm - 18,3 L	89,13	1
585068 ø 40x22 cm - 27,6 L	94,30	1
585070 ø 45x28 cm - 44,5 L	126,50	1

Vendu sans couvercle



585106 ø 14x7,5 cm - 1,1 L	14,61	1
585108 ø 16x7,5 cm - 1,5 L	15,41	1
585110 ø 18x10,5 cm - 2,6 L	18,06	1
585112 ø 20x10,5 cm - 3,2 L	21,28	1
585114 ø 24x11 cm - 5 L	25,30	1
585116 ø 28x13 cm - 8 L	35,08	1

Lot de 5 casseroles inox
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm
097100 93,15 1

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



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



632642 ø 32 cm	50,89	1
632624 ø 36 cm	63,77	1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



B78518 18 L - ø 32x22 cm 133,40 1

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupape à pression/contrepression : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.



585300 ø 24x7,5 cm - 3,3 L	27,60	1
585301 ø 28x8 cm - 5 L	37,95	1



585302 ø 16x6,5 cm	21,33	1
585303 ø 20x7 cm	27,37	1
580304 ø 24x8 cm	33,18	1

À partir de
93,15^{HT}
A70208**Poêle inox 18/10**

A70250 ø 30x11 cm	109,25 1
A70237 ø 28x9 cm	102,35 1
A70208 ø 24x8,5 cm	93,15 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle

**Poêle anti-adhésive**

A70247 ø 30 cm	111,55 1
585424 ø 28 cm	102,35 1
585425 ø 24 cm	83,95 1
585422 ø 20 cm	71,30 1

Poêle avec revêtement anti-adhérent Excelliss® sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

À partir de
90,85^{HT}
585400**Casserole Castel'Pro**

585404 ø 24 cm	132,25 1
585402 ø 20 cm	113,85 1
585401 ø 18 cm	105,80 1
585400 ø 16 cm	90,85 1

Poêle sautoir Castel'Pro

585414 ø 28 cm	118,45 1
585413 ø 24 cm	110,40 1
585412 ø 22 cm	106,95 1
585411 ø 20 cm	103,50 1
585410 ø 18 cm	94,30 1
585409 ø 16 cm	86,25 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

wok**Poêle wok Tripli Pro**

E23256	27,49 1
--------	---------

**Poêle wok anti-adhérente**

911291 ø 30x6 cm	32,78 1
------------------	---------

Non compatible induction.

**Poêle Wok Trimétal**

097253 ø 36 cm - 5,5 L	132,25 1
------------------------	----------

Fond plat.

poêle anti-adhésiveÀ partir de
12,08^{HT}
911310Anti-adhérent,
aluminium**Poêle ronde anti-adhésive**

911310 ø 20x4 cm	12,08 1
911311 ø 24x4,5 cm	14,95 1
911312 ø 28x4,5 cm	18,40 1
911313 ø 32x5 cm	24,15 1
911314 ø 36x5,5 cm	28,18 1

Non compatible induction.

À partir de
20,70^{HT}
912280Revêtement
écologique**Poêle Tricapa Plus
Revêtement écologique**

912280 ø 20x4 cm	20,70 1
912281 ø 24x5 cm	31,05 1
912282 ø 28x5 cm	32,78 1
912283 ø 32x5 cm	40,25 1
912284 ø 36x6 cm	51,75 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

À partir de
29,90^{HT}
511318**Poêle inox revêtement anti-adhérent**

511318 ø 20x4 cm sans anse	29,90 1
511319 ø 24x5 cm sans anse	41,98 1
511320 ø 28x5 cm sans anse	50,49 1
511321 ø 32x5 cm anse face queue	58,65 1
511322 ø 36x6 cm anse face queue	72,80 1
097309 ø 40x6,5 cm anse face queue	94,88 1

À partir de
57,50^{HT}
082616**Poêle ovale anti-adhésive**

082616 36x26x4,3 cm	57,50 1
082618 40x28x4,5 cm	72,45 1

Non compatible induction.

À partir de
23,92^{HT}
585200**Poêle inox - sans couvercle**

585200 ø 20x4 cm sans anse	23,92 1
585201 ø 24x5 cm sans anse	25,70 1
585202 ø 28x5 cm sans anse	34,10 1
585203 ø 32x5 cm anse face queue	43,93 1
585204 ø 36x6 cm anse face queue	53,76 1

MADE IN
FRANCEÀ partir de
31,05^{HT}
986431

de Buyer

Poêle Mineral B

986431 ø 24 cm	31,05 1
986432 ø 26 cm	35,65 1
986433 ø 28 cm	44,85 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.

**Poêle à blinis**

912410 Ø 12x2,1 cm

21,28 1

Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.

20,47^{HT}
086662**Poêle à crêpe choc aluminium**

086662 Ø 26 cm

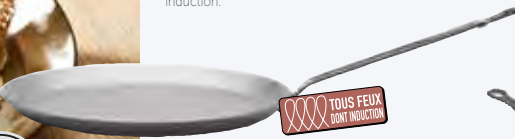
20,47 1

Non compatible induction. Anti-adhésif.

**Poêle à crêpe**

E25603 Ø 28 cm

21,85 1

**Poêle à crêpe Mineral B**

986434 Ø 26 cm

32,20 1

986435 Ø 30 cm

36,80 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.

de Buyer

39,22^{HT}
089057**Poêle à crêpe antiadhésive de Buyer**

089057 Ø 26 cm

39,22 1

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.

**Plat à paëlla**

912356 Ø 20 cm - 1 portion

7,48 1

B80216 Ø 32 cm - 5 portions

14,38 1

912131 Ø 50 cm - 14 portions

29,90 1

Plat à paëlla en émaillé.

Lacor

spécial four

Cocotte ronde

912295 Ø 16 x 7 cm - 1,3 L

39,10 1

912296 Ø 20 x 8 cm - 2,4 L

52,33 1

912297 Ø 24 x 10 cm - 4,2 L

64,98 1

912298 Ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L

82,80 1

À partir de
39,10^{HT}
912295À partir de
63,25^{HT}
912300**Cocotte ovale**

912300 26x20 cm - 3,5 L

63,25 1

912301 31x25 cm - 6,3 L

83,95 1

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle. 2 poignées silicone amovibles.

À partir de
159,85^{HT}
A69043**Cocotte ronde noire mat**

A69043 Ø 18 cm 1,8 L

159,85 1

913267 Ø 30 cm 8,1 L

309,35 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.

LE CREUSET

NEW

À partir de
14,95^{HT}
E37334**Terrine en céramique**

E37334 Noir - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm

14,95 6

E37333 Blanc - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm

14,95 6

Céramique culinaire, matériau durable, écologique 100% recyclable. Température de -20% à 240°. La céramique est idéale pour le contact alimentaire et apporte une cuisson douce et saine. Cuisson au four, réchauffage au micro-ondes, conservation, service à table.

NEW

Terrine foie gras

E37507 17,5x12x10 cm - 600 gr.

6,79 4

1,50^{HT}
044237**Presse à foie gras**

044237 14x9 cm

1,50 6

Terrine et presse en porcelaine

À partir de
12,54^{HT}
047218**Moule à galantine en céramique**

047218 Blanc 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm

12,54 6

047219 Blanc 2 L - 31x12,3x9,7 cm

15,99 6

E37331 Noir - 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm

13,80 6

E37332 Noir - 2 L - 31x12,3x9,7 cm

17,25 6

Résistants de -25 à 250 °C.

À partir de
15,76^{HT}
002050**Plat à gratin**

002049 30x21 cm

14,84 1

002050 37,7x25,5 cm

15,76 1

Plat en inox.

TOP
QUALITÉ
★**Plaque à rôtir**

911285 35x26x7,8 cm

40,83 1

911286 40x28x8,5 cm

52,33 1

911287 45x32x9 cm

59,23 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.

À partir de
40,83^{HT}
911285**Manche silicone**56,35^{HT}
501665**Grill manche rabattable**

501665 33x26 cm

56,35 1

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

29,04^{HT}
632614**Plancha fonte double**

632614 Lisse et rainurée - 42x23 cm

29,04 1

Utilisation au four et sur le gaz.

LA COUTELLERIE

affûtage & couteau

Couteau japonais



À partir de
42,32^{HT}
042800



100% fabriqué au Japon
selon l'art traditionnel japonais
Tranchant durable (indice HRC 58± 1)
Angle de coupe de la lame à 15°

Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	42,32	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	44,97	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	53,82	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	62,68	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	48,53	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	49,45	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	49,39	1
8	042807	Deba 15 cm	64,34	1
9	042808	Couteau flexible à filer 18 cm	46,81	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	60,03	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	62,68	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.

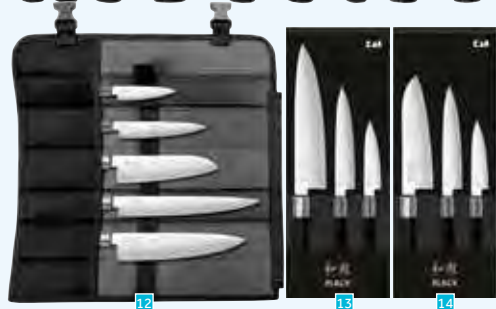
À partir de
102,35^{HT}
B74895

NEW



Shun classic

1	B74895	Couteau d'office - Lame 9 cm	102,35	1
2	B74897	Couteau universel - Lame 15 cm	120,75	1
3	B74900	Santoku - Lame 18 cm	189,75	1
4	B74906	Couteau à pain - Lame 23 cm	204,70	1
5	B74908	Couteau de Chef - Lame 20 cm	194,35	1
6	B74914	Couteau à désosser - Lame 15 cm	155,25	1
7	B74926	Santoku - Lame 14 cm	166,75	1
8	B74927	Nakiri - Lame 16,5 cm	201,25	1
9	B74904	Couteau à jambon - Lame 23 cm	178,25	1



Malette

1	2	042813	1	2	3	5	10	228,85	1
13	042811	1	2	3				133,40	1
14	042812	1	2	6				133,40	1

Pierre à aiguiser

15	042814	Pierre grain 400/1000	37,95	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	8,05	1

NEW

297,85^{HT}
B74967

Coffret Shun Classic

Couteau universel
Lame 15 cm
+ Santoku Lame 18 cm

297,85 1



NEW

263,35^{HT}
E37411

Coffret Shun Classic damas

Couteau de Chef
Lame 15 cm
+ Couteau d'office
Lame 9 cm

263,35 1



RIVIERA

À partir de
17,71^{HT}
096690

Riviera



096692	Couteau de cuisine 25 cm	42,44	1
1 096662	Couteau de cuisine 20 cm	33,24	1
096691	Couteau de cuisine 15 cm	27,49	1
2 096649	Couteau de découpe 20 cm	25,19	1
3 096698	Couteau santoku 18 cm	34,39	1
4 096690	Couteau office 10 cm	17,71	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité.
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute
qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et
hautes températures.



UNIVERSAL

À partir de
14,49^{HT}
096265

Universal



1 096262	Couteau à saumon - 29 cm	24,04	1
2 096245	Couteau de boucher - 25 cm	27,03	1
3 096201	Couteau de cuisine - 25 cm	26,34	1
096200	Couteau de cuisine - 20 cm	19,78	1
4 096265	Filet de sole - 17 cm	14,49	1
5 096242	Couteau multi usage - 14 cm	14,38	1
6 096105	Désosseur - 13 cm	16,04	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets
inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux
produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).



ORYX

À partir de
12,54^{HT}
097008

Oryx



097004	Couteau de cuisine - 25 cm	33,93	1
1 097005	Couteau de cuisine - 20 cm	24,15	1
097006	Couteau de cuisine - 15 cm	22,43	1
2 097007	Couteau à découper - 22 cm	20,70	1
3 097032	Couteau santoku - 18 cm	31,74	1
4 097012	Filet de sole - 17 cm	25,07	1
5 097008	Couteau office - 9 cm	12,54	1
6 097009	Fourchette diapason - 17 cm	20,13	1



PLUTON

À partir de
10,64^{HT}
090991

Pluton



090996	Couteau de cuisine 30 cm	26,80	1
1 090990	Couteau de cuisine 25 cm	22,77	1
090995	Couteau de cuisine 20 cm	18,80	1
090993	Couteau de cuisine 15 cm	17,48	1
2 090992	Santoku 18 cm	20,13	1
3 090994	Couteau tranchelard 20 cm	18,80	1
4 090997	Couteau filet de sole 18 cm	14,02	1
5 090991	Couteau office 10 cm	10,64	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée.
Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité
professionnelle.



couteau à pain



À partir de
4,83^{HT}
094319

Couteau à pain

1	094319	18 cm	4,83	1
2	096292	Série 2900 20 cm	11,50	1
3	096024	Oryx 20 cm	22,89	1
4	905454	Universal 25 cm	17,54	1

125,35^{HT}
912126



Coupe pain

912126	Lame 44 cm	125,35	1
--------	------------	--------	---

Socle polyéthylène

Coupe pain

096286	Lame 52 cm	133,29	1
--------	------------	--------	---

Avec planche polyéthylène

133,29^{HT}
096286

173,65^{HT}
631154



**PROTECTION
SÉCURITÉ**

Coupe pain

631154	Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.	173,65	1
--------	---	--------	---

stérilisation



Armoire de stérilisation automatisée

49,5x14,5x59,3 cm

1	961263	10 couteaux	379,50	1
---	--------	-------------	--------	---

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique, avec témoin lumineux. Support barre aimantée. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Armoire de stérilisation manuelle

51x12,5x60 cm

2	590100	20 couteaux	287,50	1
---	--------	-------------	--------	---

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

Lampe germicide

A27193 15 W

A27193	15 W	56,35	1
--------	------	-------	---

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



barre aimantée



Barre aimantée Abs

091724	38x5x1,2 cm	8,34	1
091730	50x5x1,2 cm	11,39	1

À partir de
8,34^{HT}
091724

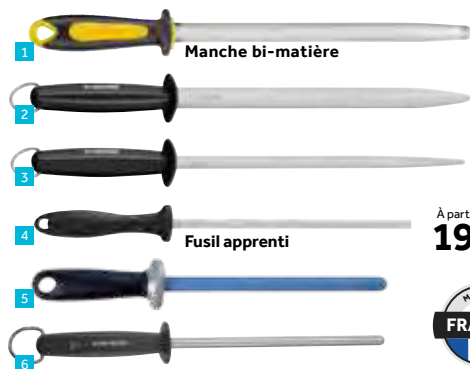
Fixation par vis et chevilles.



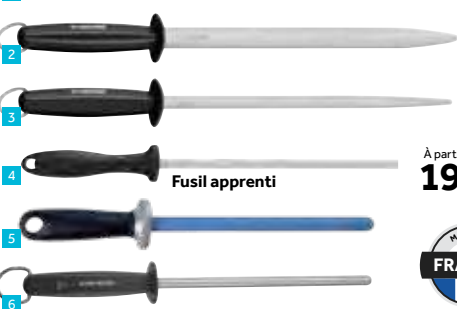
Barre aimantée

091726	50 cm tout inox	37,95	1
--------	-----------------	-------	---

affûtage & protection



Manche bi-matière



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

À partir de
19,44^{HT}
098008



À partir de
14,38^{HT}
630261

Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre 182 mm)	14,38	1
630262	Taille L (25 cm, périmètre 192 mm)	14,95	1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm)	14,95	1

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



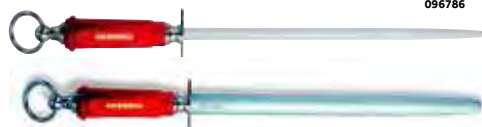
À partir de
85,10^{HT}
083921

Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921	XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)	85,10	1
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche)	85,10	1
083923	M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	85,10	1
083924	L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	85,10	1

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

À partir de
72,34^{HT}
096786



Pierre japonnaise

18 x 6 x 2,7 cm

091735	26,16	1
--------	-------	---

14,84^{HT}
096441

Affûteur manuel ABS-ARCOS

096441	14,84	1
--------	-------	---

Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786	Mèche ronde	72,34	1
A85335	Mèche ovale 30 cm	80,96	1

22,71^{HT}
280601

Affûteur manuel

Aiguiser à main pour lames lisses et crantées.

280601	22,71	1
--------	-------	---

86,83^{HT}
096665

Affûteur manuel ABS

096665	86,83	1
--------	-------	---

Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.



76,53^{HT}
098071

Aiguiser Redsteel

098071	Socle inox	76,53	1
--------	------------	-------	---

Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. Meilleure résistance à la corrosion.

139,15^{HT}
098010



Affûteuse électrique

22x19x7 cm - 40 W

098010	139,15	1
--------	--------	---

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).



228,85^{HT}
958040

Fonctionne sans eau

Affûteuse électrique

958040	15,5x14,5x9,5 cm	228,85	1
--------	------------------	--------	---

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

COLOUR PROF

ARCOS

À partir de
8,34^{HT}
096330

ICE PLUS

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	19,55	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	21,74	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	17,14	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	14,95	1
	096628	Couteau de cuisine 30 cm	19,44	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	17,14	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	15,64	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	18,29	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	14,61	1
	096650	Filet de sole 17 cm	13,23	1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	21,28	1
7	096623	Couteau à saigner 16 cm	12,54	1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	12,65	1
8	096626	Désosseur 15 cm	11,50	1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	12,08	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	7,19	1
	096330	Couteau office - 10 cm	8,34	1

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

SÉRIE 2900

ARCOS



Spécial pour les aliments non allergènes

À partir de
11,39^{HT}
630146

Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	17,25	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	14,38	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	18,06	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	16,68	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	16,99	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	12,08	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	11,50	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	12,08	1
7	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	12,08	1
	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	11,39	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

trousse à couteaux

ARCOS



Gamme Maître avec lame en acier Nitrum pour une coupe parfaite et durable. Manche en polypropylène avec 3 rivets inox. Compatible lave-vaisselle.

102,35^{HT}

096397

Trousse à couteaux

096397 7 couteaux
+ 1 fusil à aiguiserTOP
QUALITÉ
★

102,35 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

29,33^{HT}

096481

Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements

29,33 1

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

couteau office

Lames lisses

À partir de
0,98^{HT}
094109

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	8,40	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	11,39	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	2,19	1
	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	2,19	1
3	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,98	1
4	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	2,19	1
5	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,98	1
6	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,53	1
7	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,53	1

découpe

**31,63^{HT}**

096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm

31,63 1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.

**51,75^{HT}**

097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm

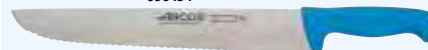
51,75 1

097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm

11,16 1

22,43^{HT}

096434

**46,35^{HT}**

630046

**6,33^{HT}**

630404

Pince à désarêter - inox

630404 13,5x2 cm

6,33 1

Couteau poisson microdenté

096434 36 cm

22,43 1

Manche polypropylène bleu

Trancheur poisson microdenté

630046 35 cm

46,35 1

Manche bi-matière bleu et noir

LES USTENSILES

planche & découpe

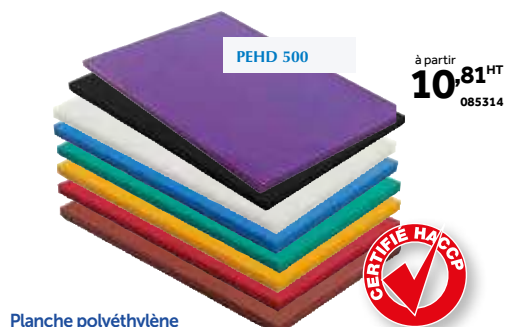


Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm
Blanche	085314 10,81	085300 21,85	085308 28,64 1
Bleue	085315 10,81	085302 21,85	085310 28,64 1
Verte	085316 10,81	085303 21,85	085309 28,64 1
Jaune	085317 10,81	085304 21,85	085311 28,64 1
Rouge	085318 10,81	085305 21,85	085312 28,64 1
Marron	085319 10,81	085306 21,85	- - 1
Noire	- -	085307 21,85	- - 1
Violet	- -	- -	085313 28,64 1

à partir
22,89^{HT}
085301

Planche Blanche avec rigole

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

à partir
29,90^{HT}
096396

Planche à rigole

096396	37,7x27,7 cm	29,90 1
--------	--------------	---------

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

ARCOS



Planche à découper bambou

889921	53x32,5x4 cm	63,83 1
--------	--------------	---------

Planche à découper réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

à partir
25,30^{HT}
889920

Planche à pain bambou

889920	43x30x2 cm	25,30 1
--------	------------	---------

Ne passe pas au lave-vaisselle.

à partir
45,37^{HT}
950106

Planche à découper

950106	400x300x3 mm	45,37 1
--------	--------------	---------

Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.

à partir
18,34^{HT}
096501

NSF

Planche sans rigole - noire

096501	33x23 cm	18,34 1
096502	38x28 cm	24,15 1

Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

à partir
8,63^{HT}
E23217

Éplucheur vertical

E23217	Lame pivotante	8,63 1
--------	----------------	--------

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.

Ergonomique et polyvalent



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

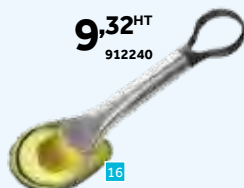
15

à partir de
7,76^{HT}
095300

Lame pivotante

095300	Éplucheur	7,76 1
095297	Éplucheur à julienne	10,01 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

à partir
9,32^{HT}
912240

16	912240	Vide avocat	9,32 1
17	280616	Rasoir à truffes	33,35 1
18	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,73 1

à partir
1,73^{HT}
912041

Spécial grande productivité



Presse-ail

911543	21,85 1
--------	---------

Jusqu'à 5 gousses en même temps. Avec languette d'éjection

NEW

NEW

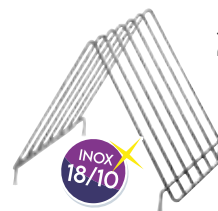
à partir
13,23^{HT}
E37353

Support de planches

E37353	32x22,5x15,5 cm	13,23 1
--------	-----------------	---------

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...

Lacor

à partir
25,30^{HT}
984010

Range planches inox

984010	25,30 1
--------	---------

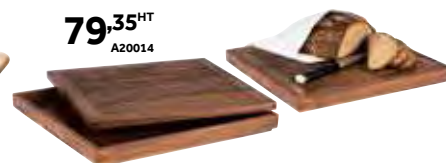
Peut aussi servir à ranger des couvercles



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.

à partir
79,35^{HT}
A20014

NEW

Planche à découper GN 2/3

A20014	35,4x32,5x3,5 cm	79,35 1
--------	------------------	---------

Bois de noyer (huile) avec plateau ramasse-miettes amovible avec pieds antidérapants

outils de préparation

à partir de
6,90^{HT}
912237

Éplucheur vertical

E23217	Lame pivotante	8,63 1
--------	----------------	--------

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,90 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	6,56 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,42 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,65 1
5	912119	Éminceur à légumes	11,27 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,92 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	4,49 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	9,89 1
9	096499	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,95 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,85 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,38 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,53 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,86 1
14	912235	Épluche tomates	9,78 1
15	912236	Épluche tomates castor	9,78 1

râpe

NEW
33,35^{HT}
E44135
Râpe à manivelle

8,5x12,5x18,5 cm

E44135 33,35 1

Noir & Acier inoxydable

À partir de
28,64^{HT}
010509

Microplane
Râpes Microplane

1	010509	Râpe Étoile	28,64	1
2	010506	Râpe Grain fin	28,64	1
3	010504	Râpe Gros grain	28,64	1
4	010508	Râpe très gros grain	28,64	1
5	010505	Râpe double tranchant	28,64	1
6	010500	Zesteur Premium Classic	20,70	1

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.

10,35^{HT}
280649

Râpe fine

280649

10,35 1

Surface de coupe 6,5x13,5 cm.

6,96^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm

280680 6,96 1

ciseaux


1
Ciseaux à poisson
5
17,83^{HT}
630045

2
3,05^{HT}
096705

40,14^{HT}
096023

Ciseaux à poisson
6

6,90^{HT}
914470

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	11,44	1
2	096705	Tous usages - rouge 20 cm	3,05	1
3	914470	Herbes - 5 lames - rouge	6,90	1
4	096613	Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	8,49	1
5	630045	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	17,83	1
6	096023	Ciseaux à poisson inox - 24 cm	40,14	1

Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.


8,49^{HT}
096613

ustensile

2 fonctions
ABS
1

12,65^{HT}
085035

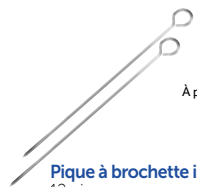
3
INOX
2
Coupe-oeufs

1	085055	Rondelles / quartiers	14,95	1
2	085037	6 sections - inox	15,30	1
3	085035	Rondelles - inox	12,65	1


4
Ouvre boîte

4	983919	Papillon - 16 cm	1,90	1
5	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	33,18	1
6	156092	Nickelé - 10x2,5x2 cm	15,35	1

15,35^{HT}
156092

6

À partir de
5,80^{HT}
096386

Pique à brochette inox

12 piques

096386 25 cm **5,80 1**
096861 30 cm **6,44 1**

Prix du lot de 12.


7,82^{HT}
987108

Coupe pommes inox ø 9cm

17x10,5x1/2,5 cm

987108 8 sections **7,82 1**
987109 10 sections **7,82 1**
26,05^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 **26,05 1**

Lyre inox

089310 Lyre pour fil amovible 17 cm **9,49 1**

089312 Lyre pour fil amovible 21 cm **11,96 1**

089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 **5,69 1**

089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 **6,38 1**

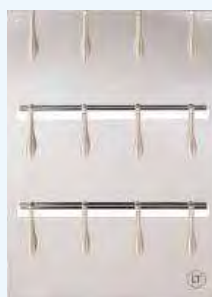
À partir de
9,49^{HT}
089310

79,35^{HT}
097950

Dérouleur bobine ficelle
097950 79,35 1

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

Optimisez vos espaces avec ce porte-fiche compact et élégant. Il maximise l'affichage tout en restant pratique et peu encombrant. Idéal en cuisine et en salle !

NEW
37,95^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches à 12 ressorts
E16997 30x42x2 cm **37,95 1**

Inox


Penderie murale inox
097059 8 crochets **27,60 1**
910384 12 crochets **31,05 1**

À partir de
27,60^{HT}
097059

Barre porte-fiche à ressort - inox
044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm **26,62 1**
044442 Barre 13 pinces - 100 cm **37,95 1**

À partir de
26,62^{HT}
044441

Barre porte-fiches
044450 Longueur 61 cm **6,21 1**
044452 Longueur 92 cm **7,71 1**

À partir de
3,34^{HT}
064595

2,30^{HT}
E12223

Allume gaz
23,5x5x3,5 cm

E12223 2,30 1

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

appareil de coupe



NEW

143,75^{HT}
911538

Coupe-légume Alligator

Inox - 10,5x28,5x12 cm

911538

143,75 1

Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3 - 6 et 12 mm + poussoir et grille d'éjection.

28,75^{HT}
911298

Mandoline multi-râpes et presse-fruits

Plastique abs - 34,5x14,5 cm

911298

28,75 1

Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.

34,39^{HT}
089055

Mandoline Komi

11,2x4x32,3 cm - polypropylène

089055

34,39 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

97,75^{HT}
911304

Mandoline japonaise

911304 Ép. coupe 95 mm

97,75 1

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

117,30^{HT}
280109

Mandoline du chef

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

117,30 1

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

Couteau inox - Poussoir rilsan
Socle époxy332,35^{HT}
914920

Coupe frites

44x25x33,5/58,5 cm

083906

Socle époxy avec couteau et poussoir 8 mm

333,50 1

914920

Socle époxy avec couteau et poussoir 10 mm

332,35 1

D09031

Kit couteau/poussoir étamé 8x8 mm

44,85 1

D09034

Kit couteau/poussoir étamé 10x10 mm

44,85 1

4,5 kg/min. Sur socle de table. Couteaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Kit couteau en acier étamé.

NEW

113,85^{HT}
914987

Coupe-frites Compact Pro

914987 avec couteau et poussoir 10 mm

113,85 1

Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventouses.

Machine 3 en 1
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits156,40^{HT}
018534

Machine universelle

19x38,5x80 cm

018534

156,40 1

Coupe aussi les fruits (oranges, citrons...)

205,85^{HT}
089410

Coupe-tomates inox rondelles

12 tranches ép. 5,5 mm

089410 43,2x20,2x21 cm

205,85 1

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide.

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.

212,75^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox

10 tranches ép. 5,5 mm

083950 30x14x18 cm

212,75 1

083952 Jeu de 8 lames

39,39 1

Appareil équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.

À partir de
32,03^{HT}
987103

Machine à pâtes IMPERIA

987102 21x18,5x17,5 cm

81,65 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

Accessoires

1 987103 Spaghetti 2 mm

32,03 1

2 987104 Ravioli 2 empreintes

61,64 1

Moulin à légumes

316,25^{HT}
911583

Moulin à légumes

Inox - 42x40x32 cm

911583

316,25 1

Vendu avec une grille ø 3 mm. Environ 5 kg/min.

126,50^{HT}
083938

Moulin à légumes

Inox - ø 31 cm

083938

126,50 1

Environ 1,5 kg/min.

épiluche fruit



11,39^{HT}
632616

RENFORCÉ

L'ORIGINAL

22,31^{HT}
911302

9,78^{HT}
911335

Pèle, vide et tranche
en une seule opération.
Kali : fixation serre-joint.

241,50^{HT}
911180

1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	22,31	1
2	911180	Pèle pommes Kali - Modèle Pro	241,50	1
3	632616	Pèle pommes à ventouse	11,39	1
4	911301	Pèle pommes renforcé à ventouse	21,68	1
5	911335	Vide ananas inox à piqueur bordeaux.	9,78	1

essoreuse & passoire



27,60^{HT}
B80557

Essoreuse

B80557 5 L - ø 26x20 cm

Lacor

27,60 1



À partir de
102,35^{HT}
070306

Essoreuse
grand volume !
antibactérien
incorporé

L'Originale

Essoreuse manuelle 5 L

1 à 2 salades - ø 27,5 x 34 cm

070306 102,35 1

Essoreuse manuelle 10 L

2 à 3 salades - ø 33 x 42 cm

070302 143,75 1

Essoreuse manuelle 20 L

3 à 5 salades - ø 43 x 50 cm

070300 166,75 1

Base antidérapante.
Plastique alimentaire



2,65^{HT}
905463

Entonnoir

905463 ø 12 cm 2,65 1

905464 ø 14 cm 3,22 1



À partir de
5,18^{HT}
631291

Passoire polypropylène

631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm

631187 11 L - ø 38x17,2 cm

5,18 1

9,09 1

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



13,69^{HT}
096030

Passoire Stop gliss®

096030 ø 14 cm 13,69 1

096029 ø 20 cm 18,63 1



À partir de
16,68^{HT}
E12186

Passoire inox 18/10

E12186 ø 22,5x9,5 cm 16,68 1

E12187 ø 26x11 cm 19,55 1



16,10^{HT}
B80828

Entonnoir

B80828 ø 14 cm 16,10 1

086801 ø 16 cm 21,85 1



40,25^{HT}
910385

Vide marmite

910385 2 L - ø 20 cm 40,25 1



58,65^{HT}
086128

de Buyer

Passoire inox conique

À queue - ø 28 x 13 cm

086128 58,65 1



À partir de
57,50^{HT}
912082

Passoire conique inox

912082 ø 36x16 cm 57,50 1

005841 ø 40 x 26 cm 56,35 1

NEW



40,25^{HT}
E37357

Egouttoir à friture

E37357 ø 16,5 cm - 45 x 41,5 x 16 cm 40,25 1

Égouttoir à pommes de terre. Poignée latérale ergonomique. Large ouverture, idéale pour un usage intensif. Perforations permettant un drainage efficace des graisses en excès qui tombent dans un récipient amovible

entonnoir à piston

Range douille
incorporé

43,70^{HT}
086230



TOP
QUALITÉ

Entonnoir à piston inox

80 cl - ø 15xH15,5 cm

086230 43,70 1

de Buyer

79,35^{HT}
086209

Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L ø 19x18 cm

086209 79,35 1

Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

88,55^{HT}
086221



Entonnoir à piston

2 L - ø 20x20 cm

086221 88,55 1

Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.

131,10^{HT}
631006



Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L

ø 20x38 mm

avec 2 douilles

631006 131,10 1

Buse ø15 mm

9,09^{HT}
912210

À partir de 13,80^{HT}
912031
Sur cercle

À partir de 120,75^{HT}
780802
Araignée renforcée carrée
780802 18x18 cm 120,75 1
780801 26x26 cm 138,00 1

À partir de 10,06^{HT}
089804
Araignée toile inox

À partir de 3,80^{HT}
912000
VÉRITABLE MONOBLOC

4,49^{HT}
912016
Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté
Lg 28 cm
912016 4,49 1

Spatule à réduire
Lg 37,5 cm
1 912210 Pleine 9,09 1
2 912211 Percée 8,28 1
Longueur totale 50 cm

3 Écumeiro monobloc
912018 ø 8 cm 5,75 1
912020 ø 10 cm 6,79 1
912022 ø 12 cm 8,63 1
912024 ø 14 cm 10,24 1
912026 ø 16 cm 12,19 1
912028 ø 18 cm 18,40 1
912030 ø 20 cm 21,85 1

4 Araignée à friture inox renforcée
912031 ø 14 cm 13,80 1
912035 ø 16 cm 16,10 1
912033 ø 18 cm 17,25 1

5 Araignée à friture renforcée
097055 ø 22 cm 128,80 1
097053 ø 26 cm 138,00 1

6 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 28 cm 26,74 1

Louche inox
912000 5 cl - ø 6 x 28 cm 3,80 1
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm 5,12 1
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm 7,36 1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm 9,32 1
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm 12,54 1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm 16,79 1
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm 22,89 1
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm 29,90 1

Stop gliss®

1 095288 Pelle pleine 26 cm 11,85 1
2 095290 Pelle à grilles 26 cm 11,85 1
3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm 10,24 1
4 095298 Cuillère perforée 33 cm 14,09 1
5 095294 Cuillère pleine 28 cm 14,49 1
6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm 10,70 1
7 041711 Presse purée ø 16 cm 17,94 1
8 095301 Pelle à plancha - 16 cm 21,13 1
9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm 28,18 1
10 096028 Cuillère à spaghetti 13,05 1

Encoche pour maintenir l'outil accroché sur le bord des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène. Ne rayent pas et sont conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.

À partir de 13,05^{HT}
096028

les outils géants

TOP QUALITÉ

À partir de 86,25^{HT}
097041

INOX 18/10

Les grands outils

1 097041 Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm 86,25 1
2 097035 Fouet renforcé 50 cm 72,45 1
3 097066 Spatule polyéthylène 74 cm 59,23 1
4 989910 Fouet tout inox 100 cm 51,18 1
5 097040 Spatule géante inox 120 cm 55,78 1

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

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

1 Spatule étroite plate
096990 Lg 13 cm 3,45 1
096991 Lg 20 cm 3,45 1
096992 Lg 25 cm 4,03 1
096993 Lg 30 cm 8,63 1
096994 Lg 35 cm 9,78 1

2 Spatule étroite coudée
096995 Lg 20 cm 6,61 1
096996 Lg 25 cm 6,96 1
096997 Lg 30 cm 4,03 1

3 Spatulette pâtisserie
280612 Longueur 10x1,8 cm 5,64 1

3,62^{HT}
097122
Spatule triangulaire
Biseauté (10x11,5 cm)
097122 3,62 1

7,94^{HT}
091736
Spatule large coudée
091736 7,94 1
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.

4,03^{HT}
889919
Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 4,03 1

6,92^{HT}
095285
Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm 6,92 1

À partir de 4,60^{HT}
097123
Spatule large coudée
6 097123 Biseauté (7x13,5 cm) 4,60 1
7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) 5,12 1
8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) 4,66 1
Manche surmoulé polypropylène noir.

20,70^{HT}
089054
Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 20,70 1

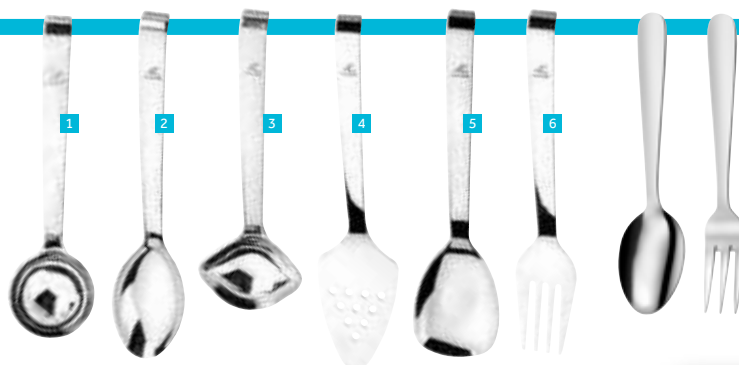
20,70^{HT}
914930
Pelle à frites
914921 Droitier 18,29 1
914930 Ambidextre 20,70 1

Collection
buffetÀ partir de
9,78^{HT}
543515

Couverts de service - Inox 18/10

Lacor

1	543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	9,78	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	8,63	1
3	990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	9,78	1
4	990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	9,78	1
5	990229	Pelle à salade Lg 28 cm	9,20	1
6	990230	Fourchette Lg 28,5 cm	7,48	1

**2,70^{HT}**
041825

Couverts de service inox

24,7 cm

041824	Fourchette	2,70	1
041825	Cuillère	2,70	1

4,89^{HT}
920000TOP
QUALITÉ
★3 crans de blocage
anti-glisse !

Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,89	1
066808	Pleine	4,66	1

Cuillère en copolymère noir

3,57^{HT}
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,57	1
041635	Pleine	3,57	1

À partir de
2,19^{HT}
041814

Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	2,19	1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	6,33	1

À partir de
2,53^{HT}
041653À partir de
2,53^{HT}
041653

Spatule de cuisson

905460	Lg 7 cm	7,13	1
--------	---------	------	---

Matériau composite.

2,88^{HT}
096850

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson

096850	8,5x11,5x33 cm	2,88	1
--------	----------------	------	---

Nylon noir.

Pince couleur - 24 cm

914036	Noir	4,49	1
914037	Jaune	4,49	1
914038	Rouge	4,49	1
914039	Vert	4,49	1
914040	Bleu	4,49	1

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !

Pince de service Jumbo

041653	Inox - 24 cm	2,53	1
041654	Inox - 40 cm	3,34	1
911424	Nylon - 30 cm	6,33	1
911422	Nylon - 40 cm	8,05	1

14,38^{HT}
E23222

Pince de cuisine Stop gliss®

E23222	32 cm	14,38	1
--------	-------	-------	---

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

NEW

2,30^{HT}
087127

Louche à spaghetti

087127	29 cm	2,30	1
--------	-------	------	---

Nylon

3,39^{HT}
041646

Pince à spaghetti

041646	20 cm	3,39	1
--------	-------	------	---

Inox



Pince à gâteau

087125	Inox 18/10	8,63	1
--------	------------	------	---



Pince à gâteau

049812	Inox	14,84	1
--------	------	-------	---



Pince à salade

049813	Inox	14,84	1
--------	------	-------	---



Pelle à tarte

041819	Inox	2,70	1
--------	------	------	---



Pelle à tarte - 28 cm

044448		6,79	1
--------	--	------	---

Manche composite avec crochet anti-glisse.



Pince de service

914019	Noire 25,5 cm	5,64	1
--------	---------------	------	---

Fumoir

62,10^{HT}
113486Pour fumer tous types
d'aliments (viandes, poissons,
fromages, etc...) confère aux
plats un arôme unique

Fumoir pour aliments

113486	Fumoir « Instant »	62,10	1
113485	Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm	36,23	1
911256	Sciure de bois - parfum orange - 100 g	6,90	1

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

dressage

À partir de
6,73^{HT}
096020

Pince à dresser coudée

096020	16 cm	6,73	1
096021	22 cm	10,24	1

À partir de
6,73^{HT}
096018

Pince à dresser droite

096018	16 cm	6,73	1
096019	22 cm	10,24	1

À partir de
8,95^{HT}
914020

Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	8,95	1
914021	Droite - 30 cm	10,50	1

À partir de
8,63^{HT}
990231

Plateau à dresser

990231	21,5x15x2 cm	8,63	1
990232	23,7x17,7x2,5 cm	10,35	1
990233	26,5x20,5x2,5 cm	12,08	1
E12141	40,5x30,5x2,5 cm	20,13	1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour enrober, égoutter, griller ou refroidir.

spécial viande

17,71^{HT}
501576

Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm 17,71 1
Permet de presser vos steaks.26,45^{HT}
097984Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm

097984 26,45 1

9,20^{HT}
914499Pince à hamburger
Inox 18/10

914499 9,20 1

11,50^{HT}
B78954

Griffe d'ours

B78954 11,50 1

Griffe en inox avec poignée bakélite.
Idéal pour effiloche la viande.14,38^{HT}
096108

Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée

096108 18 cm 14,38 1

21,41^{HT}
095303

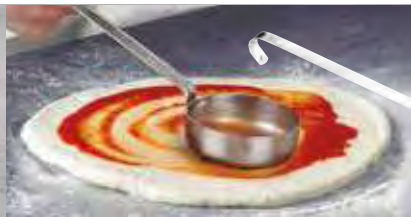
Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm 21,41 1

spécial pizza

4,60^{HT}
911389

Louche à pizza

ø 7x27 cm
911389 4,60 15,64^{HT}
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm 5,64 1

12,08^{HT}
096448

Roulette à pizza

Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 12,08 141,06^{HT}
086959Roulette à pizza crantée
de pré-coupage

086959 41,06 1

10,01^{HT}
630242Spatule flexible
10 cm - plastique

630242 10,01 1

14,72^{HT}
630243Spatule inox
9,5 cm

630243 14,72 1

9,20^{HT}
097124Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm

097124 9,20 1

À partir de
5,46^{HT}
086956

Grille aluminium

086956 ø 20 cm	5,46 1
086924 ø 30 cm	7,76 1
086925 ø 33 cm	8,28 1
086927 ø 40 cm	10,06 1
086958 40x60 cm	25,30 1

85,68^{HT}
086928

Ratelier pour grilles

jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm

086928 85,68 1

24,90^{HT}
630241

Brosse pour four et grill

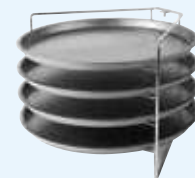
Pois en acier inox
630241 24,90 1

Brosse pour four

086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m 72,45 1

72,45^{HT}
086921

Brosse rotative

21,85^{HT}
990235

Support avec plaque

ø 29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques

990235 21,85 1

À partir de
67,68^{HT}
086955

POUR LES PROS

Pelle à pizza ronde

1	086955	Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m	67,68 1
2	086942	Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m	91,77 1
3	086161	Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m	44,16 1

82,00^{HT}
086954

Pelle à pizza carrée Alice

086954 33x33 cm - pleine - manche 1,5 m 82,00 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizzas lourdes.

Support mural

086947 Pour 2 pelles 25,30 1

Aluminium anodisé

Manche
démontable21,85^{HT}
990234

Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche
démontable 43 cm 21,85 143,59^{HT}
987000

Pelle à pizza carrée

987000 32x32 cm pleine -
manche 1 m 43,59 1
Tout inoxÀ partir de
128,80^{HT}
086900

POUR LES PROS

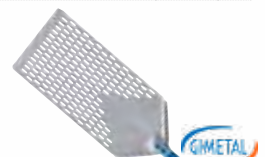
Pelle à pizza carrée Azzurra

086900	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 1,5 m	128,80 1
087050	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 60 cm	109,25 1
086951	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche démontable 1,5 m	126,50 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé bleu. Légère, robuste et tête flexible effet spatule. Version manche démontable pour plus de facilité de transport.

107,76^{HT}
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée -
manche 60 cm 107,76 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizzas lourdes.

LA PÂTISSERIE

préparation & cuisson

Mouvette - hêtre

À partir de **1,49^{HT}**
631047

631047	25 cm	1,49	1
631048	30 cm	1,44	1
631049	35 cm	1,73	1
631050	40 cm	2,24	1

Spatule biais - hêtre

À partir de **1,50^{HT}**
631051

631051	30 cm	1,50	1
631052	35 cm	1,84	1
631053	40 cm	2,13	1

Spatule polyglass

À partir de **2,19^{HT}**
986358

Monobloc pour une hygiène parfaite

986358	25 cm	2,19	1
086359	30 cm	2,88	1
986360	35 cm	3,11	1
086361	40 cm	4,72	1
986362	50 cm	7,42	1

Spatule monobloc rigide Stop gliss®

À partir de **5,52^{HT}**
958045

Polyamide fibre de verre

Jusqu'à 230°C

958045	25 cm	5,52	1
958046	30 cm	6,79	1
958047	35 cm	7,94	1

Mouvette nylon

À partir de **4,89^{HT}**
018554

018554	Crème 21,6 cm	4,89	1
018555	Bleu 30,5 cm	4,89	1
018556	Rouge 30,5 cm	4,89	1
018557	Jaune 30,5 cm	4,89	1
018558	Crème 30,5 cm	6,79	1

Anti-microbien (technologie AGIO).

Maryse polypropylène

À partir de **2,42^{HT}**
044305

044305	26 cm	2,42	1
043306	35,5 cm	3,34	1
043307	41 cm	3,57	1

Spatule silicone

À partir de **3,45^{HT}**
097057

Jusqu'à 230°C

097057	25 cm	3,45	1
097058	36 cm	5,75	1

Spatule silicone

À partir de **4,60^{HT}**
113488

Jusqu'à 230°C

113488	25 cm	4,60	1
113487	35 cm	7,48	1

Monobloc et haute température

À partir de **5,52^{HT}**
A83971

Ustensiles Stop gliss®

1	E23218	Demi maryse 25 cm	5,64	1
2	E23220	Cuillère de service 28 cm	8,97	1
3	E23219	Cuillère du chef 20 cm	5,64	1
4	A83971	Pinceau plat 22 cm	5,52	1

Maryse monobloc haute température Stop gliss®

À partir de **6,50^{HT}**
958042

Silicone

Jusqu'à 260°C

958042	25 cm	6,50	1
958043	35 cm	10,24	1
958044	40 cm	11,39	1

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	8,05	1
912204	Lg 30 cm	8,63	1
912203	Lg 35 cm	10,35	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	16,79	1
082253	Lg 40 cm	18,29	1
082254	Lg 45 cm	21,05	1
082255	Lg 50 cm	24,15	1

À partir de **10,81^{HT}**
082249

travail de la pâte

Rouleau pâtisserie

À partir de **6,73^{HT}**
280096

280096	Hêtre - 41 cm	6,73	1
911142	Polyéthylène 50 cm	28,92	1

Pinceau de cuisine

À partir de **9,09^{HT}**
D09203

Silicone

Brosse droite Hollandaise

À partir de **14,51^{HT}**
280090

Tête soie blanche

280090	32 cm	14,51	1
--------	-------	-------	---

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

Pinceau pâtisserie

À partir de **2,70^{HT}**
142013

142013	22,5x3 cm	2,70	1
142014	23x3,5 cm	3,28	1
142015	23,5x4 cm	3,74	1

Virole inox. Manche polypropylène.

Noyaux de cuisson

À partir de **13,28^{HT}**
986417

Billes céramiques Boite de 1 kg

986417	13,28	1
--------	-------	---

Corne pâtissière

À partir de **1,61^{HT}**
280781

Composite

Silicone

1	097048	15x9 cm	7,48	1
2	280781	14,7x9,5 cm	1,61	5

Hautes températures

Coupe pâte en inox

À partir de **6,33^{HT}**
087051

11x11,5 cm

087051	Carré souple	6,33	1
--------	--------------	------	---

Raclette renforcée

À partir de **1,32^{HT}**
086536

086536 Blanc - 12x9,5 cm

086536	1,32	1
--------	------	---

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.

Coupe pâte en inox

À partir de **3,39^{HT}**
097992

097990	Carré rigide	3,51	1
097993	Carré souple	3,51	1
097992	Arrondi rigide	3,39	1
097991	Arrondi souple	3,51	1

Rouleau pique vite

À partir de **8,34^{HT}**
280789

INOX 18/10

280789	Plastique - 12 cm	8,34	1
280788	Pointe métal - 13 cm	24,15	1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

Diviseur à pâte

À partir de **20,70^{HT}**
E12221

24x5,5x5,5 cm

E12221	Roues cann. élées	20,70	1
B81941	Roues lisses	20,70	1

Extensible, 5 roues.

chinois & tamis

29,79^{HT}
098122

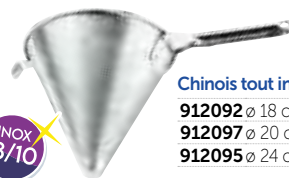


Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm	29,79	1
912091 Oval 20x22 cm	33,24	1

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

INOX
18/10



Chinois tout inox

912092 ø 18 cm	15,93	1
912097 ø 20 cm	17,37	1
912095 ø 24 cm	18,69	1

15,93^{HT}
912092



Tamis à farine Inox

986470 ø21x6 cm	11,39	1
986471 ø30x7 cm	17,83	1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

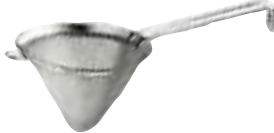
À partir de
11,39^{HT}
986470

INOX
18/10

33,24^{HT}
912091



14,95^{HT}
912087



Passe bouillon inox

912087 ø 16 cm	14,95	1
----------------	-------	---

À partir de
8,05^{HT}
912084

Passe bouillon inox

912084 ø 14 cm	8,05	1
912083 ø 16 cm	9,20	1
912085 ø 18 cm	10,35	1
912089 ø 20 cm	12,08	1

Stop aux grumeaux



Tamis inox à hélice

911132 ø 12 cm	9,78	1
----------------	------	---

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamis.

bassine

À partir de
2,88^{HT}
A20280



Bol polypropylène

A20280 1 L - ø 170x80 mm	2,88	1
631288 2,5 L - ø 235x110 mm	5,18	1
631289 4,5 L - ø 280x140 mm	7,13	1
631290 7 L - ø 325x160 mm	9,89	1
A20281 11 L - ø 380x180 mm	12,08	1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

À partir de
3,34^{HT}
911596



Bol conique

911596 ø 20 cm - 1 L	3,34	1
911597 ø 24 cm - 2 L	5,64	1
911598 ø 30 cm - 3 L	7,94	1
911599 ø 34 cm - 5 L	10,35	1

À partir de
9,78^{HT}
911118



Bassine conique à fond plat inox

911118 ø 20 cm - 2,12 L	9,78	1
911120 ø 24 cm - 3,5 L	12,77	1
911119 ø 28 cm - 5,25 L	17,25	1
911123 ø 32 cm - 7,65 L	20,13	1

Rebords courbés !

INOX
18/10

À partir de
25,30^{HT}
911122



Bassine cul de poule inox

911122 ø 22 cm - 2,7 L	25,30	1
911124 ø 26 cm - 4 L	30,48	1
911126 ø 32 cm - 9,5 L	32,20	1
911128 ø 36 cm - 12 L	47,15	1

INOX
18/10



Seau inox

12 L - ø 31 cm	56,35	1
----------------	-------	---

086165 56,35 1

NEW



Verre mesure

E18259 56 cl	5,35	1
--------------	------	---

5,35^{HT}
E18259



Pot mesureur

990200 1L - ø 12x17 cm	3,45	1
990201 2L - ø 15x20,8 cm	6,33	1
990202 5L - ø 20x27,5 cm	12,65	1

Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).

À partir de
3,45^{HT}
990200

8,63^{HT}
086166



Pichet gradué Inox

086166 1 L	8,63	1
086169 2 L	12,94	1

cuisson & démolage

NEW

19,26^{HT}
911487



Plaque à baguettes

38x32 cm	19,26	1
----------	-------	---

911487 19,26 1



Tapis de cuisson et préparation

1 D09212 58 x 38,5 cm	14,38	1
2 D09213 51,5 x 31 cm	11,39	1
3 D09211 40 x 30 cm	7,94	1

À partir de
7,94^{HT}
D09211

GOBEL

À partir de
30,13^{HT}
630419



Feuilles de cuisson

630419 GN1/1	30,13	1
630418 600x400 mm	33,52	1

Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.

4,60^{HT}
907524



DÉMOULAGE FACILE !

SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES

Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démolage

Aérosol de 600 ml	4,60	1
-------------------	------	---

907524 4,60 1

spécial chocolat

13,00^{HT}
632142



Feuille guitare 600x400 mm

632142 Polyéthylène 55 µ	13,00	1
--------------------------	-------	---

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.

68,43^{HT}
B82480



Bain marie à chocolat

B82480 22,6x26x14,3 cm	68,43	1
------------------------	-------	---

Conteneur GN1/6 - 150L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D : la chaleur est répartie uniformément

632,50^{HT}
D09591

INOX
18/10



Chocolatière

35x36x52 cm	632,50	1
-------------	--------	---

D09591 632,50 1
1100 W - Noir et transparent
+30°C à +90°C - Capacité 5 L

NEW

thermomètre

4,60^{HT}
089406



Thermomètre à sucre

089406 200°C max	4,60	1
------------------	------	---

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

10,93^{HT}
909965



Thermomètre à confiserie

+80/+200°C	10,93	1
------------	-------	---

En verre avec gaine de protection polymérique alimentaire stérilisable grise.

douille & poche



Coffret le tube pro

Tube pro + 4 recharges + 12 douilles

086796 94,30 1

Recharge 0,75 L

086795 11,49 1

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !

de Buyer

Douilles GEO*

U6 - GEO demi unie - GEO triangle

GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm

523735 Coffret 6 douilles 10,93 1

Entretien lave-vaisselle.

*Assortiment 6 douilles GEO.

10,93^{HT}
523735



Pour produits froids

17,08^{HT}
280010



Poches jetables

280010 55x30 cm 17,08 1

Poche jetable polyéthylène 85 µ.
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



20,70^{HT}
150948



Rouleau de 100 poches jetables

PA/PE 64Mic - 55x30 cm

150948 20,70 1

Vendu à l'unité



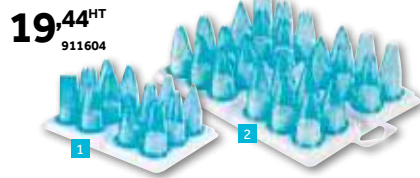
Utilisation froid ou chaud

12,88^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm 12,88 1

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



19,44^{HT}
911604

1 Assortiment de douilles copolyester

5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées
A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2

911604 Assortiment apprenti 12 douilles 19,44 1

2 Assortiment de douilles copolyester

10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6,
E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2

911608 Assortiment pâtissier 24 douilles 27,49 1



15,53^{HT}
089404

Assortiment de douilles de décoration

26 douilles + 1 adaptateur

089404 15,53 1



13,80^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique

Douilles unies et cannelées
de différents diamètres

911590 Plateau 28x7x18 cm 13,80 1

NEW

21,85^{HT}
D09243



Coffret 12 douilles

3 douilles uni, 2 douilles à bûche, lisse et
cannelée, 2 douilles cannelées, 1 douille rose
8 dents, 1 douille pétale, 1 douille ruban, 1
douille Saint-Honoré, 1 douille petits-fours

D09243 21,85 1

Inox

décoration

1,73^{HT}
889910



Corne pâtissière

889910 15x10,6 cm 1,73 1

5,75^{HT}
089407



Set de peignes de décoration

089407 peignes 5,75 1

4,03^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm

1 280773 Tamis 4,03 1

2 280774 Grosses piqures 6,90 1

Saupoudreuse

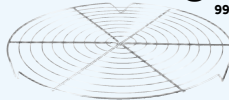
ø7x10 cm - Inox 18/10

3 280772 Piqures fines 4,03 1

Saupoudreuse Acier

4 A68553 11 cm - 25 cl 4,49 1

5,18^{HT}
990215



Grille pâtissière

990215 ø 32 cm 5,18 1

En acier chromé.

NEW

30,48^{HT}
089403



Guéridon pâtissier

Mélamine blanche ø 32 cm

089403 30,48 1

Idéal
CRÈME BRULÉE

26,45^{HT}
158539



Chalumeau gaz

158539 26,45 1

Cartouche gaz

158534 4,03 1



À partir de
17,25^{HT}
911659



Découpoirs ronds - lot de 9

911659 Unis Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 17,25 1

086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 17,25 1

280058 Unis Inox ø4 à 12x4,2 cm 21,28 1

280062 Cannelé Inox ø3 à 10x4,2 cm 26,45 1

travail de la pâte



À partir de
3,11^{HT}
631297

Flacon doseur

631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge 3,11 1

631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune 3,11 1

631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge 3,68 1

631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune 3,68 1

631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge 4,20 1

631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune 4,20 1

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

2,59^{HT}
631294

Flacon doseur

631294 35 cl - ø 60x203 mm 2,59 1

631295 50 cl - ø 60x261 mm 3,34 1

631296 75 cl - ø 75x251 mm 3,74 1

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



À partir de
1,15^{HT}
914056

Flacon doseur sauce

911623 25 cl - Transparent 1,15 1

914056 25 cl - Rouge 1,15 1

914057 25 cl - Jaune 1,15 1

911625 40 cl - Transparent 1,73 1

914059 40 cl - Rouge 1,15 1

914060 40 cl - Jaune 1,15 1

911627 70 cl - Transparent 1,73 1

914062 70 cl - Rouge 1,73 1

914063 70 cl - Jaune 1,73 1

8,05^{HT}
990212

Flacon triple buse

55 cl - ø65x220 mm

990212 8,05 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

14,38^{HT}
044453



Support pour doseur à sauce

044453 Pour doseur 25 cl 14,38 1

044455 Pour doseur 70 cl 14,84 1

36,5x10x7,7 cm

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

13,80^{HT}
986437

Moule à canelé Bordelais
986437 ø 5,5 cm 13,80 1
Moule en cuivre.

À partir de
3,85^{HT}
911475

Moule à canelé Bordelais
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent 3,85 6

Moule à baba/dariole
911026 ø 6x Ht 6 cm 4,31 1

NEW

À partir de
4,89^{HT}
911033MADE IN
FRANCE

Moule à manqué rond - bordé
anti-adhérent - Marron

911033	ø 10x3 cm	4,89	1
911040	ø 20x4,5 cm	8,68	1
911042	ø 22x5 cm	9,72	1
911036	ø 24x5 cm	10,81	1
911241	ø 26x5 cm	12,02	1
911038	ø 28x5 cm	13,23	1
911342	ø 30x5,5 cm	15,24	1
911041	ø 32x5,5 cm	17,37	1

Cercle à tarte

911483	ø 10x2 cm	2,59	1
280348	ø 24x2 cm	3,85	1
280352	ø 28x2 cm	4,43	1
911492	ø 32x2 cm	5,92	1
280520	ø 10x2,7 cm	3,62	1
280521	ø 24x2,7 cm	5,75	1
280522	ø 28x2,7 cm	6,10	1
280523	ø 32x2,7 cm	6,73	1

Cercle à mousse

911481	ø 7,5x4 cm	3,22	1
911066	ø 8x4,5 cm	3,57	1
910487	ø 10x4,5 cm	4,43	1
910488	ø 12x4,5 cm	4,89	1
910489	ø 14x4,5 cm	5,12	1
910490	ø 16x4,5 cm	6,10	1
910491	ø 18x4,5 cm	6,21	1
911070	ø 20x4,5 cm	6,50	1

Inox 18/10.

Cercle à vacherin lisse

097161	ø 24x6 cm	9,38	1
097160	ø 28x6 cm	11,27	1

25,59^{HT}
089056

Cadre inox extensible

089056 Mini 16x16x5 cm 25,59 1
Maxi 30x30x5 cm
Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.

32,43^{HT}
911003

Caisse à génoise

40x30x3,5 cm
911003 Inox 32,43 1

À partir de
23,31^{HT}
911651

Caisse à génoise Rectangulaire

911651	30x20x3,5 cm	23,31	1
911652	40x30x3,5 cm	29,72	1
911653	61x41x5 cm	44,10	1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.



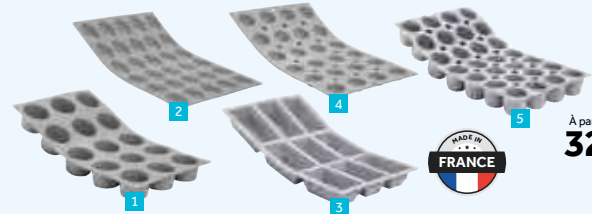
Tartelette cannelée

911014	Fond fixe ø 9x1,5 cm	1,84	1
911016	Fond fixe ø 12x2 cm	2,53	1
910640	Fond mobile ø 10x1,8 cm	3,05	1
910660	Fond mobile ø 12x2 cm	3,62	1

À partir de
75,90^{HT}
912181

Plaques de cuisson

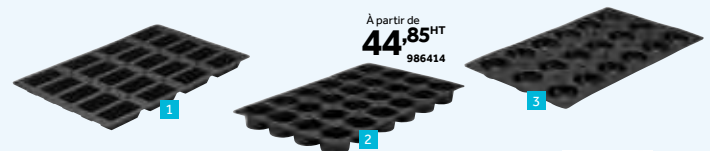
1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes	75,90	1
2	912183	Madelines 32 ml - 7,7x4,45x1,8 cm - 44 empreintes	75,90	1
3	912185	Mini muffin 40 ml - ø4,5x3 cm - 70 empreintes	75,90	1
4	912188	Pyramide 61 ml - 6,5x6,5x3,5 cm - 35 empreintes	75,90	1
5	912189	Mini cake 110 ml - 9,9x4,9x3 cm - 30 empreintes	75,90	1

À partir de
32,20^{HT}
986408

Elastomoule

1	986408	Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes	32,20	1
2	986403	Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes	32,20	1
3	986409	Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes	32,20	1
4	087400	Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes*	32,20	1
5	986405	Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	32,20	1

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70 °C à +300 °C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démolage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. *Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

À partir de
44,85^{HT}
986414

Elastomoule GN1/1

1	986414	Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes	44,85	1
2	986412	Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes	44,85	1
3	986413	Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes	44,85	1

Moufles pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

11,62^{HT}
911430

Moule à brioche

Fond plat 22 cm
911430 11,62 3



Plaques à financier anti-adhérente

910420 6 empreintes 14,38 3
Emboutie
empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm



Plaques à madeleine anti-adhérente

911339 12 empreintes 14,38 3
Bord roulé - empreintes 8 mm.
39,5x20x1,7 cm

13,46^{HT}
911432

Moule à cake

28x10x7,5 cm
911432 13,46 1
Anti-adhérent

14,61^{HT}
631037

Moule à tarte cannelée fond mobile

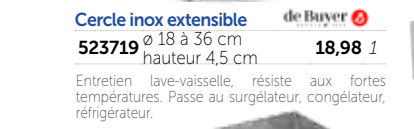
631037	ø 28x2,8 cm	14,61	1
631038	ø 32x2,8 cm	18,06	1

22,78^{HT}
910405

Moule à cake

910405	33x10,5x8 cm	22,78	3
--------	--------------	-------	---

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

À partir de
21,80^{HT}
082750

Cercle inox extensible
523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm 18,98 1

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.

MADE IN
FRANCE

082750	33x33x3,5 cm	21,80	1
910422	49x29x4,5 cm	26,34	1
082756	57x9x4,5 cm	26,22	1
082752	50,9x30,7x4,5 cm	30,19	1
082754	56,5x36,5x4,5 cm	34,96	1

À partir de
7,02^{HT}
911018

Tourtière cannelée

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

11,97^{HT}
911017

Moule à tarte cannelée fond mobile

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

Moule anti-adhésif.

LA PRÉPARATION

bac gastronorme



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

Couvercle avec poignée	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 24,15	-	-	-	988073 29,90	988211 35,65	988071 45,43	988212 56,93	988260 29,90	- - 1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 9,20	097129 10,35	988079 12,65	977208 13,23	988077 16,10	988209 21,85	988075 25,30	988207 10,93	988230 23,00	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	-	-	988220 12,65	-	988083 14,95	988206 18,40	-	-	-	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	-	-	-	-	988203 7,48	988087 10,93	988204 14,95	988085 17,25	988089 5,75	988232 15,53 1
GN 1/3 plein 325x176 mm	-	-	-	-	988200 5,75	988093 8,63	988201 11,50	988091 13,80	988095 4,60	988233 11,50 1
GN 1/4 plein 265x162 mm	-	-	-	-	988099 5,18	988098 7,48	988097 10,35	988096 11,50	988100 4,03	988234 9,78 1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	988104 4,60	988103 5,75	988102 8,05	-	988105 2,30	- - 1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	-	988107 2,88	988106 5,18	-	-	988108 1,73	- - 1

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

Lacor



Bac gastronorme plein inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 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	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	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	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	E14082 8,63	A65883 8,63	A65884 10,06	A65885 14,38	A65886 20,70	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,89	-	-	A65888 7,48	A65889 9,78	A65890 13,23	A65891 20,70	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	A65892 5,75	A65893 7,48	A65894 10,35	A65895 18,40	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	A65896 4,37	A65897 6,33	-	-	1

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

À partir de **16,68 HT** 501666

comas
Double fond perforé
Inox GN1/1
501666 16,68 1

À partir de **4,60 HT** A65902

comas
Double fond perforé
Inox 18/10
A65899 GN1/1 16,10 1
A65900 GN1/2 9,78 1
A65901 GN1/3 7,13 1
A65902 GN1/6 4,60 1



Bac gastronorme perforé inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 1/1 plein 530x325 mm	-	A65912 17,25	-	A65914 19,55	A65915 25,30	A65916 32,20	A65917 44,85	1

À partir de **2,88 HT** 084372

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 2,88 1
084374 Longueur 530 mm 4,03 1



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933 13,80	A65942 36,80	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934 11,62	-	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935 7,59	A65943 26,34	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936 5,98	A65944 22,43	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937 5,06	A65945 20,13	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938 3,45	A65946 15,76	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939 2,70	-	1



LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de **24,15 HT** 083446

Rieber

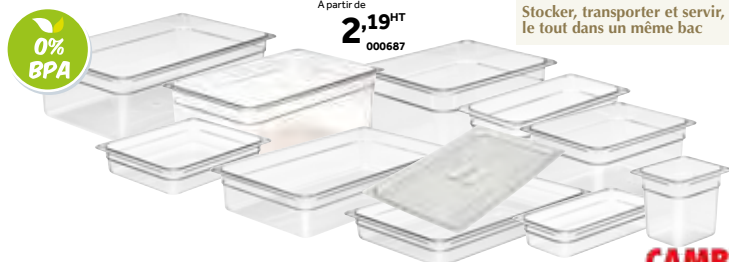
Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	
GN 1/1 532x325 mm	083450 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 silicone vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.

Couvercle avec poignée
Couvercle étanche silicone

bac copolyster



À partir de
2,19^{HT}
000687

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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 13,34	000657 16,79	000656 20,59	000655 26,34	000682 11,39	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 7,65	000662 9,66	000661 12,36	000664 14,95	000683 5,58	000666 4,43 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,92	000668 7,48	000667 9,37	E14079 12,13	000684 3,91	000671 3,57 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 5,64	000673 5,98	000672 7,76	- -	000685 3,45	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 3,39	000677 4,20	000676 5,23	- -	000686 2,88	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 3,16	000680 3,80	- -	- -	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 polypropylène



À partir de
1,73^{HT}
000654

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

0%
BPA

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631 7,25	000630 8,97	000641 11,16	000636 14,38	000650 6,44 1
GN 1/2 325x265 mm	000632 4,20	000642 5,29	000643 6,67	000637 8,17	000651 3,91 1
GN 1/3 325x176 mm	000633 3,22	000644 3,97	000645 5,18	000638 6,33	000652 2,88 1
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,99	000646 3,51	000647 4,49	- -	000653 2,24 1
GN 1/6 176x162 mm	000635 2,07	000648 2,47	000649 3,22	- -	000654 1,73 1

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

boîte hermétique

Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 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 1

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

araven

À partir de
4,72^{HT}
631416

100% ÉTANCHE!

0%
BPA

Fabriquée en
ESPAGNE

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



À partir de
8,28^{HT}
633100

Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100	2 L - 195x195x100 mm	8,28	1
633101	4 L - 195x195x190 mm	11,39	1
633102	6 L - 235x235x190 mm	15,99	1
633103	8 L - 235x235x230 mm	17,83	1
633104	12 L - 290x290x210 mm	26,34	1
633105	18 L - 290x290x320 mm	32,09	1
633106	22 L - 290x290x400 mm	38,87	1

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente



Marqueur Horeca
631410 Noir

4,72 1

Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.



AVEC LA CARTYBOX,
DITES 3 FOIS OUI !

MADE IN
FRANCE

À partir de
12,88^{HT}
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

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 - 14,2x18,5x5,7 cm	17,14	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	16,68	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	20,13	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	16,68	10

Prix au carton.

Version opaque.

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

À partir de
12,65^{HT}
889933



Bac plein mélamine

	Blanc Ht 65 mm	Noir Ht 65 mm
GN 1/1 532x325 mm	889931 32,20	889934 33,93 1
GN 1/2 325x265 mm	889932 17,25	889935 19,55 1
GN 1/3 325x176 mm	889933 12,65	889936 13,80 1



À partir de
4,14^{HT}
631406



Grille

631400	GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,33	1
631402	GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,41	1
631404	GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,72	1
631406	GN 1/6 - 120x106x20 mm	4,14	1
631408	GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,59	1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

9,26^{HT}
033162

Pince bac gastro

Inox
033162

Pour le rangement
de 6 couvercles !

25,65^{HT}
089801

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

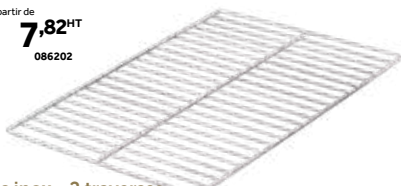


Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 25,65

LA PRÉPARATION

grille & plaque

À partir de
7,82^{HT}
086202



Grilles inox - 2 traverses

086202	20 fils ø 2 mm - GN 1/1	7,82	10
632150	13 fils ø 6 mm - 430x325 mm	17,25	10

Grilles renforcées inox

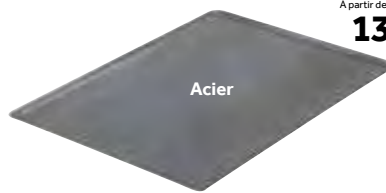
086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1	10,24	10
E24191	1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3	13,34	10
086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1	14,49	10
086220	2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm	10,01	10
632151	2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm	23,23	10



Plaque alu perforé ø 3 mm

Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10			
088036	600x400 mm	15,53	1
987105	300x400 mm	12,08	1
987106	530x325 mm	16,68	1

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.



À partir de
13,23^{HT}
082588

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm

082588	13,23	1
--------	-------	---

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

Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleuie

088038	12,54	1
--------	-------	---

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



À partir de
18,06^{HT}
086198

Plaque de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1	18,06	1
--------	---------------------	-------	---

086216	600x400 mm - Pleine	20,59	1
--------	---------------------	-------	---

Bords pincés

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



À partir de
13,23^{HT}
086680

Plaque tôle pleine aluminium

086670	530x325 mm - GN 1/1 Bords pincés	17,25	1
086671	600x400 mm - Bords pincés	21,85	1
086680	400x300 mm - Pâtisseries alu revêtu	13,23	1

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



À partir de
22,20^{HT}
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	22,20	1
086212	600x400 mm	29,90	1

thermoplongeur

148,35^{HT}
910040



Thermomètre

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

910040	148,35	1
--------	--------	---



395,03^{HT}
911303



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisiers, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L / min - 1500 W 220/240 mono

911303	395,03	1
--------	--------	---

1137,35^{HT}
975119



1378,85^{HT}
970960



Thermoplongeur SmartVide avec agitateur Sammic

Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C - Durée de cycle

1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono - 124x140x360 mm

1	975119	SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée	1137,35	1
2	970960	SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur	1378,85	1

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

minuteur

NEW



4,83^{HT}
A03467

Minuteur mécanique

A03467	4,83	1
--------	------	---

Minuteur 60 mn. Alarme. Modèle à poser

NEW



20,70^{HT}
E31996

Minuteur à cristaux liquides avec cycle répétitif

E31996	20,70	1
--------	-------	---

Volume réglable. Double minuteur 99H/59M/59S. fonction chronomètre + fonction répétition. Alarme et clignotement



5,87^{HT}
909976

Mini Timer Barista

99M-59S - 70x53 mm

909976	5,87	1
--------	------	---

Rétroéclairage. Digits Géants. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.



25,88^{HT}
911307

Minuteur avec alarme

4 niveaux sonore - Minuteur

24 h - Compte à rebours

environ 100 h - 130x90x25 mm

909976	5,87	1
--------	------	---

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

étiquetage LabelFresh



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"

906209	70x45 mm	10,64	1
--------	----------	-------	---

Boîte de 500 étiquettes



Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro

906218	70x45 mm	9,09	1
--------	----------	------	---

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours

906210	70x45 mm	17,83	1
--------	----------	-------	---

Boîte de 250 étiquettes

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

106,17^{HT}
906225



40,14^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express

906200	70x45 mm	40,14	1
--------	----------	-------	---

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

19,32^{HT}
906095



Notes Post-it® de traçabilité

906095	100x40 mm	19,32	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.

1	Étiqueteuse JudoFood	906225	13 lignes - 50x245x125 mm	106,17	1
---	----------------------	--------	---------------------------	--------	---

2	Étiquettes repositionnable	906226	1200 étiquettes - 26x16 cm	2,24	10
---	----------------------------	--------	----------------------------	------	----

Vendu par carton - 10x1200étiquettes

3	Recharge encre	906227		3,07	5
---	----------------	--------	--	------	---

Vendu par carton de 5 cartouches

LA PRÉPARATION

thermomètre



	Étanchéité HACCP EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Précision	Compatibilité induction	Spécificités	Dimensions	
1	911306	Infra-rouge	-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C		• Auto-extinction • Rétro-éclairage	153x101x43 mm	44,85 ¹
2	909980	IP65 ✕ Infra-rouge et Repliable rotative Inox ø3,5x70 mm	-20 à +280°C (IR) -40 à +200°C (sonde inox)	0,1°C	±2°C (IR) ±0,5°C (sonde inox)		• 3 voyants LED (>4°C, 4 à 60°C, >60°C) • Livré en sacochette de transport		56,35 ¹
3	909970	Inox amovible ø3,5x90 mm cordon 110 cm	-40 à 300°C	0,1°C	±1°C de -40 à +150°C sinon ±2°C		• Aimant de fixation • Maintien de T° • Fonction mini/maxi		22,54 ¹
4	909991	IP65 ✕ ✕ Inox 316 perçante ø3,5x97 mm cordon 100 cm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	107x59x17 mm	55,20 ¹
5	910034	IP67 ✕ ✕ Inox perçante 100 mm cordon 100 cm	-40 à 230°C	0,1°C	±0,5°C de 0 à +100°C	✕	• Auto-extinction • Maintien de T°		33,35 ¹
6	909990	IP65 ✕ ✕ Inox 316 3,6x106 mm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	50x185x21 mm	52,90 ¹
7	519072	IP65 ✕ Inox ø3,5x125 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -20 à 150°C sinon ±2°C	✕	• Tout inox • Maintien de T° • Anneau de suspension		18,29 ¹
8	910031	IP67 ✕ Inox perçante 80 mm	-40 à 230°C	0,1°C	±1°C de -10 à 100°C sinon ±2°C		• Auto-extinction	160x21x16 mm	13,23 ¹
9	910041	IP54 Inox auto-perçante ø3,5x75 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -10/+120°C	✕	• Maintien de T° • Cordon tour de cou et clip de fixation de la sonde		9,43 ¹
10	910042	IP65 ✕ ✕ Inox 304 perçante ø3,5x110 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +110°C ±1°C de -30 à -20°C et +150 à +200°C sinon ±2°C	✕	• Crochet de suspension • Certificat de garantie de précision • Maintien T° • Ecran rétroéclairé	210x45x45 mm	25,19 ¹
11	631011	IP67 ✕ ✕ Inox perçante pointe effilée ø2,5 mm ø3,5x125 mm	-50 à 200°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1,5°C	✕	• Maintien de T° • Certificat de garantie de précision • Etalonnage automatique • Disponible en 6 coloris		41,29 ¹
12	E37012	IP68 Inox 304 connectée 150 mm	-20 à 300°C	0,1°C	±1°C		• Jusqu'à 4 sondes connectées (portée + de 100 m) • Rétroéclairage • Alerte et notification programmables de 0 à +100°C		56,35 ¹
13	910011	IP65 ✕ Inox repliable ø3x103 mm	-50 à 199,9°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 170°C ±0,4°C de -50,0 à -30,0°C et de 170 à 199,9°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	165x45x24 mm	39,10 ¹
14	910046	IP65 ✕ ✕ Inox perçante repliable ø3,5x110 mm rotation 180°	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1°C	✕	• Tout inox • Maintien de T° • Aimant de fixation puissant • Réponse très rapide • Digit géant rotatif droitier/gaucher		44,85 ¹
15	E37337	Inox perçante repliable 140 mm rotation 180°	-40 à 250°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C	✕	• Écologique : fonctionne sans pile		31,05 ¹
16	084012	Analogique	-50 à 50°C	1°C	±1°C		• Monture protectrice en plastique alimentaire • Lisibilité même sous la glace • Crochet de suspension	ø20x150 mm	1,90 ¹
17	909966	Analogique	-50 à 50°C	1°C		✕	• Verre + gaine polypropylène blanche stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • En gaine polypropylène blanche • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	7,94 ¹
18	910030	Double sonde (intérieure et filaire) Cordon 195 cm	-50 à 70°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C sinon ±2°C		• Alarme programmable	115x38x18 mm	14,32 ¹
19	909960	Double sonde cordons 100 cm	-40 à 70°C	0,1°C	±1°C		• Double affichage réfrigérateur/congélateur • Aimant de fixation • Double alarme programmable • Timer / décompte le temps de dépasement		31,05 ¹
20	910010	✕ Inox cordon 100 cm	-50 à 80°C	0,1°C	±0,3°C de -20 à 80°C sinon ±0,5°C		• Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur • Aimant de fixation • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement		86,25 ¹
21	909972	Sonde et cordon Inox ø4x180 mm cordon 100 cm	-50 à 300°C	0,1°C			• Timer/Chronomètre/Alarme • Aimant de fixation • Cordon inox résistant aux températures des fours		17,02 ¹
22	910047	IP65 Inox ø1x60 mm cordon 120 cm	-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		• Valise de transport • Auto-extinction • Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm).		113,85 ¹
23	909965	Analogique	+80 à 200°	1°C		✕	• Verre + gaine polyamide alimentaire stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	10,93 ¹

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

LA PRÉPARATION

balance & ouvre-boîte

ouvre-boîte inox



33,18^{HT}
912110



Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 33,18 1



INOX
18/10

À partir de
125,35^{HT}
083949



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

	Tête inox - NF	Tête composite	Tête nickelé
À visser	063918 343,85	083942 149,50	083949 125,35 1
Serre joint	063919 373,75	083944 162,15	083955 132,71 1

Kit de rechange

	Tête inox et nickelé	Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage	914900 48,88	914899 48,19 1

À partir de
527,85^{HT}
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox



063920	OBSXP55 (plaque à visser)	527,85 1
063921	OBSXV55 (plaque serre-joint)	546,25 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apté au lavage au lave-vaisselle.



1707,75^{HT}
962115



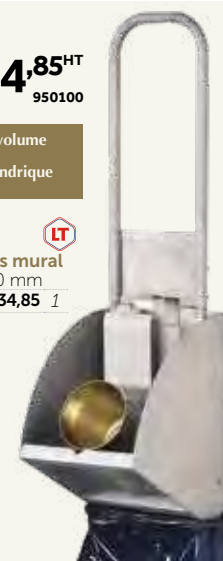
MADE IN FRANCE

734,85^{HT}
950100

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



Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 734,85 1



Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm

962115	1707,75 1
083957	Kit de rechange 66,47 1

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

balance*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



À partir de
34,50^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm	980752 34,50 1
10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm	980756 49,45 1
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm 258x325x180 mm	980759 51,75 1



Plateau : 125x132mm
48,88^{HT}
949354

Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354	5,2 kg/1 g	48,88 1
--------	------------	---------

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



53,48^{HT}
980705

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g 53,48 1

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.



À partir de
79,35^{HT}
980761

290x250x100 mm	980761 3 kg / 1 g	79,35 1
980763	6 kg / 2 g	90,85 1
980764	15 kg / 2 g	102,35 1

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

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS



182,85^{HT}
980745

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

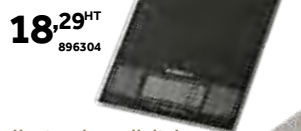
Balance de réception

mono capteur *	
60 kg / Précision 20 g	
390x290x640 mm	
980745	182,85 1

PRIX EXCEPTIONNEL



Plateau : 390x290 mm



18,29^{HT}
896304

Balance électronique digitale
205x140x15 mm

896304	5 kg / 1 g	18,29 1
--------	------------	---------

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



13,23^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm

910045	1 kg / 0,1 g	13,23 1
--------	--------------	---------

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.

DOUBLE AFFICHAGE AVANT/ARRIÈRE

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s

À partir de
276,00^{HT}
949324

Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324	6 kg - Précision 1 g	276,00 1
949325	15 kg - Précision 2 g	276,00 1

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326	6 kg - Précision 1 g	339,25 1
975149	15 kg - Précision 2 g	339,25 1

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.



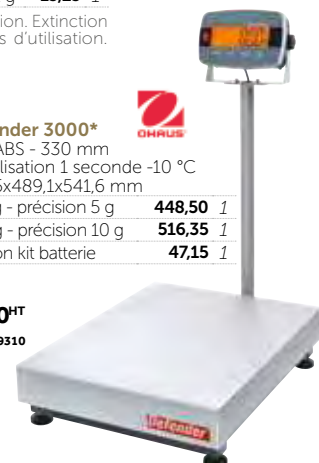
Plateau : 190x242 mm

Balance Defender 3000*

Indicateur en ABS - 330 mm temps de stabilisation 1 seconde -10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm

949310	30 kg - précision 5 g	448,50 1
949311	60 kg - précision 10 g	516,35 1
949357	Option kit batterie	47,15 1

À partir de
448,50^{HT}
949310



Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

À partir de
3,34^{HT}
281008À partir de
1,90^{HT}
981024Disponible
en couleurs HACCPÀ partir de
7,25^{HT}
981021

Spécial pâtes à pizza

À partir de
10,12^{HT}
981090TOP
QUALITÉ**12,42^{HT}**
981216

-20 à +90°C



NEW

À partir de
72,45^{HT}
B56870
Contact
alimentaire

Fût PEHD + couvercle et genouillère
B56870 50 L **72,45** 1
B56871 100 L **102,35** 1

Certification contact alimentaire.

À partir de
11,39^{HT}
150310À partir de
3,80^{HT}
150315
PLASTOREX

Caisse pleine
150312 64 L - 600x400x320 mm **25,76** 1
150310 20 L - 400x300x220 mm **11,39** 1
150311 45 L - 600x400x220 mm **20,87** 1

Caisse ajourée
150313 22 L - 600x400x120 mm **14,09** 1
150314 64 L - 600x400x320 mm **25,88** 1

Couvercle pour caisse
150315 400x300mm **3,80** 1
150316 600x400 mm **6,67** 1

Bac double-paroi
B56816 310 L **757,85** 1
 800x1200x805 mm
B56820 500 L **1339,75** 1
 800x1200x1095 mm

Avec roues ø160 mm chape inox.

NEW



Pour toutes les références



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 **9,09** 1

Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **4,72** 1
981122 5 L - 290x445 mm **5,41** 1
981123 8 L - 340x490 mm **6,15** 1
981247 10 L - 390x545 mm **7,94** 1

Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm **1,90** 1
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,88** 1
981028 8 L - 270x420 mm **3,85** 1
981025 10 L - 320x470 mm **5,35** 1
B56660 Grille 600x400 mm **6,84** 1
 Certification contact alimentaire.

Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **11,73** 1
981000 15 L - Ht 215 mm **10,93** 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **7,25** 1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **16,45** 1
981004 35 L - Ht 217 mm **17,83** 1
981006 55 L - Ht 315 mm **24,15** 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **10,24** 1
 Certification contact alimentaire.

Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm

981090 9 L - Ht 55 mm **10,12** 1
981091 14 L - Ht 80 mm **10,12** 1
981166 15 L - Ht 90 mm **10,12** 1
B56897 23 L - Ht 130 mm **16,68** 1

Certification contact alimentaire. PEHD.

Bac à pâton plein translucide 600x400 mm

981216 15 L - Ht 90 mm **12,42** 1
 Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâton

981160 600x400x25 mm **9,20** 1
 Certification contact alimentaire.



spécial boulangerie

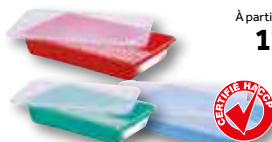
Bac à diviseuse rectangulaire
281018 7 L - 300x400x105 mm **10,01** 1
281019 Couvercle pour bac 7 L **6,79** 1
632152 13 L - 600x400x82 mm **11,39** 1
632153 Couvercle 600x400 mm **14,95** 1
281015 10 L - 530x410x80 mm **11,39** 1
281016 20 L - 530x410x140 mm **14,38** 1
281017 Couvercle pour bac 10 et 20 L **8,28** 1

Certification contact alimentaire.

**77,51^{HT}**
150949

- 3 bandes blanches de marquage
- Fermeture pression "Zip-Lock"

Sac de prélèvement
150949 160x220 mm **77,51** 1
 Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEHD 50 microns Neutre. Carton de 2000.

À partir de
12,85^{HT}
630054

Bac plat avec couvercle et grille
630054 3 L - 350x240x80 mm - Vert **14,78** 1
630055 5 L - 445x290x85 mm - Rouge **16,68** 1
630056 8 L - 491x337x90 mm - Bleu **20,59** 1
 Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.

11,39^{HT}
981240

Bac à pâtons GN 1/1
12 L - 530x325x90 mm
981240 **11,39** 1
981249 Couvercles **10,93** 1
 Certification contact alimentaire.

8,63^{HT}
981245

Demi bac à pâtons
9 L - 400x300x100 mm
981245 **8,63** 1
12 L - 400x300x130 mm
B56901 **10,35** 1

Couvercle demi bac
981246 **6,79** 1

19,55^{HT}
981217Permet aux aliments
de s'égoutter et
sécher facilement

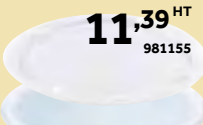
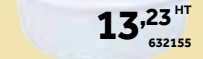
Caisse finement ajourée 600x400 mm
B56966 12 L - Ht 70 mm **33,35** 1
981217 18 L - Ht 100 mm **19,55** 1

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire.
 Fond et parois ajourés. Renforts latéraux.
 Compatible avec les socles 4 et 6 roues.
 Certification contact alimentaire, idéal aliments
 de petites tailles.

Bac à diviseuse rond avec poignées
14 L - ø 450x175 mm
632162 **12,88** 1
 Certification contact alimentaire.

Couvercle ø 480 mm
632155 **13,23** 1

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm
981155 **11,39** 1
 Certification contact alimentaire.

12,88^{HT}
632162**11,39^{HT}**
981155**13,23^{HT}**
632155

contrôle et prélèvement

27,95^{HT}
150317

Bloc 2 tiroirs modulaire
150317 395x402x140 mm **27,95** 3
 Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

À partir de
51,75^{HT}
981105

-40 à +90°C

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L
981105 Lot de 5 bacs **51,75** 1
 (1 bac de chaque couleur)

B56827 Lot de 7 bacs **83,49** 1
 (1 bac de chaque couleur)
981081 Lot de 1000 sachets **128,80** 1
 160x220 mm

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

LA DISTRIBUTION transport isotherme

NEW

NEW

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	50,60	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	48,30	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

3	633004	Pour bacs GN 1/1 (12 glissières) Ht. 400 mm - 440x640x625 mm	286,35	1
	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	286,35	1

Extension pour Cam GoBox noir

4	A31669	pour bacs GN1/1 633005 et 633006	16,33	1
	E43696	pour bacs 400x600 ref 633007	26,34	1

Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

5	A31670	pour bacs GN1/1	50,60	1
---	---------------	-----------------	-------	---

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

299,00^{HT}
A31383

NEW



Plaque chauffant pour Cam GoBox GN1/1

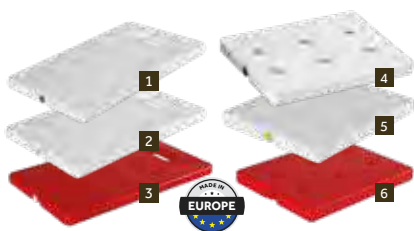
1	A31383	12 V - 100 W prise allume-cigare	299,00	1
2	A31384	230 V - 200 W prise murale	299,00	1

Conçu Cam GoBox à chargement par le haut et par l'avant, dotés d'encoche pour le cordon d'alimentation. Chauffe jusqu'à 75 °C en 10 minutes. Peut servir à conserver ou présenter des aliments chauds.

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

633011	Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	86,25	1
633012	Pour Cam GoBox 600x400 mm frontal et à ouverture par le dessus	120,75	1

plaque eutectique



Plaque eutectique GN 1/1

1	980865	Surgelée	46,00	1
2	980864	Fraîche	46,00	1
3	890262	Chaude	67,85	1

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

Plaque eutectique GN 1/2

4	980868	Surgelée	33,35	1
5	980867	Fraîche	33,35	1
6	980866	Chaude	57,50	1

90,85^{HT}
981244

Plaque eutectique GN 1/1

633031	Froide - Bleu glacier	64,40	1
633010	Chaude - Rouge	97,75	1

Plaque froide : il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. Plaque chaude : passe au bain-marie.

À partir de
82,80^{HT}
980861

Plaque eutectique GN 1/1

7	980861	Surgelée	82,80	1
8	980863	Chaude	102,35	1
9	C09789	Super fraîche	71,30	1

transport

QUANTITÉ
LIMITÉE61,53^{HT}
633072

Sac à pizza

633072	Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm	61,53	1
633073	Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm	48,88	1
633074	Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm	67,85	1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

REMPLACE
LA BOÎTE À PIZZA
EN CARTON90,85^{HT}
981244

Boîte à pizza

981244	Lot de 10	90,85	1
---------------	-----------	-------	---

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

102,93^{HT}
633071

Sac de livraison pliable

Pour format GN1/1

633071		102,93	1
---------------	--	--------	---

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

QUANTITÉ
LIMITÉE



2403,50^{HT}
E25552



Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

Conteneur isotherme GN1/1		
2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm		
E25552	PCU800	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.



448,50^{HT}
633000

Unité de transport UPC400

Conteneur isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400
Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm
633000

448,50 1

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.



242,65^{HT}
E24188

Chariot pour conteneur UPC400

E24188 64,3x47x17,5 cm

242,65 1

Socle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400.
Capacité de charge 136Kg.
4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

2869,25^{HT}
633018

- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

1541,00^{HT}
633002



Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1
Prof. 100 mm - 220V mono
670x460x630 mm

633002 Bleu ardoise

1541,00 1

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.



Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série

2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono
Capacité par compartiment : 6 bacs GN1/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiment - 330x545x485 mm

633018 UPC HT 8002

2869,25 1

Bleu ardoise

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

333,50^{HT}
942254



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L

Extérieur 460x640x380 mm
Intérieur 365x545x245 mm

942254

333,50 1

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.

- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable

5



À partir de

264,50^{HT}
883041

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

542,80^{HT}
631016



736,00^{HT}
980860



Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	264,50 1
6	883042	AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	350,75 1
7	883043	AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	339,25 1
8	631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	542,80 1
9	980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	736,00 1

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

conteneur chauffant

À partir de
1121,25^{HT}
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



1328,25^{HT}
942272



- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat



207,00^{HT}
975172



356,50^{HT}
990192

Chariot

3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	207,00 1
4	990192	Chariot pour AF12	356,50 1

1	C09741	AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	1121,25 1
2	942272	AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	1328,25 1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

Armoire de maintien

- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°C
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Montée en température +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification
Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C
0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

944612	10 niveaux GN 1/1	3967,50	1
	1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm		
944610	20 niveaux GN 1/1	4140,00	1
	1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm		
944613	10 niveaux GN 2/1	4713,85	1
	2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm		
944611	20 niveaux GN 2/1	4887,50	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



Armoire de transfert



À partir de
2632,35^{HT}
820045

À partir de
2656,50^{HT}
820004



3747,85^{HT}
820002

- Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	2196,50	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2570,25	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	3747,85	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

- Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm
- 2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière
- Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant
- Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine
- Utilisation possible à air sec ou avec humidification

Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm

820045	10 niveaux GN 1/1	2632,35	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm		
820003	15 niveaux GN 1/1	2673,75	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm		
820046	20 niveaux GN 1/1	3018,75	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm		
820004	10 niveaux GN 2/1	2656,50	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm		
820005	15 niveaux GN 2/1	2834,75	1
	3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm		
820006	20 niveaux GN 2/1	3208,50	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

Chauffe assiette



663,55^{HT}
980821

435,85^{HT}
980820

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 435,85 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 663,55 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

1247,75^{HT}
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 1247,75 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

LA DISTRIBUTION chariot de service

support d'assiette



Support d'assiettes		
E23921 pour 12 assiettes mural	185,73	1
E23920 pour 48 assiettes sur roulettes	336,95	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.

chariot de service démontable



Chariot démontable		
550x800x945 mm		
944560 2 plateaux espacés de 570 mm	135,70	1
944561 3 plateaux espacés de 270 mm	176,53	1

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 avec freins.



Chariot de service gris foncé		
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	146,05	1
988217 Corbeille à déchets	61,53	1
988216 Boîte à couverts	32,20	1

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



Chariot de service pliant		
E37373 68,5x41x91,5 cm	247,25	6

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

chariot de service soudé



Chariot		
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	327,75	1
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	362,25	1

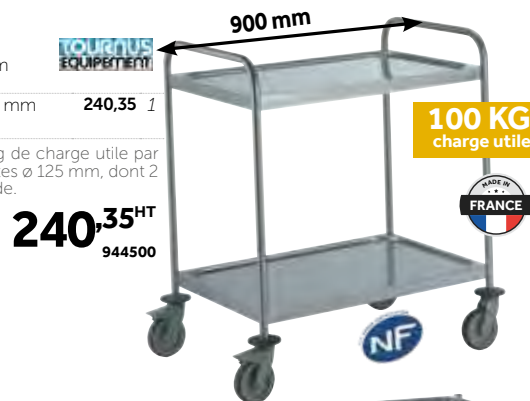


Chariot 3 plateaux		
3 plateaux 800x530 mm		
Espacés de 260 mm		
944501	287,50	1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot 2 plateaux		
2 plateaux 800x530 mm		
Espacés de 560 mm		
944500 895x625x960 mm (hors tout)	240,35	1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



chariot gastro mobile

350,75^{HT}
944502

Cuvier GN		
Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1		
944502 740x625x850 mm	350,75	1

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.



chariot de transport

113,85^{HT}
988274

Chariot aluminium		
Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm		
760x480x910 mm		
988274	113,85	1

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.

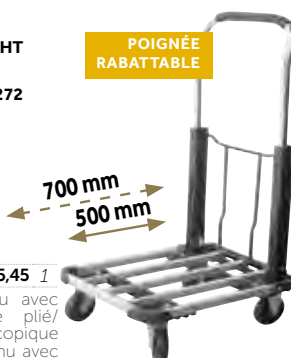


95,45^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

Chariot		
Jusqu'à 150 kg		
710x420x830 mm		
988272	95,45	1

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



À partir de
67,85^{HT}
988270

Extra résistant

Chariot		
988270 Jusqu'à 150 kg		
Plateau 660x475 mm		
730x475x830 mm		
988271 Jusqu'à 300 kg		
Plateau 825x615 mm		
900x610x880 mm		
	67,85	1
	80,50	1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



chariot à vaisselle

235,75^{HT}
944550



Chariot à guidon pour casiers

Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm (dimensions hors tout)

944550 **235,75 1**
Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.

Pour 6 paniers verres
115 mm ou 10 paniers
verres 75 mm

856,75^{HT}
944510



Chariot à niveau constant

944511 Pour thermos 817x545x930 mm **730,25 1**
944510 Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm **856,75 1**

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de
688,85^{HT}
000153



Chariot à vaisselle / plateaux

000153 2 niveaux - 930x670x1410 mm **688,85 1**
000154 3 niveaux - 990x670x1410 mm **828,00 1**

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.

À partir de
368,00^{HT}
944540



2 grilles de séparations anti-chute

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide



186,30^{HT}
802432



Chariot porte-assiettes inox

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **368,00 1**
944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **515,20 1**
802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **186,30 1**

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **85,10 1**
944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **96,60 1**

chariot de séchage

À partir de
1397,25^{HT}
942017



Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1000x585x1800 mm **1397,25 1**
942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN 1/1 **1408,75 1**

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

NEW

1127,00^{HT}
D15330



Chariot de stockage bacs GN1/1

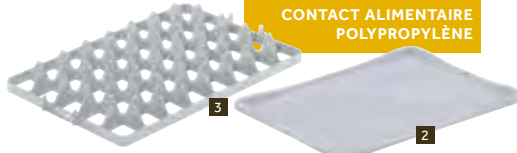
D15330 18 cases par niveau - 678x620x1754 mm **1127,00 1**

Construction en inox. Structure tube soudée 25x25 mm. Grilles amovibles en fils inox ø6 et 4 mm, pas de 30 mm. Barres escamotables en fils inox ø6 mm. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

casier de lavage

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

idéal
pour traiteur
et événementiel



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**
085326 Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm **8,63 1**
085327 Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm **8,63 1**
3 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**

25,30^{HT}
987175



10,35^{HT}
987176



85,68^{HT}
113490



Casier à verres

pour 25 verres maxi ø 90 mm

8 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm **25,30 1**
9 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **10,35 1**

pour 36 verres maxi ø 75 mm

987181 Casier à verres - 500x500x100 mm **27,03 1**
987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **10,93 1**

pour 49 verres maxi ø 64 mm

987200 Casier à verres - 500x500x100 mm **28,18 1**
987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **11,50 1**

Socle à roulettes pour casier

10 113490 550x570x200 mm **85,68 1**

102,35^{HT}
520352



32,20^{HT}
520350



48,30^{HT}
520351



Casier de lavage

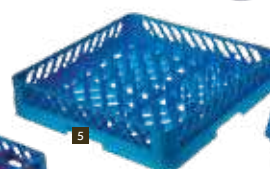
1 520352 Casier universel - 500x500x104 mm **102,35 1**
2 520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm **32,20 1**
3 520351 Casier pour verres - 500x500x73/245 mm **48,30 1**

Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).

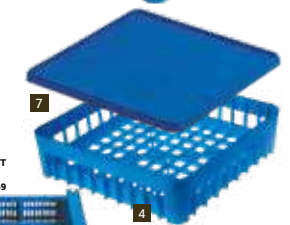
3,45^{HT}
990160



17,25^{HT}
998164



16,10^{HT}
898169



À partir de
19,55^{HT}
187174

Casier de lavage

1 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm **3,45 1**
2 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm **17,25 1**
3 990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm **18,40 1**
4 990221 Casier universel - 350x350x120 mm **20,13 1**
4 990220 Casier universel - 400x400x110 mm **21,85 1**
187174 Casier universel - 500x500x100 mm **19,55 1**
5 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm **17,25 1**
6 898169 Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm **16,10 1**
7 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm **16,68 1**

LES ÉCHELLES

échelle composite

GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION
CONÇU POUR RÉSISSER AU FROID JUSQU'À -38°C
ET LES GLISSIÈRES PEUVENT SUPPORTER UNE
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.



Capacité de
chargement
170 kg pour
9 niveaux

CAMBRO

Capacité de
chargement
340 kg pour
12 niveaux

À partir de
309,35^{HT}
976070



Échelle gastronomique - 100% en composite* -38°C jusqu'à 200°C

976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	309,35	1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	412,85	1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	343,85	1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	477,25	1
E43793	9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm	373,75	1
E43792	18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm	470,35	1

NEW

échelle soudée

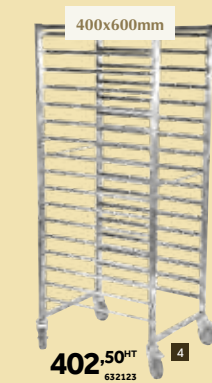
- Construction soudée inox ø 125 mm dont 2 à frein
- Montants tube 25x25 mm
- Avec chape polyamide
- 4 roues pivotantes
- Pare-chocs annulaires



À partir de
287,50^{HT}
942005



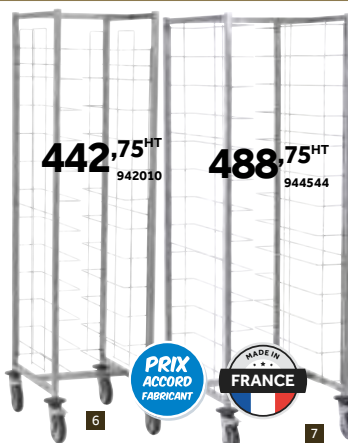
spécial boulangerie



402,50^{HT}
632123

1	Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail		
942005	8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm	287,50	1
942006	8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm	327,75	1
2	Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières		
942001	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	293,25	1
942003	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	309,35	1
3	Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières		
942002	16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm	349,60	1
4	Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières		
632123	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	402,50	1
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.			
Housse pour échelle			
909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	136,85	1
909917	100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm	49,28	1

chariot cafétéria



442,75^{HT}
942010

488,75^{HT}
944544



Chariot soudé - Inox

6	942010	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	442,75	1
	942011	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	534,75	1
7	944544	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	488,75	1

Housses de protection jetables

	960054	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= souf- flet) - 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

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoqué. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

échelle démontable

À partir de
320,85^{HT}
816722



À partir de
253,00^{HT}
816740



5 Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail

816740	Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail	253,00	1
816741	Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail	264,50	1

6 Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières

816722	Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm	320,85	1
816725	Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm	339,25	1

Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières

816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm	320,85	1
---------------	--	---------------	---

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

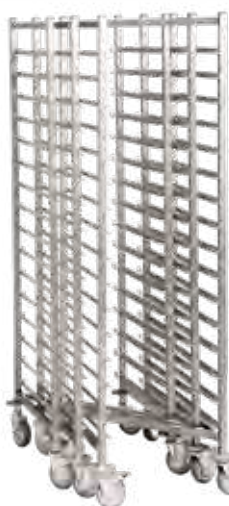
échelle encastrable

À partir de
456,55^{HT}
942060



Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.

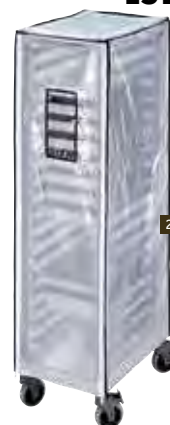
942060	GN 1/1 655x455x1785 mm	456,55	1
942061	GN 2/1 775x655x1785 mm	511,75	1



accessoire

À partir de
151,80^{HT}
633076

261,05^{HT}
960058



Dérouleur mural

	960053	Polyéthylène 890x140 mm	114,89	1
1	960058	Inox 235x1010x190 mm	261,05	1
2	Housse pour échelle en vinyle lavable			
	633076	GN 1/1 663x472x1544 mm	151,80	1
	633077	GN 2/1 787x679x1544 mm	172,50	1

L'INOX

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonge.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées.



FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piétement en retrait à l'arrière
pour les tables adossées (58 mm).

À partir de
287,50^{HT}
E43970

NEW**PRIX EN BAISSÉ**

table du chef adossée



À partir de
678,50^{HT}
525640

Piétement
en retrait
à l'arrière
(65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère
525640 1200x700x900 mm 678,50 1
525641 1400x700x900 mm 701,50 1
525642 1600x700x900 mm 747,50 1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère
525643 1200x700x900 mm 741,75 1
525644 1400x700x900 mm 776,25 1
525645 1600x700x900 mm 828,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère
525646 1200x700x900 mm 678,50 1
525647 1400x700x900 mm 701,50 1
525648 1600x700x900 mm 747,50 1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère
525649 1200x700x900 mm 741,75 1
525650 1400x700x900 mm 776,25 1
525651 1600x700x900 mm 828,00 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord évasé périphérique.

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite 1072,95 1
1900x700x900 mm

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



À partir de
1811,25^{HT}
816752

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

1 816751 500x600x1800 mm 1125,85 1
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante doublée, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

2 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. Fermeture à clé en option.



meuble neutre

À partir de
1459,35^{HT}
816754

Meuble neutre à portes coulissantes
Sans roulettes

816754 1200x700x900 mm 1459,35 1
816755 1400x700x900 mm 1546,75 1
816756 1800x700x900 mm 1653,70 1

Avec roulettes
816760 1200x700x900 mm 1489,25 1
816761 1400x700x900 mm 1535,25 1
816762 1800x700x900 mm 1735,35 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.

table centrale

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43970 287,50	E43994 362,25 1	1000x700x900 mm	E43982 339,25	E44006 414,00 1
1200x700x900 mm	E43971 304,75	E43995 378,35 1	1200x700x900 mm	E43983 356,50	E44007 434,70 1
1400x700x900 mm	E43972 327,75	E43996 402,50 1	1400x700x900 mm	E43984 402,50	E44008 477,25 1
1600x700x900 mm	E43973 350,75	E43997 431,25 1	1600x700x900 mm	E43985 427,80	E44009 500,25 1
1800x700x900 mm	E43974 373,75	E43998 454,25 1	1800x700x900 mm	E43986 454,25	E44010 529,00 1
2000x700x900 mm	E43975 388,70	E43999 465,75 1	2000x700x900 mm	E43987 480,70	E44011 557,75 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis évasés sur le plan de travail, l'étagère.

table adossée

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43976 293,25	E44000 368,00 1	1000x700x900 mm	E43988 346,15	E44012 419,75 1
1200x700x900 mm	E43977 307,05	E44001 382,95 1	1200x700x900 mm	E43989 363,40	E44013 442,75 1
1400x700x900 mm	E43978 332,35	E44002 408,25 1	1400x700x900 mm	E43990 408,25	E44014 488,75 1
1600x700x900 mm	E43979 356,50	E44003 431,25 1	1600x700x900 mm	E43991 434,70	E44015 511,75 1
1800x700x900 mm	E43980 385,25	E44004 458,85 1	1800x700x900 mm	E43992 458,85	E44016 534,75 1
2000x700x900 mm	E43981 400,20	E44005 477,25 1	2000x700x900 mm	E43993 488,75	E44017 563,50 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm et dossier hauteur 100 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis évasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère.

table raccordable



À partir de
557,75^{HT}
525508

Table de sortie MAL
Raccordable à droite ou à gauche

525508 600x600x860 mm 557,75 1
525509 1100x600x860 mm 603,75 1
525510 1600x600x860 mm 638,25 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

plonge adossée



À partir de
655,50^{HT}
525671

Table d'entrée raccordable avec bac
1100x760x860 mm

525500 Bac - Raccordable à droite 1048,80 1
525502 Bac et TVD - Raccordable à droite 1144,25 1
525501 Bac - Raccordable à gauche 1048,80 1
525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche 1144,25 1

Table d'entrée raccordable avec bac
1600x760x860 mm

525504 Bac - Raccordable à droite 1167,25 1
525506 Bac et TVD - Raccordable à droite 1265,00 1
525505 Bac - Raccordable à gauche 1167,25 1
525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche 1265,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm
et dossier plié, identiques aux tables

1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche
1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère 655,50 1
525673 Avec étagère 701,50 1

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

525670 Sans étagère 891,25 1
525672 Avec étagère 966,00 1

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

armoire

À partir de
1811,25^{HT}
816752

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

1 816751 500x600x1800 mm 1125,85 1
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante doublée, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

2 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. Fermeture à clé en option.

L'INOX

LIVRAISON
EN KIT

éco web

UNE GAMME POUR
TOUS LES BUDGETS !À partir de
241,50^{HT}
818300INOX
AISI 304PRIX
LE PLUS
BASÀ partir de
249,55^{HT}
818303123,05^{HT}
818059Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour table pieds carrés
818059 123,05 1PRIX EN
BAISSE

table profondeur 700

À partir de
281,75^{HT}
818328PRIX EN
BAISSE

Table adossée avec étagère		
818328	800x700x850/900 mm	281,75 1
818027	1000x700x850/900 mm	304,75 1
818028	1200x700x850/900 mm	322,00 1
818029	1400x700x850/900 mm	368,00 1
818030	1600x700x850/900 mm	385,25 1
818031	1800x700x850/900 mm	414,00 1
818032	2000x700x850/900 mm	448,50 1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

PRIX EN
BAISSEÀ partir de
270,25^{HT}
818329

Table centrale - Avec étagère		
818329	800x700x850/900 mm	270,25 1
818021	1000x700x850/900 mm	293,25 1
818022	1200x700x850/900 mm	310,50 1
818023	1400x700x850/900 mm	355,35 1
818024	1600x700x850/900 mm	373,75 1
818025	1800x700x850/900 mm	396,75 1
818026	2000x700x850/900 mm	425,50 1

Étagère pour table centrale *		
E43661	700x700 mm	115,00 1
E43667	1000x700 mm	127,65 1
E43662	1200x700 mm	142,60 1
E43663	1400x700 mm	159,85 1
E43664	1600x700 mm	172,50 1
E40702	1800x700 mm	182,85 1
E43668	2000x700 mm	195,50 1

Inox AISI 304 pour les tables centrales, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

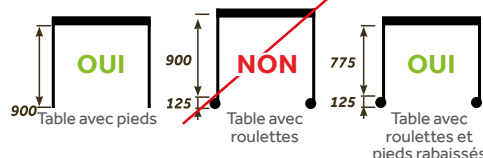
table profondeur 600

À partir de
235,75^{HT}
818331INOX
AISI 304MADE IN
EUROPEPRIX EN
BAISSELIVRAISON
EN KITEMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère		
818331	800x600x850/900 mm	235,75 1
818079	1000x600x850/900 mm	255,30 1
818080	1200x600x850/900 mm	281,75 1
818081	1400x600x850/900 mm	304,75 1
818082	1600x600x850/900 mm	333,50 1

Table adossée avec étagère		
818330	800x600x850/900 mm	266,80 1
818091	1000x600x850/900 mm	276,00 1
818092	1200x600x850/900 mm	304,75 1
818093	1400x600x850/900 mm	333,50 1
818094	1600x600x850/900 mm	362,25 1

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

configuration
pieds et roulettes

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

103,50^{HT}
E17608

Kit 4 pieds rabaisés

E17608 Pour table pied rond 103,50 1

E25563 Pour table pied carré 86,25 1

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

À partir de
113,28^{HT}
E43665

NEW

Kit 4 roulettes acier galvanisé

ø 125 mm dont 2 avec frein

E43665 Pour table pieds rond 113,28 1

E43666 Pour meuble bas 109,25 1

Kit 4 roulettes inox

ø 125 mm dont 2 avec frein

E24205 Pour table pieds rond 181,70 1

E24206 Pour table pieds carré 178,25 1

E24207 Pour meuble bas 146,05 1

NEW

table et plonge bâti soudé

MADE IN
FRANCE

REALINOX

À partir de
787,75^{HT}
C42890MADE IN
FRANCE

REALINOX

1 Table centrale mobile avec étagère 15/10ème		
C42890	1000x700x900 mm	787,75 1
C42894	1200x700x900 mm	810,75 1
C42898	1400x700x900 mm	897,00 1
C42902	1600x700x900 mm	930,35 1

Table adossée fixe avec étagère 15/10ème		
C43044	1000x700x900 mm	632,50 1
C43048	1200x700x900 mm	649,75 1
C43052	1400x700x900 mm	747,50 1
C43056	1600x700x900 mm	782,00 1

Inox AISI 304. Dessus inox doublé mélaminé. Ceinture inox de renfort sous plateau 100mm. Piètement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

2 Plonge adossée 12/10ème

C41467	Plonge 700x700x900 1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir	626,75 1
C41472	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite	713,00 1
C41484	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche	713,00 1
C41503	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite	966,00 1
C41517	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche	966,00 1

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré. Dossier 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés. Réserve à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piètement inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé de vérins de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

L'INOX

meuble chauffant

meuble bas

NEW

À partir de
1122,40^{HT}
818320

• Porte coulissante doublée

PRIX
LE PLUS
BAS

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

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

À partir de
793,50^{HT}
863359PRIX
LE PLUS
BAS

Meuble bas neutre central

863359	1000x700x850/900 mm	793,50	1
818051	1200x700x850/900 mm	851,00	1
818052	1400x700x850/900 mm	937,25	1
818053	1600x700x850/900 mm	1056,85	1
818054	1800x700x850/900 mm	1091,35	1
818326	2000x700x850/900 mm	1077,55	1

Profondeur 600

818327 2000x600x850/900 mm 1023,50 1
Inox AISI 304 et 430. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

Meuble bas neutre adossé

869018	1000x700x850/900 mm	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	1091,35	1
818324	2000x700x850/900 mm	1137,35	1

Profondeur 600

818325 2000x600x850/900 mm 1071,80 1
Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dosseret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

Pour toutes les références
Inox&Inox

armoire murale

À partir de
465,75^{HT}
818045

Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	465,75	1
818046	1200x400x660 mm	483,00	1
818047	1400x400x660 mm	546,25	1
818048	1600x400x660 mm	575,00	1
818049	1800x400x660 mm	615,25	1
818050	2000x400x660 mm	688,85	1

étagère

À partir de
96,03^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	96,03	1
816705	1400x300 mm	113,85	1
816710	1000x400 mm	120,75	1
816712	1400x400 mm	138,00	1

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

À partir de
94,30^{HT}
818208

Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

818208	1000x300x40 mm	94,30	1
818214	1000x400x40 mm	139,15	1
818210	1400x300x40 mm	142,60	1
818216	1400x400x40 mm	158,70	1

Dosseret arrière hauteur 40 mm.

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360mm	166,75	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360mm	182,85	1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

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

armoire entretien & rangement

À partir de
750,95^{HT}
818034

1

À partir de
1345,50^{HT}
818037

2

1 Armoire portes battantes - toit en pente

818034	600x500x2050 mm	750,95	1
818035	1000x500x2050 mm	1817,00	1
818036	500x600x2000 mm	834,90	1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	78,20	1

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

2 Armoire portes battantes - toit plat

818037	1000x600x2200 mm	1345,50	1
000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	94,30	1

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

3 Armoire portes coulissantes

818038	1200x600x2000 mm	1669,80	1
818039	1400x600x2000 mm	1823,90	1
818040	1600x600x2000 mm	1965,35	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.



3



À partir de
362,25^{HT}
818306



éco web

UNE GAMME POUR
TOUS LES BUDGETS !

LIVRAISON
EN KIT

Plonge adossée sans étagère

Bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm	362,25	1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	391,00	1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	516,35	1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	586,50	1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm	362,25	1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	391,00	1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	516,35	1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	586,50	1

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm	129,95	1
E25556	1400x700 mm	143,75	1
E25557	1600x700 mm	154,10	1
E25558	1800x700 mm	169,05	1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangin blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

plonge



À partir de
488,75^{HT}
818011



À partir de
626,75^{HT}
818015



À partir de
549,70^{HT}
818060

Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	458,85	1
--------	--------------------------------------	--------	---

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	488,75	1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	500,25	1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	488,75	1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	500,25	1

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	626,75	1
--------	---	--------	---

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	626,75	1
--------	---	--------	---

818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	688,85	1
--------	---	--------	---

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	688,85	1
--------	---	--------	---

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	644,00	1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x500 mm	667,00	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de
126,50^{HT}
E43672



NEW



À partir de
16,79^{HT}
000177

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

Étagère pour table adossée
et table de chef adossée pied rond

E43669	1000x700 mm	128,80	1
E43673	1200x700 mm	138,00	1
E43674	1400x700 mm	158,70	1
E43675	1600x700 mm	170,20	1
E43670	1800x700 mm	184,00	1
E43671	2000x700 mm	197,80	1

E43672	700x700 mm	126,50	1
E43673	1200x700 mm	138,00	1
E43674	1400x700 mm	158,70	1
E43675	1600x700 mm	170,20	1
E43670	1800x700 mm	184,00	1

Non compatible gamme ECO WEB

table de chef
adossée



À partir de
684,25^{HT}
818004



Table de chef
adossée avec étagère

1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	684,25	1
818005	1400x700x850/900 mm	723,35	1
818006	1600x700x850/900 mm	764,75	1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	684,25	1
818008	1400x700x850/900 mm	723,35	1
818009	1600x700x850/900 mm	764,75	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

chariot sous-plan de travail



Accessoires non fournis

À partir de
401,35^{HT}
E30778

CAMBRO

Unité mobile sous plan de travail
2 niveaux à claire-voie

E30778	750x460x760 mm	401,35	1
E30777	910x460x760 mm	401,35	1
E43697	910x460x1070 mm	401,35	1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

NEW

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



262,20^{HT}
941138



Chariot sous-plonge 1 niveau
777x460x580 mm

941138		262,20	1
B18589	Bacs de rétention	148,35	1

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

vestiaire industrie propre

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle

À partir de
468,05^{HT}
941404

- 1** Vestiaires 32/L2P - 2 personnes
941404 415x500x1800 mm **468,05 1**
- 2** Vestiaires 32/L4P - 4 personnes
941405 800x500x1800 mm **598,00 1**
- 3** Vestiaires 32/L6P - 6 personnes
941403 1185x500x1800 mm **839,50 1**
- 941148 4 pieds pour vestiaires 32 **46,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



vestiaire industrie salissante

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10ème
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm

À partir de
343,85^{HT}
941401

- 4** Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
941401 400x500x1940 mm **343,85 1**
- Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes
941400 800x500x1940 mm **542,80 1**
- Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes
941402 1200x500x1940 mm **841,80 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.



lave-main et robinetterie

Débit 16 L/mn

90,85^{HT}
998142

Robinet

Mélangeur monotrou

998142

90,85 1

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2" Fx 400 mm. Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

281,75^{HT}
998141

Douchette vaisselle

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141

281,75 1

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords ø 1/2" x 400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

263,35^{HT}
998140

Douchette vaisselle

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140

263,35 1

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords ø 1/2" x 400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 26 L/mn

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.

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.

Débit 25 L/mn

Débit 26 L/mn

450,80^{HT}
975860

Douchette avec robinet

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975860

450,80 1

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26 L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable. Hauteur hors tout 1123 mm.

Débit 26 L/mn

402,50^{HT}
975861

Douchette avec robinet

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975861

402,50 1

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26 L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm - orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.

194,35^{HT}
000008

INOX 18/10

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande féminale

Cuve 330x230x130 mm - Extérieur 400x335x565 mm

000008

194,35 1

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

Distributeur de savon en option

228,85^{HT}
802430

PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm

Extérieur 440x335x540 mm

228,85 1

802431 Distributeur de savon 50 cl

26,45 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.

NEW

385,25^{HT}
E43679

Débit 3 L/mn

MADE IN FRANCE

PRESTO

Robinet mitigeur électronique

Mélangeur monotrou

E43679

385,25 1

Mitigeur à détection sur plage avec sélecteur de température latérale, avec cellule optoélectronique, alimentation par pile lithium 6V intégrée dans le robinet. Limitation de la température maximale par butée réglable, régulateur de débit intégré (3 L/min). Avec flexibles PEX et robinets d'arrêt filtres.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de
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.

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS


228,85^{HT}
689248

Micromix robot coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W - 230 V mono - Tube 165 mm
689248 228,85 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

MOINS DE 1 L

46,58^{HT}
914906

OFFERT

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 46,58 1


343,85^{HT}
689249

Valeur 76 €
OFFERT
Mini pot 3 L

Mini MP 190 VV
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 343,85 1

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS

robot coupe


569,25^{HT}
689273

Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm
689273 569,25 1

Tout en inox. Support mural inclus.

299,00^{HT}
970603

JUSQU'À 4 L

Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm
970603 299,00 1

Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.

JUSQU'À 8 L

327,75^{HT}
E37492

Dynamix MD95 + sonde
Sonde intégrée avec affichage digital de la température - Vitesse variable de 3000 à 11500 tr/mn - Tube 160 mm - 250 W - 230 V mono
E37492 Capacité 4 à 8 L 327,75 1

Couteau 4 lames. Tube de plongée et cloche en acier inox.

274,85^{HT}
970838

Dynamix MF052
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
Pack comprenant : bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L 274,85 1

Pied démontable, fouet extractible.
JUSQU'À 4 L

Dynamix DMX160 ref MX050
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/min - Bloc moteur + tube 160 mm - 220 W
970605 171,35 1

Couteau 2 lames.

JUSQU'À 8 L

Dynamix DMX190 ref MX090
3000 à 13000 tr/min
Bloc moteur + tube 190 mm - 250 W
970606 217,35 1

Couteau 4 lames.

JUSQU'À 25 L

355,35^{HT}
970765

Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 355,35 1

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

JUSQU'À 30 L

527,85^{HT}
954071

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96€

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 527,85 1

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

JUSQU'À 40 L

493,35^{HT}
970600

Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 493,35 1

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.

JUSQU'À 100 L

626,75^{HT}
950317

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96€

MP 450 Ultra
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - Tube 450 mm
950317 626,75 1

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

JUSQU'À 150 L SPECIAL SAUTEUSES

1311,00^{HT}
C49787

MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W - 230 V mono - Tube 350 mm
C49787 1311,00 1

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmittes. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

JUSQU'À 100 L / 170 L

212,75^{HT}
971294

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !

Jusqu'à 100 L **DMO SRM1X**

Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 619,85 1

Jusqu'à 170 L

Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 776,25 1

Support marmite
pour Bermixer
971294 212,75 1

mixeur combi

JUSQU'À 25 L

609,50^{HT}
963118

OFFERT
66€

Bol inox
970543
Capacité 3 L

Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 609,50 1

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 45 L

723,35^{HT}
689274

CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/min en mixer - 500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée
310 W - 230 V mono
Tube 250 mm
689274 723,35 1

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88€

USAGE INTENSIF

884,35^{HT}
980932

MP 350 Combi Ultra
1500 à 9000 tr/min en mixer - 250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono - Tube 350 mm
980932 884,35 1

Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88€

JUSQU'À 100 L

619,85^{HT}
970630

OFFERT :
Crochet de maintien
Pied blender
Pied presse purée

BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono

Pack n°1 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 619,85 1

Pack n°2 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 862,50 1

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles

970619 Pied presse purée **496,80 1**

970747 Pied blender **366,85 1**



Pour toutes les références

coupe-légumes

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies Ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers

Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm
970516

1298,35 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.

- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

NEW

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

2294,25^{HT}

E20668



CL50 Ultra + 5 disques

1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono (prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)

E20668 380X305X610 mm **2294,25** 1

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.

*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque râpeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).

robot coupe



SPÉCIAL BRASSERIES

Coupe légumes TRS Classic

Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 **1454,75** 1

- Disques inox (Ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs Ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque

1621,50^{HT}

631330

TRS

Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W - 230 V mono - 252x500x515 mm

631330 **1621,50** 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) **327,75** 1

989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm **143,75** 1

989646 Grille frite 6x6 mm **189,75** 1

989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm **143,75** 1

989599 Grille macédoine 10x10 mm **205,85** 1

3194,70^{HT}

689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitube inclus

375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri - Goulotte pleine lune 4,4 L - Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm

689270 **3194,70** 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraicheur

C49386 **1351,25** 1

Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.

robot coupe



combiné



OFFERT
Éminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

1102,85^{HT}

970450

R201 XL

robot coupe

+ éminceur 5 mm spécial tomates

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm

970450

1102,85 1

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



OFFERT
3 disques
de coupe



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Conversion en quelques secondes !

1551,35^{HT}

970515

Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W 230 V mono - 348x328x527 mm

970515

1551,35 1

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies Ø55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Disques et grilles macédoine en option.

NEW

2593,25^{HT}

E20659

- Redémarrage de la machine par le levier
- Bloc moteur métallique (grande robustesse)
- 24 disques inox en option



Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x305x570 mm
E20659 **2593,25** 1

Livré avec 1 couteau lisse, fond de cuve et 4 disques, 2 éminceurs 2 et 4 mm, 1 râpeur 2 mm, 1 julienne 2x2 mm et support mural pour accessoires

3080,85^{HT}

631331

Machine 3 en 1 : Couper, hacher et émulsionner

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs Ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

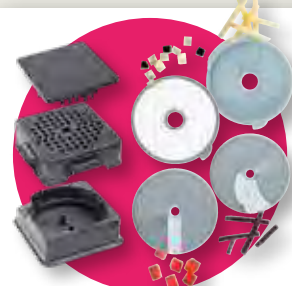
Combiné TRK45

Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm
631331 **3080,85** 1

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



Livré sans disque



PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION
robot coupe ICI :



cutter



Pour toutes les références

1378,85^{HT}
970517

Cutter mélangeur PREP4YOU

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm
970517

1378,85 1

Cuve en copolystère transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

1608,85^{HT}
970412

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

OFFERT
Couteau cranté
spécial pâtisserie
Valeur 109 €

robot coupe

Cutter R3-1500

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse
1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm
970412

1608,85 1

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.



- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racleur émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale

2357,50^{HT}
631332

SPÉCIAL MIXÉS

Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés

Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable
de 300 à 3700 tr/mn 1 k W - 230 V mono -
252x485x505 mm
631332

2357,50 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

OFFERT
Rotor à couteaux
micro-dentés2058,50^{HT}
A88787

Cutter mélangeur émulsionneur

Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm
A88787

2058,50 1

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

blender

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

À partir de
1675,55^{HT}
954140

Kicthen Blender

Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min

robot coupe

954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW
215x470x450 mm 1675,55 1E20725 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW
215x470x500 mm 2137,85 1

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

blixer

2173,50^{HT}
954090

robot coupe

Blixer 4

Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm
954090

2173,50 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.

- 2 en 1 : Le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite

OFFERT
Couteau denté
Valeur 185 €3172,85^{HT}
689268

Blixer 5 VV

+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300
à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V
mono 265x340x540 mm
689268

3172,85 1

robot coupe

3323,50^{HT}
C49779

robot coupe

Blixer 7

Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et
3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri
280x365x570 mm
C49779

3323,50 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

robot cook

À partir de
3103,85^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

robot coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse - Couteau
lames micro-dentées et bras
racleur - 1800 W - 230 V mono
226x338x522 mm
689247

3103,85 1

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

trancheur à pain

2725,50^{HT}
971274

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPX

116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W -
230 V mono - 472x418x857 mm
971274

2725,50 1

Table mobile
Avec gastro GN 1/1
971275

838,35 1

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

Trancheur à pain TP180

robot coupe

350 W - 230 V mono 335x385x920 mm
950315

2737,00 1

Socle mobile

Inox - pour TP180*

950316

688,85 1

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.

*Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2737,00^{HT}
950315

LA PRÉPARATION trancheur

16,10^{HT}
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275x275 mm
D03058 16,10 1



Roussey & fils

Bâti monobloc
en alu anodisé.
Chariot démontable, affûteur
incorporé, normes CE.

À partir de
753,25^{HT}
630406

Trancheur à courroie
Micra Pro 220

Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm
- 230 V mono - 500x420x365 mm

630406 Rouge 753,25 1
E24212 Noir 778,55 1

Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE.
Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.

746,35^{HT}
949267PRIX
LE PLUS
BAS1081,00^{HT}
949268PRIX
LE PLUS
BAS

Trancheur à courroie GAF250

Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm
- 230 V mono - 550x440x370 mm

949267 746,35 1

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour
de lame en inox. Structure et composants
allégés.

1354,70^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique
TAG300

Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
- 230 V mono - 610x490x450 mm

949262 1354,70 1

Structure et composants allégés. Affûteur auto-
centré amovible. Anneau de protection inox
avec support décalé pour un nettoyage facile.

Trancheur à courroie GAF300

Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
- Anneau de protection ABS - 230 V mono
620x490x450 mm

949268 1081,00 1



Trancheur à courroie TGE300

Capacité coupe 270x190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono

949261 470x330x380 mm 1339,75 1

Encombrement faible pour surface réduite.
Affûteur auto-centré amovible. Soufflet
de protection autour de la poulie. Chariot
démontable avec normes CE.

2731,25^{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

949264 530x370x480 mm 2731,25 1

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

Type de coupe : gros jambon blanc, jambon
cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et
viande cuite, fromage à pâte cuite.

Lame extractible

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 2892,25 1

Forme robuste et compacte facilitant le
nettoyage. Plan de réception des tranches
agrandi. Utilisation : moyenne collectivité,
magasin, camion magasin, boucherie/marché.

- Le plus robuste des
trancheurs par gravité
- Étanchéité importante
autour de la poulie

À partir de
3333,85^{HT}
000195Photo
modèle
standard

Dadaux
TECHNOLOGIES

À partir de
3197,00^{HT}
949466

TOUT INOX

Trancheur courroie Gravinox 350

Capacité coupe 280x190 mm ou
ø250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW
220 V mono - 678x537x535 mm

949466 3197,00 1

Équipé d'un système Variocut. Régulateur
d'épaisseur de 0 à 25 mm. Entièrement
fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion.
Protection IP53. Conforme aux normes CE.

Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø252 mm
Lame ø350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm

949467 Lame extractible 4272,25 1

Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur
manuel à gravité. Équipé d'un système Variocut.
Entièrement étanche. Résiste à la corrosion.
Régulateur d'épaisseur 0 à 20 mm. Affûteur à
manœuvre automatique indépendant. Chariot
coulissant très souple. Protection IP67. Conforme
aux normes CE.

À partir de
3260,25^{HT}
E44145

Trancheur à pignon
Alpinox 300 course longue

Capacité coupe 290x240 mm - Lame
ø300 mm - 220V mono - 660x550x500mm

E44145 3260,25 1

Trancheur à pignon Alpinox 350

Capacité coupe 320x280 mm - Lame
ø350 mm - 220V mono - 717x554x500mm

E44146 3789,25 1

Trancheur tout Inox. Poignées inox massif.
Interrupteurs inox étanches IP67. Affûteur
incorporé et protégé. Très grande facilité de
nettoyage. Chariot avec bagues coulissantes
en bronze. Épaisseur de tranche de 0 à 15 mm.

Trancheur à pignon TGP 350

Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
- 230 V mono - 600x445x470 mm

000195 Standard 3333,85 1

000196 Super 3818,00 1

949295 Lame extractible 4318,25 1
ø350 mm

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs
IP67 avec protection silicone.

Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.
Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de
coulissement assurant souplesse et douceur du
mouvement. Utilisation soutenue : collège/
lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/
charcuterie, grande surface...

hachoir

233,45^{HT}
948360

Hachoir N5600 - Corps ABS

Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm

948360 233,45 1

Inverseur de rotation. Livré avec
3 grilles (ø3, ø5 et ø8 mm) et
3 entonnoirs (ø12, ø18 et ø21 mm).

455,40^{HT}
948253

Hachoir électrique

Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono

410x195x350 mm

948253 455,40 1

1201,75^{HT}
689257

- Corps en acier inox
facile à monter,
démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone
très résistant : permet
de hacher de la gorge
de porc

Hachoir 12-12

Production 120 kg/h - Rotation couteau
140 tr/mn 600 W - 230 V mono

689257 260x350x240 mm 1201,75 1

Kit 3 cornets à saucisses

ø 20/25/30 mm

689379 40,25 1

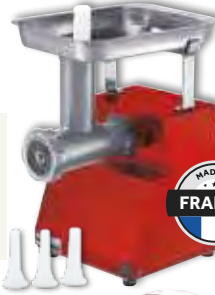
Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses

ø 20 mm

689381 40,25 1

Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3

grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.



- Corps démontable
- Régulation par thermostat
électronique à affichage digital
- Option monophasé



Hachoir réfrigéré CRYPTON

Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm

949408 Sans reconstituer 3745,55 1

949409 Avec reconstituer 4352,75 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituer avec
5 calibres : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement
inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération
par compresseur hermétique et froid statique. Gaz
R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes
CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

À partir de
3745,55^{HT}
949408TOUT
INOX

LE SOUS-VIDE machine sous-vide

95,45^{HT}
948250



**PRIX
LE PLUS
BAS**

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm - 110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 95,45 1
livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 28,75 1
Rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m
948252 2 rouleaux 13,23 1

Lacor

504,85^{HT}
948400



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min
Barre de soudure
400 mm / largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm
Poids 9 kg
948400 504,85 1
Machine sous vide à l'aspiration extérieure, avec 3 programmes (1 programme manuel + 2 programmes automatiques) et 9 niveaux de soudure. Machine conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets gauffrés de tout produit dur/solide.

LAETZLIN

1677,85^{HT}
E24153



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Amatis300
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8 m³/h - 350 W - Chambre
310x350x120 mm - 0,75 kW - 230 V mono
410x460x360 mm
E24153 1677,85 1
Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.

LAETZLIN

**RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE
DE LA CLOCHE !**



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Amatis400
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre
410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
E24154 2356,35 1
Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

LAETZLIN

2356,35^{HT}
E24154



**MR
Houssey & Fils**

MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 511,75 1

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 856,75 1

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gauffrés.

**À partir de
511,75^{HT}**
000189

**ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure
inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes.
Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.**



**MR
Houssey & Fils**

ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure
320 mm - Chambre 325x385
ht min 120 / max 200 mm
465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 2311,50 1

2311,50^{HT}
000185

ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de
soudure 405 mm - Chambre
410x450xhauteur min 150 / max
220 mm - 560x580x530 mm -
Poids 60 kg
000186 3024,50 1

3024,50^{HT}
000186



**MR
Houssey & Fils**

sac sous-vide



À partir de
3,34^{HT}
630459

Sacs sous-vide gauffrés

630456 150x250 mm **8,63 1000**
630457 200x300 mm **13,69 1000**
630458 300x400 mm **27,83 500**
Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux

630459 20-6000 mm **3,34 2/50**
630460 30-6000 mm **5,06 2/50**
Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 rouleaux au total)

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm **3,70 1000**
630437 200x200 mm **4,63 1000**
630445 200x250 mm **5,81 1000**
630446 200x300 mm **6,96 1000**
630447 200x400 mm **9,27 1000**
630448 200x500 mm **11,60 1000**
630449 250x300 mm **8,68 1000**
Prix au 100.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm **10,44 1000**
630454 300x400 mm **13,85 500**
630455 300x500 mm **17,37 500**
630451 400x400 mm **18,54 500**
630452 400x500 mm **23,21 500**
630453 400x600 mm **27,67 500**
Prix au 100.

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

Feuille PEHD transparent liassé

600x800 mm - 10 µ
630461 5,29 100/1000
Prix au sachet.

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



cuisson sous-vide

Sacs rétractables cuisson sous-vide Soudure latérale de fond

630481 200x300 mm **19,44 100**
631637 200x500 mm **32,20 100**
630470 300x400 mm **38,53 100**
630472 350x600 mm **67,05 100**
631636 400x625 mm **62,45 100**
Prix au sachet.

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

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond
630475 150x250 mm **8,05 200**
630476 200x300 mm **12,94 200**
630477 250x400 mm **21,56 200**
630478 400x500 mm **42,84 200**
Prix au 100.

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

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

631638 170x250 mm **13,23 100**
630464 175x400 mm **19,44 100**

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.

machine sous-vide



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



Pour toutes les références



1868,75^{HT}
630251

**Mini Alizée**

Pompe 4 m³/h - Barre de soudure
280 mm Chambre 280x310x85 mm
- Cycle 25-60 sec - 0,3 kW - 230 V
mono - Poids 51 kg 334x450x305 mm

630251 1868,75 1

Option : couvercle bombé avec dimension
280x310x130 mm.

3122,25^{HT}
630250

**Alizée 42**

Pompe 16 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre
420x370x180 mm - 0,55 kW - 230 V
mono - Poids 58 kg - 493x528x440 mm

630250 3122,25 1

3576,50^{HT}
630248

**Blizzard 42**

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm Chambre 420x370x180 mm
Cycle 15-35 s - 0,75/1 kW - 230 V
mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm

630248 3576,50 1

Remise en atmosphère progressive.
10 programmes personnalisables.

4260,75^{HT}
630249

**Blizzard 42 XL**

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre
420x460x180 mm - 0,75/1 kW - 230 V
mono - Poids 72 kg - 493x616x440 mm

630249 4260,75 1

10 programmes personnalisables. Remise
en atmosphère progressive. Option : deux
barres de soudure avant + arrière.

1 Autan 35

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

000730 2954,35 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

2 Autan 42

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

000731 3448,85 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

3 Autan 42 XL+

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Chambre 460x420x180 mm
Cycle 20-40 s - 0,8 kW - 230 V mono
Poids 72 kg - 613x491x469 mm

000732 4000,85 1

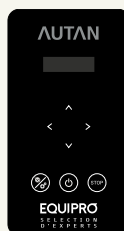
En option : contrôle des liquides et
deuxième barre de soudure (avant-
arrière). Nous consulter.

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile



Platine intuitive
et moderne

▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



thermoplongeur

148,35^{HT}
910040

**Thermomètre**

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

910040 148,35 1



395,03^{HT}
911303



- Se fixe sur les marmites,
faitouts, braisières, bacs
GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POCHES
SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température
Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision :
0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono

911303 395,03 1

1137,35^{HT}
975119



1378,85^{HT}
970960



sammic

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

1 975119 SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée 1137,35 1
2 970960 SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur 1378,85 1

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

accessoire

686,55^{HT}
000765



Meuble standard inox
pour machine sous vide de table
570x480x670 mm

000765 686,55 1

thermoscelleuse

838,35^{HT}
948021

**Scelleuse de barquette**

Capacité de soudure
210x160 mm - barquette maxi :
210x155 mm - Laize 160 mm
max. - 450 W - 230 V mono

948021 838,35 1

999,35^{HT}
948025

Changement de format simple
et extrêmement rapide

**Thermoscelleuse manuelle**

Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm et
138x96 mm - 230 V mono
200x470x500 mm

948025 999,35 1

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

LE SNACKING

salamandre



Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm
950361

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

419,75^{HT}
950361



Salamandre SEF 650 L
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 650x350x215 mm) - 800x400x455 mm
950362

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

562,35^{HT}
950362



**PRIX
LE PLUS
BAS**

Salamandre électrique
Plafond mobile - 4kW - 230 V mono
600x450x500 mm

884901 **688,85** 1

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile
- Vitrocéramique

1437,50^{HT}
E37739

NEW



Salamandre Speedvitro
Grill GN 1/1 - 3 kW - 230 V mono
610x455x410 mm
E37739

Ouverture de 223 mm. Réglage en hauteur (9 niveaux). Minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continue. Régulateur de température. Tiroir de propreté.



2277,00^{HT}
000880

- Système de détection de plats innovant
- 2 zones indépendantes
- Consommation optimisée
- Jusqu'à 30% d'économie d'énergie



Salamandre vitrocéramique SEM 600 PDS
Surface de cuisson 495x375 mm - 2 foyers
3 kW - 230 V mono - 600x640x590 mm
000880

Système de détection de plats : se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Cuisson instantanée (570°C en 5 s). S'éteint quand le plat est retiré. Barre inox de détection entièrement amovible pour faciliter l'entretien. Contrôle indépendant des zones de chauffe.

NEW



3277,50^{HT}
A95866

- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 570x581x519 mm
A95866

Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.

GIORIK

3277,50 1



étagère pour salamandre

462,30^{HT}
631268



**TOURNUS
EQUIPEMENT**



Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm
631268

462,30 1

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile

NEW



Toaster Senior
Surface utile 528x320 mm - Hauteur max des plats 70 mm - 5,4 kW - 230 V mono
627x480x386,5 mm
E37769

Construction tout Inox AISI 430. Poignées en bakélite. Minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu. Plaque coupe-feu. Tiroir propreté. 10/12 toasts par grille.

1253,50 1



toaster

212,75^{HT}
885300



Toaster
1 **885300** 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm **212,75** 1
2 **885301** 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **258,75** 1

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches

258,75^{HT}
885301

**PRIX
LE PLUS
BAS**



286,35^{HT}
631342



Toaster
230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm
631342 1 niveau - 2 kW 525x305x325 mm **286,35** 1
631341 2 niveaux - 3 kW 525x305x405 mm **362,25** 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).



661,25^{HT}
631340



Fonction Toaster & Salamandre



GRANDE CAPACITÉ

Toaster
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm
631340

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

661,25 1

LE SNACKING

plancha électrique

769,35^{HT}
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

Plancha électrique 100% Inox
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm

C72696 769,35 1

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

684,25^{HT}
C72704

Plancha électrique

Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C
380 V - 600x475x230 mm

Surface de cuisson 600x400 mm
C72704 684,25 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



• Idéal pour surgelés



Plancha lisse

885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm 304,75 1

885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm 527,85 1

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

plancha gaz

À partir de
730,25^{HT}
C72707



Épaisseur 10 mm acier

Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm

Surface de cuisson 600x400 mm

C72707 730,25 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.

803,85^{HT}
C72697

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.



Plancha gaz 100% Inox

Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm

C72697 803,85 1

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.

À partir de
987,85^{HT}
C72709



Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu

Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm

C72709 987,85 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.



1493,85^{HT}
E25549

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.



Plancha électrique Confort Profondeur

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549 1493,85 1

Plancha électrique Confort Largeur

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)

E25548 1493,85 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

plancha gaz

1598,50^{HT}
E25551

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



Plancha gaz Confort Profondeur

Butane / Propane - 2x2900 W - 475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551 1598,50 1

Plancha gaz Confort Largeur

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

E25550 1598,50 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

HAUT RENDEMENT ;
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de
930,35^{HT}
C72713



Épaisseur 10 mm acier

Plancha au gaz

Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm

C72713 930,35 1

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

flexible gaz

À partir de
64,40^{HT}
998119



Flexible gaz

998119 1 m 64,40 1

998120 1,5 m 74,75 1

998121 2 m 89,70 1

Kit raccordement bouteille gaz

998118 1 m 40,25 1

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

LE SNACKING induction

plancha

3310,85^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600

Puissance 3,6 kW - 230 V mono - Surface de cuisson 370x300 mm - 526x392x206 mm
950515

3310,85 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.



263,35^{HT}
975835

- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm
975835

263,35 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

132,25^{HT}
097253



Wok à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm

975837

327,75 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

Poêle Trimétal

Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L

097253

132,25 1



À partir de
56,35^{HT}
975846



Plaque de cuisson induction posable

Puissance 3,5 kW - 230 V mono

975846 Simple foyer 290x355x62 mm **56,35** 1

975844 Double foyer 299x581x64 mm **218,50** 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.

vitrocéramique

- Poignées anti-chaaleur
- Pieds anti-dérappants



156,98^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température

230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm

910393

156,98 1

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.



Pour toutes les références

1148,85^{HT}
E24146

Plaque de cuisson double GLN2 3000 F

2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V mono 672x310x110 mm

E24147

1148,85 1

Plaque de cuisson double GLN2 3000 S

2 zones côte à côte - 3000 W - 230 V mono 590x392x110 mm

E24146

1148,85 1

Carter en inox avec plaque vitrocéramique. Touches capacitatives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.



1723,85^{HT}
950513

- Réglage de la température au degré près
- Minuterie



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.

Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600

Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250 °C Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm

950513

1723,85 1

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

LE SNACKING

friteuse

friteuse monophasée

382,95^{HT}
970914


Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm

970914

**PRIX
LE PLUS
BAS**
178,25^{HT}
970911


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm

970911

178,25 1

Construction inox.
Thermostat réglable
jusqu'à 200°C.

Spécial frites surgelées

251,85^{HT}
970913


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L - 1 robinet vidange
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm

970913

251,85 1

470,35^{HT}
970905


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange
2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm

970905

470,35 1

500,25^{HT}
950363


Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L 10+10 kg/h
6kW - 220-240 V mono - 525x430x335 mm

950363

500,25 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.

700,35^{HT}
950364


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L -
13+13 kg/h 7kW - 220-240 V mono -
525x475x375 mm

950364

700,35 1


286,35^{HT}
950334


Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm

950334

286,35 1

433,55^{HT}
950333


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L - 13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono - 265x475x375 mm

950333

433,55 1



friteuse triphasée

561,20^{HT}
631337


Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm

631337

561,20 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.

1148,85^{HT}
631336


Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L -
20+20 kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW
400V tri/50Hz 653x500x415 mm

631336

1148,85 1

friteuse induction



Facilité d'entretien

736,00^{HT}
975842

Friteuse induction à poser avec robinet
Température de 150 à 190°C - 230 V mono
975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm 385,25 1
975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm 736,00 1

Construction inox. Paniers inclus.

385,25^{HT}
975840

**PRIX
LE PLUS
BAS**


POUR L'ENTRETIEN



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.

friteuse gaz

Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm 1362,75 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 3852,50 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).



Capacité 16 L



À partir de
1362,75^{HT}
980631

Friteuse gaz infrarouge - sur meuble
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange -
12 kW - 400x600x1055 mm

980633

1949,25 1

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression de 2 boutons d'allumage et de réglage
- accroche-panier, filtre pour résidus importants
- possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

1378,85^{HT}
C72746


Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm

C72746

1378,85 1

C72677 Soubassement

379,50 1

NEW

friteuse à beignets

228,85^{HT}
E17804Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm
E17804 228,85 1458,85^{HT}
E17803Friteuse à beignet
à poser avec robinet
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri
600x550x420 mm
E17803 458,85 1

chauffe frite

331,20^{HT}
E17805Chauffe frites
Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono
E17805 331,20 1Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C.
Lampe antidéflagrante (4x300 W).212,75^{HT}
971955Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm
971955 212,75 1Pour bac prof maxi 150 mm. Avec
robinet de vidange. Construction
tout inox. Cuve emboutie, sans
soudure pour un nettoyage facile.
Thermostat réglable avec témoin
lumineux. Interrupteur marche/arrêt.
Régulateur de chauffe avec sécurité
thermique.

testeur d'huile

31,05^{HT}
910035Testeur d'huile
de fritureÀ usage unique
Flacon de 50 tests
910035 31,05 1Testeur d'huile
connecté
Affichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm
909978 333,50 1Fonctionne avec ou sans appli. Connexion par bluetooth.
Enregistrement et suivi des données en direct sur appli.
Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40%
CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure par LED : 0-15%
= vert, 16-24% = jaune >25% huile impropre = rouge. Avec
gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par
câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..333,50^{HT}
90997828,75^{HT}
909973Testeur d'huile de friture
À usage unique - Boîte de 10 tests
909973 28,75 1Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue
le degré d'oxydation thermique.

réchaud

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

67,85^{HT}
880068Réchaud tripode
fonte - Gaz Propane1 feu - 8,2 ou 9,2 kW
880068 420x330x205 mm 67,85 13 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.810,75^{HT}
880069

Réchaud traiteur inox - Gaz

2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm
880069 810,75 1Contrôle des feux de cuisson indépendant avec
système de veille à l'allumage et thermocouple
de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et
plaque inox entièrement amovibles et lavables en
machine. Livré en butane/propane avec pochette
injecteurs GN. Support pour petite casserole,
injecteur gaz naturel en accessoire.HAUT RENDEMENT
JUSQU'À 32 KW1000,50^{HT}
880050

Réchaud inox - Gaz

4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 1000,50 1Construction inox. 2 fois double
brûleur.632,50^{HT}
631338

Réchaud 1 feu - Gaz

1 feu - Acier inox - 6 kW - Conso : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h - 385x385x205 mm
631339 362,25 1

Réchaud 2 feux - Gaz

2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28
m³/h - G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm
631338 632,50 1Réchaud acceptant
plusieurs tailles
de poêle.113,28^{HT}
912080

Réchaud à paëlla

Rampes à gaz Ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud 113,28 1

912078 Support ajustable 37,95 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm.
Valide pour butane et propane.

Plats à Paëlla : Nous consulter

661,25^{HT}
C7635Fumoir à froid
250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm
C7635 661,25 1Fumoir électrique avec épingle
chauffante à minuterie. Grille de
cuisson 400x600 mm. Livré avec
une recharge de sciure de hêtre
100% naturelle.500,25^{HT}
631335

Réchaud inox électrique 1 plaque

1 plaque Ø 220 mm - 2 kW - 230V
mono - 377x395x175 mm
631334 299,00 1

Réchaud inox électrique 2 plaques

2 plaques Ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm
631335 500,25 1Structure complète en acier inoxydable.
6 niveaux de puissance. Disque en fonte
à haute qualité. Nettoyage simple de la
surface de travail.

LE SNACKING grill



247,25^{HT}
885008

**PRIX
LE PLUS
BAS**

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

Grill panini rainuré simple

2,2 kW - 230 V mono
410x300x210 mm
885008

247,25 1

Grill panini rainuré double

3,6 kW - 230 V mono
570x300x210 mm
885009

424,35 1

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

684,25^{HT}
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



Grill panini Majestic*

192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm - 600x385x220 mm

631369 **684,25 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

vitrocéramique

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN
TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



1075,25^{HT}
980630



Grill panini vitro-céramique

3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm

980630 **1075,25 1**

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.

***USAGE INTENSIF** : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

Grill panini simple*

48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm - 430x385x220 mm

631370 **448,50 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

856,75^{HT}
631371

Grill panini extra-large*

130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm

631371 **856,75 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

1023,50^{HT}
885277

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

Grill panini rainuré grand modèle

3 kW - 230 V mono - Surface utile :

360x240 mm 395x432x302 mm

885277 **1023,50 1**

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oues en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.



373,75^{HT}
631364



Chauffe saucisses

3 plots - 0,65 kW 230 V mono
440x300x400 mm

631364 **373,75 1**

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.

125,35^{HT}
988300



1



2

NEW

GRANDE
CAPACITÉ : 21 L

Cuiseur à riz 4,2 L

1600 W - 230 V mono - ø420x290 mm

1 **988300** **125,35 1**

Inox. Cuve amovible anti-adhérente. Témoign lumineux pour cuisson et de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

Cuiseur à riz 21 L

3000 W - 230 V mono - ø500x520 mm

2 **538541** **228,85 1**

Cuisson et maintien au chaud. Grande capacité, adapté pour 50 à 70 personnes. Graduation précise de la cuve. Sécurité anti-surchauffe.

Idéal
pour les restaurants, traiteurs,
et cuisines de grande taille

228,85^{HT}
538541

À partir de
126,50^{HT}
980816



Bain-marie à poser - 24 L

Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm

980812 Avec robinet **132,25 1**

980816 Sans robinet **126,50 1**

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

1285,70^{HT}
885241



Cuiseur à pâtes

8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

885241 **1285,70 1**

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.

LE SNACKING ouché

crêpière

465,75^{HT}
885288

2

ø400mm

424,35^{HT}
885287

1

ø400mm

Stock limité

gaufrier

247,25^{HT}
000152

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152 247,25 1
1000 W. Température 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.

747,50^{HT}
885290

Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 min 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 747,50 1

GAUFRES FRAÎCHES
ET SURGELÉES

machine à glace italienne

9878,50^{HT}
E37740

NEW

- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Forme de la cuve optimisée pour un meilleur brassage
- Personnalisable : conçu comme un outil de communication

- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Écran LCD
- Entraînement par motoréducteur

Machine à glace italienne
Capacité 38 L/h - Cuve 2x8 L -
Température de production : -3,5°C/-9°C
2,9 kW - 230 V mono - 541x815x1515 mm
E37740 9878,50 1

à partir de 8,17€ par jour sur 48 mois* grenke

Construction en Inox AISI 304. Agitateur de cuve. Cylindres par gravité 2x1,9 L. Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C. Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit.

machine à granité

NEW



Machine à granité I-Pro 1 M - Cuve 11 L - 0,54 kW
230 V mono 50 Hz - 200x580x870 mm

E36969 1914,75 1

à partir de 1,60€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 2 M - Cuve 2x11 L - 0,78 kW
230 V mono 50 Hz - 400x580x870 mm

E36970 3093,50 1

à partir de 2,58€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 3 M - Cuve 3x11 L - 1,28 kW
230 V mono 50 Hz - 600x580x870 mm

E36971 4230,85 1

à partir de 3,53€ par jour sur 48 mois* grenke

Éclairage LED. Réservoir double paroi breveté pour un brassage optimal, un gain de temps et une économie d'énergie. Système de contrôle mécanique (disponible en version électronique). Possibilité de régler la consistance indépendamment sur chaque cuve. Possibilité d'insérer des visuels promotionnels.

769,35^{HT}
885421

Idéal pour usage intensif

2

494,50^{HT}
885420

ALLUMAGE PIEZO À TRAIN D'ÉTINCELLES

1



Krampouz

Crêpière
1 plaque ø 400 mm

1 885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW 494,50 1
2 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW 769,35 1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

plaque à pancakes

IDÉAL HÔTELLERIE
ET MAISON D'HÔTE

NEW



Plaque à pancakes électrique
7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur
230 V - 3 kW - ø400x160 mm
E34990 481,85 1

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpent pour une diffusion uniforme de la chaleur.

accessoire

32,78^{HT}
108424



Tampon clean +
108424 32,78 1



2 986503 Raclette à crêpes 2,24 1
2 986504 Retourne-crêpe 2,53 1
Longueur 40 cm

2,53^{HT}
986504



15 Recharges pour tampon
108430 37,38 1

27,60^{HT}
108426



Pierre abrasive crêpière
108426 27,60 1



NEW

Kit accessoire crêpière Inox
E43967 205,85 1

Accessoires inclus : râteau hêtre rond 18 cm, râteau hêtre plat, spatule inox 40 cm, spatule triangulaire, tampon de graissage et d'essuyage, pierre abrasive.

machine à glace italienne

machine à granité

chauffe sauce

199,53^{HT}
990211



8,05^{HT}
990212

Chauffe sauce
990211 305x250x230 mm 199,53 1

Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse
990212 55 cl - ø65x220 mm 8,05 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

LE BUFFET matériel à poser

chafing dish

68,89^{HT}
000850

Brûleur à alcool
uniquement

PRIX
LE PLUS
BAS

228,85^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement

240,35^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
625x353x345 mm

000850 68,89 2
Inox. Cadre support avec 2 poignées. Livré avec 1
bac inox GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox GN 1/1 prof
65 mm, 1 couvercle dôme avec poignée, 2 brûleurs
avec régulateur de la chaleur.

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 228,85 1
Chafing dish électrique avec thermostat.
Résistance blindée électrique. Fonctionne
avec eau, durée de vie prolongée. Acier
inoxydable.

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec
brûleurs à alcool - 670x460x440 mm

000851 240,35 1
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir.
Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et
de nettoyage.

matériel à poser



54,63^{HT}
910390

Grille pain
Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm

910390 54,63 1
Corps en acier inoxydable.
3 fonctions : griller, décongeler,
chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré
avec cordon.



191,48^{HT}
632921

Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm

632921 191,48 1



442,75^{HT}
880136

Cuiseur à oeufs
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm

880136 442,75 1
Tout Inox AISI 430. 1 thermostat.
Pieds anti-dérappants.

940,70^{HT}
E44144



Vitrine de comptoir réfrigérée +2° à +4°C
Froid ventilé

60 L - 163 W - 230 V mono - 600x400x610 mm

E44144 940,70 1
Régulation précise. Dégivrage automatique. 4 faces
à double-vitrage. Portes coulissantes et amovibles. 2
étagères inox réglables. Éclairage LED.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

113,85^{HT}
063290

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø400x260 mm

063290 113,85 1



RÉCLAMEZ
L'ORIGINAL

plaque chauffante

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer

391,00^{HT}
E35027

NEW



Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1

1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W -
220-240 V mono - 533x325x76 mm

E35027 391,00 1

Plaque et chassis inox. Une plaque multifonction :
maintien au chaud et possibilité de cuisson à basse
température et au bain-marie. Cadre amovible en
option pour le bon maintien des bacs GN.

879,75^{HT}
E17200



Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C
Froid ventilé

160 W - 230 V mono

E17200 125 L - 695x576x678 mm 879,75 1

E17201 160 L - 873x576x678 mm 994,75 1

Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables.
2 niveaux d'étagère. Éclairage led. Régulateur Dixell.

micro-onde

NEW

171,35^{HT}
E44133



Four micro-ondes 25 L
Int/ext Inox - 1,35 kW 230 V mono
Int. 330x206x368 mm
Ext. 503x316x384 mm

E44133 171,35 1
6 niveaux de puissance. 8 programmes
de cuisson préenregistrés

NEW

1138,50^{HT}
E44132



Four micro-ondes 34 L
Int/ext Inox - 3 kW
230 V mono - Int. 360x409x225 mm
Ext. 575x529x368 mm

E44132 1138,50 1
6 niveaux de puissance. 100
programmes de cuisson préenregistrés.
Cuisson express. Empilable (par 2).

184,58^{HT}
524890



Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 184,58 1
Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie
30 mn avec signal fin de cuisson.

PRIX
LE PLUS
BAS

NEW

1437,50^{HT}
E17037



SAMSUNG

Four micro-ondes 26 L superposable
Inox - commande digitale - 1,85 kW -
230 V mono - Intérieur 370x370x190 mm -
464x368x577 mm

E17037 1437,50 1

5 niveaux de puissance. 50 programmes
personnalisables. Soft Touch. Cavité à finition inox
anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.



Four micro-ondes cafétière solo fixe 25L
Int/Ext inox - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 335x364x212 mm - Ext. 520x456x312 mm

A48599 573,85 1
Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-
programmée + bouton marche/arrêt.

573,85^{HT}
A48599

CODIGEL

573,85^{HT}
631019



Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - Ext. 517x412x297 mm

631019 573,85 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.

117,30^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart
des micro ondes - 500x600 mm

816750 117,30 1

buffet froid**1943,50^{HT}**
524057

Buffet froid 0°C/+10°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W
220 V mono - 155x90x85/135 mm
524057

1943,50 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290



idéal
pour les buffets et
petits déjeuners

NEW

• Bois mélaminé
disponible en 21 coloris

4858,75^{HT}
E31730

Buffet froid +2°C/+10°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
362 W - 230 V mono
1434x654x1348mm

E31730 **4858,75 1**

Buffet frigorifique avec structure en bois mélaminé et détails chromés. Couvercle supérieur fixe et éclairage LED. Cuve profonde 18 cm avec robinet d'évacuation. Température réglable par thermostat numérique. Roues ø125 mm dont 2 avec frein, rampes en bois rabattables avant/arrière incluses.

Meuble neuble neutre bois 6 casiers
E43969 **1437,50 1**



exemple de présentation,
éléments de service non inclus

**buffet chaud
bain marie****1828,50^{HT}**
524058

Buffet chaud +30°C/+90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x 1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135 mm
524058

1828,50 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

maintien au chaud

Lampe chauffante
Longueur 300 à 1100 mm
230 V - 275 W - ø240x350 mm
009232 Sablé **98,33 1**
009234 Chromé **112,70 1**
009233 Cuivré **112,70 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.

434,70^{HT}
B96404**NEW**

Lampe chauffante
Longueur 900 à 2100 mm
230 V - 250 W - ø180x350 mm
B96407 Aluminium **434,70 1**
B96404 Noire **434,70 1**
B96406 Cuivre **434,70 1**
Aluminium anodisé. Réglables en hauteur. Fourni avec une lampe chauffante blanche.

TOP
QUALITÉ

MADE IN
EUROPE

569,25^{HT}
885255

Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono
930x155x336 mm
885255

569,25 1

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.



Capsules FAP

boisson**5652,25^{HT}**
E16291

Machine à café OptiMe X 12
1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm
230x420x455 mm
E16291

ANIMO

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait
Flacon de 1 L

887031 **22,89 1**
Pour machine Optime12 **884215** et laitières **884022**, **884024** et **884025**.

Détergent pour machines à expresso
4 sachets de 400 g

884032 **25,07 1**

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire.

3467,25^{HT}
E44156**NEW****QSCQSO**

Machine à café capsules FAP
Réservoir 5 L - 2,9 kW - 230 V
Ht max tasse 110 mm
560x450x540 mm

E44156 **3467,25 1**

à partir de 2,89€ par jour
sur 48 mois* **grenke**

Groupes café indépendants. Pompe vibrante. Contrôle électronique de la température. 2 doses programmables. Chaudière vapeur indépendante en Inox 4 L. Température du café réglable (90 à 106°C par pas de 2°C). Buse vapeur 12 mm en Inox, 4 trous, froide au toucher. Pieds réglables. Stabilité thermique +/- 1,5°C. 2 tiroirs à capsules FAP.



LE BUFFET

boisson chaude



396,75^{HT}
970851

Machine à café Excelso

Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V
mono 190x370x433 mm

970851 **396,75** 1

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



481,85^{HT}
970853

Thermos inox 2 litres

18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW 230 V
mono - 190x370x477 mm

970853 **481,85** 1

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

534,75^{HT}
970850



Machine à café M line

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) - 2,25 kW - 230 V
mono - 205x380x460 mm

970850 **534,75** 1

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



À partir de
1667,50^{HT}
A16761

1 Machine à café avec tirage d'eau chaude

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm

A16761 **1667,50** 1

2 Machine à café avec tirage d'eau chaude

1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono - 420x380x650 mm

A16765 **1828,50** 1

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4"). Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

PRIX LE PLUS BAS
À partir de
33,35^{HT}
E12276



Plaque chauffante

230 V mono

E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **33,35** 1

E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **56,35** 1

percolateur

À partir de
102,35^{HT}
989303

PRIX LE PLUS BAS



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet
100 mm - 800 W - 230 V mono
ø 280x Ht 480 mm

989303 **102,35** 1

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet
120 mm - 1,6 kW - 230 V mono
ø 280x Ht 550 mm

989304 **143,75** 1

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet
140 mm - 1,6 kW - 230 V mono
ø 280x Ht 600 mm

989305 **155,25** 1

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de
228,85^{HT}
884206

ANIMO

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm

884206 **228,85** 1

6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230 x Ht 480 mm

884208 **258,75** 1

12 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm

884210 **293,25** 1

15 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm

884212 **327,75** 1

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

bouilloire

40,83^{HT}
910397

Corps inox

Lacor

1,7 L - 2,4 kW
230 V mono

910397 **40,83** 1

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.



Détartrant

48 sachets de 50 g

884030 **74,75** 1

ANIMO

accessoire

SPECIAL MACHINE À CAFÉ

NEW

310,50^{HT}
630159



Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté
Pour machine à café

630159 C500 **310,50** 1

Protection des machines à café contre le calcaire. Réduction des mauvais goûts et odeurs. Une meilleure extraction du café et des arômes révélés. Facile à installer.

PRIX EN BAISSÉ



Filtres à café

Lot de 1000 filtres
90x250 mm

884213 **27,60** 1

ANIMO

chauffe-eau



À partir de
815,35^{HT}
970869

ANIMO

WKT-D 5n HA - 5 litres

3200W - 220/240 V mono
237x406mm

970869 **815,35** 1

WKT-D 10n HA - 10 litres

3200W - 220/240 V mono
307x427mm

884086 **918,85** 1

WKT-D 20n HA - 20 litres

3200W - 220/240 V mono
355x515mm

884088 **1058,00** 1

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

laitière bain-marie



À partir de
874,00^{HT}
884022



ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm

884022 **874,00** 1

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm

884024 **1322,50** 1

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm

884025 **1742,25** 1

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

chauffe-briques



À partir de
523,25^{HT}
950360

Chauffe-briques 3x1L

Thermostat 90°C
1,1 kW 230 V mono
275x150x250 mm

950360 **523,25** 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90°C.



3 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm

884026 **747,50** 1

Livré avec une pince à brique. Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.



6 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm

884027 **1213,25** 1

Livré avec 2 pinces à brique. Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

BOISSON

bar à jus

blender



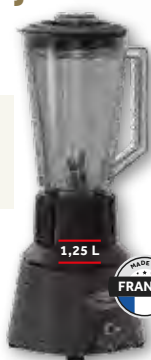
301,88^{HT}
989372

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

PRIX LE PLUS BAS

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 301,88 1

Bol copolymère sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.



366,85^{HT}
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE
Bol 1,25 L - 2 vitesses
12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371 366,85 1

Socle peint en fonte aluminium. Bol en polycarbonate sans bisphénol A, gradué.

1167,25^{HT}
689382



Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono
197x233x393 mm
689382 1167,25 1

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.



1137,35^{HT}
689353

PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !



Blender 37
Bol copolymère 2 L
689353 1137,35 1

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 1351,25 1

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 1305,25 1

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 18000 tr/mn. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L. inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick poussoir avec poignée
689378 43,70 1



1412,20^{HT}
689339

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100 L/h
- 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono -
260x470x450 mm
689339 1412,20 1

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.

1574,35^{HT}
689347

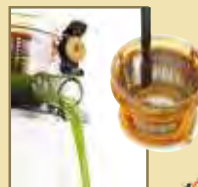
- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 1574,35 1

Bol copolymère sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

extracteur de jus



343,85^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer

Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 343,85 1

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement des fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1443,25^{HT}
689267



robot coupe

Extracteur de jus J80
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W
500x535x235 mm
689267 1443,25 1

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE

4531,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisant 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W -
220/240 V mono 412x236x642 mm
681381 4531,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



presse fruits



45,43^{HT}
980815

Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 45,43 1

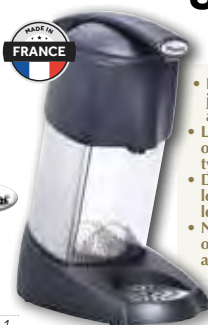
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



379,50^{HT}
689344

Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 379,50 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolymère sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.



891,25^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous types d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 L/h
689351 240x490x400 mm 891,25 1

Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

broyeur à glace

999,35^{HT}
689345



- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg -
Production 1,2 kg en
30 s - Vitesse 73 tr/mn
130 W - 230 V mono
236x353x474 mm
689345 999,35 1

Base en ABS, 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

LE FROID

boisson

table de préparation de cocktails

2367,85^{HT}
522782



- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION

Table de préparation de cocktail
Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm **2367,85 1**

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.



fontaine à eau



IDEAL ÉVENEMENTIEL ET RESTAURATION

À partir de
2080,35^{HT}
E24201



EDAFIM

Groupe froid encastrable AQA DRINK HORECA
Capacité de 30 à 80 personnes, capacité refroidissement 110L/h - 290 W - 230 V mono - 325x466x496 mm - 2 sorties pour eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1 E24201 2080,35 1

Colonne de service

2 E24202 695,75 1

Plateau égouttoir

3 E24203 115,00 1

Arrivée d'eau 5/16". Une gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale, offrant une solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité et performance. Groupe froid encastrable carrosserie en inox alimentaire avec colonne de service face serveur à manettes. Système de refroidissement à banc de glace de grande capacité. Non Filtré.



À partir de
402,50^{HT}
522920



- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre

CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION

Fontaine à eau River - Non réfrigérée

2 sorties col de cygne + rince bouche Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu 230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal **402,50 1**

1 sortie col de cygne - Réfrigérée

+5 à +12°C

Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono

340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal **780,85 1**

523095 Inox 18/10 **862,50 1**

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...

À partir de
1654,85^{HT}
522945

- Double serpent pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



CODIGEL
SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm

Production Réfrigérée +3 à +10°C

522945 NIA 65 ISL - 65 L/h **1654,85 1**

Débit continu : 40 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper **1792,85 1**

524358 NIA 80 ISL - 80 L/h **1700,85 1**

Débit continu : 50 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper **1896,35 1**

522946 NIA 120 ISL - 120 L/h **1794,00 1**

Débit continu : 70 L/h

680 W - 230 V mono -

480x405x1480 mm

524351 Avec application Copper **1953,85 1**

1644,50^{HT}
E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique

NEW



Modèle Froid/tempéré/gazeux. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.



Fontaine AQA Drink Sip 30 table top
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120 W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x500x500 mm

E43695 1644,50 1



Modèle Froid/tempéré. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.



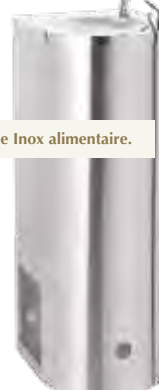
Fontaine AQA Drink Sip 30 colonne
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x360x1350 mm

E43694 994,75 1

1058,00^{HT}
E43693

NEW

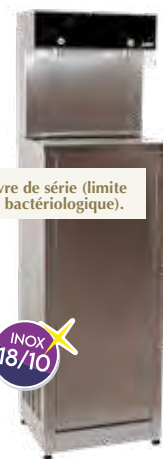
Carrosserie Inox alimentaire.



Fontaine demi-lune sur sol
Col de cygne + rince bouche - Capacité 10 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 45 L/h - 230 V mono - 75W - Hauteur zone de service 200 mm - 360x405x1230 mm

E43693 1058,00 1

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique).



Refrigerateur sur sol RS

421x342x1412 mm

Hauteur sous bec : 270 mm

523325 RS 60 : 60 L/h **1995,25 1**

523327 RS 80 : 80 L/h **2068,85 1**

523340 RS 80 + pédale **2183,85 1**

523326 RS 120 : 120 L/h **2558,75 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox alimentaire. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédales). Arrivée d'eau 1/4" (5/16" pour RS120). Recyclable 80% & reconditionnable

LE FROID

machine à glaçon



2466,75^{HT}
522922



**PRIX
LE PLUS
BAS**



297,85^{HT}
975950

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

Machine à glaçons ménager

Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950 **297,85** 1

- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 600 mm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm
522922 **2466,75** 1

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

CODIGEL
Innovation & Équilibrium

Machine à glaçons cube autonome



	M109	1886,00 1
1	E24017 Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm	
	M110	2236,75 1
2	E24018 Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm	
	M112	3214,25 1
3	E24026 Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm	

Carrosserie en acier inoxydable. Arrière galvanisé. Machine autonome avec système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle de vidange automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretés. Joints de portes amovibles, filtre à air nettoiable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono

B49248	SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm	1454,75 1
B49250	SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm	1782,50 1
B49251	SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm	2265,50 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

1	E16287 SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm	1541,00 1
2	E16288 SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm	1976,85 1
3	E16289 SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm	2379,35 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.

1983,75^{HT}
A50677

À partir de
1505,35^{HT}
A50675

1240,85^{HT}
A50674



Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h - Pas de pied - Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1240,85** 1

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h - Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1505,35** 1

A50676 STELLA45A - Production 43 kg/24 h - Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1827,35** 1

A50677 STELLA65A - Production 54 kg/24 h - Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* **1983,75** 1

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm

Refroidissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

CODIGEL
Innovation & Équilibrium

626,75^{HT}
E33778

NEW



COMPTEUR CONNECTÉ

BRITA

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté

Pour machine à glaçon

E33778 C1100 **626,75** 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des machines à glaçons contre le calcaire. Des glaçons transparents au goût agréable. Facile à installer.

1541,00^{HT}
E16287 1



Machine à glace en grains

230 V mono

B49260 SPH80m **4433,25** 1
Stockage 25 kg
Jusqu'à 70 kg/24 h
529x626x880 mm

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

cave à vin

1305,25^{HT}

947339



Marecos

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

947339 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm 1305,25 1

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860 mm 1748,00 1

947343 219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm 2022,85 1

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

327,75^{HT}

962144



Cave à vin ménager +5 à +18°C

18 bouteilles - 85 W

345x450x770 mm

962144

327,75 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

2972,75^{HT}

947355

2576,00^{HT}

947357

1535,25^{HT}

947356



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C

230 V mono

1 947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm 1535,25 1

2 947357 123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm 2576,00 1

3 947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm 2972,75 1

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

arrière de bar

1033,85^{HT}

E17170

828,00^{HT}

E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

E17169 2 portes vitrées - 254L - 112W - 920x534x910 mm 828,00 1

E17170 3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm 1033,85 1

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

1805,50^{HT}

980564



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

2294,25^{HT}

980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

230 V mono

980564 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm 1805,50 1

980569 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm 2294,25 1

980570 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm 3214,25 1

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

GAMKO



POUR ESPACE RÉDUIT

799,25^{HT}

632851

1403,00^{HT}

632852

PRIX EN BAISSÉ

953,35^{HT}

980615



Epta

Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé 195 L brut - 170 L net - 35x517x1832 mm

980615 953,35 1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticales LED.

• Étagères embouties



Les armoires à boisson ne conviennent pas au stockage ou à l'exposition de produits alimentaires

Armoire à boisson

positive 0° à +10°C

382 L - 230 V mono -

600x621x1863 mm

632851 799,25 1

Cadre porte aluminium à

fermeture automatique. 1

éclairage vertical LED. Thermostat

électronique. 5 rayons. Porte

réversible. Revêtement intérieur

PVC. Interrupteur de ventilateur.

2 pieds réglables +2 roulettes.

Réfrigérant R600a.



Armoire à boisson

positive 0° à +10°C

783 L - 230 V mono -

880x751x2000 mm

632852 1403,00 1

Porte coulissante. 2 éclairages

verticales LED. Thermostat

électronique. 4 rayons.

Revêtement intérieur feuille

pré-peinte. Interrupteur de

ventilateur. 4 pieds réglables.

Réfrigérant R290.

À partir de

2587,50^{HT}

980557

2972,75^{HT}

980558

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes

344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes



Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm 2587,50 1

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm 2972,75 1

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm 2852,00 1

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm 3455,75 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

GAMKO



LE FROID vitrine



GAMME ÉTROITE

- Armoire pour :
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées. 450 W
230 V mono - 1100x639x2003 mm

E24204

Classe
climatique
4



1828,50 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

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
Volume emballé 1,51 m³

E16280 3 niveaux

3898,50 1

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



2528,85^{HT}
E17198



Classe
climatique
4



Vitrine de service +2° à +8°C - **Froid ventilé**
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm

E17198 Noir

2528,85 1

E17199 Blanc

2528,85 1

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



5288,85^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée
froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491



5288,85 1

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



**PRIX
LE PLUS
BAS**



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600

2219,50 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de
3956,00^{HT}
E16301



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).



Classe
climatique
4



CODIGEL

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm 2242,50 1

524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm 2777,25 1

524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm 3306,25 1

524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm 3668,50 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.



Kit vitrage arrière
coulissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande

CODIGEL

Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm

E16301 VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m² 3956,00 1

E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,5 m² 4529,85 1

E16303 VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m² 5530,35 1

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

LE FROID

coffre bahut et tabletop

1010,85^{HT}
947342815,35^{HT}
947341À partir de
868,25^{HT}
E44018

2 couvercles indépendants

NEW



Marecos



Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341	Blanche	815,35	1
947342	Inox	1010,85	1

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED. 4 pieds réglables.

Grille plastifiée pour table top

947360		20,70	1
--------	--	-------	---



Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

1	E44018	345 L - 250 W - 1275x740x825 mm	868,25	1
1	E44019	435 L - 300 W - 1535x740x825mm	971,75	1
2	E44020	561 L - 350 W - 1930x710x825mm	1259,25	1

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.

NEW

Kit de superposition pour Table top
598x541x51 mm

E33768	Inox	94,30	1
E33767	Blanc	78,20	1

armoires froides

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334		1052,25	1
--------	--	---------	---

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335		1224,75	1
--------	--	---------	---

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336		1148,85	1
--------	--	---------	---

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337		1322,50	1
--------	--	---------	---

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L

947350		19,55	1
--------	--	-------	---

À partir de
1052,25^{HT}
947334

386 L

À partir de
1148,85^{HT}
947336

386 L

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm



Pour les versions négatives Pour les versions positives

À partir de

1598,50^{HT}
A98181

Pour les versions positives



Pour les versions négatives

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98181	Blanche	1598,50	1
--------	---------	---------	---

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98182	Inox	1943,50	1
--------	------	---------	---

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98185	Blanche	1713,50	1
--------	---------	---------	---

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98186	Inox	2058,51	1
--------	------	---------	---

les BONS Plans

QUANTITÉ
LIMITÉE

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation :
versions positives 45 mm
versions négatives 60 mm



Classe
climatique
4

Classe
énergétique
C



Armoire froide version positive -2/+8°C

1 porte pleine - isolant 45 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

1 **E17173** 361 L - Blanche **872,85** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

2 **E17175** 620 L - GN 2/1 - Blanche **976,35** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

3 **E17171** 620 L - GN 2/1 - Inox **1148,85** 1

Armoire froide version négative -10/-25°C

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
150 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

4 **E17174** 361 L - Blanche **902,75** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

5 **E17176** 620 L - GN 2/1 - Blanche **1167,25** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

6 **E17172** 620 L - GN 2/1 - Inox **1265,00** 1

Acier blanc peint pour les versions blanches. Inox 430 pour la version inox. Intérieur ABS. Serrure de porte. Joint porte amovible. 2 pieds réglables + 2 roues. Régulateur Dixell. Evaporation automatique des condensats.

armoire GN 2/1 blanche

Classe
climatique
4

Classe
énergétique
D



FERMETURE
AUTOMATIQUE
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 **1275,35** 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 **1408,75** 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIER
POUR ARMOIRE
GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 **17,25** 1

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 **40,25** 1

Armoire GN 2/1 inox

Classe
climatique
4

Classe
énergétique
D



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives



FERMETURE
AUTOMATIQUE
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 **1459,35** 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

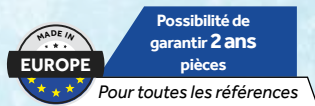
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 **1546,75** 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



LIEBHERR



À partir de
1114,35^{HT}
E16874



À partir de
1079,85^{HT}
975405

2 Conservateur coffre

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) **1114,35 1**
1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) **1305,25 1**
1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

À partir de
1861,85^{HT}
975407

2426,50^{HT}
975430



Pour les versions
négatives



Pour les versions
positives



- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve EasyClean thermoformée en PS alimentaire

1224,75^{HT}
975412

LIEBHERR

Armoire positive +2° à +9°C

975412 544 L - 150 W **1224,75 1**
230 V mono
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.

1 Conservateur à crème glacées / surgelés

Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm **1079,85 1**

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm **1201,75 1**

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LIEBHERR

Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1

1 975408 Carrosserie acier inox **2231,00 1**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1

2 975407 Carrosserie acier époxy blanc **1861,85 1**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1

3 975409 Carrosserie acier inox **2455,25 1**
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

4 Combiné perfection

LIEBHERR

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C
230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2426,50 1**
Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.

À partir de
2507,00^{HT}
B89462

NEW

- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV



LIEBHERR

Cave à vin de service

B89462 459 L - 188 bouteilles **2507,00 1**
230 V mono - 597x763x1884 mm

à partir de 62,93€ par mois sur 48 mois* **grenke**

E44157 642 L - 284 bouteilles **2689,85 1**
230 V mono - 747x763x2044 mm

à partir de 67,52€ par mois sur 48 mois* **grenke**

Stockage en douceur grâce aux compresseurs particulièrement silencieux. Aide au chargement EasyFill et SelfClosing. Verrouillage électronique de la porte par code PIN et application SmartDevice. Filtre FreshAir à charbon actif. Possibilité de choisir entre un taux d'humidité standard ou élevé. Triple protection UV par couches de verre teinté et de métal déposée sous vide. Classe SN-ST.

LE FROID

Armoire GN2/1 à glissière



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17130 1483,50 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17150 1690,50 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17151 2098,75 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17152 2413,85 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

Grille GN2/1

E26236 17,23 1

Paire de glissière GN2/1

E26246 24,61 1

NEW

NEW

POUR L'ENTRETIEN

4,95^{HT}
153092

Lavette inox

153092 400x400 mm 4,95 10

Prix unitaire. Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



5,98^{HT}
007750

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.



2639,25^{HT}
524112

1828,50^{HT}
524110

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 1828,50 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W
230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 2173,50 1

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 2639,25 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono - 1403x807x2050 mm

524113 3047,50 1

Paire de glissières extérieures

524114 36,23 1

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 18,17 1

Grille plastifiée GN 2/1

524116 530x650 mm 48,30 1



À partir de
2012,50^{HT}
524034

2265,50^{HT}
524033



À partir de
2869,25^{HT}
524035



Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm

524034

2012,50 1

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm

630202

2512,75 1

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm

524033

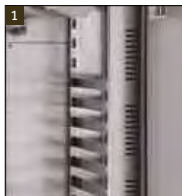
2265,50 1

Eclairage en fonctionnement.

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références INOMAK :

1	Paire de glissières	524004	54,05 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	524019	189,75 1
2	Grille plastifiée GN 2/1	524007	27,60 1
3	Portique à viande	524045	55,20 1



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.

armoire pâtissière Euronorm



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche 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

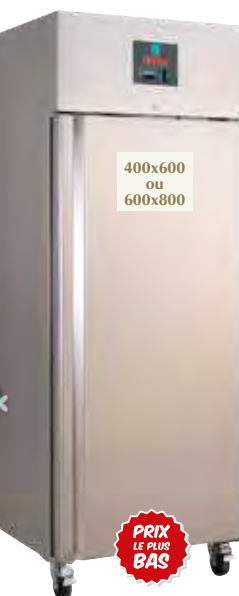
A98216 Blanche 4013,50 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm
A98215 Blanche 4933,50 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200 mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.



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

Paire de glissières 400x600 mm NEW

E26247 24,61 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 1633,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm

E17154 600x800 mm 1897,50 1

Paire de glissières 600x800 mm NEW

E26248 28,71 1

Grille 600x800 mm NEW

E44152 17,14 1

LE FROID

Armoire GN2/1 cuve emboutie



GRUPE
MONOBLOC



E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **2068,85** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W - 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **3375,25** 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 **2413,85** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **4380,35** 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



Grille GN2/1

B49130 support 650x530 mm **33,35** 1



À partir de
3375,25^{HT}
E16329

GLISSIÈRES
EMBOUITES

1300 L
GN 2/1

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite **17,83** 1
820021 Gauche **17,83** 1

Support carcasses à viandes

820018 GN600 - 100 kg **31,63** 1
820019 GN1200 - 75 kg **44,28** 1



À partir de
2834,75^{HT}
E16324



Pour les autres ref.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

GLISSIÈRES
EMBOUITES



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E16324 690x840x2100 mm **2834,75** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E16326 1380x840x2100 mm **4128,50** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -22/-5°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

E16323 690x840x2100 mm **3133,75** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

E16325 1380x840x2100 mm **4381,50** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de
3145,25^{HT}
E44188

NEW

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

TOUT INOX 304
AVANT, ARRIÈRE, CÔTÉS
ET INTÉRIEUR



versions
positives



versions
négatives



GLISSIÈRES
EMBOUITES

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E44188 690x846x2080 mm **3145,25** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E44189 1380x846x2080 mm **4876,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono

E44190 690x846x2080 mm **3386,75** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono

E44191 1380x846x2080 mm **5230,20** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

HAUTEUR DE PASSAGE
MOINS DE 2 MÈTRES

- Intérieur/Extérieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de
4818,50^{HT}
E16564**GLISSIÈRES
EMBOUTIES**

GN 2/1

À partir de
3651,25^{HT}
E16566

GN 2/1

Pour la versions
positives 1 portePour la versions
positives 2 portesPour la versions
négative 1 portePour la versions
négative 2 portes**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C**

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B	
E16566 720x825x1970 mm	3651,25 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	
E16564 1440x825x1970 mm	4818,50 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	
E16567 720x825x1990 mm	3806,50 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	
E16565 1440x825x1990 mm	5568,30 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

thermomètre connecté

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

187,45^{HT}

910033

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.



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

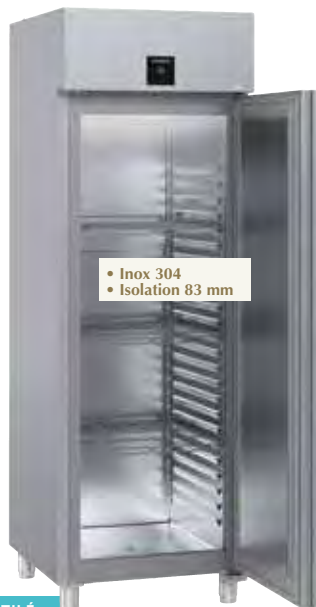
910033

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.



**Retrouvez nos
thermomètres
page 95**

LIEBHERRÀ partir de
3737,50^{HT}
E16312Pour la versions
positives 1 porteAutres
versionsCUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIESJUSQU'À
24 BACS GN2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

À partir de
4122,75^{HT}
E16313

GN 2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm
E16312 FRPSVG6501 **3737,50** 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 **6422,75** 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 **4122,75** 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 **7393,35** 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

LE FROID

spécial pizzeria

grenke

**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION
DE VOTRE MATÉRIEL,
UNE ALTERNATIVE
À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.



Consulter le flyer

Classe climatique 4

GN 1/1

À partir de **1344,35^{HT}** E17194

Meuble à pizza compact +2° à +8°C - Froid statique
400 L - 3 portes pleines - 235 W
230 V mono - 1400x700x1020 mm
E17194 1344,35 1

Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.

600x400

Classe climatique 5

À partir de **1953,85^{HT}** E17195

À partir de **1838,85^{HT}** E17168

À partir de **688,85^{HT}** E17155

**GN 1/4
GN 1/3**

Classe climatique 4

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

1	E17167	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	1493,85	1
1	E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1838,85	1
2	E17195	2 portes + 7 tiroirs - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	1953,85	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell.

Grille pour meuble 600x400 mm

E26257 14,38 1

Paire de glissière 600x400 mm

E26242 28,71 1

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

E17196	6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm	632,50	1
E17155	6 bacs - GN 1/3 - 110 W - 1500x395x435 mm	688,85	1
E17156	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm	803,85	1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable

À partir de 2811,75^{HT} E24171

**Tropicalisé +43°C
600x400**

Classe climatique 5

À partir de 3507,50^{HT} E24172

**Tropicalisé +43°C
600x400**

Classe climatique 4

À partir de 642,85^{HT} E24173

GN 1/3

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé
568 L - 2 portes pleines - 230 V mono - 1500x800x873 mm
E24171 2811,75 1

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé
779 L - 3 portes pleines - 230 V mono - 2020x800x873 mm
E24172 3507,50 1

Construction inox AISI304. Dégivrage automatique, dotation 1 grille 600x400 mm par porte. Evaporateur avec traitement anti-corrosion. Dessus en granit. Mécanisme de retour de porte automatique. Capacité totale de 7 paires de glissières pour chaque porte.

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique

E24173	6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm	642,85	1
E24174	9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm	734,85	1

Construction AISI304.

tour pâtissier

NEW



À partir de **1253,50^{HT}** E17165

Classe climatique 5



Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17165	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	1253,50	1
E17166	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1535,25	1
E44148	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1782,50	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

LE FROID

meuble réfrigéré

saladette

1092,50^{HT}
E17197



874,00^{HT}
E17157



1240,85^{HT}
E17158

**PRIX
LE PLUS
BAS**

NEW

1 Saladette compacte +2° à +8°C - Froid statique
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm
E17197 1092,50 1

2 Saladette +2° à +8°C - Froid statique
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm
E17157 874,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

3 Saladette +2° à +8°C - Froid statique
3 portes pleines - 400 L
Dimensions tablette 1365x135x200 mm
235 W - 230 V mono - Extérieur 1365x700x870 mm
E17158 1240,85 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

Grille pour meuble GN1/1
E26231 28,75 1

Paire de glissière GN1/1
E26245 17,25 1

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

À partir de
2386,25^{HT}
524046

**Classe
climatique
4**

**az
R290**

**MADE IN
EUROPE**



Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C
524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2386,25 1**
524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2758,85 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.

INOMAK



Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé
266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm **1949,25 1**

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.

**Classe
climatique
4**

**FROID
VENTILÉ**

**az
R290**

**MADE IN
EUROPE**

INOMAK

soubassement réfrigéré

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

NEW

À partir de
3237,25^{HT}
632266

**Classe
énergétique
A**

Pour les versions
1400 et 1600 mm

**Classe
énergétique
B**

Pour la version
2000 mm

**Classe
climatique
5**

**az
R290**



Soubassement réfrigéré 1400 mm -2° à +8 °C
4 tiroirs
632266 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **3237,25 1**

Soubassement réfrigéré 1600 mm -2° à +8 °C
4 tiroirs - 225 L - 209 W - 230 V mono - 1600x700x650 mm **3501,75 1**

Soubassement réfrigéré 2000 mm -2° à +8 °C
6 tiroirs - 310 L - 209 W - 230 V mono - 2000x700x650 mm **4117,00 1**

Corps et intérieur en Inox 304. Isolation 70 mm (40 kg/m³). Intérieur bords arrondis. Pieds en acier inoxydable, réglables (130-180 mm).

Infrico

table réfrigérée

Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1374,25	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1552,50	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1897,50	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1483,50	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1633,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1978,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble GN1/1

E26231 28,75 1

Paire de glissières GN1/1

E26243 28,75 1



À partir de
1374,25^{HT}
E17159

1978,00^{HT}
E17164



Table réfrigérée centrale 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 adossée 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

Table réfrigérée centrale négative -20 à -10°C

523915	PNRG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2731,25	1
523916	PNRG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	3103,85	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



dosseret 100 mm

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dosseret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

2167,75^{HT}
523911



Classe
climatique
4

À partir de
1983,75^{HT}
523910

3892,75^{HT}
523908



- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

3225,75^{HT}
523907

Paire de glissières GN 1/1
524026 26,45 1

Grille GN 1/1
524025 26,45 1

Roulette avec frein
524024 37,95 1

Roulette sans frein
524027 32,20 1

Table Gastronomique centrale 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

Table Gastronomique adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2633,50	1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	3277,50	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3956,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

RIDEL ENERGY

» **ÉCONOMISEZ DE L'ÉNERGIE !**

VOS GROUPES FROIDS
GÉNÈRENT VOTRE EAU CHAUDE !



NOUS CONSULTER

LE FROID

cellule mixte

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm



2471,35^{HT}
942501

NEW



2827,85^{HT}
E33667

NEW



5290,00^{HT}
E43676

10 GN1/1 ou 400x600 mm
en option
pas de 70 mm



Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO

3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

942501

2471,35 1

Refroidissement : 23 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 12 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO

5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x750x890 mm

E33667

2827,85 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO PLUS

10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x750x1310 mm

E43676

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 anticorrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles fermées à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. .

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4899,00^{HT}
E18853

7118,50^{HT}
E18855



Refroidissement rapide : 20 kg de +63 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5° à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm

E18853

4899,00 1

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm - 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm

E18855

7118,50 1

Dotation 10 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

NEW

3294,75^{HT}
E43791

3852,50^{HT}
E43677

5031,25^{HT}
E43678



Refroidissement : 8 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 5 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

3 niveaux GN1/1 - pas de 80 mm - poids 52 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 625x700x520 mm

E43791

3294,75 1

Refroidissement : 20 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 10 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

5 niveaux GN1/1 - pas de 70 mm - poids 105 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 790x700x900 mm

E43677

3852,50 1

Refroidissement : 35 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 25 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

10 niveaux GN1/1 - pas de 61 mm - poids 150 kg
puissance électrique 1,15 kW - 230 V mono - 790x850x1460 mm

E43678

5031,25 1

Régulation électronique. Affichage digital. Indicateur d'alarme HACCP. Isolation en PU haute densité 60mm sans CFC et HCFC. Sonde à cœur de série. Ouverture à 100° et joints magnétiques sur 4 côtés. Angles intérieur arrondis. Construction monocoque Inox intérieur et extérieur. Pieds réglables. Dispositif automatique de dégivrage et évaporation sans apport d'énergie. Mode automatique de conservation à la fin du cycle.



EVOLGI

Armoires - Modules Bas - Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation



7923,50^{HT}
980563

À partir de
5002,50^{HT}
980561



Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm

Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1 980561 ED15-06 - 400 W

5002,50 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

2 980562 ED25-06 - 550 W

5623,50 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

7923,50 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LE FROID chambre froide

SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS



Solutions complètes et durables pour la rénovation et la construction de vos locaux agricoles. Mise aux normes hygiène, HACCP, feu...

de la salle de traite à la transformation

NOUS CONSULTER



NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES DIMENSIONS ET/OU AVEC GROUPE A DISTANCE (SPLIT) OU MONOBLOC PLAFOND

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane
Épaisseur 60 mm

E24155	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm	5175,00	1
E24156	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm	5991,50	1
E24157	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm	7130,00	1
E24189	Int. : 2400x2400x2000 mm - Ext. : 2520x2520x2000 mm	8734,25	1

Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane
Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1400x1800x2200 mm	6779,25	1
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x17800x2200 mm	7216,25	1
E24160	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm	8774,50	1
E24190	Int. : 2200x2200x2000 mm - Ext. : 2400x2400x2200 mm	9775,00	1

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système par montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monobloc compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour chariots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monobloc de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monobloc de plafond et groupes à distance (SPLIT).

kide



À partir de
343,85^{HT}
941132

200 KG*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de
320,85^{HT}
941135

120 KG*



À partir de
343,85^{HT}
941100

Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg*

modèle mobile avec roues

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

263,35^{HT}
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



1 Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux
941132 957x460x1800 mm **343,85** **1**
941133 1197x460x1800 mm **379,50** **1**

Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine

2 Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux
941135 949x460x1685 mm **320,85** **1**
941136 1189x460x1685 mm **332,35** **1**

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

3 Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **343,85** **1**
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **366,85** **1**
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **557,75** **1**
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **557,75** **1**

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm **263,35** **1**

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Conseils, optimisation de surfaces. Nous consulter.

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et à 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 Séries
4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm **255,30** **1**
633013 460x 915x1830 mm **286,35** **1**
E24177 460x 1070x1830 mm **310,50** **1**
633015 460x1220x1830 mm **323,15** **1**
E24178 460x 1380x1830 mm **355,35** **1**
E24179 460x 1530x1830 mm **381,80** **1**
E24180 460x 1830x1830 mm **502,55** **1**

5 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries
4 niveaux, clayettes ajourées
E24181 460x760x1830 mm **201,25** **1**
633014 460x870x1830 mm **251,85** **1**
E24182 460x1070x1830 mm **263,35** **1**
633016 460x1175x1830 mm **274,85** **1**
E24183 460x1380x1830 mm **309,35** **1**
E24184 460x1530x1830 mm **332,35** **1**
E24185 460x1830x1830 mm **454,25** **1**

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



631,35^{HT}
E24186

6 Unité fixe Premium bac de rétention
E24186 1280x600x1800 mm **631,35** **1**

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

7 Panneau séparateur d'étagère
E24187 460x203 mm **15,18** **1**



15,18^{HT}
E24187



16,10^{HT}
976073

Configuration en angle

Raccord 4 jeux
976073 **16,10** **1**
Pour unité additionnelle.

LA PIZZERIA



pétrin tête fixe

À partir de
1506,50^{HT}
632914

- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



- Pour un usage professionnel
- Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



À partir de
1934,30^{HT}
632929

NEW

Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm

632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1506,50** 1

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm

632916 1,1 kW - 230 V mono **1765,25** 1

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

pétrin tête relevable



Platine pour pétrin à 2 vitesses

À partir de
2449,50^{HT}
632931

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



2 vitesses

LARGE GAMME DISPONIBLE, NOUS CONSULTER

Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm

632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1934,30** 1

Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

Pétrin à spirale M30 sur socle version haute

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 55 L - Cuve 300x425 mm - 825x1074x455 mm

E43689 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4059,50** 1

Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm

632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4782,85** 1

Pétrin à spirale M50 sur socle version haute

Capacité : 50 kg de pâte
Volume cuve 70 L - Cuve 300x550mm - 950x1074x580 mm

E43690 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **5669,50** 1

Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono

632917 **2033,20** 1

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri

632931 **2449,50** 1

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri

632932 **2645,00** 1

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri

632933 **2788,75** 1

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

bouleuse à spirale

4464,30^{HT}
632947



MACHINE DE PRÊT DISPONIBLE POUR TESTER LA MACHINE. NOUS CONSULTER.



Bouleuse à spirale pour pizza
Paton mini 30g - maxi 800g - Vitesse variable - Vis en teflon - 230 V mono 436x738x838 mm

632947 **4464,30** 1

diviseuse bouleuse

14587,75^{HT}
632946

- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apté au contact alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g 0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm

632946 **14587,75** 1

Autres divisions possibles, nous consulter.

ràpe

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans biphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

883,20^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø3 mm - Production 50 kg/h Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 mono 250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **883,20** 1

689380 Disque à parmesan **54,05** 1

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

façonneuse

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

1213,25^{HT}
632919

1075,25^{HT}
632918



Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x350 mm

632918 **1075,25** 1



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x650 mm

632919 **1213,25** 1



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/40 cm - Capacité du paton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono 520x450x712 mm

632920 **1713,50** 1

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

four à pizza à sole

11264,25^{HT}

966135



1

- Résistance blindée
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite

20468,85^{HT}

A95788



2



Four à sole Série S - 1 chambre

6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 kW - 400 V tri+N - 50Hz - 1365x1443x710 mm

1 966135

11264,25 1

Four à sole Série S - 2 chambres

2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm ou 2x2 plaques 600x400 mm
18 kW - 400 V tri+N - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm

2 A95788

20468,85 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

Support pour four Série S

A95810

1033,85 1

Support à roulettes, sans glissières.

NEW

5612,00^{HT}

000169



- Commandes électroniques
- Montée en température à 350° en 40 mn



Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas ø35 cm
Int. 2x(720x720) mm - Ext. 988x1082x760mm
12 kW - 400 V Tri+N

iDeck

000169

5612,00 1

Support pour four
Support 988x947x900 mm

000170

573,85 1

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

À partir de

3260,25^{HT}

E16316

1



- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%

PIZZAGROUP

Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm

1

E16316 9 kW - 380 V tri

3260,25 1

957076 Support inox

586,50 1

Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm

2

E16317 18 kW - 380 V tri

5715,50 1

957077 Support inox

638,25 1

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.

À partir de

22,43^{HT}

153400



Boîte à pizza L'Originale

153400 260x260x35 mm 22,43 100

153401 290x290x35 mm 25,30 100

153402 310x310x35 mm 26,45 100

153403 330x330x35 mm 28,18 100

153404 400x400x35 mm 39,10 100



CERTIFIÉ APTÉ
CONTACT ALIMENTAIRE

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

- Pizza napolitaine en 90 secondes
- Jusqu'à 400°C

14373,85^{HT}

E44150

NEW



Four napolitain électrique avec support
Ext. 1420x1200x1900 mm - Hauteur du plan de travail 1250 mm - Surface de cuisson 820x800 mm
(5 pizzas ø30 cm ou 3 pizzas ø38 cm)
9,6 kW - 400V Tri+N

E44150

14373,85 1

12 résistances. Façade en fonte. Mosaïque avec pierres devant et au-dessus. Double isolation. Surface de cuisson « Cotto Refrattario ». Panneau de commande tactile multifonction. Deux sondes indépendantes. Minuterie numérique. Menu de cuisson programmable. Commandes électromécaniques pour contrôler le nombre d'éléments chauffants.

four à convoyeur

10741,00^{HT}

975224



Four électrique à convoyeur compact
Ext. 1240x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø33 cm) : 25 - 400V Tri + N

975224 6,9 kW

10741,00 1

à partir de 8,88€ par mois sur 48 mois*

grenke

Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm 746,35 1

+ roulettes 150 mm

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.



RETIGO

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



VISION ORANGE

GARANTIE
2 ANS

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura

Four 623 i Injection

6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm

998926 Ferrage à droite 5117,50 1

à partir de 4,27€ par jour sur 48 mois* **grenke**

Four mixte O 611 i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

998063 Ferrage à droite 5387,75 1

998064 Ferrage à gauche 6221,50 1

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

998065 Ferrage à droite 7452,00 1

998066 Ferrage à gauche 8130,50 1

Four 2011 i Injection

20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm

998933 Ferrage à droite 14978,75 1

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Eclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

* Sonde à cœur, Oura



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

5387,75^{HT}
998063

14978,75^{HT}
998933

7452,00^{HT}
998065

OPTIONS INCLUSES*

5117,50^{HT}
998926



6+1 GN 2/3

accessoire version GN2/3



Grille GN 2/3

1	999035	Hauteur 2 mm	58,65 1
2	999036	Hauteur 40 mm	67,85 1



Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm

998003 808,45 1



Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm

998002 316,25 1

VISION + RETIGO ORANGE PLUS COMBIONLINE

GARANTIE
2 ANS

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de

6974,75^{HT}
E16577



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES*

Four 0611 i+ Injection

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

E16577 Ferrage à droite 6974,75 1

E16579 Ferrage à gauche 7866,00 1

Four 1011 i+ Injection

10 + 1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

E16578 Ferrage à droite 9614,00 1

E16580 Ferrage à gauche 10079,75 1

* Sonde à cœur, Oura

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

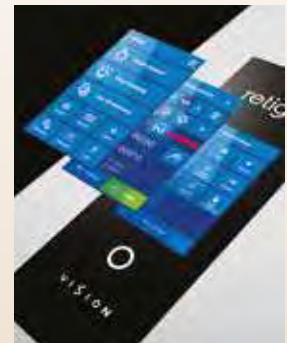
SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER
VOTRE/VOS FOURS À DISTANCE SUR
N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE
PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

VISION BLUE

RETIGO
COMBIONLINEGARANTIE
2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumeur, stérilisations



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

Four mixte B611i Injection6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri
933x821x786 mm

998068

8163,85 1

Four mixte B1011i Injection10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm

998070

12241,75 1

Four mixte B2011 i Injection20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri
933x821x1858 mm

998067

19596,00 1

à partir de 16,13€ par jour sur 48 mois*

grenke

SUIVEZ L'evolution

Nouveaux fours disponibles printemps 2026



accessoires

**Support pour four**Pour four 6 niveaux
Hauteur 921 mm**Hotte à condensation**

998961 Pour four GN2/3 3271,75 1

998960 Pour four 6/10 niveaux 4598,85 1

Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 6 niveaux

998953 Pour ferrage à gauche 895,85 1

998952 Pour ferrage à droite 895,85 1

Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 10 niveaux

998956 Pour ferrage à gauche 895,85 1

998017 Pour ferrage à droite 895,85 1

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

GN1/1

998938 1104,00

600x400

(avec kit pâtisserie) 632074 1086,75 1

Kit pâtisserie

Pour four 6 niveaux

glissière gauche

B49330 136,85

glissière droite

B49339 136,85 1

Pour four 10 niveaux

B49331 178,25

B49340 178,25 1

**Kit de vidange**

Haute température

998100

59,00 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF LG 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø60 mm extérieur ø46/55 intérieur, 50 coudes 90°MF.

1018,90HT
630424Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm

630424

1018,90 1

998980 Copeaux de bois (2,5kg)

37,95 1

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

103,50HT
998098**Nettoyage automatique**

50 sachets de 60 g

998098 103,50 1

72,45HT
998099**Agent de détartrage pour four mixte**

998099 72,45 1

filtre anti-calcaire

NEW

552,00HT
E33779COMPTEUR
CONNECTÉ**Kit Purity Steam four avec compteur connecté**

E33779 C500 Steam (fours 5-6 niveaux) 552,00 1

E33780 C1100 Steam (fours 10 niveaux) 642,85 1

Système connecté pour un suivi plus efficace.

Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

BRITA

NEW

À partir de
276,00HT
A27394**1 Tête de filtre Besthead Flexpack**

ø130x105 mm A27394 276,00 1

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

Pour four et laverie - ø185x576 mm

A27411 293,25 1

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

LA CUISSON

four & remise en température 1667,50^{HT}

four à convection

1483,50^{HT}
951033

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm Extérieur : 557x585x568 mm

951034 907,35 1

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm Four électrique avec humidificateur manuel

951033 1483,50 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



FONCTION HUMIDIFICATION



Four à convection

4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm 3,3 kW - 220-240 V mono 724x730x597 mm

951030 1667,50 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

À partir de
2472,50^{HT}
E24169

FONCTION HUMIDIFICATION

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 6 niveaux 7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm

E24169 2472,50 1

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 10 niveaux 11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm

E24170 3208,50 1

Four à convection électromécanique. Chambre de cuisson avec coins arrondis. Porte vitrée avec canal d'air pour limiter la température extérieure de la porte. Résistances enrobées à haut rendement, température de 50° à 300°C avec thermostat de sécurité. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage intérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes.

Support pour four à convection

C12984 Pour four 6 niveaux 563,50 1

C12983 Pour four 10 niveaux 575,00 1

Porte-plaques

C12987 5 plaques pour C12984 203,55 1

C12985 10 plaques pour C12983 316,25 1

NEW

four mixte

À partir de
3680,00^{HT}
966616

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm

966616 5 niveaux 7,9 kW - 3680,00 1

905x845x726 mm

966613 10 niveaux - 15,8 kW - 4950,75 1

905x845x1106 mm

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux 688,85 1

966620 Support pour four 10 niveaux 688,85 1

966623 Range plaque pour support 293,25 1

10 niveaux

966622 Range plaque pour support 431,25 1

5 niveaux

four compact

7365,75^{HT}
630059

Four électrique compact Easy mixte

6 GN 1/1 - Vapeur directe 11 réglages d'humidité - 6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono

630059 519x803x770 mm 7365,75 1

793538 Sonde à cœur 310,50 1

240x40x40 mm

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Oura contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.



Four à air pulsé, vapeur

4082,50^{HT}
885460

Four électrique à air pulsé

6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm 7,7 kW - 400 V tri+N - 860x767x633 mm

885460 4082,50 1

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

NEW

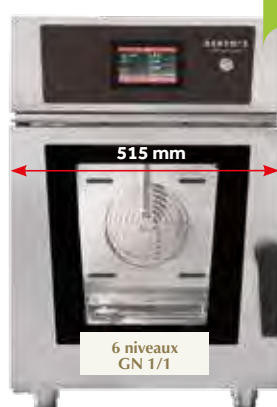
5748,85^{HT}
E43968BERTO'S
CHIEF SOLUTIONS

Four électrique compact GN 1/1

6 GN 1/1 - Jusqu'à 270°C - Vapeur directe 10 réglages de ventilation - 7 kW 380 V tri+N ou 230 V tri - 515x858x864 mm

E43968 5748,85 1

Structure et cuve en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Chambre intérieure hygiénique sans joint. Ecran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variantes prédéfinies). 40 programmes enregistrables. Port USB pour télécharger les données, programmes et réglages HACCP. Compatible Wi-Fi. Éclairage LED. Lavage intégré (3 programmes). Double vitrage.



four snacking

8970,00^{HT}
E16583

OFFERT

Formation par un conseiller
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffer les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress

3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm

E16583 8970,00 1

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.

6267,50^{HT}
E44155

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR DÉCONGELER, RÉCHAUFFER ET CUIRE

NEW



Four combiné

3,5 kW - 230 V mono - 450x647x 660 mm

E44155 6267,50 1

à partir de 5,19€ par jour
sur 48 mois* grenke

Ecran couleur tactile 7". Interface simple. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Port USB pour import/export des recettes. Température max 280°C. Fonctionnement silencieux. 3 technologies : convection par rayonnement infrarouge, micro-ondes et air pulsé. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon. Adapter pour griller, cuire, gratiner, toaster, réchauffer ou régénérer rapidement.

maintien et remise en température

À partir de
4046,85^{HT}
967301

OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC
PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET
TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT
15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

Ouverture
à 240°Glissières
emboutiesTOURNUS
ÉQUIPEMENT

Four 5 niveaux GN 1/1 + support

3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri

967301 665x815x1638 mm 4046,85 1

Four 10 niveaux GN 1/1 + support

9,9 kW - 400 V tri

967303 665x815x1638 mm 4914,87 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

À partir de
4249,25^{HT}
E44141

NEW

Armoire de maintien et remise en température

230 V mono pour GN 1/1, 400 V tri pour GN 2/1

E44141 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 4249,25 1

E44142 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 4598,85 1

E44143 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 5709,75 1

3,3 kW - 580x880x1780 mm
3,3 kW - 580x880x1780 mm
6 kW - 770x1000x1780 mm

Construction et chassis tubulaire acier inoxydable. Porte double paroi avec joint d'étanchéité silicone. Isolation renforcée par nappe. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Échelles amovibles. Minuterie avec maintien en température en fin de cycle.

Chariot étuve maintien et remise en température

230 V mono

E44138 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 4134,25 1

E44139 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 4249,25 1

E44140 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 4667,85 1

2 kW - 580x880x900 mm
3,3 kW - 580x880x1280 mm
3,3 kW - 765x1000x1280 mm

Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et caisson isolés avec laine de verre et joint d'étanchéité silicone de la porte. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Gestion par oura de l'humidité (bac amovible). Échelles amovibles. 4 poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

À partir de
4134,25^{HT}
E44138

NEW

2344,85^{HT}
967000

Four de remise et maintien en température à poser 505 RT
5 niveaux 380x400 au pas de 68 mm
5 à 34 rations - 2,5 kW - 230 V mono
500x650x650 mm

967000 2344,85 1

Habillage et moufle intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.

AIRT



Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm ou 8 niveaux au pas de 78 mm
30 à 120 rations - Programme frites et bacs Inox inclus - 9 kW - 400 V tri ou 230 V mono - 750x750x1770 mm

967200 4598,85 1

Chariot en option.

4598,85^{HT}
967200

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

3438,50^{HT}
967001

Étuve électrique

CTFE710CTE -10 niveaux GN 1/1

3,5 kW - 230 V mono - 900x650x1100 mm

967001 3438,50 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.

AMBASSADE

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

2
ANS
GARANTIE
INOX
AISI304

les gaz 700


 À partir de
1575,50^{HT}
 793001

 À partir de
3667,35^{HT}
 793003

 À partir de
1713,50^{HT}
 093010

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
 2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001 1575,50 1
Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
 2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002 2252,85 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

Fourneau 4 feux sur four à Gaz
 2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW
 800x714x1070 mm
793003 3667,35 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
 2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
 Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 5652,25 1

Brûleurs entièrement en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
 6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
 400x700x900 mm
793306 2081,50 1
Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
 6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
 400x700x900 mm
093010 1713,50 1
Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
 6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
 400x700x900 mm
093011 1792,85 1
Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
 1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW
 Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm
093014 2604,75 1

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
 Placard fermé GN 1/1 - 10 kW -
 400x700x900 mm

093309 Cuiseur à pâtes 2574,85 1

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

Panier pour cuiseur à pâtes
A26431 GN 1/1 138,00 1
A26429 GN 1/2 102,35 1
E40638 GN 1/3 96,60 1
A26434 GN 1/6 63,25 1
Friteuse 15 L sur placard - Gaz
 Production 18 kg/h - 12,7 kW
 Placard fermé - 400x700x900 mm
093026 2386,25 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.

accessoire



NEW

Option porte

Porte 400 mm

093001 1 porte 171,35 1
093002 2 portes 343,85 1
Élément jonction inox
993346 Pour meuble 44,85 1
993347 Pour fry top 54,63 1
Plan neutre - 400x700x900 mm
E44151 1021,20 1

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304.

6624,00^{HT} les électriques 700


Induction 2 zones sur placard
 380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm
993641 6624,00 1

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activée que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
 4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
 800x700x900 mm
093000 3484,50 1

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.


 2001,00^{HT}
 093302

 • Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
 • Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
 Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
 400 V tri - 400x700x900 mm
093302 2001,00 1
Friteuse 18 L sur placard - électrique
 Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
 400 V tri - 400x700x900 mm
093303 2597,85 1

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

 1574,35^{HT}
 093027

Bain-marie sur placard - Électrique
 Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm
093027 1574,35 1

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

GARANTIE
2 ANS
PIÈCES


EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.


3202,75^{HT}
 793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante Evo 600
 9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
 50/60 Hz - 200x600x930 mm
793539 **3202,75** 1

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les électriques

plancha

2466,75^{HT}
 793594


Plancha électrique 400 mm
 Surface de cuisson
 330x540 mm - 4,2 kW
 400 V tri - 400x700x250 mm
793594 **2466,75** 1

Plancha électrique 800 mm
 Surface de cuisson
 730x540 mm - 8,4 kW
 400 V tri - 800x700x250 mm
793595 **3402,85** 1


3402,85^{HT}
 793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

friteuse


3105,00^{HT}
 000175


Friteuses monoblocs
 15 L - Électrique - 10 kW -
 400 V tri - 400x700x850 mm
000175 **3105,00** 1
 Éléments chauffants externes.
 Dotation 1 panier + 1 couvercle.
 Filtre en option.

les gaz

fourneaux

simple service


1322,50^{HT}
 000173

1978,00^{HT}
 000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1322,50** 1
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1978,00** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF
 sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
 800x700x850 mm

793501 **4725,35** 1

Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz
 GN 2/1 - monobloc - 28 kW
 800x700x850 mm

793500 **4023,85** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central
 3,8 kW. Température max. 500°C


4725,35^{HT}
 793501

4023,85^{HT}
 793500

grillade pleines

 À partir de
2967,00^{HT}
 631320

- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés


Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome
 7 kW - 400x700x250 mm **2967,00** 1

793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré
 chrome - 7 kW - 800x700x250 mm **3770,85** 1

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

friteuse


3243,00^{HT}
 793505

Friteuses monoblocs

15 L - Gaz - 14 kW -
 400x700x850 mm

793505 **3243,00** 1

Éléments chauffants externes.
 Installé d'origine en gaz naturel.
 Kit propane inclus. Dotation 1
 panier + 1 couvercle. Filtre en
 option.

plancha


3402,85^{HT}
 793593

Plancha gaz 800 mm

Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson
 - 730x540 mm - 800x700x250 mm

793593 **3402,85** 1

Surface de cuisson horizontale lisse
 en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir
 amovible sous la surface de cuisson pour
 la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox **AISI304**
- Dessus **20/10** emboutis d'une seule pièce
- **Étanchéité IPX5**
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les gaz

feu vif : 10 kW / feu

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :
• La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
• Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
• Supports casserole inox



Fourneau Gaz		
E10123 2 Feux - 400x900x251 mm	1713,50	1
630438 4 Feux - 800x900x251 mm	3007,25	1

frytop



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm
E10203 **2863,50** **1**

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm
E10202 **4358,50** **1**

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

plaque induction



Plaque à induction 400 mm
2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri
793530 **7820,00** **1**

Plaque à induction 800 mm
4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri
630442 **14363,50** **1**

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

les électriques

frytop

À partir de
3323,50^{HT}
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm
793552 **3323,50** **1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm
793553 **4933,50** **1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse, 1 racloir pour plaque nervurée.

friteuse

À partir de
4013,50^{HT}
793564



1 Friteuse électrique 15 L
7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm
793564 **4013,50** **1**

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L
2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri
400x900x908 mm
793565 **4588,50** **1**

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

plan neutre

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre	
793529 400x700x250 mm pour EVO 700	701,50 1
631323 800x900x250 mm pour EVO 900	1023,50 1

soubassement pour ligne 900



7025,35^{HT}
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C
6 tiroirs - 1600x830x600 mm
793583 **7025,35** **1**

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

accessoire EVO 700 et EVO 900

Soubassements EVO 700			
1	793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm	503,70	1
	793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm	642,85	1
Soubassements / portes EVO 900			
2	793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm	838,35	1
	793515 Support central 50x50x240 mm	75,90	1
Porte EVO 700 et EVO 900			
3	793514 Porte 400x40x440 mm	169,05	1



À partir de
503,70^{HT}
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.



NEW

NEW

9487,50^{HT}
980416Fourni avec
1 panier
à anses
latérales**Friteuse turbofrit AM20 gaz**50 à 60 kg/h - 30 kW - Cuve 30 L -
500x925x900 mm

980416 9487,50 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C.
Commandes digitales avec fonction
défichage. Chauffage par 4 tuyères immergées
et brûleurs torches. Allumage électrique.

NEW

6072,00^{HT}
980438**Friteuse turbofrit C20 électrique**60 kg/h - Cuve 20 L - 20 kW
400 V tri - 400x925x900 mm

980438 6072,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C.
Chauffage par résistances oblongues blindées
inox basculantes. Commandes digitales.
Programme de fonte lente des graisses26007,25^{HT}
A3525913966,75^{HT}
980428**Sauteuse 60dm2 gaz**Gaz - 24,5 kW - 130 L utiles -
1200x925x900 mm

980428 13966,75 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal
épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre
couvercle inox 10/10, équilibré par charnière
Echtermann. Angles largement arrondis.
Large bec verseur. Chauffage par rampes
tubulaires inox ep 3,2 mm.**Sauteuse multifonction 80dm2 gaz**Gaz - 32 kW - 170 L utiles -
2000x925x450 mm

A35259 26007,25 1

Cuve entièrement soudée, Fond
bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle
isolé et contre couvercle inox 10/10,
équilibré par charnière Echtermann.
Angles largement arrondis. Large
bec verseur. Chauffage par rampes
tubulaires inox ep 3,2 mm. Régulation
séquentielle digitale. Compteur d'eau
volumétrique. Minuterie fin de cuisson.
Régulation par thermostat 0- 350°C
multicapteurs

NEW

Barre de relevage
de panier optionnelle.
ROSINOX
 GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.

NEW

100% DE ZONE DE CHAUFFE
UTILE 200° EN 2 MN**ROYAL CHEF 800**

- 1 **Friteuse haut rendement - électrique**
sur placard fermé - Cuve 15 L
13,5 kW - 800x800x1020 mm

E43700 5778,75 1

Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur
3 mm. Température de bain régulée par
thermostat électronique. Thermostat de
sécurité à réarmement manuel pour éviter
la surchauffe de l'huile.

- 2 **Plancha Optima - électrique**
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm

E43790 8619,25 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm.
Sous-plaque thermomodificateur. Goulotte
de propreté. Éléments de chauffe extra
plats, régulés par thermostat électronique
et écran tactile. Plaque de cuisson multi-
points de température.

- 3 **Fourneau 2 feux nus - gaz**
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm

E43788 2909,50 1

Brûleurs très haut rendement avec
sécurité par thermocouple et veilleuse.
Robinet à verrouillage de sécurité 4
positions. Grille fil inox sur cuvette de
propreté amovible.5778,75^{HT}
E437008619,25^{HT}
E437902909,50^{HT}
E43788

Température : 30°C à 250°C

Appareil multifonction :

- ébullition
- ébullition douce
- braiser
- cuisson à basse température
- griller
- confire
- cuisson sous vide
- cuisson de nuit

36282,50^{HT}
E36423

2x80 L

NEW



CUVES BASCULANTES

SAUTEUSE MULTIFONCTION**Sauteuse double cuves - électrique**36,9 kW - 2x80 L - Capacité 2 x GN1/1 - Dimensions fond de cuve 2 x
540x557 mm - profondeur 280 mm - Surface de cuisson 2 x 30 dm2 -
400 V tri - 1756x850x1050 mm

E36423 36282,50 1

à partir de 29,88€ par jour sur 48 mois*

grenke

E36456 Bras de levage pour paniers 546,25 1

Cadre Inox AISI 304 épaisseur 3 mm. Capot Inox AISI 304. Cuve Inox AISI 316
soudée des 2 côtés. Préchauffage à 180°C en 3 minutes. Couvercle double
isolé, robuste. Raccordements centraux d'alimentation en eau, de drainage et
d'électricité à partir du mur ou du sol. Kit de connexion pour connecter plusieurs
unités ensemble. Entrée eau R3/4". Sortie DN-50.Dotation standard : Système de remplissage automatique d'eau, jauge de niveau
liquide, sonde à cœur multipoint, vidange intégrée dans le fond de cuve avec
système électronique de fermeture/ ouverture, relevage automatique du
panier - possibilité de cuisiner dans des paniers avec couvercle fermé, capteur
de sécurité pour bras de levage du panier, douche rétractable intégrée, prise
intégrée 230 V/16 A, port USB - sauvegarde et transfert de données, HACCP
data, connexion Internet.

LA LAVERIE

accessoire de laverie

osmoseur



2034,35^{HT}
000180

Osmoseur

150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane - De 5° à 45°C - Débit
mini 350 L/h - 186 W - 230 V mono
250x560x525 mm

000180

WALO
PROFESSIONAL

2034,35 1

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartiment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.

adoucisseur



1253,50^{HT}
977500

- Protège parfaitement les machines contre l'entartrage
- Adoucisseur simple au design compact
- Entièrement automatique et facile à utiliser
- Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle

BWT

Adoucisseur d'eau compact Bestsoft 11

1440 L/h - 15 W - 270x480x532 mm

977500

1253,50 1

Système de commande numérique élargi pour une puissance et efficacité maximum. Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement.

cartouche

NEW



COMPTEUR
CONNECTÉ

À partir de
586,50^{HT}
E43698

BRITA

Kit 1ère installation Purity C1100 Clean avec compteur connecté

E43698

586,50 1

Kit 1ère installation Purity C1100 Clean Extra avec compteur connecté

E43699

586,50 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des lave-vaisselles contre le calcaire. Dérminéralisation partielle de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage manuel pour la version Extra). Facile à installer.

NEW

À partir de
276,00^{HT}
A27394

BWT

1 Tête de filtre Besthead Flexpack ø130x105 mm

A27394

276,00 1

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

A27411

293,25 1

Pour four et laverie - ø185x576 mm
Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

2494,35^{HT}
A27349



1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200

Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes
Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm

A27349

2494,35 1

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

2 A27353 Réserve d'eau 18 L

125,35 1

3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau

67,85 1

2748,50^{HT}
E24213



BWT

Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet*

*Kit de raccordement + pré-filtre

120 L/h - Osmose inversee

de +5° à +40°C - 200 W

230 V mono - 153x271x505 mm

E24213

2748,50 1

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua ROC montre principalement sa supériorité lorsque la concentration de substances dans l'eau brute est élevée ou lorsque la demande en eau pure est importante. Il garantit des résultats fiables notamment lorsqu'il est utilisé dans des fours, des combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

doseur lavage



À partir de
171,35^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Doseur lavage

171,35 1

0,6-4 L/h - 0,1 bar

E36513 Lavage & rinçage

419,75 1

1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Retrouvez nos tables
de laverie Tournus
page 105

table de laverie



À partir de
447,35^{HT}
E15000

1 Table de laverie à glissement sans bac

Largeur glissement 510 mm

E15000 600x608x830/890 mm

447,35 1

E33030 1100x608x830/890 mm

516,35 1

E33031 1600x608x830/890 mm

642,85 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.

2 Table de laverie à glissement adossée avec bac et plage

Largeur glissement 510 mm - 1 bac 400x400x300 mm

E33032 600x760x830/890 mm - bac droite

931,50 1

E33033 1100x760x830/890 mm - bac droite

1018,90 1

E33034 1600x760x830/890 mm - bac droite

1133,90 1

E33035 600x760x830/890 mm - bac gauche

931,50 1

E33036 1100x760x830/890 mm - bac gauche

1022,35 1

E33037 1600x760x830/890 mm - bac gauche

1133,90 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Percage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

3 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO

Largeur glissement 510 mm

E33038 1600x760x830/890 mm - TVO gauche

1209,80 1

E33039 1600x760x830/890 mm - TVO droite

1209,80 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Percage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

1209,80^{HT}
E33038

Lave-verres

ÉLIGIBLE À LA
SUBVENTION CARSAT

3950,25^{HT}
E18794

Lave-verres Ecomax plus G415

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :
60/120/180° - Surchauffeur 2,8 kW - doseurs
de détergent et de rinçage - 3,2 kW - 230 V
mono ou 400 V tri+N - 460x590x705 mm

E18794 G415-11D 3950,25 1

Consommation d'eau par cycle :
1,8 L. Commande à bouton unique avec
affichage digital. Bras de lavage et de rinçage
rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur
d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers
emboutis. Tamis au niveau du bac, filtre GENIUS
X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe
de vidange et de rinçage.



• Paniers 400x400 mm



NEW

ecomax
by **HOBART**



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

Hauteur de passage 440 mm
Dotations : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Laveuse à capot

- Capot fermé sur 5 côtés : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs démontables sans outils
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage



5462,50^{HT}
975706



• Paniers 500x500 mm



NEW

Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 4 cycles de lavage - Cuve 21 L
Surchauffeur 6,6 kW - Cuve 2,5kW - Pompe de lavage 0,4 kW -
Puissance totale 6 kW - 635x742x1480/1960 mm

975706 H604-10B 5462,50 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en
polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange et doseur de
détergent en option.

Lave-vaisselle à capot H615

60 casiers/h - 5 cycles de lavage : 60/90/180°
Surchauffeur 6,2 kW - Cuve 2,5kW - Pompe de lavage
0,7 kW - Puissance totale 7 kW - de détergent et de rinçage
635x742x1480/1960 mm

A98897 H615-10D 7986,75 1

Consommation d'eau par cycle : 2,2 L. Tamis au niveau du bac, filtre,
protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange.

Lave-batterie



Hauteur de passage 630 mm
Dotations : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts
- 1 support 8 plaques

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

10746,75^{HT}
E16286

ecomax
by **HOBART** plus

Lave-batterie U704

2 cycles de lavage 120/360° - 12 kW -
Hauteur de passage 630 mm
400 V tri+N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286 U704-10B 10746,75 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Les bras
de lavage et de rinçage se retirent sans outil
spécifique. Les buses à empreinte négative
empêchent le blocage. Surface plane du tableau
de commande. Contrôle électronique. Cycle
d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de
grande puissance. fonction thermostat pour
des températures garanties. Pompe de lavage
grande capacité 2,9kW. Doseurs optionnels.

Lave-vaisselle

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES
EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm
Dotations : - 1 godet
pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Hauteur de passage 425 mm
Dotations : - 1 godet
pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12
- 1 support plaques Euronorm

NEW

À partir de
2949,75^{HT}
E18795



• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :
60/120/180° - Surchauffeur 5,6 kW - Doseur de rinçage
576x604x820 mm

E18795 F504-10C sans 2949,75 1
pompe de vidange ni
doseur de détergent

E18796 F504-12C avec 3731,75 1
pompe de vidange et
doseur de détergent

Consommation d'eau par cycle : 2 L.
Bras de lavage et de rinçage rotatifs en
polypropylène. Compteur de cycles intégré,
par exemple pour la commande des
systèmes de traitement de l'eau. Supports de
casiers emboutis pour faciliter le nettoyage.
Les filtres au niveau du bac réduisent les
salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de
rinçage pour une pression optimale et doseur
de produit. Commande digitale.

4874,85^{HT}
E18798

ÉLIGIBLE À LA
SUBVENTION CARSAT



• Utilisable en lave-verres
ou lave-vaisselle

• Paniers 500x500 mm ou
Plaques Euronorm 600x400 mm

Lave-vaisselle Ecomax plus F515L 600x400

60 casiers/h - 7 cycles de lavage :
60/120/180° - Surchauffeur 6,7 kW
doseur de détergent et de rinçage - 230 V
mono ou 400 V tri+N - 600x640x825 mm

E18798 F515L-11D 4874,85 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L.
Commande à bouton unique avec affichage
digital. Bras de lavage et de rinçage rotatifs.
Buses de lavage inobstruables. Compteur
d'eau et de cycles intégré. Supports de
casiers emboutis. Tamis au niveau du bac,
filtre GENIUS X et protection d'aspiration de
la pompe. Pompe de vidange et de rinçage.

produits de lavage

HOBART

HOBART



14794,75^{HT}
A98982

Hauteur de passage
enceinte haute 440 mm
Hauteur de passage
enceinte basse 235 mm

DOUBLE LAVAGE
GAIN DE TEMPS

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

Lave-vaisselle à double compartiments TLW

7 cycles de lavage - Cuve 30 L
Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW
713x915x1510/1995 mm -
Doseur produit lavage et rinçage
avec pompe de vidange

A98982 TLW-10A 14794,75 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau
supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage
et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5
faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur
du capot. Programme spécial ustensiles pour
les éléments très sales. Détecteur de présence
de filtre. Application Smart Connect.



• Paniers 500x500 mm



2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg 90,85 1
Tous types de vaisselle

3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L 92,00 1
Pour eau douce à mi-dure

1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg 109,25 1
Spécial verres

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 B97954
Tablette désinfectante
975710 103,27 1
Pot de 15 tablettes

winterhalter®

SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

lave-verres



Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

7577,35^{HT}
130958

Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

7577,35 1

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

• Paniers 500x500 mm

lave-vaisselle



18745,00^{HT}
130959

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes
Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959

18745,00 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de démarrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

osmoseur

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3705,30^{HT}
130903

Osmoseur

90L/h - 310 W - 230 V
mono 215x505x420 mm

130903

3705,30 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres



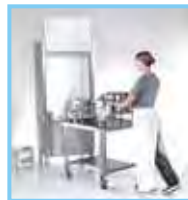
résultat de lavage / propreté et hygiène / économies
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

lave-batterie

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

19647,75^{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

19647,75 1

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

produit de lavage

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.



90,85^{HT}
130955

171,35^{HT}
130954

2

3

1

55,20^{HT}
130940



189,75^{HT}
130952

86,25^{HT}
130953

33,35^{HT}
130960



1 F420 e
Détergent liquide

130940 5 L **55,20 1**
Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2 F300

Détergent liquide
130955 12 kg **90,85 1**
Pour tous types de vaisselle

3 F8500

Détergent liquide
130954 25 kg **171,35 1**
Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate

4 F865 PLUS

Détergent pour lave-ustensiles
130952 25 kg **189,75 1**
Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

5 Sel régénérant fin

130960 500 g **33,35 1**
Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

6 B100 N

Produit de rinçage
130953 10 L **86,25 1**
Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brilliance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.

LA LAVERIE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



Lave-verres

30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Sur-
chauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur,
565x475x765 mm

130880	Panier 350x350 mm	1148,85	1
130881	Panier 400x400 mm	1288,00	1
E44149	Panier 400x400 mm avec pompe de vidange	1460,50	1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique. Doseur de rinçage intégré.

NEW

À partir de
1148,85^{HT}
130880

PRIX EN BAISSÉ

230 V
50 Hz

TECHNOLAV

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre



Lave-vaisselle

34 paniers/h - 5 programmes de lavage
5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage -
595x650x830 mm

820048	Sans pompe de vidange	1745,70	1
E14027	Avec pompe de vidange	1845,75	1

Support lave-vaisselle avec glissière

E26141	605x570x450 mm	504,85	1
---------------	----------------	---------------	---

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

NEW

PRIX LE PLUS BAS

230 V
50 Hz

Hauteur de passage 445 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres



À partir de
2495,50^{HT}
820047

Lave-vaisselle à capot

65 casiers/h - 5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 23 L - 9,66 kW
700x785x1480/1960 mm

820047	Sans pompe de vidange	2495,50	1
B49115	Avec pompe de vidange	2702,50	1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

PRIX LE PLUS BAS

400 V
50 Hz

lave-verre

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



1482,35^{HT}
130805

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE



1707,75^{HT}
130800

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

accessoires

Veetsan

EETSAN

Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	362,25	1
E24162	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz	120,75	1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 Hz	251,85	1
E24210	Kit pompe de vidange pour lave-verre simple paroi	211,60	1
E24163	Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi	149,50	1
E24209	Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi	139,15	1
E24211	Kit pompe de détergent pour lave-verre - simple paroi	174,80	1

Lave-verres LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 1 kW
Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
Doseur produit rinçage intégré

130805	Sans Adoucisseur	1482,35	1
---------------	------------------	----------------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

Lave-verres DSP1

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800	Sans Adoucisseur	1707,75	1
---------------	------------------	----------------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

À partir de
1587,00^{HT}
E24164



Hauteur de passage 315 mm
Dotation : - 1 casier à verres
- 1 insert pour soucoupe

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

À partir de
1914,75^{HT}
130801



Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Lave-verres Série S Electronique simple paroi

40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540°
Puis installée : 2,7 kW. Alternance surchauffeur 2,7 kW et cuve 2, kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1587,00	1
E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1863,00	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

Lave-verres DSP2

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW
Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés 460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	1914,75	1
B83131	Avec pompe de vidange	2024,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

lamber

À partir de
2127,50^{HT}
793484

MADE IN EUROPE

TOP QUALITÉ

230 V
50 Hz



Lave-verres type S Electronique double paroi

30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120° rinçage eau froide - Puis installée : 3,3 kW. Surchauffeur 3 kW et cuve 0,8 kW
Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux lavage - LxPxH : 460x565x715 mm

793484	Avec adoucisseur et doseur de détergent	2127,50	1
793480	Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange	2288,50	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

Lave-vaisselle

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

2397,75^{HT}
 130806

Lave-vaisselle SL4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **2397,75 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

• Paniers 500x500 mm

PRIX
LE PLUS
BAS

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

400 V
50 Hz

MADE IN
EUROPE

Hauteur de passage 370 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
2850,85^{HT}
 130803

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

Lave-vaisselle DSP4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur **2850,85 1**
130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **3105,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

Laveuse à capot

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Lave-vaisselle LS5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807 **3300,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
4082,50^{HT}
 130804

• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option

400 V
50 Hz

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers

3300,50^{HT}
 130807

• Paniers 500x500 mm

MADE IN
EUROPE

PRIX
LE PLUS
BAS

400 V
50 Hz

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

Lave-vaisselle DSP5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x755x1460/1880 mm
130804 Sans adoucisseur **4082,50 1**
130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4242,35 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

• Paniers 500x500 mm

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 plates ø24 cm

3996,25^{HT}
 793488

• Paniers 500x500 mm

MADE IN
EUROPE

400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

Kit 6 casiers OFFERT

Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150° - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 746x877x1549/2026 mm
793488 **3996,25 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø24 cm

4726,50^{HT}
630427

• Paniers 500x500 mm



COMMANDE
ACCESSIBLE GRÂCE
À L'EMPLACEMENT
EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150°
- Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve
3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)
- doseur produit lavage et rinçage -
746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4726,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie
inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox.
Double filtre d'aspiration de pompe de lavage.
Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande
électronique avec auto-diagnostic. Pompe de
rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

Laveuse avec condenseur

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

7176,00^{HT}
131302

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle L21 RGB avec condenseur

3 cycles de lavage 120/180/240°
Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit
lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

131302 **7176,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et
rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les
différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle
phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres
digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois,
emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en
cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du
capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol
rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour assiettes

7900,50^{HT}
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

• Paniers 500x500 mm



72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150°
Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale
12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent
667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **7900,50 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages
façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage,
cuve, piètement. Double filtre d'aspiration pompe de
lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air
gap permettant un débit constant du rinçage à une
température constante de 85°C.



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

5077,25^{HT}
630264



• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
5721,25^{HT}
130610

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm



Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauf-
feur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et
rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **5721,25 1**

130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **6497,50 1**

130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **667,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire.
Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et
rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier
inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox.
Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles.
Programmation complète de tous les paramètres de lavage.
Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve.
Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve
intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs
encastrés en option : nous consulter. *sur commande*

8538,75^{HT}
130828

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

• Paniers 500x500 mm
600x500 mm

Tables
et casiers
en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE
INTERACTIF AVEC
PROGRAMMATION COMPLÈTE
DE TOUTS LES PARAMÈTRES !

Lave-vaisselle électronique L305-dy

60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180° +
cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9
kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage
et rinçage - 670x765x1700 mm

130828 **8538,75 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire.
Branchement eau froide. Condenseur de buées avec
récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyant.
Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

produits d'entretien



- 1 Liquide lavage machine**
006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **19,78 4**
006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **15,18 4**
 Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.
- 2 Liquide rinçage machine**
006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **21,39 4**
006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **19,78 4**
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
- 3 Liquide rinçage machine Pour eau dure**
006106 Bidon 5 L **6,61 3**
 Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure. Sallosphère moon
- 4 Pour eau douce et moyennement dure**
006000 Cartouche 355 g **23,69 6**

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Liquide lavage machine

- 5 006123** Eau dure 10 L **55,20 1**
6 006161 Eau douce 20 L **61,64 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Liquide lave-batterie

- 006174** Bidon 24 kg **80,85 1**
 Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

Liquide rinçage machine

- 006172** Eau dure 20 L **81,08 1**
006170 Eau douce 20 L **66,59 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 compartiment plateau
 - 1 panier générique

9027,50^{HT}
630024



Lave batterie P700-dy-P
 30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm

630024 9027,50 1
 Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtrés en cuve intégraux.

machine à avancement

NEW

16272,50^{HT}
E10258



PLUS BESOIN D'UNE DOUBLE CAPOT

Laveuse ZSR10
 100 casiers/h - Surchauffeur 2 kW
 Cuve 2 kW - 25,2 kW
 1260x1060x1970/2095 mm

E10258 16272,50 1
à partir de 13,40€ par jour sur 48 mois* grenke

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversant. Panneau de commande tactile intuitif. Soupape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchoir sur site.

Accessoires

- D23814** Kit condenseur **1719,25 1**
D23771 Tunnel de séchage linéaire **4835,75 1**
D23847 Sas anti-éclaboussure **534,75 1**
793491 Kit d'arrêt d'urgence pour avancement automatique **258,75 1**



spécial boulangerie

Option double casiers

À partir de
3904,25^{HT}
130845



Hauteur de passage 410 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour 22 assiettes
 - 1 panier générique
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux

Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

- 130845** Sans pompe de vidange **3904,25 1**
130846 Avec pompe de vidange **4122,75 1**
131300 Option double casiers **166,75**

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. Filtrés en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

- 632175** Avec pompe de vidange **5318,75 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Compatible format
 600x400 mm
 Cuve battue jusqu'à 40 L

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 panier inox

8038,50^{HT}
130822

IDÉAL POUR LE LAVAGE
 DE TOUS LES USTENSILES DE
 PÂTISSERIE



Lave ustensiles multifonction P550

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

- 130822 8038,50 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrés en cuve automatique.

LA BLANCHISSERIE

laveuse & séchoir

2472,50^{HT}
E23246

laveuse


2978,50^{HT}
E24150

Eberhardt
WASCHMASCHINEN

Lave linge WS 661

Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 kW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide
E24150 Avec pompe de vidange **2978,50 1**

Lave linge WS 971

Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 kW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude
E20653 **4680,50 1**

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.


3069,35^{HT}
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibras, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

ASKO
PROFESSIONAL

Lave linge professionnel

Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N) 50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **3069,35 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

séchoir

Eberhardt
WASCHMASCHINEN

Sèche-linge DS661

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 kW - 600x640x850 mm
E23246 Condenseur **2472,50 1**

Sèche-linge DS971EV

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 kW - 630x840x900 mm
E24149 Evacuation **3240,70 1**

Sèche-linge DS971CO

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm
E23210 Condenseur **4092,85 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.



lessive et assouplissant



- 1** **Lessive liquide**
006401 Bidon 5 L **8,74 3**
- 2** **Econet Easy'matic lessive atomisée**
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **40,14 1**
- 3** **NK Pure'Kleen - Lessive désinfectante - bactéricide levuricide***
006702 Sac 13,5 kg **56,93 1**
- 4** **Assouplissant**
006504 Bidon 5 L **6,56 3**


4657,50^{HT}
E24148

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Lave-linge SP10

Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 kW - 400 V tri - 683x704x1027 mm
E24148 Avec pompe de vidange **4657,50 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.


2259,75^{HT}
E16299

- Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir SD10

Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16299 **2259,75 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.

2961,25^{HT}
E16298

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir à condenseur C-DRYER

Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16298 **2961,25 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).



myPRO
by Electrolux Professional

myPRO & myPRO^{XL}

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



2150,50^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®
Tambour 8 kg (67 L)
Essorage : 1 400 tr/min
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)
850x597x624 mm

996007 2150,50 1
Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.



2001,00^{HT}
E24152

Séchoir à pompe à chaleur MyPro®
Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V
mono 50 Hz - 596x625x850 mm

E24152 2001,00 1
Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.



- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm

988280 3793,85^{HT} 1
Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



2518,50^{HT}
988281

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm

988281 2518,50 1
Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition MyPro®
988282 220,80 1



Kit de superposition MyPro®
631055 240,35 1



Socle
630197 539,35 1

gamme industrielle



À partir de
11879,50^{HT}
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm

975785 11879,50 1

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm

975786 13442,35 1

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
5577,50^{HT}
975787

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial
- Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
- Filtre auto-nettoyant

T 11

11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm

975787 5577,50 1

T 16

16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm

975788 6376,75 1

accessoires de buanderie



Retrouvez nos
accessoires
de buanderie



LE MOBILIER

intérieur & extérieur



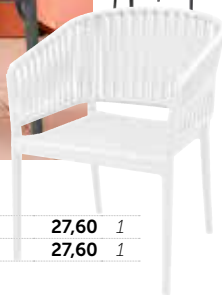
74,75^{HT}
E17873

Fauteuil Portofino

E17873	Blanc	74,75	1
E17874	Taupe	74,75	1
E17875	Anthracite	74,75	1
E17876	Noir	74,75	1

Coussin Portofino

E17879	Coussin dossier	27,60	1
E17880	Coussin assise	27,60	1
Coussin anthracite			



Chaise Rio

46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16906	Jaune	102,35	1
E16907	Verte	102,35	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

À partir de **79,35^{HT}**
E17082

Chaise Bali

45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg

E17081	bleu	102,35	1
E17082	Gris chiné	79,35	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage textilène.

102,35^{HT}
E16906



À partir de **51,75^{HT}**
010071

Chaise Helen

010071	Noir	51,75	1
010072	Taupe	51,75	1
010073	Vert olive	51,75	1
E17878	Marsala	51,75	1

Fauteuil Paris

010068	Noir	56,35	1
010069	Taupe	56,35	1
010070	Vert olive	56,35	1
E17877	Marsala	56,35	1

Tabouret Helen75

E17869	Noir	71,30	1
E17870	Taupe	71,30	1
E17871	Vert olive	71,30	1
E17872	Marsala	71,30	1



71,30^{HT}
E17869

113,85^{HT}
E16904



102,35^{HT}
E16908



Chaise Jakarta

45x59x88,5 cm - 4 kg

E16904	113,85	1
--------	--------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

Chaise Mexico

46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16908	102,35	1
--------	--------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

67,85^{HT}
009030



Fauteuil Walis

55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030	Moka	67,85	1
--------	------	-------	---

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



À partir de **74,75^{HT}**
009028

Chaise Rotin

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

009028	Beige noir	74,75	1
--------	------------	-------	---

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009027	Beige noir	79,35	1
--------	------------	-------	---

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de **48,30^{HT}**
009523



Chaise Florida

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523	Anthracite	48,30	1
--------	------------	-------	---

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524	Anthracite	51,75	1
--------	------------	-------	---

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

plateau

DERNIÈRES PIÈCES À SAISIR



CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm

COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



Plateaux stratifiés

	CLASSIC LINE						COMPACT LINE	
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm				
Industriel	008987	74,75	008989	86,25	008991	159,85	-	-
Marbre blanc	008988	74,75	008990	86,25	008992	159,85	-	-
Atacama cherry	008910	74,75	008920	86,25	008930	159,85	-	-
Zinc	008912	74,75	008922	86,25	008932	159,85	-	-
Washington pine	008915	74,75	008925	86,25	008935	159,85	-	-
Dark slate	008916	74,75	008926	86,25	008936	159,85	008818	132,25

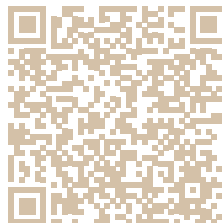


Plateaux cerclé

E23765	Marbre blanc	136,85	2
E23766	Aurum	136,85	2

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieur et 30 mm sur le chant.

topalit



ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS



Également disponible en gris : **NOUS CONSULTER**

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg

1 009125 Époxy noir **63,25** 1
Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg

009126 Époxy noir **66,70** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout

Athena Hauteur 110 cm - 10 kg
2 009107 Époxy noir **67,85** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena

Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg
3 009127 Époxy noir **85,10** 1
max 120x80 cm.



Pied de table Retro 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg

1 009060 Époxy noir **67,85** 1
Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table Retro 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir **72,45** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout Retro 3 branches
48x110 cm - 13,5 kg

2 009062 Époxy noir **79,35** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau.
Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



1 Pied de table X-One
Hauteur 71 cm - 7,5 kg

009770 Noir **102,35** 1
009771 Gris **102,35** 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

2 Pied de table double X-One
Hauteur 71 cm - 14 kg

009766 Noir **205,85** 1
009765 Gris **205,85** 1
Plateau max 120x80 cm.

3 Pied de mange-debout X-One
Hauteur 108 cm - 8,7 kg

009768 Noir **136,85** 1
009767 Gris **136,85** 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

mobiliers de réception



Table ronde Congrès

Blanc / structure noir
E36947 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg **120,75** 1
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg **182,85** 1
8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.

Table rectangulaire Congrès
Blanc / structure noir

009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg **67,85** 1
E36944 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg **79,35** 1
6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.

Mange-debout Congrès
ø80x110 cm - 7 kg

E36949 Blanc / structure noire **40,25** 1

Housse pour mange-debout

E37495 Blanc **11,39** 1
E37496 Noir **11,39** 1



25,30HT
E36948

Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg
E36948 **25,30** 4

28,75HT
009098

Chaise haute CONGRÈS
47x61x133 cm - 5,25 kg
009098 **28,75** 4
Assise et dossier blanc, structure noire

Chariot pour tables pliantes rectangulaires

009298 **678,50** 1
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes

009299 **563,50** 1
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

LES BONS PLANS & EPI

5,41^{HT}
006352

40 DOSES

- Détergent
- Désinfectant
- Désodorisant

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L

006352 5,41 6
Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !

5,75^{HT}
006939

Spray suroodorant linge

006939 Thé vert **5,75 6**

006938 Lin **5,75 6**

Pulvérisateur 500 mL. Puissant désodorisant suroodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

À partir de
9,20^{HT}
914707JUSQU'À
ÉPUISEMENT12,54^{HT}
140745JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc **12,54 1**

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.

14,84^{HT}
140744JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **14,84 1**

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

Poubelle

	Inox		Acier blanc
3 L	914707	9,20	914724 9,09 1
5 L	E35129	10,35	914725 9,78 1
12 L	914701	25,88	914720 16,10 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

EPI

3,11^{HT}
340570

Gant vinyle non poudré blanc

340570 Taille S **3,11 1/10**
340571 Taille M **3,11 1/10**
340572 Taille L **3,11 1/10**
340573 Taille XL **3,11 1/10**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

3,34^{HT}
340577

Gant nitrile non poudré bleu

340574 Taille S **3,34 1/10**
340575 Taille M **3,34 1/10**
340576 Taille L **3,34 1/10**
340577 Taille XL **3,34 1/10**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



Gant nitrile non poudré noir

342227 Taille S **4,03 1/10**
630245 Taille M **4,03 1/10**
630244 Taille L **4,03 1/10**
342228 Taille XL **4,03 1/10**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

4,72^{HT}
345558

Gant latex non poudré blanc

345558 Taille S **4,72 1/10**
345559 Taille M **4,72 1/10**
345560 Taille L **4,72 1/10**
345561 Taille XL **4,72 1/10**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

5,98^{HT}
3422242,76^{HT}
340579

Calot réglable en papier fond ajouré

342224 Extra blanc **5,98 100/1000**
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.
Longueur 27 cm.

Charlotte clip

340579 Blanc **2,76 100/1000**

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

3,39^{HT}
340578

Tablier de protection jetable

340578 **3,39 100/1000**

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.

armoire à pharmacie

22,43^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge

Sans contact - Frontal et auriculaire

909975 **22,43 1**

Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.

28,64^{HT}
E35198

NEW

Armoire à pharmacie 1 porte

E35198 Acier blanc - 450x350x150 mm **28,64 1**

140732 Kit de secours 3/5 personnes **52,90 1**

Acier poudré epoxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.



LE LINGE

lessive & assouplissant

lessive liquide



8,74^{HT}
006401

Lessive liquide

006401 Bidon 5 L 8,74 1/3

Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques
pour une blancheur éclatante



9,66^{HT}
006503

Lessive liquide

006503 Bidon 5 L 9,66 1/3

Lessive pour tous types de textiles.

lessive tablette

Pouvoir détachant renforcé
Activateur de blanc



38,99^{HT}
006706

NK Linge'Tabs lessive tablette bactéricide levuricide

006706 Seau 3,125 kg 38,99 1

Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les tâches
de sang, oeuf,
protéine, urine...



35,08^{HT}
006700

CS Artic'Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage

006700 Boîte 7 kg 35,08 1

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.



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

7,82^{HT}
004839

Détaillant Génie

004839 Pulv. 500 ml 7,82 1/12

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



23,46^{HT}
E11335

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



Skip lessive capsule

E11335 Linge couleur 23,46 1

46 pastilles.

Efficace sur tâches colorées
(thé, sang, café)

17,71^{HT}
961252



Skip lessive tablettes

961252 Linge couleur 17,71 1

64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.



À partir de
40,14^{HT}
006703

Econet Easy'Matic lessive atomisée

006703 Sac 20 kg 40,14 1

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



56,93^{HT}
006702

Efficace
sur les tâches
de sang, oeuf,
protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide

006702 Sac 13,5 kg 56,93 1

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.

SPÉCIAL HÔTELLERIE



39,91^{HT}
006717

CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail

006717 Sac 15 kg 39,91 1

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.



57,39^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg 57,39 1

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



85,68^{HT}
006708

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée

006708 Sac 15 kg 85,68 1

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

assouplissant



5,41^{HT}
006400

Assouplissant textile

006400 Bidon 5 L 5,41 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant
classique, une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée
et les vêtements sont moins rêches



6,56^{HT}
006504



Assouplissant STAR LINGE

006504 Bidon 5 L 6,56 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

éponge



1,04^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton

007132 n°4 - 12x8x3 cm **1,04** 10/100

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,61** 10/80

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 n°8 - 15x11x4 cm **2,36** 10/40

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.

Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



24,73^{HT}
007139

Éponge gros travaux Sachet

007139 14,2x9,2x6 cm **24,73** 9

Prix du sachet, vendu par sachet de 9, carton de 54.

Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



1,04^{HT}
007136

Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm Sachet/Carton

007136 Rose **1,04** 10/120

007135 Bleue **1,04** 10/120

Prix unitaire. Vendu au paquet de 10.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



5,18^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm **5,18** 1

007144 Vert - 14 cm **5,18** 1

007145 Noir - 14 cm **5,18** 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.



6,33^{HT}
914797

Éponge tampon vert Sachet/Carton

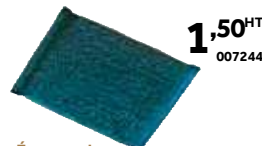
914797 PM - 11x7x2,2 cm **6,33** 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm **8,40** 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale.



1,50^{HT}
007244

Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm **1,50** 2

Prix unitaire. Vendu par 2

Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



7,02^{HT}
342180



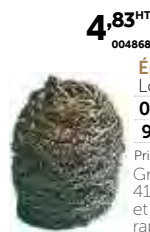
2,59^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm **2,59** 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.

Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



4,83^{HT}
004868

Éponge boule inox

Lot de 10

004868 40gr **4,83** 1

914310 60gr **6,79** 1

Prix du paquet de 10.

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour recurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

Gant de plonge nitrile - vert

342180 Taille L 8 **7,02** 1/12

342183 Taille XL 9 **7,02** 1/12

342182 Taille XXL 10 **7,02** 1/12

Vendu au paquet de 12 paires.

lavette & microfibre



5,52^{HT}
007350

L'INDISPENSABLE



Lavette super 50x35 cm

007350 Bleu **5,52** 1

007351 Rouge **5,52** 1

007352 Jaune **5,52** 1

007353 Vert **5,52** 1

007354 Blanc **5,52** 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



1,04^{HT}
007147



Carré microfibre 40x40 cm

007147 Bleu **1,04** 1

007149 Rose **1,04** 1

007148 Jaune **1,04** 1

007150 Vert **1,04** 1

Prix à la lavette. Vendu au paquet de 5. 100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



3,34^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM

039430 Bleu **3,34** 1

039432 Rouge **3,34** 1

039433 Jaune **3,34** 1

039431 Vert **3,34** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet. Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



6,04^{HT}
007518



Lavette MicroTuff 36x36 cm

007518 Bleu **6,04** 1

007507 Jaune **6,04** 1

007504 Rouge **6,04** 1

007506 Vert **6,04** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet. Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

NEW

3,68^{HT}
E37406



LAVETTES NANOFIBRES
AVEC PICTOGRAMMES

Lavette HACCP imprimée

E37406 Bleue - Surface vitrée **3,68** 10

E37409 Jaune - Cuisine **3,68** 10

E37408 Verte - Bureau **3,68** 10

E37407 Rose - Sanitaire **3,68** 10

Prix de la lavette. Vendu en paquet de 10.



22,43^{HT}
007525

Carré microfibre 40x38 cm

MicronQuick

007525 Bleu **22,43** 1

007527 Jaune **22,43** 1

007526 Rouge **22,43** 1

007528 Vert **22,43** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet. Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

torchon

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

4,95^{HT}
153092



Lavette inox personnalisable

153092 40x40 cm **4,95** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10

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



23,58^{HT}
007372

Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth

007372 38x42 cm **23,58** 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.

14,38^{HT}
153093



SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique



Essuie-verres

153093 50x70 cm **14,38** 10

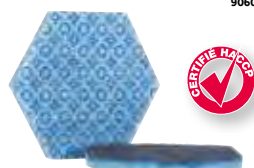
Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.

LA BROSSERIE

alimentaire

abrasif spécifique



1,44^{HT}
906098

Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1

906098 Ø 139 mm 1,44 15

Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.

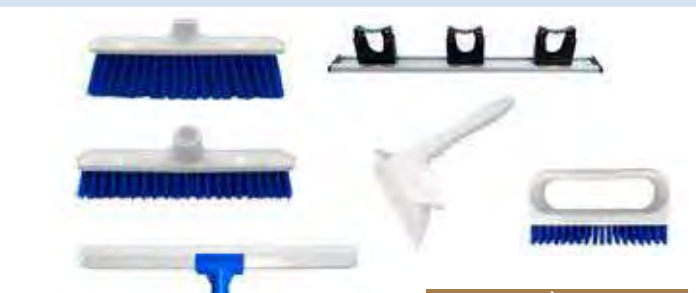


À partir de
3,22^{HT}
914313

Poignée tampon Hi-Pro 130x70 mm

914313 Pourpre 3,22 6
914316 Noire 3,22 6

Prix unitaire, vendu par sachet de 6.
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.



Kit brosse alimentaire

E24194 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 angles. Manche non incl.

7,25^{HT}
007056

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - Ø25x140 cm

007056 Fibre de verre Blanc 7,25 1

007045 Aluminium 5,18 1



brosse & raclette



8,63^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm

007110 Blanc 8,63 1

007109 Rouge 8,63 1

007107 Jaune 8,63 1

007106 Bleu 8,63 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



10,24^{HT}
007112

Brosse à main 20 cm

007112 Blanc 10,24 1

007111 Bleu 10,24 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



9,55^{HT}
007113

Brosse étroite 37 cm manche long

007113 Blanc 9,55 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



7,25^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc 7,25 1

007086 Bleu 7,25 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



7,53^{HT}
007095

Balayette droite fleuri - 29 cm

007095 Blanc 7,53 1

007091 Bleu 7,53 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



9,20^{HT}
007105

Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

007105 Blanc 9,20 1

007101 Bleu 9,20 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



4,14^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière

007116 Blanc 4,14 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix 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.



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.

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.



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.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur

007069 Bleu 14,38 1

007070 Blanc 14,38 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 29 cm - doux

007061 Blanc 10,47 1

007059 Vert 10,47 1

007058 Jaune 10,47 1

007057 Bleue 10,47 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - doux

007065 Blanc 14,03 1

007064 Rouge 14,03 1

007066 Vert 14,03 1

007062 Bleu 14,03 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



5,18^{HT}
007045

Manche - Ø25x140 cm

007045 Aluminium 5,18 1

007056 Fibre de verre blanc 7,25 1

Support balai Toolflex

007120 3 clips - 500 mm 23,58 1

007158 5 clips - 900 mm 32,78 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.

9,09^{HT}
007159

Clip pour support balai Toolflex

007159 9,09 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.



7,02^{HT}
007115

1,73^{HT}
007114

1 Brosse à angle double

007114 Blanc 1,73 10

Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

2 Brosse à angle avec poignée

007115 Blanc 7,02 12

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

Rinçage en machine



Convient pour
les eaux très dures

6,61^{HT}
006106



ViTal

Liquide rinçage machine

006106 Bidon 5 L **6,61 1/3**
Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



À partir de
19,78^{HT}
006162

Évite la formation de
traces ou voiles et donne
l'éclat à la vaisselle



Liquide rinçage machine

Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **21,39 1/4**

006172 Bidon 20 L **81,08 1**

Pour eau douce

006162 Bidon 5 L **19,78 1/4**

006170 Bidon 20 L **66,59 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

- Super concentré
- Non moussant
- Efficace dès 60°C

NEW



19,78^{HT}
004746

Agent de rinçage machine

Toutes eaux

004746 Bidon 5 L **19,78 1/2**

Permet l'obtention rapide d'une vaisselle sèche, étincelante et sans taches même à basse température. Il est efficace dès 60°C sans augmentation de dosage.

détertrant



8,74^{HT}
006502



ViTal

Détertrant machine

006502 Bidon 5 L **8,74 1/3**

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



À partir de
31,05^{HT}
975720

Utilisation économique
pour une propreté
étincelante



Liquide de rinçage machine TOP clin

Toutes eaux

975720 Bidon 5 L **31,05 1/2**

Prix unitaire, vendu par 2.
Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.



À partir de
59,80^{HT}
E30856

NEW

Effet déperlant
accélère
le séchage



Liquide de rinçage machine

Toutes eaux

E30856 Bidon 10 L **59,80 1**

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels.

doseur lavage



À partir de
171,35^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar **171,35 1**

E36513 Lavage & rinçage 1-4 L/h - 3 bar **419,75 1**

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.



21,05^{HT}
006159



Détertrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **21,05 1/4**

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

plonge manuelle



2,07^{HT}
006103

Très efficace,
il dissout les graisses
les plus tenaces

6,50^{HT}
006104



ViTal

Détergent plonge manuelle

006104 Bidon 5 L **6,50 1/3**

006103 Flacon 1 L **2,07 1/12**

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.



8,97^{HT}
006164

NEW



Liquide lavage plonge 15

006164 Bidon 5 L **8,97 1/4**

À diluer. Produit moussant avec un bon pouvoir mouillant et dégraissant. Peut s'utiliser également pour le nettoyage des sols et des murs.



17,94^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **17,94 1/4**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.

DILUTION
5 À 10 ML/L

18,40^{HT}
975721



- Sans parfum ni colorant
- Excellente performance de nettoyage
- Utilisation économique pour une propreté étincelante



ECOLAB

Détergent Manual Dish

975721 Bidon 5 L **18,40 1/2**

Prix unitaire, vendu par 2.
Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.



4,72^{HT}
006900

Puissant pouvoir
dégraissant

20,13^{HT}
006901



Liquide lavage plonge manuelle

006901 Bidon 5 L **20,13 1/4**

006900 Flacon 1 L **4,72 1/12**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

DÉSINFECTANT

11,44^{HT}
006105



Détergent désinfectant plonge manuelle

006105 Bidon 5 L **11,44 1/3**

006110 Bouteille 1 L **6,84 1/12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

pompe doseur

- Pas d'alimentation en eau ou électricité.
- Installation rapide.



Pompe de dosage manuelle

006072 **74,75 1**

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.

Fait briller, sans laisser
de trace ni auréole calcaire



5,23^{HT}
006126

16,33^{HT}
006125



Liquide lavage plonge manuelle

IdeGreen Bidon 5 L **16,33 1/2**

006126 Flacon 1 L **5,23 1/12**

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoyage, dégraisse les couverts et la vaisselle.

LA CUISINE désinfection & dégraissage

centrale de lavage

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet

392,15^{HT}

1

218,50^{HT}

NEW

1 Centrale de désinfection
006067 392,15 1

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

2 Centrale de désinfection simplifiée
E36512 1 produit 218,50 1
tuyau 15 m

Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.
- Système modulable pour application multi-débits et multi-produits.

À partir de
138,58^{HT}
006070



Système de dilution automatique

14l/min 138,58 1

006070 1 produit à bouton 4l/min 300,15 1

006071 4 produits à levier

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

642,85^{HT}

006069

Enrouleur automatique - avec pistolet anti-choc plastique
006069 642,85 1

Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

Support pivotant

909436 110,40 1

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.



À partir de
96,49^{HT}
006052

69,92^{HT}

006068

Tuyau

006052 Tuyau 15 m 96,49 1

006053 Tuyau 20 m 120,64 1

006054 Tuyau 25 m 157,55 1

Pistolet anti-choc plastique

006068 69,92 1

produit pour centrale



11,44^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant

006100 Bidon 5 L 11,44 1/3

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.

21,97^{HT}
006150



Dégraissant désinfectant alimentaire

006150 Bidon 5 L 21,97 1/4

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

- Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent
- Bactéricide, levuricide, virucide



47,73^{HT}
006133



Dégraissant désinfectant acide IdeGreen

006133 Bidons de 5 L 47,73 1/4

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

23,17^{HT}
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant

006166 Bidon 5 L 23,17 1/4

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

20,13^{HT}
907665



DYACIL MAXI*

907665 Bidon 5 L 20,13 1/2

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN14476.

désinfectant surface haute

sans rinçage

6,67^{HT}
B58823

Bactéricide, levuricide, virucide



Désinfect'alim SR V Ecocert

B58823 Pulv. 750 ml 6,67 1/6

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 14476.



39,91^{HT}
006456

Bactéricide levuricide fongicide virucide



Désinfectant ECOCERT sans rinçage

006456 Bidon 5 L 39,91 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



Désinfectant sans rinçage

006152 Pulv. 750 ml 7,82 1/12

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitaines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



Bactéricide levuricide fongicide virucide

16,68^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes

200 lingettes 006160 16,68 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

avec rinçage

4,03^{HT}
E16700

Dégraissant désinfectant avec rinçage

E16700 Pulv. 750 ml 4,03 1/12

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



5,52^{HT}
006134

Prêt à l'emploi Bactéricide, levuricide, virucide

Nettoyant désinfectant IdeGreen

006134 Vaporisateur 750 ml 5,52 1/6

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

désinfection fruits & légumes

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

11,85^{HT}
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes

006169 Bidon 5 L 11,85 1/4

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.



décapant / dégraissant



6,79^{HT}
006127

Agit rapidement,
même sur les surfaces
très encrassées



Décapant four IdeGreen

006127 Vaporisateur 750 ml **6,79 1/6**
Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

NEW

5,87^{HT}
E30858

- Efficace sur graisses cuites et carbonisées
- Action rapide en 1 à 2 mn
- Idéal pour fours, friteuses, planchas, plaques de cuisson, rotissoires, grills, hottes aspirantes et bouches d'aération



Dégraissant décapant graisses cuites

006127 Pulvérisateur 750 ml **5,87 6**
Prix unitaire. Vendu au carton de 6.
Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.



4,83^{HT}
004778

- Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
- Prêt à l'emploi
- Dégage une agréable sensation de propreté



Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro

004778 Pulv. 650 ml **4,83 1/12**
Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...

spécial plancha

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine
totalement les graisses
cuites et carbonisées
en moins d'une minute



6,84^{HT}
006925



Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **6,84 1/6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



10,93^{HT}
006501

Formule
renforcée



Décapant four

006501 Bidon 5 L **10,93 1/2**
Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Rincage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

20,13^{HT}
006153



Décapant four

006153 Bidon 5 L **20,13 1/2**
Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.



15,53^{HT}
006903



Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **5,64 1/6**
006903 Bidon 5 L **15,53 1/4**
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébiles).

décapant friteuse

Élimine rapidement
et efficacement
les graisses carbonisées
Agit en profondeur



16,79^{HT}
006173



Dégraissant friteuse et graisses cuites

006173 Bidon 5 L **16,79 1/4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.

nettoyant lustrant

- Puissant auto nettoyant
- Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
- Nettoyage à chaud ou à froid



À partir de
9,89^{HT}
004820

JEX Four

004820 Vaporisateur 1 L **9,89 1**
004811 Bidon 5 L **39,10 1**
Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

inox

5,98^{HT}
007750

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



Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750 ml **5,98 1/6**

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

NEW

7,48^{HT}
E35070

- Convient à l'inox, l'aluminium et le chrome
- Fait briller les surfaces
- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites



Nettoyant lustrant spécial inox écologique

E35070 Pulvérisateur 750 ml **7,48 6**

Prix unitaire, vendu en carton de 6.
Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.

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 1/6**

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.

nettoyant multi-surfaces

15,53^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L **15,53 1/4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans aggraver le support. Brillante et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

SANS PHOSPHATE

24,73^{HT}
006131



Nettoyant multiusages IdeGreen

006131 Bidon 5 L **24,73 1/4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.

Agit rapidement,
même sur les surfaces
très encrassées

23,23^{HT}
006128



Dégraissant graisses cuites IdeGreen

006128 Bidon 5 L **23,23 1/2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

À base d'ingrédient
d'origine végétale
respectant les
critères
de biodégradabilité



Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **18,63 1/2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

Détergent dégraissant
universel concentré

25,88^{HT}
006224



Vigor Universel surpuissant

006224 Bidon 5 L **25,88 1/2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

L'HYGIÈNE des mains

distributeur savon vrac



14,84^{HT}
006413

Distributeur savon 1L

006413 Azur fumé 14,84 1

Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



21,28^{HT}
601263

Distributeur savon

800 mL - 110x106x206 mm

601263 21,28 1

007135

Robuste
Fermeture à clé



25,65^{HT}
602259

Distributeur de savon

1 L - 110x99x245 mm

602259 25,65 1

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique.

savon doux

2,76^{HT}
006927



Savon Pouss Mouss

006927 500 mL 2,76 1/12

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



7,02^{HT}
006108

Savon crème mains

006108 Bidon 5 L 7,02 1/3

Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous types de distributeurs de savon.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT

90,85^{HT}
909417



Savon mains S4

1 L - 92x92x240 mm

909417 90,85 6

Prix au carton. Carton de 6 cartouches.

Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



6,90^{HT}
006920

Savon crème

006920 Bidon 5 L 6,90 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

bactéricide



12,08^{HT}
006922

Savon mains bactéricide

006922 Bidon 5 L 12,08 1/4

Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276 - EN 13727 - EN 14476



NEW

19,32^{HT}
E23627

Lotion lavante désinfectante

E23627 Bidon 5 L 19,32 1/4

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. EN 14476 - EN 1276 - EN 1499 - EN 1650

gel hydroalcoolique



6,67^{HT}
006924

Gel hydro alcoolique

006924 500 mL 6,67 1/6

Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

savon atelier

54,05^{HT}
006281

Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L 52,90 2

006281 Support métal 54,05 1

006280 Pompe noire 17,83 1

plastique

Prix du bidon. Carton de 2 bidons

Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.



sèche mains



415,15^{HT}
602272

Sèche mains automatique Copt'air

230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA

602272 Blanc 415,15 1

Anti-vandalisme. Buse tournante.



À partir de
782,00^{HT}
602252

Sèche mains automatique Exp'air

230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA

602252 Blanc 782,00 1

602254 Noir 862,50 1

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

L'ESSUYAGE

essuie mains auto cut



Distributeur Autocut

36,8x22x35 cm

E16663 21,28 1

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut

2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m

E16664 41,40 1

Prix du colis de 6 rouleaux

67,85^{HT}
152536



À partir de
25,07^{HT}
152522

Distributeur Autocut

29x22x38 cm - laize 20 cm - longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide 67,85 1

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut

152522 Lot de 6 bobines ø39 mm 25,07 1

2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m

152523 Lot de 6 bobines ø39 mm 32,20 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines ø39 mm 56,93 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc

CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



136,85^{HT}
909333



Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1

2 plis - Qualité Advanced

150 m x 21 cm

909333 Lot de 6 bobines 136,85 1

NEW

ø45 mm



33,93^{HT}
152551



Essuie main rouleau blanc Autocut

150mx6 - 2 plis ouatés - Laize de 20 cm

152551 Blanc 33,93 6

Utilisation dans les appareils muraux avec système de découpe intégré du type LH11 - LH02 - LH27 - LH28

essuie mains formats



Distributeur d'essuie-mains pliés

ABS - 265x110x340 mm

Pour 400 à 600 feuilles

140980 21,85 1

Capot ABS blanc, chassis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



Distributeur zig-zag valor ABS

140745 Blanc 12,54 1

Capot ABS. Fermeture à clé.

Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



Essuie-mains classic - 2 plis V

006793 12x250 Formats 24,04 1

Papier cellulose blanc. Largeur

panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

89,70^{HT}
E37284



Essuie-mains Tork Xpress

Compressés doux H2

Interfolié - 2 plis

Qualité premium - 242x212 mm

E37284 2700 formats 89,70 1



Essuie-mains confort - 2 plis Z

006751 25x150 Formats 32,09 1

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur

panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

devidage central



À partir de
16,79^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini"

145x136x275 mm - Bobine ø130 mm

601261 Pour 200 feuilles 16,79 1

Fonctionne avec **152525** [2], **152544** [3], **152546** [1]

Distributeur bobine "Maxi"

230x230x310 mm - Bobine ø205 mm

140743 Pour 450 feuilles 25,88 1

Capot ABS blanc, chassis ABS gris, 4 points de fixation. Fonctionne avec **152547** [1]



Essuie-mains bobine - 200 formats Star

2 plis gaufré collé - 20x25 cm

1 **152547** Blanc 21,28 1

Prix du colis

100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital

2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

2 **152525** 12,08 1

Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm

3 **152544** Blanc 15,81 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm

4 **152546** Blanc 26,45 1

Prix du colis

Lot de 6 bobines.

bobine 1000 formats



20,13^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Lot de 2 bobines 20,13 1

Chamois

Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée.



21,39^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc 21,39 1

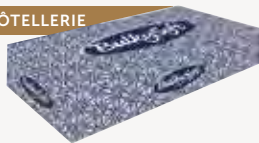
Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

mouchoir & essuie-tout

40,25^{HT}
006783

SPECIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc **40,25** 1

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

33,93^{HT}
152527



Essuie-tout ménager 50 formats

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 23x22 cm

152527 Blanc **33,93** 1

Prix au colis de 40 rouleaux. Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 40 rouleaux.

papier toilette petit rouleau

29,33^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats

2 plis **006789** Blanc **29,33** 1

Colis de 96 rouleaux.

35,65^{HT}
006782



Papier toilette - 150 formats

4 plis **006782** Blanc **35,65** 1

Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.



rouleau jumbo

17,02^{HT}
601255

ABS



À partir de **17,02^{HT}**
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 **17,02** 1

Pour rouleau maxi jumbo (B)

28,5x12x32 cm - 400 m

601256 **17,02** 1

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture avec clé.

MÉTAL



À partir de **26,34^{HT}**
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **26,34** 1

Pour rouleau maxi jumbo (B)

29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **31,63** 1

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.

papier toilette à dévidage central

9,20^{HT}
007305



Distributeur de papier toilette Confort

Dévidage central - 245x155x245 mm

007305 Blanc **9,20** 1

Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²

10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc **44,85** 1

Prix du colis

Colis de 12 rouleaux.



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT



63,25^{HT}
152502

TORK

Papier toilette Tork Smart One T8 Qualité Advanced 2 plis

2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm

6 bobines de 1150 formats

152502 **27,03** 1

Papier toilette mini smartone T9

342262 **74,75** 1

Papier hygiénique pour distributeur mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc. 620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de 12 bobines.

papier hygiénique plié

COMPATIBLES PAQUETS OU ROULEAUX

11,73^{HT}
601250



Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleaux

601250 13,7x12,2x14,5 cm **11,73** 1

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm **15,53** 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

30,48^{HT}
152520



Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize

11 cm

152520 Blanc **30,48** 1

Colis de 36 paquets.

Prix du colis



drap d'examen

40,83^{HT}
150103



Draps examen - point à point

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²

47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **40,83** 1

Prix au colis de 9 rouleaux.

Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.

L'HYGIÈNE des sanitaires

entretien Sanitaire prêt à l'emploi



5,41^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant

006117 Vaporisateur 750 ml **5,41** 1/12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.

5,87^{HT}
006904

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires



NETTOYANT 2D



Nettoyant sanitaire PAE

006904 Vaporisateur 750 ml **5,87** 1/6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.

7,25^{HT}
006214



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

Cif nettoyeur sanitaire 2 en 1

006214 Pulvérisateur 750 ml **7,25** 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

4,95^{HT}
006185



Sèche sans laisser de traces, ni voile

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml **4,95** 1/6

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



9,14^{HT}
006505



Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L **9,14** 1/3

006506 Vaporisateur 800 ml **4,43** 1/6

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). EN 1276, EN 13697.

entretien Sanitaire concentré

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale



41,40^{HT}
907663

Multi maxi V*
907663

41,40 1/2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'innox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

DILUTION 50 À 100 ML/L



À partir de **5,29^{HT}**
975734

• Bactéricide, levuricide, virucide
• Parfum agréable



Des sanitary*

975734 Flacon 1 L **5,29** 1/12

975733 Bidon 5 L **23,58** 1/2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.

entretien wc urinoir



2,30^{HT}
006508



Détartrant gel WC

006508 750 ml **2,30** 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,99^{HT}
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml **2,99** 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.



JUSQU'À
ÉPUISEMENT

4,95^{HT}
006365

Prêt à l'emploi
Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



Sanit Renovant gel WC rénovateur

006365 1 L **4,95** 1/6

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.



3,34^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen

006519 1 L **3,34** 1/6

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi
Nettoie et détartré les WC et urinoirs



4,72^{HT}
006909

Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml **4,72** 1/6

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



3,34^{HT}
E31985

13,57^{HT}
006620

NEW

Écran urinoir

E31985 Lot de 10 **3,34** 10

Mangue

E31986 Lot de 10 **3,34** 10

Menthe

Prix à l'unité, vendu par 10.

Cube pour urinoir Fresh Mousse

006620 1 kg **13,57** 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

désodorisant

60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M37,25^{HT}
601332

Diffuseur TCell 1.0

601332 Blanc 7,25 1

Recharge

602335 BlueSplash 14,38 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS
D'ODEURS A BASE D'HUILE ESSENTIELLES10,24^{HT}
006512

- ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
- Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
- Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor

006512 500 ml 10,24 1/12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

6,21^{HT}
907520

Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 6,21 1/12

907525 Citron vert 6,33 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée

21,05^{HT}
006473

Diffuseur d'ambiance Mikado

006473 Tentation gourmande 21,05 1

nettoyant surface

12,42^{HT}
006135Neutralise
les mauvaises
odeurs
et parfume
agréablement
vos locaux

Nettoyant surfaces et vitres IDeGreen

006135 Bidon 5 L 12,42 1/4

006136 Flacon 750 ml 4,72 1/6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

16,56^{HT}
975738DILUTION
10 À 20 ML/L

- Formulation au parfum agréable
- Ne laisse aucune trace

ECOLAB

Nettoyant surfaces et vitres concentré

975738 Bidon 5 L 16,56 1/2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

3,68^{HT}
006931Nettoie
et fait briller
Biodégradable

Crème à récurer

006931 750 ml 3,68 1/12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

10,29^{HT}
006220

Cif nettoyant bois

006220 400 ml 10,29 1/12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

lave-vitre professionnel

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

181,70^{HT}
007674

KARCHER

Lave vitre professionnel WVP10

Largeur de travail de la raclette : 280 mm

220/240 V - 280x130x355 mm

007674 181,70 1

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la verticale.



nettoyant surpuissant

5,98^{HT}
006928

Détachant multi surfaces surpuissant

22,66^{HT}
006926

Star multi

006928 Pulvérisateur 750 ml 5,98 1/6

006926 Bidon 5 L 22,66 1/4

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lavables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

- Spécial salissures fortes
- Toutes surfaces lavables
- Nettoie et dégraisse
- Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

28,18^{HT}
0048217,25^{HT}
004835

JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml 7,25 1/6

004821 Bidon 5 L 28,18 1/4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

LE NETTOYAGE

des surfaces

détergent 2D



Planète 2D citron vert

006484 Bidon 5 L

10,70 1/2

Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

14,38^{HT}

004750

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

Lavodor Détergent surodorant 2 D

004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L

14,38 1/2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



Nettoyant 2 D neutre

006307 Bidon 5 L - Citron

5,98 1/3

006308 Bidon 5 L - Pin 5,98 1/3
Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

Sols protégés



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



Nettoyant sol

006905 Bidon 5 L

12,65 1/4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

12,65^{HT}

006905



détergent 3D

Désinfecte
et désodorise8,05^{HT}

006301

Détergent 3 D

006301 Bidon 5 L

8,05 1/3

006302 Bidon 5 L

8,05 1/3

Pomme

Parfum fraïse. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.



multi-usages

5,98^{HT}

006304

5,98^{HT}

006304

5,98^{HT}

006304

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L

5,98 1/3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.



Propriétés détergentes,
mouillantes, dégraissantes
et émulsifiantes renforcées

14,95^{HT}

006908



Nettoyant surface multi usage

006908 Bidon 5 L

14,95 1/4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

20,13^{HT}

153339

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

Nettoyoyr Détergent 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L

20,13 1/2

Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

47,73^{HT}

006181



Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D

20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert

47,73 1

006183 Fraïse

47,73 1

006182 Pamplemousse

47,73 1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.



Produits compatibles avec autolaveuses

aspiro-laveuse

1569,75^{HT}

007671

KÄRCHER

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h

Réservoir eau propre/sale : 4/4 L

Largeur de travail : 300 mm

220/240 V - 390x733x1180 mm

007671

1569,75 1

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



LE MATÉRIEL

20,13^{HT}
007156

**Pelle à capot
+ balayette**
94x30x12 cm

007156 20,13 1
Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



9,55^{HT}
007157

Panneau de signalisation

007157 30x20x62 cm 9,55 1

Vendu à la pièce.

ensemble Mery

2,42^{HT}
914795

3,39^{HT}
980097

6,44^{HT}
007245

2,70^{HT}
007247

Frangé MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins

1 914795 24 cm - 200 g 2,42 1

Frangé MOP + Adaptateur

1 007012 27 cm - 250 g 2,65 1

Frangé Mery

2 007247 Longueur 27 cm - 220 g - lg 22 cm

2 007247 2,70 1

Douille à vis et hexagonale.

Manche acier Premium

3 980097 140 cm 3,39 1

Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bleu. Pour frangé 007247 ou 007012.

Manche aluminium

4 007245 140 cm 6,44 1

Tête hexagonale. Pour frangé 007247 ou 007012.

12,42^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire

avec essoreur bi-bac

14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu 12,42 1

balayage

9,49^{HT}
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro

Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes 9,49 1

Pour manche 007048 ou 980097.

2,28^{HT}
007041

Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm

007041 18 g 2,28 50/1000

Non tissé. 100% polypropylène Thermobonded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

2,13^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm

Fibre synthétique

980099 2,13 1

Fixation sur balai trapeze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche 007048 ou 980097.

lavage

14,61^{HT}
980090

Pour franges à poches

980090 400x98 mm 14,61 1

Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique. Pour manche 007048 ou 980097.

13,80^{HT}
D06276

Support pour franges à languettes

D06276 40x11 cm 13,80 1

Pour manche 007048 ou 980097.

3,68^{HT}
980092

À poches et languettes universelles

Microfibre - Environ 400 lavages

980092 3,68 1

Pour manche 007048 ou 980097.

matériel & récurage

Chariot double seau + presse

1 B58544 28x71x60 cm 51,18 1

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.

Chariot + 2 seaux + presse

2 007001 71x43x93 cm 109,14 1

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.

51,18^{HT}
B58544

109,14^{HT}
007001

401,35^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse

007003 100x54x115 cm 401,35 1

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus

Ultra Speed Pro starter kit

007500 73,03 1

Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

Frangé R-MicroSpeed Max

E25635 14,38 1

Prix unitaire.

Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.

24,38^{HT}
007512

Support Ultra Speed Pro

007512 24,38 1

Vendu à l'unité.

Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

Manche télescopique

007513 180 cm 29,10 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduction des TMS.

balai réservoir

15,64^{HT}
007048

3,39^{HT}
980097

1 Manche télescopique

007048 160 cm 15,64 1

Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.

2 Manche acier Premium

980097 140 cm 3,39 1

Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bleue.

Kit de nettoyage Pulse®

980152 155,14 1

Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.

Frangé pour Rubbermaid Pulse®

153321 13,92 1

aspirateur poussières

128,80^{HT}
E16574



Numatic

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L - 230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574 128,80 1

Robuste, économique et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575 15,76 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

273,70^{HT}
E16981

EAU ET
POUSSIÈRE



Aspirateur eau et poussières Numatic
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W 355x355x510 mm

E16981 273,70 1

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.

ASPIRATEUR
À BATTERIE



396,75^{HT}
E23463

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.

KARCHER

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V - 350x310x340 mm

007639 128,80 1

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols



Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L - 220/240 V 375x285x385 mm

007691 173,65 1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 16,33 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur dorsal sans fil

1423,70^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS



Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695 1423,70 1

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 363,40 1

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 32,78 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur spécial boulangerie

1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KARCHER

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L - 220/240 V - 525x370x630 mm

007629 2374,75 1

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE
COMPLET POUR 844,50€

KIT SOL INCLUS



Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37
Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono - 600x600x800 mm

E17881 574,43 1

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882 396,75 1

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection, 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier.



LA COLLECTE



SACS POUBELLE

Sac poubelle biodégradable

BIODÉGRADABLE

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	63,25
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	82,80

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x35	1000	13,57
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	20,13
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	22,77
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	21,28
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	24,15
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	32,20
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	39,27
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	31,05
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	51,18
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	54,63

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	25,19
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	41,29
D03476	Sac	100	Noir	Standard 28µ	82x95	200	20,13
006637	Sac	100	Noir	Eco 32µ	80x83	200	24,15
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	28,64
006653	Sac	100	Noir	Renforcé 44µ	82x85	200	32,09
006634	Sac	100	Noir	Renforcé 52µ	82x80,5	200	36,80
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	27,49
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	33,93
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	35,65
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	41,17
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	24,04
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	73,49
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	28,52
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	32,78
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	25,42
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	28,87
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	33,93

Prix au carton.

poubelle

À partir de **9,20^{HT}** 914707

Poubelle

	Inox	Acier blanc
3 L	914707 9,20	914724 9,09 1
5 L	E35129 10,35	914725 9,78 1
12 L	914701 25,88	914720 16,10 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

NEW

À partir de **49,45^{HT}** E35137

Poubelle pédale métal laqué blanc 30 L

E35137 49,45 1

À partir de **5,75^{HT}** E35122

Poubelle plastique ronde à pédale

E35122	3 L ø21x18 cm	5,75 1
E17934	12 L ø34x27 cm	12,88 1
E35126	30 L ø41,5x38 cm	32,20 1
E35127	50 L ø69,5x38 cm	40,25 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur avec anse.

À partir de **10,24^{HT}** 914713

Poubelle - Plastique à pédale

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.

tri sélectif

21,28^{HT} 140772

CLAP Poubelle 50 L noir

140772 Corps de poubelle 21,28 1

140774 Couvercle Noir 10,24 1

140777 Couvercle Bleu 10,24 1

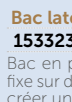
140775 Couvercle Jaune 10,24 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

Spécial tri sélectif



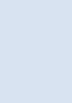
15,07^{HT} 153323



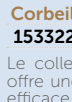
Bac latéral de recyclage

153323 4,7 L - Noir 15,07 1

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



15,07^{HT} 153322



Corbeille de recyclage de bureau

153322 6 L - Bleu 15,07 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

cendrier

76,48^{HT} 602200

183,77^{HT} 961065

163,30^{HT} 142020

Collecteur Tuscan noir

1 961065 357x357x1029 mm 183,77 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Collecteur Tuscan sable

2 961067 357x357x1029 mm 183,77 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Borne cigarettesTotem anthracite

3 142020 ø300xH1050 mm 163,30 1

Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

Cendrier mural

1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm

602200 76,48 1

Acier galvanisé et époxy.

poubelle déchet organique

37,72^{HT} 961115

Poubelle compost organik green 10 L

961115 Marron 37,72 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

Filtre charbon organik green

140770 Lot de 6 27,03 1

Fabriquée à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

- Matières recyclées et recyclables
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité

Adapté EGAlim

MADE IN FRANCE

ROSSIGNOL

poubelle milieu alimentaire

NEW



Support de sac mobile

110 L - 58x52x99 cm

E35175 Inox base carrée 218,50 1

E35176 Acier blanc base 150,65 1

E35174 Inox base ronde 150,65 1

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.

120,75^{HT}

SANS CONTACT



Pince sac inox - Sac 110 L

E11274 59x42x95 cm 120,75 1

218,50^{HT}

816738

INOX 18/10

PRIX LE PLUS BAS



Porte sacs à pédale inox

Sac 110 L - ø47,5x85 cm

816738 218,50 1

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



Poubelle pour liquide - inox

816736 50 L ø 39x60 cm 217,35 1

816737 100 L ø 47,5x72 cm 270,25 1

À partir de 217,35^{HT}

816736

INOX 18/10



MODÈLE PRO

113,85^{HT}

981200

MADE IN FRANCE

Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur

981200 Blanc 113,85 1

981201 Bleu 113,85 1

Existe en vert, rouge et jaune.

54,22^{HT}

981241

Poubelle à pédale 50 L

Avec couvercle blanc

981241 54,22 1

Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.



NEW

47,15^{HT}

D06152

Poubelle à pédale Strongly 45 L

Avec couvercle blanc

D06152 47,15 1

Poubelle très qualitative en polypropylène. Livrée non assemblée.



Container à pédale 90 L avec roulettes et couvercle couleur

E35159 Blanc 74,75 1

E35160 Bleu 74,75 1

E35161 Jaune 74,75 1

E35162 Rouge 74,75 1

E35163 Vert 74,75 1

Conforme à la méthode HACCP. Roues lisses : surface d'accrochage réduite pour les bactéries.

À partir de 56,35^{HT}

E19118

NEW

Poubelle à pédale ECO

Avec couvercle blanc

E19118 60 L 56,35 1

E19119 80 L 60,95 1

E17789 120 L 77,05 1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.

NEW

270,25^{HT}

981110



Collecteur à pédale 90 L + porte - couvercle blanc

981110 Collecteur à pédale Polaris - 48,5x51,5x92,2 cm 270,25 1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.



Poubelle d'extérieur 80 L

032546 80 L - ø55x48,5 cm 23,35 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

23,35^{HT}

032546

insecticide

BARRIÈRE À INSECTES

10,12^{HT}

006470

Biojag 2.0 insecticide

006470 500 ml 10,12 1/6

B74235 5 L 50,37 1/2

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.

À partir de 6,33^{HT}

907806

Insecticide Aérosol 750 ml

1 907804 Rampants 6,56 1/12

2 907806 Volants 6,33 1/12

3 907830 Anti-frelons surpuissant 11,44 1/12

nettoyant

9,89^{HT}

006309

MADE IN FRANCE

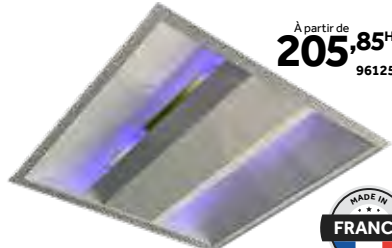
ViTal PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local vide ordures

006309 Bidon 5 L 9,89 1/3

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

désinsectiseur

À partir de 205,85^{HT}

961254

MADE IN FRANCE

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.

À partir de 205,85^{HT}

961254

MADE IN FRANCE

Désinsectiseur FlyinBox

1 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg - 260x125x265 mm 205,85 1

2 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 260x125x330 mm 304,75 1

A27197 Lampe UVA - 5W 78,20 1

981263 Lampe UVA anti-éclat - 5W 96,60 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%.