



1965
GAFIC

Les **GRANDS SÉMAINS** 2026

PRIX INDIQUÉS
HORS TAXES

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

CHRAlsace

G Votre
expert



www.gafic1965.com



rectangle



écran

À partir de
15,12 HT
004110

rectangle

écran

rectangle

rectangle

écran

rectangle

écran

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 631220 Salière 5,52 (12) 631221 Poivrière 5,52 12 10 Mekkano : 065283 Planche 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

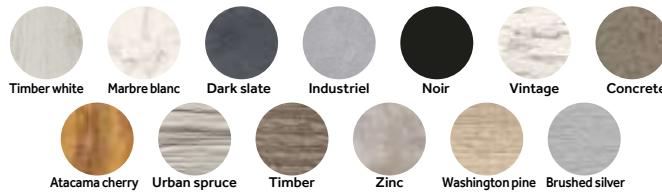
plateau



Épaisseur du chant 34 mm

Épaisseur du chant 16,5 mm

Épaisseur du chant 12 mm



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

LA VAISSELLE

les assiettes



PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée

À partir de
0,92 HT
E37522

Pyros - Collection carrée

1 E37526	Assiette rectangle 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
5 E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	4,03	6
6 E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,45	6
7 E37522	Assiette carrée 11 cm	0,92	6

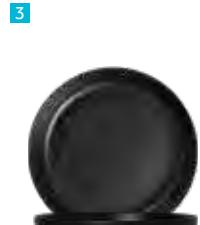


ARÈS

Porcelaine



Chic, solide et intemporelle

À partir de
4,60 HT
162006

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
8 162005	Salad bowl Ø 20 cm	6,90	6
9 162006	Bol Ø 13 cm	4,60	6

Décor noir mat.



SMART

Porcelaine

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

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





Un design artisanal fait main

POSÉDON

Porcelaine

À partir de
6,79 HT
162064SABREGUÉMINIS
204**Posédon**

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
162074SABREGUÉMINIS
204**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.

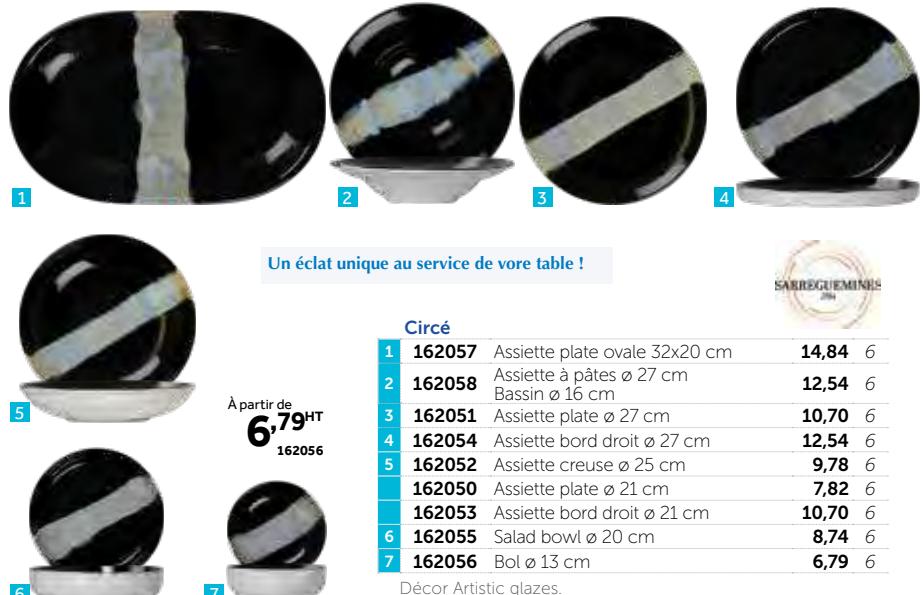
TOBOGAN

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 votre 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 plate ø 21 cm	7,82	6
7	162053	Assiette bord droit ø 21 cm	10,70	6
6	162055	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
7	162056	Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor Artistic glazes.



DANUBIO

Porcelaine

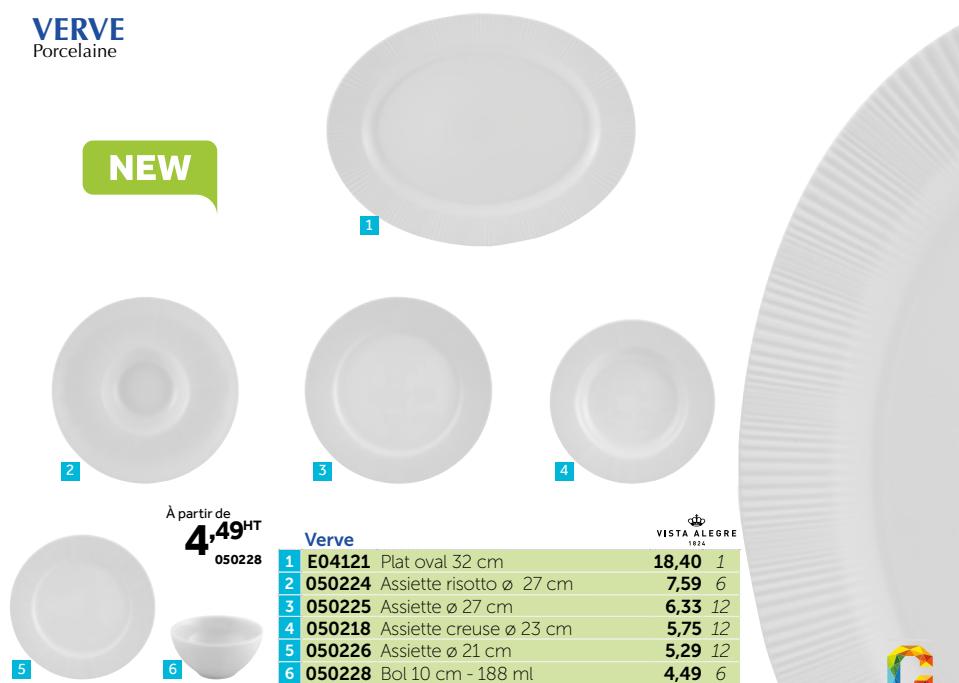


Danubio

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
3	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	3,34	10
4	E24222	Bol 12x12 cm	3,34	12
5	E24221	Bol 8x8 cm	2,42	12


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



BLOOM

Porcelaine

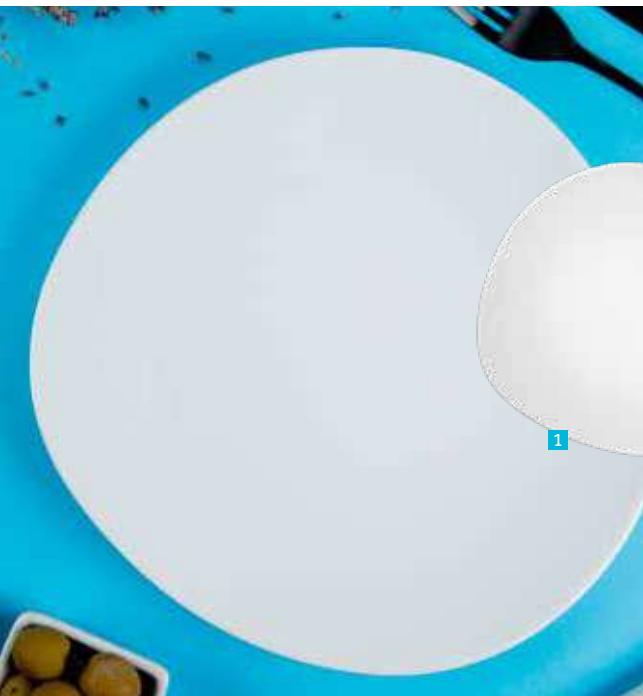


Bloom

1	E19497	Assiette ovale 30x21 cm	15,99	4
2	E19507	Assiette plate ø 27 cm	10,35	6
3	E19496	Assiette creuse ø 26 cm	12,65	6
4	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

1	030338	Assiette de présentation ø 31 cm	12,08	6
2	030339	Assiette plate ø 27 cm	5,06	12
3	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

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
4	162012	Assiette creuse ø 25 cm	8,17	6
5	162010	Assiette plate ø 21 cm	5,87	6
5	162014	Salad bowl ø 20 cm	8,74	6



Décor digital print.

BULLE



1



4

À partir de
7,13^{HT}
030330



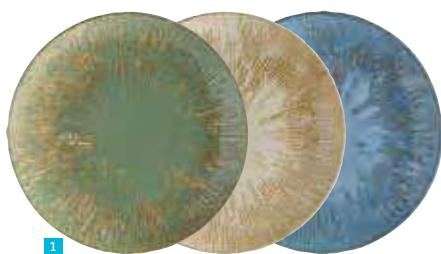
Bulle

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



2

À partir de
7,94^{HT}
988550



3



SNELL

Sage (vert)

Sky (bleu)

Sand (beige)

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

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

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
162020	Assiette plate ø 21 cm	5,87	6
3	162023 Salad bowl ø 20 cm	8,74	6
4	162024 Bol ø 13 cm	6,79	6

Décor digital print



HERMÈS

Porcelaine

À partir de
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
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

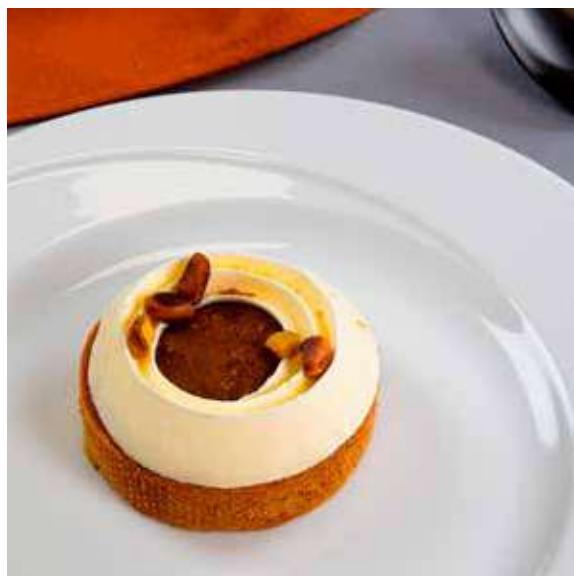


Nyx

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
4	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
	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
	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	Cafetiére 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
3	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

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



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

TOP
QUALITÉ
—★—



Bassin décalé



À partir de
1,96 HT
047018

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	Coupelette 22 cl	5,00	6
6	047012	Coupelette 10 cl	3,80	6
7	047013	Coupelette 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



STAINS

Porcelaine



NEW

À partir de
4,49 HT
E37327

TABLE

Porcelaine



Table

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	7,71	6
2	E37309	Assiette plate ø 28x2,5 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 21x2,2 cm	4,83	12

À partir de
4,83 HT
E37312

NEW

Saturnia

PORCELAINE DE TAVELLE

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

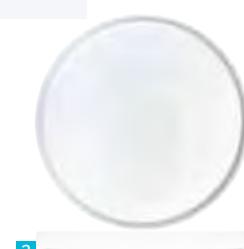
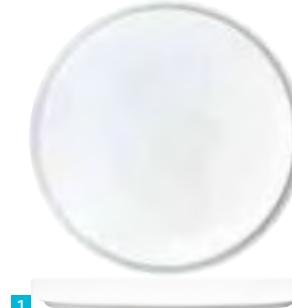
5



LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de
3,68 HT
E37515

Loung

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

Séville couleur - porcelaine

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



MONALYSA

Porcelaine

Forme coupe,
sans aileÀ partir de
3,34 HT
047007

Monalyza

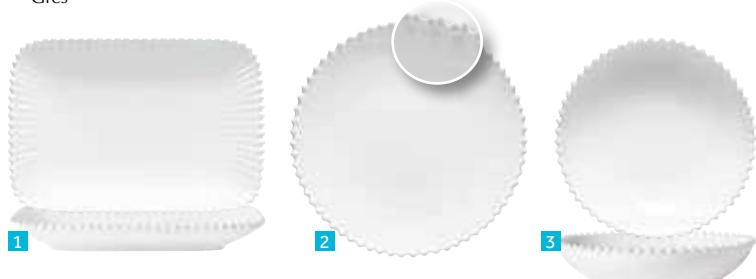
047005	Assiette de présentation ø 31 cm	9,60	6
047006	Assiette plate ronde ø 27 cm	3,85	12
047007	Assiette plate ronde ø 21 cm	3,34	6

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



PEARL

Grès



Pearl

COSTA NOVA
PORTUGAL

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
4	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.

À partir de
6,44 HT
E21872



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
3	E20936	Assiette plate ø 22 cm	7,76	6
4	E20919	Bol oursin ø 18 cm	12,19	6
5	E20928	Bol oval 10x7 cm	5,52	1
	E20896	Pot à sauce 11 cl	7,48	6

Avec ses formes organiques mêlées 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



1



2



3



4

Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	7,71	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø 20 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
5	030366	Salad bowl ø 20 cm	10,01	6
6	030369	Coupelle ø 13 cm	3,80	6

À partir de
3,80 HT
030368

4



MODULO NATURE

Grès



Plate
1



2

Coupe
3À dessert
4

À partir de
10,81 HT
903114

DEGRÉNÉE

NEW

Modulo Nature

	Noir	boîte	carton	Jade	boîte	carton	
1	Assiette plate ø 28 cm	166062	12,02	6	10,93	12	A84954
2	Assiette coupe ø 25 cm	903110	16,45	6	14,95	12	12,02
3	Assiette coupe ø 22 cm						E25587
4	Assiette à dessert ø 21 cm	903114	11,89	6	10,81	18	E37420
							11,89
							6
							10,81
							18

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



ETNA

Grès



2

6

À partir de
3,80 HT
030349

7



3

4



Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø 20 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 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø 20 cm
 2 Assiette de présentation ø 32 cm
 3 Assiette plate ø 28 cm
 4 Assiette à bord droit* ø 27 cm
 5 Assiette à dessert ø 23 cm
 6 Salad bowl* ø 21 cm
 7 Coupelle ø 14 cm

Pont Japonais (vert)		Nympheas (bleu)		
030357	11,04	030351	10,06	4
030358	9,32	030350	9,29	6
030359	7,13	030352	5,75	6
030360	10,93	030353	9,95	1
030361	5,64	030354	4,77	6
030362	9,66	030355	8,74	6
030363	4,49	030356	3,68	6

*non empilable



À partir de
3,68 HT
 030356

GEMSTONE

Grès



NEW

GEMSTONE

- 1 Plat ovale 30x15x3 cm
 2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm
 3 Assiette creuse ø22,5 cm - 90 cl
 4 Assiette plate ø28 cm
 5 Assiette plate ø22 cm
 6 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl
 7 Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl
 8 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl
 9 Bol 7x3 cm - 5 cl

NEW

À partir de
3,39 HT
 E25958



6

5



7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

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.

SALSA BLANCHE

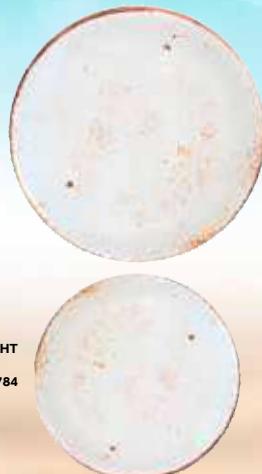
Mélanine

NEW

SALSA blanche

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

À partir de
11,39 HT
E35784



SALSA BLEUE

Mélanine



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

La mélamine 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.

BOL

À partir de
4,49 HT
E35806



NEW



ADRIER

PROFESSIONAL MELAMINE TABLEWARE

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

ORION

Mélanine



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

Mélanine



À partir de
6,67 HT
945200

LA PRÉSENTATION

les individuels

idéal
Pour présenter vos
accompagnements

NEW

2,99 HT
E37504



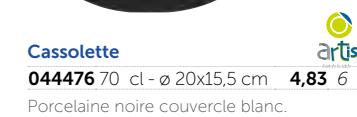
Soupière tête de lion

Porcelaine

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

PASSE
AU FOUR

4,83 HT
044476



Cassolette

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 !

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 Oval 25 cl - 12x8,5 cm 20,70 1

PASSE
AU FOUR

159,85 HT
A69043

PASSE
AU FOUR



Cocotte ronde noire mat

A69043 ø 18 cm 1,8 L 159,85 1

À partir de
10,24 HT
E30708



PASSE
AU FOUR

Appolia
Plat individuel*

NEW

	Ardoise	Ecru	Noir	Vert sauge	
47 cl - 15x10x4,5 cm	E30708 10,24	E30707 10,24	E30709 10,24	E38099 10,24	6
66 cl - 13x13x4,5 cm	862052 11,49	862053 11,49	900827 11,49	E38100 11,49	6
85cl - 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-vaiselle. Résistant -20 + 250°C.

* Dimensions intérieures

NEW



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.

13,80 HT
990166



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
Sauvage 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



À partir de **3,51 HT**
988355
Sauvage de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm 3,51 1
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



À partir de **5,35 HT**
041703
Coupelle conique martelée
ø 7x10,5 cm 041703 5,35 12
Matière inox



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



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



À partir de **5,29 HT**
501523
Poêle de présentation
501523 ø16 cm 5,29 1

pot à sauce & coupelle



3,34 HT
501522

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



À partir de **1,67 HT**
E19838
Coupelle Fingerfood
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



2,24 HT
501554

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



NEW

À partir de **3,39 HT**
E25958
GEMSTONE
Bol 7x3 cm - 5 cl
Lapis Lazuli E25958
Jade E25942
Coral E25921
Moonstone E25969 3,39 12



1,36 HT
041704

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



0,51 HT
083006

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



À partir de **4,60 HT**
E23205
Coupé 2 compartiments

E23205 19x9 cm 4,60 1
Coupe en porcelaine.



À partir de **2,61 HT**
630315
Pot à sauce - mélamine

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



Voir «cassiette café gourmand»
page 21 !

LES MINIATURES

Verrine & coupe

Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

mélamine



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
063275

À 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

Céruil 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

Inclinée

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

NEW

À partir de
1,38 HT
E37520



NEW

À partir de
0,98 HT
E37516

Mini bol 10 cl

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

NEW

1,04 HT
E37521

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
0,98 HT
630230



Coupelle Parapluie

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

À partir de
1,04 HT
E37508

Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8x4,2 cm	0,91	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8x4,6 cm	0,92	6

NEW

À partir de
1,44 HT
063272

Coupelle Goutte d'eau

063272	3,5 cl - ø 5x4 cm	1,44	18
E37506	5,5 cl - ø 6x5 cm	1,27	12
● 063270	25 cl - ø 9x9 cm	2,53	6

1,73 HT
063299

Coupelle papyrus

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

Moule céramique

630230 ø 8,9x5x2,9 cm **0,98** 42
630231 ø 11,5x2,5 cm **1,09** 44

Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de
0,91 HT
064116

6,79 HT
063265

NEW



0,81 HT
E37512

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

Cuillère dégustation

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

NEW

1,73 HT
E37510

Plat à crème brûlée

E37510 ø 13x3 cm **1,73** 6



1,82^{HT}
724714



Diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm

E14149

2,88 6



0,91^{HT}
033656

Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm

033656

0,91 12



1,67^{HT}
905202

Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm

905202



1,13^{HT}
033532

Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm

033532



0,93^{HT}
030618

Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm

030618

1,03 6 0,93 48



1,82^{HT}
724714



Verrine Ouissant
724714 8 cl - ø 7x5,7 cm

1,82 6



À partir de
1,55^{HT}
030730

Kube

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

1,55 6
1,90 6



0,78^{HT}
760067

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

2,05 6



0,78^{HT}
760067

Verrine Analya
10 cl - ø 5,1x8,4 cm

boîte carton

0,86 6 0,78 48



À partir de
1,67^{HT}
903661

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

boîte carton

1,90 6 1,73 24

1,67 6



1,29^{HT}
760108

Verrine Derin
760108 13 cl - ø 6,1x7,7 cm

1,42 6 1,29 48



4,78^{HT}
760060

Tasse double paroi
760060 8 cl - ø 5,9x6,4 cm

boîte carton

5,26 2 4,78 24

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



À partir de
2,38^{HT}
033125

Quattro Stagioni

033125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm

2,38 12

033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm

2,78 12



2,13^{HT}
037088



Bubble
1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm
2 724710 13 cl - ø 9x12 cm

2,13 6

2,65 6



À partir de
2,88^{HT}
724712

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

2,88 6

3,85 6

idéal
Pour dresser vos entrées & desserts !



4,60^{HT}
501553

Mini cocotte porcelaine
ø9x2 cm
501553

4,60 6



2,24^{HT}
501554

Mini pot porcelaine
ø8x2,5 cm
501554

2,24 6

À partir de
3,24^{HT}
033116



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



10,21^{HT}
030733



Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733

10,21 1

Prix du coffret de 4 verres.

Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

3,16^{HT}
630265**Bali**
LA ROCHE^{RE}
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265
3,16 6**2,16^{HT}**
030704**Canaries**
LA ROCHE^{RE}
13 cl - Ht 8,5 cm
030704
2,16 6**1,90^{HT}**
030720**Véga**
LA ROCHE^{RE}
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720
1,90 6**2,24^{HT}**
037087**Carat**
LA ROCHE^{RE}
19 cl - ø 8,6 cm
037087
2,24 6**2,65^{HT}**
030714**Fidji**
LA ROCHE^{RE}
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714
2,65 6**2,16^{HT}**
030700**Coupe Cadette**
LA ROCHE^{RE}
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700
2,16 6**2,76^{HT}**
030702**Tahiti**
LA ROCHE^{RE}
23 cl - Ht 8 cm
030702
2,76 6**1,25^{HT}**
037052**Ondine**
DURALEX
24 cl - ø 11 cm
037052
1,38 6 **1,25** 72**1,59^{HT}**
030723**Coupe cafet**
LA ROCHE^{RE}
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723
1,59 6**2,18^{HT}**
032014**Alaska**
Bormioli
26 cl - Ht 9,4 cm
032014
2,18 6**5,06^{HT}**
031396**Sorbet ARCOROC**
38 cl - ø 11,7x9,3 cm
031396
5,06 24**2,42^{HT}**
030617**Diamond**
Bormioli
22,5 cl - ø 11x6 cm
030617
36 cl - ø 11,5x9,9 cm
032145
2,42 12 **2,97** 6**4,11^{HT}**
905026**Cornetto**
28 cl - ø 10x16,6 cm
905026
4,11 6**4,14^{HT}**
030796**Circée**
LA ROCHE^{RE}
14,1 cl - 10,7 cm
030796
27 cl - 16,9 cm
030797
4,14 6 **4,46** 6**3,74^{HT}**
E25607**Alice**
35 cl - ø 12x12,5 mm
E25607
3,74 6**5,62^{HT}**
513118**Ypsilon**
Bormioli
37,5 cl - ø 13x9 cm
513118
5,62 12**Rock Bar - 38 cl**
Bormioli
ø 8,5x18,2 cm
345015
4,15 15**Coupe à glace**
ø 9x9 cm
E43938
5,64 12

accessoires

idéal USAGE INTENSIF**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).

6,15^{HT}
041650**Portionneur Thermo**
041650 Lg 175 mm
6,15 1**39,68^{HT}**
287020**Siphon aluminium**
287020 50 cl
287021 1 L
Pour le froid.**10,35^{HT}**
905033**11,39^{HT}**
020114**Cartouche à chantilly**
Boîtes de 24 cartouches
boîte carton
020114 **12,52** 1 **11,39** 25**INOX 18/10**

NEW

81,94^{HT}
987100**Siphon inox froid et chaud**
Jusqu'à 70 °C987100 50 cl - 14x8,3x30 cm
287030 100 cl - 14 x 9,5 x 37 cm**81,94** 1
90,85 1

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

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 TÜV et NF.



LA CAFETERIE

Café & thé

café gourmand



NEW

Spécial café gourmand
E37527 Ø22,8 cm **4,49** 6

Porcelaine. Tasse non incluse.

4,49^{HT}
E37527



NEW

16,68^{HT}
107002

Planche de service Fusiona
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





Ensemble Perla
050157 9 cl **6,61** 6

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.

6,61^{HT}
050157



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

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



2,19^{HT}
E14126



Callie 37 cl
Ø 12,5x11,1 cm
E14125 Bleu **2,19** 12
E14126 Taupe **2,19** 12



ARRIVAGE



À partir de **3,68^{HT}**
044243

Génie - porcelaine

3,68^{HT}
044243





À partir de **8,34^{HT}**
041617

Cafetièrre & théière inox



ARRIVAGE

041612	Cafetièrre 60 cl	11,16 1
041613	Cafetièrre 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

3,05^{HT}
041604

ARRIVAGE

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.**13,23^{HT}**

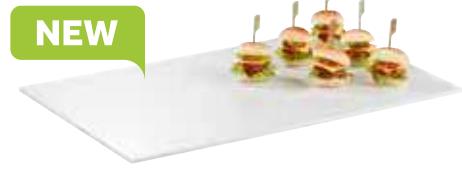
Planche ronde

901630 ø 25 cm **13,23** 1Planche en accacia avec poignée.
Non compatible lave-vaisselle.**12,65^{HT}**

Planche rectangulaire

901629 30x25 cm **12,65** 1Planche en accacia 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** 1Planche en marbre et bois d'accacia.
Non compatible lave-vaisselle.**19,44^{HT}**

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 rectangulaire

1 001373 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm **7,48** 1
2 001374 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm **14,38** 1

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

18,40^{HT}**7,48^{HT}**

Planche ronde avec ardoise

990169 38,5x28x1,5 cm ardoise ø 25 cm **19,55** 1

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

23,00^{HT}

Planche à servir biseau

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

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

À partir de **3,57^{HT}**
501558

Ardoise

1 501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **7,71** 1
2 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **4,49** 1
3 501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **3,57** 1

Non compatible lave-vaisselle.

Planche Bambou

760105 45x20x1,2 cm **4,78** 1

Planche de présentation en bambou avec inscription. Non compatible lave-vaisselle.

4,78^{HT}

760105

NEW

Planche en bois Acacia

001560 60x12x2 cm **18,40** 1

Poignée en cuivre

001560

NEW

Planche rectangulaire

D22925 26x10x0,5 cm **1,73** 1Ardoise - certifie contact alimentaire
Angles arrondis bords scies**16,68^{HT}**

Planche de service Fusiona

107002 28x17,5x2 cm **16,68** 1

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

NEW

**28,75^{HT}**

901628

47x25x1,5 cm **28,75** 1

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

**20,13^{HT}**

630215

60x15x1,5 cm **20,13** 1

Planche longue

630215

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

BURGER & STEAK



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



Pyros - Collection carrée
E37526 Assiette rectangle 31x21 cm 5,29 6

5,29^{HT}
E37526

NEW



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

0,51^{HT}
083006



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.

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

Bord incliné pour faciliter le service

18,29 HT
516200

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

3,16 HT
099101

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

Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm **3,16** 12

Prix unitaire, vendu par 12

4,83 HT
096329

8,46 HT
033123

Toledo - Couteau à pizza/steak
096329 Lame 11 cm - Manche bois bakélisé
Compatible lave-vaisselle

ARCOS

4,83 12

5,18 HT
030171



Huileier 40 cl avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm **8,46** 6
Huileier 25 cl
7,4x5 cm **5,18** 12

Huileier 40 cl avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm **8,46** 6



Remplace la boîte à pizza en carton



90,85 HT
981244

Gilac

90,85 1



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.



RETROUVEZ
nos grilles, pelles
et accessoires à pizza
PAGE 87

CERTIFIÉ APTÉ 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
ø18x8,4 cm
063296 5,06 4



11,79^{HT}
E20937

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



10,24^{HT}
E37684

Salade Bowl incliné
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



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

SABREGUÉMINES
2014



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

Shadow

Assiette creuse gourmet ø19 cm

7,71^{HT}
001432

Medard de Noblat

Décor 1886

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.

Brisa
E20919 Bol oursin ø 18 cm **12,19** 6

COSTA NOVA
PORTUGAL



TERRE & MER



0,25^{HT}
041821

Fourchette à escargots inox

Modèle uni

041821

0,25 12

Prix unitaire



0,40^{HT}
041823

Fourchette à huître inox 18/10

041823

0,40 12

3 en 1 ! Cuillère,
fourchette, couteau

0,31^{HT}
630268

Cuillère à dents
Tam-Tam - inox

630268

0,31 12



5,18^{HT}
090754

Couteau à huîtres
Lancette à mitre

090754 Bubinga 7 cm



9,09^{HT}
095060

Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm

095060 Bleu

9,09 1

11,39^{HT}
912278

Pince casse-homard

912278 Lg 19 cm

11,39 1



4,49^{HT}
085052

Pince Cracky

085052

4,49 1



28,64^{HT}
914770

Rince doigts
914770 28,64 1
Papier crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



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

Non compatible micro-ondes.



49,45^{HT}
909429



Rince doigt «Feel Green»
Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
boîte 909429 54,40 320 49,45 1280

100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet



5,92^{HT}
042100

Curette à homard inox

042100

5,92 12



11,39^{HT}
632640

Marmite à moules

632640 Ø 18 cm - Noir

11,39 6

Sans inscription.



14,95^{HT}
051017

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

6,10^{HT}
630223



1,36^{HT}
041704

Ramequin à sauce

041704 5,5 cl

1,36 12

Mélanine blanche.
Non compatible micro-ondes.

Protection en silicone

630223 15x11 cm

6,10 1

Pour l'ouverture des huîtres.



14,49^{HT}
630173

Moufle de protection

630172 Pour droitier 14,49 1

630173 Pour gaucher 14,49 1



Plat à escargots inox

041010 6 trous - 14,5x16,5 cm

041011 12 trous - 20x23 cm



3,57^{HT}
630006

Pince à escargots

630006 16x6 cm

3,57 1

Finition brillant. Ressort fil Ø2,5 mm



85,10^{HT}
083924

Gants cote de mailles

1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge 85,10 1

2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue 85,10 1

Ambidextre. Autres tailles sur demande.

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.



Jusqu'à 4 personnes

253,00^{HT}
049855

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.

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. max). 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

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

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.

accessoire



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

14,84 1

Couteau à raclette

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

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

LES 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

À partir de
2,24 HT
001762À partir de
1,59 HT
048876**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
1,61 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

Amefo**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.

SWELLÀ partir de
2,30 HT
E16297

PRIX EN BAISSE

**SIGNUM MARTELÉ**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.

Finition martelée
qui offre un relief
et un jeu de lumière
unique**ATLANTIS**À partir de
1,55 HT
048404**eternum****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

**COMAS**

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



CALLAS

À partir de
2,59 HT
501545

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
1,44 HT
048443

Lehrin

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
0,92 HT
501551

comas

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

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
0,81 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
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



NEW

À partir de
1,27 HT
E37425eternum[®]
created 1924

Nardo

E37421	Fourchette de table	1,73	12
E37426	Couteau de table	2,53	12
E37424	Cuillère de table	1,73	12
E37423	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

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

GAFIC 1965



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.

amefa

À partir de
0,92 HT
001992

amefa

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

amefa

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

amefa

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 - Ép. 3 mm



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

À partir de
0,69 HT
501552

comas

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

Inox 18/0- Ep. 3 mm. Finition satiné.

Finition satinée

À 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

lphrin



CASSIOPÉE



AMAZONE



À partir de
1,01 HT
045064

Cassiope 2

		HT	12
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

		HT	12
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

		HT	12
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

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
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

Ameto

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

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

Cuillère à moka

001380 0,63 12

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

spécial tapas



Fourchette à tapas

E25591 0,29 12

0,31 HT
630268

Cuillère à dents Tam tam

630268 0,31 12

manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

096322	Manche bois bakélisé - lame microdentée - Lg 11 cm	4,08	12
630149	Manche bois bakélisé - 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



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

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	18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.	1,67	12
--------	--------------------------------------	------	----



Couteau à steak

096636	Inox monobloc - lame 11 cm microdentée	1,67	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

A096331	Manche bois bakélisé Compatible lave-vaisselle	4,83	12
---------	--	------	----



Toledo - Couteau à pizza/steak

A096329	Lame 11 cm - Manche bois bakélisé Compatible lave-vaisselle	4,83	12
---------	---	------	----



Couteau à steak

A001342	Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm	6,21	6
---------	--	------	---

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

A002484	Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm	8,74	6
---------	--------------------------------------	------	---

Non compatible lave-vaisselle.



Couteau à steak/pizza

A053057	Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée	2,42	12
A053056	Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée	3,05	12



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

A053041	Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets	1,06	12
---------	--	------	----



Couteau de table

A053055	Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets	0,77	12
---------	--	------	----



Couteau à steak Design

A760100	Longueur 22 cm	4,76	6
	Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.		



Couteau à steak Geometric

A501539	Lame crantée - Lg 23,2 cm	4,26	6
	Inox 420.		



Couteau à steak Steel Force

A913853	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

À partir de
2,76 HT
030213



Broc Bistro

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

3,80 HT
760071



À partir de
3,80 HT
760071

Quantité
ARRIVAGE

Pichet en verre.

Bords renforcés

À partir de
2,10 HT
032000



Misura

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

À partir de
2,65 HT
033171



Optima

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

À partir de
7,94 HT
E44131



Pot lyonnais

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

À partir de
4,37 HT
031654

À partir de
4,32 HT
030809



À partir de
2,42 HT
760070

Quantité
ARRIVAGE



Carafe Sergi'eau

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

Carafe en verre transparent.

À partir de
4,37 HT
631227



Carafe Ypsilon vin

631227 25 cl - ø 23,7x31,5 mm **4,37 12**
631226 50 cl - ø 19,8x29,6 mm **6,44 6**
631225 1 L - ø 24,1x36,0 mm **8,96 6**



Ypsilon transparent

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

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**



2,29 HT
E14120

Quantité
ARRIVAGE

Bouteille Limonade
1L - ø 8,7x31,7 cm
2,29 24

Bouteille en verre.

À partir de
3,12 HT
033504



Carafe Giara
033504 Transp.
033517 Gris
033518 Azur

1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.

À partir de
6,18 HT
631208



Oriente - 1 L

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



À partir de
2,21 HT
033128



3,04 HT
033505

Carafe - Quattro Stagioni
1 L - ø 10,1x22,6 cm
3,04 12

Carafe avec couvercle

2,29 HT
E14121



Bouteille Babord
1L - ø 8x29,3 cm
2,29 24

Bouteille en verre.

À partir de
4,77 HT
631214



Carafe Officina1825

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



30,48 HT
E14127

1,7L - 33x15x19 cm
E14127 **30,48 4**

Carafe en cristallin.

GOBELET



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.



Rock bar
27 cl ø 8,4 x 9,25 cm boite / carton
E14434 Menthe 2,19 6/24
E14433 Bleu 2,19 6/24
E14435 Pêche 2,19 6/24



Line
29 cl ø 8,5 x 8,5 cm
631215 Transp. 0,93 6
631217 Bleu 1,13 6
631216 Lilas 1,13 6

Verre coloré teinté dans la masse.



Ouessant	LA ROCHERE
29 cl ø 8 x 9,5 cm	FRANCE
724715 Transparent 3,11 6	
724716 Bleu nuit 3,68 6	
724717 Aubergine 3,68 6	
724718 Vert olive 3,68 6	

À partir de **3,11 HT**

Aiala	VICRILA
1 033656 Forme haute 6 cl - ø 3,75 x 10,4 cm 0,91 12	
2 033655 Forme basse 20 cl - ø 7,1 x 8,45 cm 1,19 12	
3 033653 Forme basse 30 cl - ø 7,9 x 9,2 cm 1,51 6	
4 033657 Forme haute 16 cl - ø 5,45 x 10 cm 1,08 12	
5 033654 Forme haute 22 cl - ø 5,3 x 15,1 cm 0,98 12	
6 033652 Forme haute 29 cl - ø 6,25 x 14,3 cm 1,33 12	
7 033651 Forme haute 31 cl - ø 5,95 x 16,4 cm 1,44 12	



Ametista	Lage Bormioli
34 cl - ø 8,7 x 9,1 cm	
033201 FB 34 cl - ø 8,7 x 9,1 cm 2,99 6	
033202 FH 46 cl - ø 8,7 x 12 cm 3,11 6	



Rocky Stack	VICRILA
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**

Gobelet Elaya
1 760077 34 cl - ø 8,5 x 8,8 cm 1,84 6
2 760107 48 cl - ø 7,5 x 14,5 cm 1,84 6



Gina	VICRILA
1 030002 Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x 15,3 cm 1,24 6	carton 1,13 48
036004 Chope 28 cl - ø 6,2 x 14,2 cm 1,39 6	
2 036008 Gobelet 30 cl - ø 7,7 x 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

VICRILA

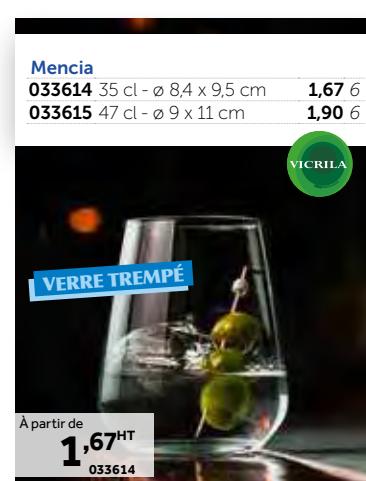


Baztan
033632 32 cl - ø 9 x 8,4 cm 1,67 12
033633 35 cl - ø 7,6 x 12,1 cm 1,73 12

À partir de **1,73 HT**

033633

VICRILA

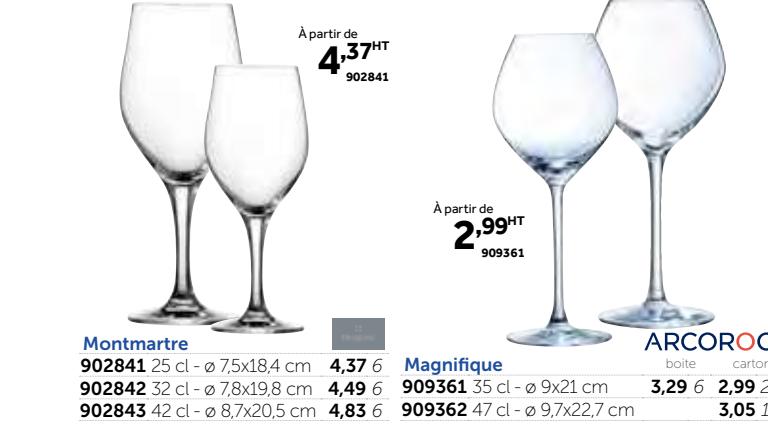


Mencia
033614 35 cl - ø 8,4 x 9,5 cm 1,67 6
033615 47 cl - ø 9 x 11 cm 1,90 6

À partir de **1,67 HT**

033614

VICRILA



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



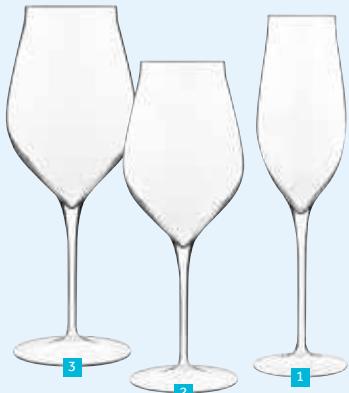
Atelier

	boîte	carton
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
4 033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,53 6



Open up

1 031166	55 cl - ø 10,7x23,3 cm	6,79 6
2 031165	40 cl - ø 9,1x23,1 cm	6,67 6
3 031164	37 cl - ø 9,6x21,1 cm	6,44 6
4 031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	5,64 6
5 031167	35 cl - ø 7,7x11,8 cm	3,34 6
Flûte		
6 031171	20 cl - ø 7,4x23,4 cm	6,44 6



À partir de
2,59 HT
033503

Vinea

		<i>Log. Bormioli</i>
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
5,69 HT
E14357

carton



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



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.

ARCOROC

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 7,2x16,5 cm	3,04 6	2,76 24
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	2,85 6	2,59 24

Flûte

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

À partir de
2,59 HT
031172



À partir de
2,53 HT
033607

VICRILA

Radio

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



Flûte Palladium

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

À partir de
2,82 HT
033612



VERRE TREMPÉ

VICRILA

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

VICRILA

Platine

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

À partir de
1,90 HT
033628



Pinot

35 cl - ø 8 x 20,2 cm	1,90 6
033628	

VERRE TREMPÉ

VICRILA



À partir de
2,70 HT
033604

VICRILA

Victoria

35 cl - ø 8 x 20,2 cm	2,70 6
033604	

47 cl - ø 8,65 x 22,1 cm	3,05 6
033605	



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



À partir de
3,57 HT
031255

VERRE TREMPÉ

ARCOROC

boite carton

031253 16,5 cl - ø 6,7 x 14,5 cm **4,01** 12 **3,65** 48
031251 24 cl - ø 7,4 x 16,2 cm **3,97** 6 **3,61** 48
Flûte
031255 14 cl - ø 5,7 x 17,3 cm **3,92** 12 **3,57** 48

À partir de
1,96 HT
033639

VERRE TREMPÉ



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

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

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



À partir de
2,13 HT
033619

VERRE TREMPÉ



Breval - verre

033619 16 cl - ø 6,66 x 13,9 cm **2,13** 12
033618 23 cl - ø 7,4 x 15,5 cm **2,36** 12
Flûtes
033620 14 cl - ø 5,65 x 17 cm **2,36** 12



À partir de
2,97 HT
049457



Colosseo
049457 22 cl - ø 6,2 x 12,4 cm **2,97** 6/24
049455 28 cl - ø 6,8 x 13,7 cm **3,18** 6/24

VINAUVERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL

1,95 HT
033630



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

3,05 HT
903658

ARCOROC

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

5,69 HT
521781

DEGRÉNNE

Montmartre
32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm
521781 **5,69** 6

4,49 HT
031158

DEGRÉNNE

4,49 HT
031158

DEGRÉNNE

Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 **4,49** 6

Jauge à 12 et 15 cl.

4,89 HT
905216

Bormioli

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

3,51 HT
630713



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



6,33 HT
045068

DEGRÉNNE

Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2 x 22 cm
045068 **6,33** 6

Jauge à 12 et 14,5 cl.



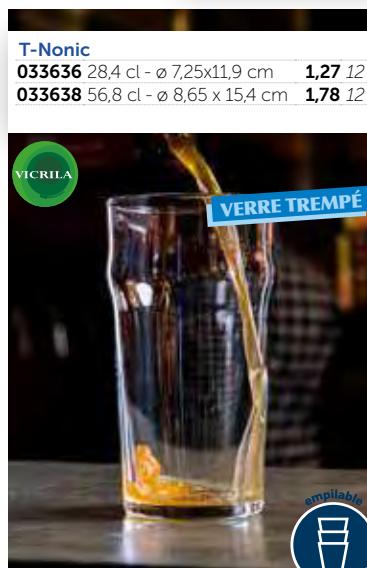
Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.



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



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

1,27^{HT}
033643

VERRE TREMPÉ

empilable

VICRILA

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

1,27 12

Birrateque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,60 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}
B87652Verre à cognac
B87652 15 cl

2,98 6

Verre sodocalcique.

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

Spécial anisette.

2,30^{HT}
033649Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 2,30 63,91^{HT}
030163Vinoteque
46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 3,91 6

shooters

2,88^{HT}
E14149Ouro
3,4 cl - ø 4,5x7 cm
033650 0,72 241,46^{HT}
905207Dublino 57
5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 1,46 60,91^{HT}
033656Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,91 12

L'icône verre à shooter

1,13^{HT}
033532Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 1,13 61,67^{HT}
905202Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,67 6

Empilable

VERRE À COCKTAIL



À partir de
3,22 HT
630710



Gobelet Broadway

630711 Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm
630710 Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm
630712 Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm

ARCOROC

boîte carton

3,54 6 3,22 24

3,54 6 3,22 24

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
1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm
2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm



5,29 HT
033022



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



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

11,10 HT
760072



Prise du coffret de 4 verres.



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



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
3,26 HT
905201



America' 20s

1 905201 Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm 3,26 6
2 033530 Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm 3,34 6
3 033531 Forme haute 40 cl - ø 6,8x15,8 cm 3,10 6
4 034521 Martini - 22,5 cl - ø 10,7x18 cm 6,16 6 5,60 12
5 034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm 6,96 6



À partir de
3,22 HT
033204

Finesse du verre



Bach

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



NEW

À partir de
1,61 HT
E44183

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

1,32 HT
760076ARRIVAGE
QUANTITE
LIMITÉEGobelet Mojito
36 cl - ø8,3x12,2 cm
760076 1,32 6À 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

À partir de
0,86 HT
033645

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

OFFRE
EXCEPTIONNELLEÀ 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

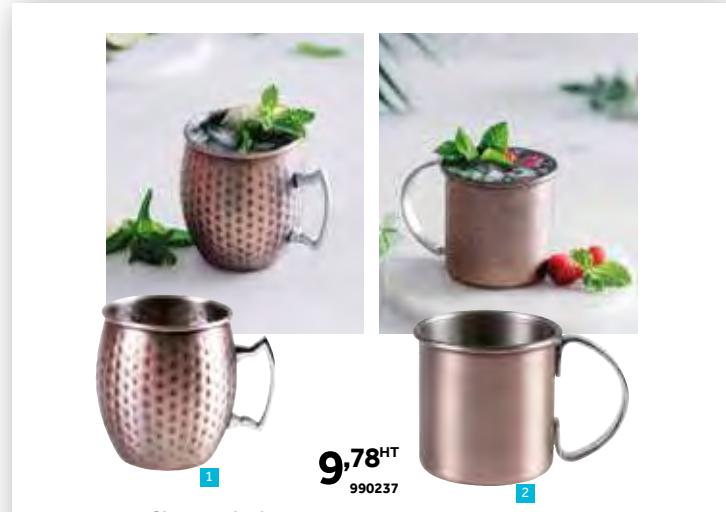
E25605 51x47x96 cm	51,75 1
--------------------	---------

Pose-plateau en bois teinté pliable.
Conçu pour résister aux tâches.**51,75 HT**
E25605

Supergrip

À partir de
5,64 HT
501660

1 Plateau antidérapant Noir - Rectangulaire 46x36 cm 501662	8,97 1
2 Plateau antidérapant Noir - Ovalé 68x56 cm 501663	31,05 1
3 Plateau antidérapant Noir - Rond 501660 ø 36 cm 501661 ø 40 cm	5,64 1 7,94 1

**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

EXTRA
RESISTANT

HAUTEMENT RÉSISTANT

VERS UN MATERIAU DUR

accessoire



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 19,55 1
45x31x56 cm

914468 4 verres - 31x13x5,6 cm 18,29 1



Tire-bouchon Koala

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



Tire-bouchons à levier
Inox E14112 4,49 1

5,64 HT
022215



Limonadier Pull
Levier double détente 022215 5,64 1



Bac à glaçon en silicone
16,3x10,4x4,5 cm
B81162 6,90 1

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.



Moule à glaçons Koala
E37416 7 cm 6,79 4

Chill - Moule à glaçons ronds XXL



Bouchon à Champagne
E14004 10,24 1

Boîte de 1 bouchon



Bouchon à vin
E14003 10,24 1

Vendu par boîte de 4 bouchons



Boîte 6 compartiments
24x14,5x10,5 cm
512180 6,27 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.

9,78 HT
512585

Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm
512585 9,78 1



Bouchon à Champagne
760064 Inox 2,13 1

Idéal pour la présentation magasin



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.

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

Boîte à condiments inox
45,5 x 15 x 9,7 cm
E35041

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables



Lacor
33,35 1



Boîte à compartiments

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

27,60 HT
889937

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



LE BAR

Préparation & service

À partir de
12,54 HT
021831



Doseur bottle Pilote
021831 2 cl 12,54 1
021832 3 cl 12,54 1
021833 4 cl 12,54 1

Fiable
Doses
précises
Ne colle pas
Verse en série

18,34 HT
096501



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

2,65 HT
913850

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

4,20 HT
905620

Râpe à muscade
13,6x4,4x2,8 cm
905620 4,20 1

Conique, inox.

8,63 HT
912315

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

4,60 HT
905471

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



Pilon bois
Ø5x20 cm
085332 6,56 1

Bois.

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.

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

PRIX LE PLUS BAS

10,24 HT
045309



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

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.

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

5,29 HT
500175

Presse citron
7x21x5 cm
905472 11,39 1

Aluminium, noir.



11,39 HT
905472

Cuillère à cocktail
Inox - Lg 27 cm
988400 6,90 1



6,90 HT
988400
9,49 HT
045303



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

5,35 HT
004435

Mesure cocktail inox
2 et 4 cl (gradué à 3cl)
004435 5,35 1



10,24 HT
045302
Doseur à cocktail Just
2 et 4 cl - cuivré
045302 10,24 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.



9,49 HT
045301
Passoire à cocktail Pure
15 cm - cuivré
045301 9,49 1



5,64 HT
905475
Tamis à cocktail Pure
11x15x3 cm
905475 5,64 1



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



16,68 HT
E37415
Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6



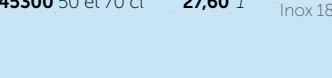
15,64 HT
509070
Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6



27,60 HT
045300
Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6



63,25 HT
044555
Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6



63,25 HT
044555
Shaker Koala
Ø8x25 cm
E37415 75 cl 16,68 6

Shaker 2 pièces
75 cl Ø6,5x24,5 cm
044555 63,25 1



11,67 HT
106895

Verre mélangeur
50 cl - Ø 9x16 cm
106895 11,67 1

En verre avec motif vintage et bec verseur.

22,14^{HT}
042602**Broyeur à glace manuel**
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm
042602 22,14 1

Pour glaçons creux

104,65^{HT}
113489TOP
QUALITÉ**Broyeur à glace**
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz -
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 104,65 118,40^{HT}
E26934

Seau et porte-seau

59,80^{HT}
E26955

Seau à glaçons

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

NEW

**Broyeur à ventouse**

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

16,68^{HT}
04164414,84^{HT}
C35762**Seau à champagne**
Ø19x20 cm
C35762 14,84 1

Plastique bicolore.

44,85^{HT}
041675**Seau à champagne**
4 L - inox 18/10**1** 041644 16,68 1

Fond lourd.

Pied porte seau
Ø18x67 cm - mat**2** 041675 44,85 115,99^{HT}
083009**Seau à Champagne cuivré conique**
Ø21x20 cm 15,99 1

Acier inoxydable.

14,38^{HT}
042104**Support de seau à vin**
Fil chromé**042104** 14,38 1

À fixer sur table

ARRIVAGE
QUANTITÉ
LIMITÉ7,87^{HT}
760066**Seau à Champagne**
Ø21,8x21 cm 7,87 1

Seau en inox 18%.

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

24,15^{HT}
E37414

NEW



KOALA

Seau New Koala

E37414 35x26x26 cm - 8 L

Seau pour 4 à 5 bouteilles

24,15 6

À partir de
2,88^{HT}
760120

1 Bouteille

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.

Seau/sac souple pour rafraîchir vos bouteilles4,14^{HT}
760122Ice·bag[®]
L'Original**Seau/Sac à glaçons Classic**
11x11x25,5 cm
760122 4,14 6

1 Bouteille

Sac noir poignées tubes.

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.

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.

LE BUFFET

présentation



plat mélamine



1 Cloche Frida

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

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

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



2 Plat Frida Lock*

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

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

3 Plat Frida Lock*

106839 ø 16,5x8 cm - noir **10,12** 1
106838 ø 16,5x8 cm - blanc **10,12** 1
106841 ø 16,5x12 cm - noir **17,37** 1
106840 ø 16,5x12 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
1,8 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



27,03^{HT}
A18150

NEW

Corbeille GN LINE

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

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



NEW

Présentoir buffet

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

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



39,10^{HT}
890164

Vitrine rectangulaire

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

Vitrine plexiglas avec double ouverture



Présentoir à viennoiserie

30x24x51,5 cm

À partir de
27,49^{HT}
083004

1 083003 Support 3 niveaux
2 083004 Caisse 30x22x5 cm
3 083005 Caisse 30x22x10 cm

49,45 1
27,49 1
30,94 1



NEW

À partir de

6,70^{HT}
760101

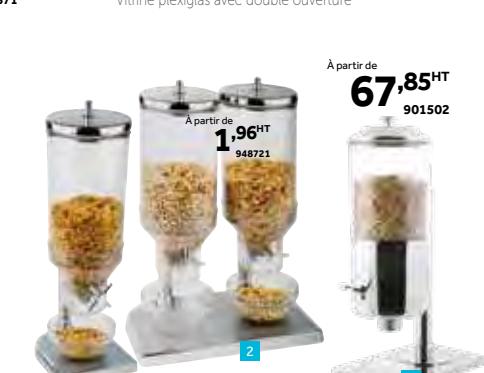
ARRIVAGE
QUANTITÉ
LIMITÉE

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



À partir de
67,85^{HT}
901502

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

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

comas

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



27,03 HT
E26933

Corbeille à pain/fruits Urban

E26933 Ø22,5x28 cm 27,03 6

Métal noir

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

NEW



13,80 HT
901580

Corbeille Svatr oval

901580 Noir - Ø30x13 cm 13,80 1

3,05 HT
630150

idéal pour couper le pain & tartiner le beurre

Casier à couverts GN1/1

990210 4 compartiments 8,63 1



Casier empliable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.

19,21 HT
A17183

NEW



Coquetier grès

E14124 Blanc - Ø4,7x7 cm 1,38 36

E14122 Bleu - Ø5,2x6,7 cm 2,19 24

ARRIVAGE

Cuillère à miel Olive

2,5x2,5x15 cm 905477 4,95 1

Bois d'olivier.

7,94 HT
B80676

NEW

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



Bouchon hermétique.

11,39 HT
988052

Pichet inox isotherme

988052 1 L 11,39 1

988351 1,5 L 12,65 1

9883012 2 L 13,23 1

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

19,21 HT
A17183

NEW



Bouteille isotherme Ø16x20 cm

1 A17183 1 L Blanche

2 A17184 1 L Noire

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

Support pour pichet distributeur de boissons

B80676 Ø 19,5x18,5 cm

Fil d'acier noir

L'ORIGINAL

33,35 HT
001562



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



7 L - Ø 27x50,5 cm
106856 90,85 1

Couvercle hermétique, support en métal noir.

90,85 HT
106856

28,75 HT
E37354

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

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 

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



PRIX LE PLUS BAS

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

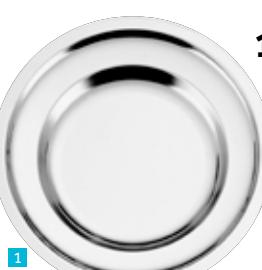


À partir de
10,24^{HT}
002070


Adapté
EGAlim



À partir de
14,72^{HT}
002073



11,50^{HT}
002075

À partir de
7,59^{HT}
002077



3

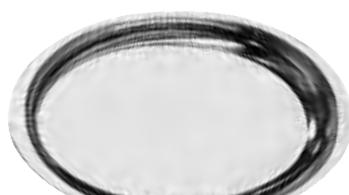


2

1 Plat rond UNI
002075 ø 30 cm **11,50** 1

3 Plat oval UNI

002077 34x22 cm **7,59** 1
002078 38x25 cm **8,74** 1
002079 41x27 cm **9,66** 1



À partir de
9,20^{HT}
002080

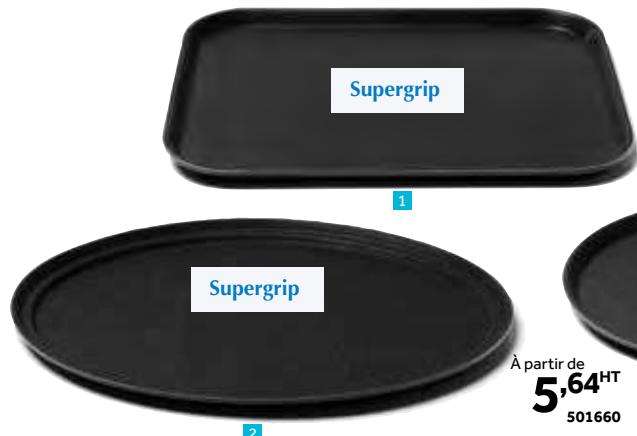
Plat à gratin oval
002080 25x15,5 cm **9,20** 1
002081 30,5x18,5 cm **10,58** 1
002082 38x23,5 cm **14,38** 1

Couverts de service inox

24,7 cm
041824 Fourchette **2,70** 1
041825 Cuillère **2,70** 1



plateau



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

2 Plateau Supergrip
Noir - Oval 68x56 cm
501663 31,05 1

À partir de
5,64 HT
501660

3 Plateau Supergrip

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

5 GARANTIE
ANS

Plateau Camtread

	Bord bas	Bord élevé	CAMBRO
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
889912

Plateau rectangulaire GN1/1

53x32x3 cm
889912 Noir 32,78 1

Plateau en mélamine.

20,13 HT
093887



Plateau Papillon - chêne clair

093887 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.

Plateau limonadier
B78442 ø36x2,5 cm 10,35 1

10,35 HT
B78442



Plateau de service

041034 Sans anse 45x31 cm 22,77 1
041033 Avec anses 45x31 cm 41,40 1



22,77 HT
041034

41,40 HT
041033



Pour toutes les références

26x36 cm

4,03 HT
890464

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle.

46x36 cm

8,40 HT
980810



Coins renforcés

Plateau gris moucheté

CAMBRO

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.



7,36 HT
083836

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

PLATEK

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 dès 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.

12,65 HT
632026

Plateau - 600x400 mm

PLATEK

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.



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



Évolution naturelle
du design

Plateau Profil 2 - chêne clair

PLATEK

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.

vaissellevaisselle en verre trempé

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



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



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



À partir de
3,68 HT
066688

RESTAURANT BRUSH**PRIX LE PLUS BAS****CERTIFIÉ HARDCORE**

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 GLASS****EXTRA
RESISTANT
POLY-COMPACT GLASS****PERMET LA VAPEUR****ARCOROC****4,08 HT**

065226

3,22 HT

065206

ARCOROC**Assiette**

Assiette plate ronde Ø 23,5 cm	065201	3,92	6	3,5724	065221	4,74	6	4,3124
Assiette creuse ronde Ø 22,5 cm	065208	3,92	6	3,5724	065228	5,63	6	5,1224
Assiette plate ronde Ø 19,5 cm	065206	3,54	6	3,2224	065226	4,49	6	4,0824
Assiette plate ronde Ø 15,5 cm	065207	2,85	6	2,5924	065227	3,54	6	3,2224

Coupelle, bol, saladier

Coupelle ronde 11 cl - Ø 12 cm	903048	2,34	6	2,1336	-	-	-	-
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	4,11	6	3,7424	-	-	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	4,17	6	3,8024	-	-	-	-
Bol à talon 51 cl - Ø 13,2 cm	046396	2,02	6	1,8436	046397	3,926	3,5736	-
Saladier 31,5 cl - Ø 12 cm	903036	2,34	6	2,1336	903037	3,236	2,9336	-

Tasse et soucoupe

Tasse café 8 cl	065260	1,63	12	1,4848	-	-	-	-
Soucoupe café ronde Ø 11,2 cm	065264	1,33	6	1,2148	-	-	-	-
Tasse thé 13 cl	065261	1,97	12	1,7948	-	-	-	-
Soucoupe thé ronde Ø 13 cm	065265	1,52	6	1,3848	-	-	-	-
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,38	6	2,1636	-	-	-	-
Soucoupe déjeuner ronde Ø 15,3 cm	065267	1,90	6	1,7336	-	-	-	-

NOVA AQUITANIA**1,32 HT**
631080**STAIRO****1,08 HT**
903673

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 1,27 36

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

FESTON**1,36 HT**
001021**Aile festonnée****L'ORIGINAL**

Stairo - Verre trempé blanc	ARCOROC
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

Feston Verre trempé blanc	ARCOROC
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
- 2 064596 Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm
- 3 064597 Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm
- 4 064598 Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm
- 5 064600 Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm
- 6 064601 Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm
- 7 064609 Bol 40cl - 13,8x13 cm
- 8 064610 Bol 60cl - 16x15,3 cm
- 9 064603 Tasse à café 9 cl
- 10 064604 Sous-tasse Ø 12,3 cm
- 11 064605 Tasse à thé 15 cl
- 12 064607 Tasse déjeuner 28 cl
- 13 064606 Sous-tasse thé et déjeuner Ø 13,6 cm

- 3,34 12
- 2,76 6
- 2,82 6
- 2,24 12
- 1,67 6
- 1,67 6
- 2,30 6
- 2,65 6
- 1,73 12
- 1,15 6
- 2,76 12
- 3,34 12
- 2,42 6

À partir de **1,15 HT**
064604



La gamme adaptée
au service sur plateau



AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel
pour les personnes en perte d'indépendance



NEW



Autonomy

Assiette plate Ø23 cm

Sans filet

Filet bleu

Filet rouge

ARCOROC

Assiette creuse Ø23 cm

E44173

4,14

E44176

5,52

E44179

5,52

12

Assiette à dessert Ø19 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 boulrelet 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



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



À partir de
2,99 HT
903282

Bol empilable

11,04 HT
903281

HEAT SYSTEM



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 antidérapant, 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



Permet de visualiser facilement la nourriture.

Maintien en température



Grâce à sa poignée, les doigts n'entrent pas en contact avec l'espace alimentaire. Crochets de positionnement qui permettent à la cloche d'épouser au plus près la surface de l'assiette pour un maintien de la chaleur optimal.

Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm 11,47 6

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

8,63 HT
9032917,76 HT
903290

0% porosité



Cloche copolyester - transparent

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

À partir de
14,32 HT
083742

Résiste jusqu'à 150°C

Cloche polyamide - Teinté vert

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

083742

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
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	34,39 905132

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



Sa grande légèreté permet une manipulation facile

À partir de
4,03 HT
905074

Vaisselle couleur - Bleu

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

MADE IN
FRANCE

Copolyester

Transp. Blanc

Bleu lagon

Orange agrume

Vert menthe

Jaune tilleul

Rouge grenade

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

Passe 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

MADE IN
FRANCE



polypropylène

Transp. Blanc

Bleu lagon

Orange agrume

Vert menthe

Rouge grenade

Jaune tilleul

Blanc

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

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



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

0% BPA



Parfaitement empilables !

Bleu Jaune Vert Transp.

16 cl - Ø 6,2x7,7 cm 066498 066499 066500 066501 2,53 50
20 cl - Ø 6,9x8 cm 066390 066391 066392 066393 2,65 50

Sans bisphénol A - Sans phthalate. Verres empilables, surface graniée anti-rayures.

INCASSABLE



7,25 HT
066464

Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm

066464 7,25 10

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



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



MADE IN
FRANCE

Mug copolyester bleu
20 cl - Ø 7x8 cm

905461 3,91 12

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



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

066465 3,68 25

Sans bisphénol A - Sans phthalate. Gobelets emboitables.



Couverts enfant

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

Amelio

Poignée ergonomique

1,96 HT
942110

0% BPA

MADE IN
FRANCE

Couverts enfant 145 mm

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

Couteau sécurit 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 Ø 1 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

Couteau de table

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

0,77 HT
053055

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

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
A15897	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

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

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

arts

Zoé

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

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

0%
BPA

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

13cl - ø 8,5x6,1 cm

1,34 12



Bol Arcole blanc

40cl - ø 13 cm

2,42 6

2,93 HT
064117

SARREGUEMINES
FRANCE 1946

Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,93** 12

À partir de
1,04 HT
064076

Coupelle

064078	6 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	40cl 13,8x13 cm	2,30 6
064610	60cl 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
030008	12 cl - ø 9 cm	0,78 6
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,89 6
030010	31 cl - ø 12 cm	1,01 6
030023	50 cl - ø 14 cm	1,49 6

Saladier Lys

030024	90 cl - ø 17 cm	1,97 6
030025	155 L - ø 20 cm	2,52 6
030026	2,4 L - ø 23 cm	3,31 12
030027	3,4 L - ø 26 cm	5,29 12

Boîte

Carton

Saladier carré Lys

037036	15 cl - 9x9 cm	1,06 6
037037	30 cl - 11x11 cm	1,20 6
037038	61 cl - 14x14 cm	1,88 6
037039	1,15 L - 17x17 cm	2,34 6

Boîte

Carton

Saladier carré

050206

HT

</

verrerie



À partir de
0,81 HT
030011



Empilable
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

À partir de
0,72 HT
030016



Lola
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
0,97 HT
033008



À partir de
1,21 HT
031660



Log
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

empilable



ARCOROC



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



ARCOROC

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
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



ARCOROC

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

2,24 HT
905204



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

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack
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
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
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

1,96 HT
033639



Stack Copa
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



Adapté
EGAlim

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



Adapté
EGAlim

Carafon 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



Adapté
EGAlim

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



Adapté
EGAlim

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

corbeille



À partir de
5,64 HT
040999



À partir de
4,60 HT
054107



6,33 HT
E38022

NEW

Corbeille ovale cannelée inox

040999 Lg 26 cm
040998 Lg 31 cm

5,64 1
7,30 1

Corbeille à pain inox ronde

054107 ø 18 cm
054108 ø 20 cm

4,60 1
5,75 1

NEW



À partir de
2,01 HT
D22743



NEW



À partir de
1,38 HT
D22659



Corbeille à pain

1 D22658 Ronde ø 18x6 cm
2 D22659 Ovale 15x12x10 cm
3 D22660 Ovale 20x15x7 cm

1,73 6
1,38 6
1,73 6

NEW



2,99 HT
D22649

Corbeille à pain

D22649 ø 18x8 cm

2,99 1

Corbeille à pain

1 D22743 Ronde 21x6 cm
2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm

2,01 1
2,19 1

Polypropylène tressé miel.

À partir de
8,05 HT
514552



Corbeille à pain noire

514552 Ronde ø 16 cm
514550 Ronde ø 20 cm
514551 Ovale 28x16 cm

8,05 1
10,93 1
10,93 1

Corbeille empliable en polypropylène.

Passe à lave-vaisselle.

NEW



À partir de
1,67 HT
E38023

Corbeille plastique noire

E38023 Ronde ø 18x5 cm
E38024 Ronde 23x6,5 cm
E38025 Ovale 24,5x18x6,5 cm

1,67 1
2,07 1
1,96 1

NEW



1,84 HT
D22553

Corbeille à pain

D22553 ø 23x8 cm

1,84 6

Bambou tressé



4,49 HT
E37348

Corbeille à pain

Ø 15x15 cm

1 E37348 Crème
2 E37350 Noir

4,49 6
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.

set de table



17,25 HT
E12196

Azur
Vert
Marron

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

Set de table individuel Saura

45x35 cm

E12196 Vert
E12197 Azur
E12198 Marron

17,25 1
17,25 1
17,25 1

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



Set de table vynil tissé 45x30 cm

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

4,03 6
4,03 6
4,03 6
4,03 6
4,03 6
4,03 6
3,74 6
3,74 6

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



15,12 HT
004110

FRANCE

Set de table
acier blanc acier
30x40 cm
33x43 cm

15,12 1

16,27 1



18,06 HT
004114

FRANCE

Set de table écran
004114 33x43 cm

18,06 1

Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqure.



Pochette à couverts
004121 10x24 cm

12,31 HT
SONOLYS

Simili osier couleur acier/blanc avec surpiqure.

LA SALLE

accessoire de table



13,69 HT
986468

de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé
986468 13,69 1



20,13 HT
862045

Bistrorama - 10 cm
862045 Poivre Ardoise 20,13 1
862046 Set Ivoire* 20,13 1



17,83 HT
862036

Moulin Bistro - 10 cm
862041 Sel - naturel* 17,83 1
862036 Poivre - chocolat 17,83 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.

Mécanisme garanti à vie.



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.

38,99 HT



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 aluminium 12 cm* 29,79 1
900831 Poivre carbone 18 cm 33,35 1
900832 Sel aluminium 18 cm* 33,35 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
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	7,48 HT
E14145 Poivre	7,48 1
E14146 Sel	7,48 1



Moulin acrylique Nancy

900812 Sel sec - 12 cm*	22,66 1
900811 Poivre - 12 cm	22,66 1

Mécanisme garanti à vie.

10,75 HT
018532

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

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.

1,70 HT
046388

Salière damier
ø 4,5x8,3 cm
046388 **1,70** 36

Salière/poivrière
carré - 4x4x9,5 cm
046501 **1,73** 12

Bouchon bakélite noir

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.



Cube
1,8x1,8x4,8 cm
050004 Salière **1,04** 12
050005 Poivrière **1,04** 12



Salière damier
ø 4,5x8,3 cm
046388 **1,70** 36



Salière/poivrière
carré - 4x4x9,5 cm
046501 **1,73** 12



Eiffel Tower
ø 4,5x11 cm
046500 Salière **1,17** 12
046499 Poivrière **1,21** 12



Ensemble Salière + poivrière
630124 ø6x10 cm **10,58** 1

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

Transparent, bouchon chromé.

ménagère & fromagère



Ménagère
Sel, poivre et moutarde
890401 **9,78** 1



Ménagère Sel et poivre
890400 **6,67** 1



Saupoudreuse
Avec doseur
1 **087138** ø16,5x7,5 cm **4,26** 4
2 **087140** ø13,5x7,5 cm **4,03** 4



Service à parmesan
11x15x7 cm - 0,18 L
905473 **21,62** 1

À partir de
5,18 HT
041639



Saucière
041639 15 cl **5,18** 1
041640 25 cl **7,13** 1



Caddy de table - tonneau
1 **630121** ø 11,5x14 cm **20,59** 1
2 **630120** ø 17,5x8,5 cm **20,59** 1



Vinaigrier Optima
25 cl - 7,5x5 cm
519957 **5,06** 12



Huiler Optima
25 cl - 7,5x5 cm
030171 **5,18** 12



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



carte menu



21,85^{HT}
014380

Intercalaire double transparent Securit
014380 Pour format A4 21,85 1
Lot de 10. Pour protéger menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir Securit
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	Securit
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

Protège menu Basique A4 - 8 vues Securit
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



16,10^{HT}
630259

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm 16,10 1
Fabriqué en cuir Telflex. Thermocollage couleur noir. Personnalisation nous consulter.

Porte-menu Pablo
630258 Format A4 24,15 1
Personnalisation nous consulter

Intercalaires
630256 Format A4 8,63 1
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

16,10^{HT}
E12199



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	

Fabriqué en cuir recyclé à 100 % (80 % de cuir et 20 % de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriqué 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



Chevalet de table Securit

014950 30x50 cm 38,81 1

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



12,08^{HT}
014857



Chevalet de table Funny
014857 Couleurs 12,08 10
016220 Blanc 12,08 10
Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



15,53^{HT}
016221

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

Securit

	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
Tek	014244 21,85	014243 16,68 1

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

LA SIGNALÉTIQUE

intérieure & extérieure



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

Securit

Ardoise longue - 100x56 cm

014300	Wenige	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).

Ardoise murale Brunch

016212 Ardoise 70x50 cm **21,28** 1

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



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.



30,36 HT
630153



Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm

30,36 1

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



À partir de
3,39 HT
014934

Feutre-craie blanc

014934	*Medium 2-6 mm	3,39	1
014941	Large 7-15 mm	7,48	1

*Lot de 2.

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, verre, miroir, métal, plastique et toutes surfaces non poreuses. Lavable à l'eau.



À partir de
6,33 HT
016215

Feutre craie illumicraie - paquet de 2

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

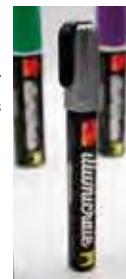
Paquet de 2. Lavable à l'eau.



À partir de
6,33 HT
016215

Spray nettoyant pour feutre-craie **Securit**

014337 500 ml **10,24** 1



10,24 HT
014337



Éponge magique nettoyante

014880 **3,28** 1

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



panneau de trottoir



Forte résistance au vent

224,25^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm
016218

224,25 1

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



Panneau de trottoir
014433 85x54,5x44 cm
Securit 82,34 1

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

82,34^{HT}
014433

À partir de
114,43^{HT}
016211



Chevalet de trottoir Cargo
59x95 cm
016211

114,43 1

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

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 la pluie, vent, chaleur, rouille, UV. Verre de sécurité. Jusqu'à 25 000 heures d'utilisation LED. Inclus serrures, 2 clefs, adaptateur 5 m. Utilisation intérieur/extérieur. Peut être branché sur le secteur ou utilisé avec 1 batterie Securit (non incluse). Livré en 1 colis.



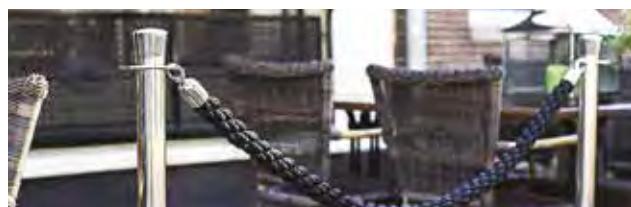
Porte-menus 4A4
Black Star
014890 144x50 cm - A4

563,50 1



Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages 777,40 1

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



86,25^{HT}
014896

Accroche murale

Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge 63,25 1

Inox

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.

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

NEW

333,50^{HT}
014894

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 12h d'autonomie. Utilisation de 2 batteries pour les porte-menus 6 pages A4.

Lampe de table



Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm **169,05** 1
DUNI

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.

169,05^{HT}
158961



Lampe Sister
159047 **17,83** 1/4
DUNI

Prix du carton de 4.
Lampe à LED concept Good avec base en bambou. Ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.

17,83^{HT}
159047



Lampe Easy
159039 **23,12** 1/4
DUNI

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. Ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.

23,12^{HT}
159039



Lampe Angelina LED
Ø 10x50 cm
014962 Noire **33,35** 1
014961 Blanche **33,35** 1



Lampe Féline LED **Securit**
Ø 11x38 cm
014955 Noire **61,99** 1 **56,35** 6
014956 Blanche **61,99** 1 **56,35** 6



Securit
014957 **1148,85^{HT}**
014957

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



Chargeur de batteries Securit
014921 **91,43** 1

Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.

encaissement/cendrier

À partir de
1,09^{HT}
151108



Carnet de commande Autocopiant
151104 Dupli - Grand modèle **1,77** 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
901509 **4,60** 1

NEW

À partir de
0,38^{HT}
A04756



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
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
ARTS DE LA TABLE
FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET



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.

DUNISOFT®

TOP QUALITÉ

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



Serviettes - 38x38 cm

2 épaisseurs - pointe à pointe

À partir de 0,95 HT
A37940

		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

À partir de 1,77 HT
400001

		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	Fuchsia	2,53 50	2,30 1200
400004	Caraïbes	2,53 50	2,30 1200

ouate micro-gaufrée



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



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

le nappage
ARTS DE LA TABLE

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.



À partir de
4,31 HT
151510

DUNI

Serviette Dunisoft
40x40 cm - Pliage en 8
Sachet Carton
A94414 Blanc 9,50 60 8,45 360
A94424 Noir 11,26 60 10,24 360



À partir de
109,25 HT
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4
342254 170,20 1

Serviette gauffrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4
342266 109,25 1

Serviette gauffrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

nappe & set de table



SYMPHONIE®

À partir de
26,57 HT
914109

Nappe papier Symphonie
Extra blanc gaufrage "grain de café"
Carton
914185 60x60 cm 36,23 500
914101 70x70 cm 48,30 500
914111 70x110 cm 72,22 500
914113 80x120 cm 43,93 250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie
30x40 cm
914109 Extra blanc 26,57 1000
914125 Rouge 37,95 1000
909313 Kraft lisse 37,95 1000
914119 Gris 37,95 1000

Prix au carton, vendu par carton.



TANGO®

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

	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
909422 Beige naturel «Times» 18,47 500 16,79 2000



Le consommable

vaisselle & emballage

vaisselle jetable

À partir de **4,26 HT**
153171



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.

À partir de
4,14 HT
999921



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.

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.

5,52 HT
153085



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.

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

Carton

1,21 HT
048455

Kit couvert 3 en 1

048455 1,33 1 1,21 100

ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE
EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboitables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Prix au kit, carton de 100 kits.



41,40 HT
002084

Kit couverts 3 pièces Inox

Fourchette, couteau, cuillère et serviette

002084 41,40 50

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Epaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

RÉUTILISABLE



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 6/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	109,25 150

Couverts biosourcés en fibre de canne à sucre, compostable et recyclable. Conditionné en boîte kraft.

À partir de
4,72 HT
949251



Produits chauds ou froids

	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
949245 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
9,78 HT
630526



Modèle droit ou évasé
S'adapte à tous vos plats



DUNI Biopak

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.

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

DUNI

Biopak

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.

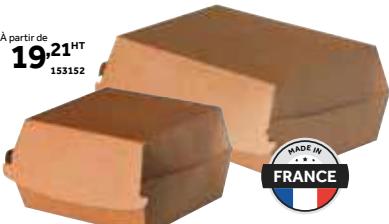


À partir de **67,85 HT**
146100

Panier repas Vision +			
146102 500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	125,35	200	Carton
146101 750 ml - 12,5x18x3 cm	90,85	150	
146100 850 ml - 16,8x12,2x4 cm	67,85	100	

Une formule premium dotée d'un couvercle plastique haute rigidité et d'un support carton avec fond pelliculé étanche. Le couvercle transparent offre une parfaite visibilité du produit et permet donc de valoriser vos plats. Apte au passage four sans couvercle (+220°/30 min), réchauffage au micro-ondes et même au congélateur.

burger / frites



À 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

Boîte recyclable en kraft brun.



À partir de **16,10 HT**
909430

Boîte à burger	Sachet	Carton
909430 17,6x16,8x7,8 cm	17,71	50

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W).

Produits chauds ou froids



À partir de **67,85 HT**
146100

3,57 HT
153141

Pot wrap ø8,4x12 cm Sachet Carton

153141 **3,92** **50** **3,57** **1000**

Pot en carton recyclable.



À partir de

7,59 HT

949254

Boîte à déjeuner

949254 780 ml - 13x11x6,5 cm **8,35** **50** **7,59** **450**

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
22,8x12,4x7,8 cm

Sachet Carton
152987 **21,51** **50** **19,55** **250**

Boîte recyclable en kraft brun.

Pot à sauce

949197 6 cl - ø6,2x2,9 cm **2,69** **50** **2,45** **2000**

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

948721 3 cl - ø5x2,6 cm **2,15** **50** **1,96** **1000**

948722 6 cl - ø6,2x2,6 cm **2,66** **50** **2,42** **1000**

948723 10 cl - ø7,1x3,5 cm **4,24** **50** **3,85** **500**

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP.

boîte à pizza

À partir de **22,43 HT**

153400



CERTIFIÉ APTE
CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

Carton
153400 26x26x3,5 cm **22,43** **100**

153401 29x29x3,5 cm **25,30** **100**

153402 31x31x3,5 cm **26,45** **100**

153403 33x33x3,5 cm **28,18** **100**

153404 40x40x3,5 cm **39,10** **100**

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

papier ingraissable & sachet



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. Apte au contact alimentaire. Beige naturel.



32,13 HT
909437

Emballage à burger Times
28x34 cm

Sachet Carton

909437 **32,13** **1000** **29,21** **4000**

En papier ingraissable, 35 g/m².



13,80 HT
909431

Sachet à burger Feel Green®
12+7x18 cm

050025 14+7x22 cm

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingraissable, 34 g/m². Motif feuille Feel Green®.



30,48 HT
630239

Papier alimentaire
Times

630236 Carreaux rouge/blanc

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation. Impression avec encré 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

7,94 HT

E30524

Papier alimentaire ingraissable

Sachet Carton
E30524 20x27 cm **8,73** **500** **7,94** **6000**

E30525 25x27 cm **15,05** **500** **13,69** **6000**

E30526 30x27 cm **19,61** **500** **17,83** **6000**

E30521 30x30 cm **49,97** **500** **45,43** **5000**

Papier brun enchevêtré traité avec mélange cire de soja.

37,95 HT

146103

Papier à burger
33x40 cm

146103 **37,95** **758**

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

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 1000
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	Sachet	Carton
999926 14 cm	2,76 1000	

Spatule en bois, compostable et recyclable.

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.

SPÉCIAL SMOOTHIE	Paille en papier - smoothie	Ø8x20 cm - noir	948732	4,03	150
	Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.				
SPÉCIAL BUBBLE TEA	Paille en papier - bubble tea	Ø12x20 cm - blanc	Sachet / Carton	948733	11,39
	Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.				

spécial boulangerie

Sac croissant	Carton
146110 12+5x21 cm - format 102	13,80 1000
146111 14+7x21 cm - format 103	14,95 1000
146112 14+7x26 cm - format 104	17,02 1000
146113 18+7x28 cm - format 105	23,58 1000
146114 18+7x35 cm - format 106	28,75 1000

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.

Pot à glace	Sachet	Carton
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.

Coupe à dessert

949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm **4,24** 50

949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm **3,04** 50

949220 Couvercle ø9,26 cm **5,12** 100

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de **2,76 HT**
949219

dessert

Coupe à dessert	Sachet	Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm	4,24	50
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	3,04	50
949220 Couvercle ø9,26 cm	5,12	100

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de **2,70 HT**
948937

Coupe à dessert	Sachet	Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,97	25
153163 Couvercle plat ø9,5 cm	2,53	50
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm	3,59	50

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.

À partir de **32,55 HT**
153148

Prix en baisse	Sac cabas - kraft brun 80gr/m ²	1	2	3
	153148 26x14x32 cm	32,55	250	
	153149 26x20x28 cm	37,38	250	
	949257 32x22x24 cm	44,85	250	

Prix au carton, vendu par carton.

À partir de **18,29 HT**
989251

Paille	9,32 HT	989252	Pailles bambou	Ø10/12 mm - 20 cm	9,32 1	Pailles roseau	Ø6 mm - 20 cm	9,32 1

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.

Sac sandwich	Carton
153158 Blanc - 12+3 x 30 cm	20,70 1000
153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	29,90 1000

Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.

emballage traiteur



2,24 HT
146104

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.

À partir de **5,75 HT**
948998



Plateaux Or Argent Carton
19x28 cm 948998 948997 6,33 25 **5,75 100**
28x42 cm 948989 948988 13,41 25 **12,65 100**

À partir de **18,23 HT**
949000



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

À partir de **16,39 HT**
948860



Plateau repas fibre de canne

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



6,64 HT
E23651

NEW

Mini coupe en pin Sachet Carton
E23651 Ø4,5x5,2 cm **7,30 50 6,64 250**



À partir de **2,53 HT**
E23654

NEW



À partir de **1,73 HT**
E30565

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 8,2x5,2x8,7 cm	2,47 30	2,24 300
4	E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm	1,90 30	1,73 300

		Sachet	Carton
1	E30544 Mini-fourchette	11,76 50	10,70 500
2	E30548 Mini-cuillère	11,89 50	10,81 500



NEW

8,05 HT
E30545

10,70 HT
E30544



À partir de **3,11 HT**
630232

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**



À partir de **2,13 HT**
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

		Sachet	Carton
1	153121 Coady 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



S'ADAPTE AVEC TOUS
LES ROULEAUX FILM ET
ALUMINIUM

À partir de
33,35 HT
150707

Distributeur aluminium ou film étirable
150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm **33,35 1**
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm **59,80 1**



70,15 HT
150753

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.

À partir de
113,85 HT
914925



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). Réglette incluse.

À partir de
8,51 HT
914927

Réglette coupe film
914928 Larg. 45 cm **10,70 1**
914927 Larg. 30 cm **8,51 1**

À partir de
20,13 HT
150601



Rouleau aluminium - 11 µ

150601	33 cm x 200 m	20,13 3
150603	45 cm x 200 m	25,88 3
150703	Boîte distrib. 33 cmx200 m	20,13 6
150704	Boîte distrib. 45 cmx200 m	25,53 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.



À partir de
5,75 HT
E35667

COUPE ZIP

NEW

Recharge film étirable

		Carton
E35669	30 cm x 300 m	4,95 4
E35668	45 cm x 300 m	6,84 4

NEW

		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.



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.



Conteneur TwoGo
450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm
E23918 **10,93** 1

Couvercle en plastique AS.



Conteneur Etern

E23914 Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	9,78 1
B81431 Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	9,78 1
E23915 Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	10,35 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.

Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

À partir de
4,49 HT
519406



Boîte noire polypropylène avec couvercle

1 519401 Ronde 1,25 L Ø19,5x7,6 cm	6,79 12
519402 Ronde 0,73 L Ø15,8x6,6 cm	5,64 12
519403 Ronde 0,36 L Ø12,4x5,6 cm	4,49 12
2 519404 Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	5,41 12
519405 Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,72 12
3 519400 Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	5,41 12
519406 Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	4,49 12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique élastomère.

barquette

NEW



À partir de
5,06 HT
A04578

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet	Carton
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	

-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 - 19,14,8x7 cm	9,63 50	8,75 400
948827 1,5 L - 19x18,5x6 cm	17,39 50	15,81 200

Boîte en APET.



Barquette thermoscellable	Sachet	Carton
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.

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
153169 **17,46** 100 **15,87** 1000

moule aluminium



À partir de
28,98 HT
948840

Plat gastronomique		Carton
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	

24,84 HT
153166

Moule à cake

1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
153166 **24,84** 500

À partir de
4,12 HT
948906

Godet - Ht 34 mm	Sachet	Carton
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

Tourtière

14,5 cl - Ø 10,9x2,1 cm
948922 **4,26** 100

1,15 L - Ø 27,7x2,3 cm
948925 **23,58** 100

Coquille Saint-Jacques

13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 **5,29** 100

À partir de
5,29 HT
948933

LES VÊTEMENTS

vêtement femme

28,41^{HT}
982161



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



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



34,39^{HT}
982306



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 ouverte avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

31,86^{HT}
630359



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	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. Pinces poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

CORRESPONDANCE DES TAILLES



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

CORRESPONDANCE DES TAILLES



Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

Homme/mixte (pantalon)

Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129

Homme/mixte (haut)

Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Tour de poitrine	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de taille	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de bassin	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

Homme

Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Tour de poitrine	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62

Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125

Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
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.

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

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



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

30,48 HT
630310



Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	30,48 1
981433 T 36	30,48 1
981432 T 38	30,48 1
981434 T 40	30,48 1
981435 T 42	30,48 1
981436 T 44	30,48 1
981437 T 46	30,48 1
981438 T 48	30,48 1
981439 T 50	30,48 1
981440 T 52	30,48 1
981441 T 54	30,48 1
630312 T 56	30,48 1
630313 T 58	30,48 1
630314 T 60	30,48 1
630311 T 62	30,48 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passépolée et boutonnée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.



59,92 HT
909537



Siaka - MC

909537 T 0	59,92 1
909538 T 1	59,92 1
909539 T 2	59,92 1
909540 T 3	59,92 1
909541 T 4	59,92 1
909542 T 5	59,92 1
909543 T 6	59,92 1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en 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.



Sur-veste Ulisse

982189 T 1	32,09 1
982190 T 2	32,09 1
982191 T 3	32,09 1
982192 T 4	32,09 1
982226 T 5	32,09 1
982193 T 6	32,09 1

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



53,82 HT
982162

molinel

Pantalon homme noir - Flex'R	
982162 T 0	53,82 1
982163 T 1	53,82 1
982164 T 2	53,82 1
982165 T 3	53,82 1
982166 T 4	53,82 1
982167 T 5	53,82 1
982168 T 6	53,82 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fîtee. Braguette zippee, 2 poches italiennes. Genoux表演, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passépolée. 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 intérieure, poche stylo sur manche gauche.



29,79^{HT}
909100

NEW



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 déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de la manche. Vignette tissée et logo 37,5®.

24,04^{HT}
983001

NEW



Veste mixte Harti

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5
Tilleul MC	C52445	C52446	C52447	C52448	C52449	C52450
Blanc ML	C52419	C52420	C52421	C52422	C52423	C52424
Terracotta MC	983001	983002	983003	983004	983005	983006



1
1
1
1
1
1

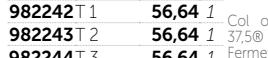
Veste mixte terracotta, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col Mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écru en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche Points d'arrêts écrus sur la poche manche.



56,64^{HT}
982241

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	56,64	1
982242 T 1	56,64	1
982243 T 2	56,64	1
982244 T 3	56,64	1
982245 T 4	56,64	1
982246 T 5	56,64	1
982247 T 6	56,64	1



Col officier. Apport de maille 37,5® sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de la manche. Vignette tissée et logo 37,5®.

NEW



36,80^{HT}
E27691

Pantalon mixte Igo

	Noir	Kaki
T 0	E27691	36,80
T 1	E27692	36,80
T 2	E27693	36,80
T 3	E27694	36,80
T 4	E27695	36,80
T 5	E27696	36,80
T 6	E27697	36,80



1
1
1
1
1
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



24,73^{HT}
982194



Pantalon mixte Umini

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

Pantalon mixte en polyester coton taille élastiquée. Poches coutures cotés. 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, bragette 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 cavalier, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



61,18^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné
T 0	904565	61,18
T 1	904566	61,18
T 2	904567	61,18
T 3	904568	61,18
T 4	904569	61,18
T 5	904633	61,18
T 6	904635	61,18

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton, 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pinces aux genoux. 2 poches cavalier, 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.

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 40cm. 85% Polyester,
15% coton.

NEW



NEW

Collection entièrement fabriquée
à partir de matériaux recyclés.



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**

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**

NEW

À partir de

44,85^{HT}
A38519



Taille unique 100x45 cm. Matériau 100% recyclé : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé. Deux poches. Label FEEL GOOD pour les articles respectueux de l'environnement.

Taille unique 70x85 cm. Matériau 100% recyclé :
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.



À partir de **11,39 HT**
E37347

NEW



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 séche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisexe. Taille unique ajustable.

40,25 HT
983010

100%
COTON



Tablier Harold

983010 Denim délavé	40,25 1
983009 Denim brut	40,25 1

Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnières. 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



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

102,35 HT
520101



Tablier Dan88	molinol
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 style, 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](#)

Tablier Bourbon	Chauvet Devant
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.

30,48 HT
907400



12,77 HT
907300



Tablier de plonge Yankee	
Vinyle - 900x150 mm	12,77 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ

19,44 HT
907350



Tablier de plonge Delta	
Polyuréthane 900x150 mm	19,44 1

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ

À partir de
22,94 HT
904662

TOP
QUALITÉ



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 antigelée. Chaussant large; renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.




35,88 HT
903700

41,92 HT
903725

EMBOUT 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 antibactéries. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antigelée. Embout de sécurité.

Mocassins de sécurité la paire

Blanc Noir

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

Prix : **35,88**

Sabots de sécurité la paire

Blanc Noir

T 35	903697	903840	1
T 36	903722	903733	1
T 37	903723	903734	1
T 38	903724	903833	1
T 39	903725	903834	1
T 40	903726	903737	1
T 41	903727	903738	1
T 42	903728	903835	1
T 43	903729	903740	1
T 44	903730	903741	1
T 45	903731	903742	1
T 46	903732	903750	1
T 47	903832	903752	1

Prix : **41,92**

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

moufle & gant

ANTI-CHALEUR

109,25 HT
B97342



Moufle anti-chaleur
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-chaleur
Silicone
631046 **18,29** 1

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



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.

4,60 HT
912232

Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 36 cm **4,60** 1

Protection jusqu'à 200°C max



Gant anti-chaleur Ambidextre
911188 **17,54** 1

Protection jusqu'à 250°C

17,54 HT
911188

Mouflette anti-chaleur
Silicone
912233 **6,90** 1

Protection jusqu'à 180°C maxi



3,83 HT
760106

Moufle de cuisine

760106 **3,83** 1

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



ARRIVAGE

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.



ARRIVAGE

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

50x77 cm **3,91** 12

50% lin, 50% coton blanchi

3,97 HT
630279

molinel

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

DEREN

Sac à linge
neutre 100 L - 73x81 cm
186350 **16,56** 1

100% polyester.

3,51 HT
185036

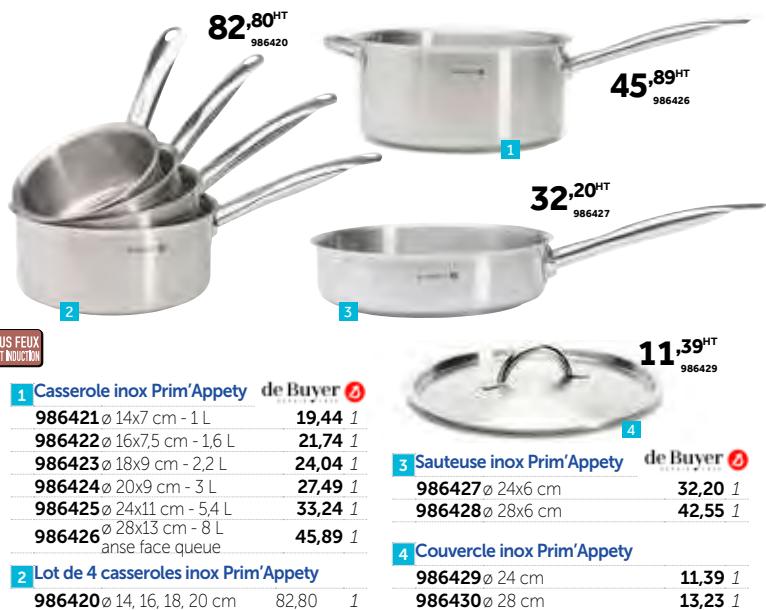
DEREN

Liteau de serveur
60x77 cm
185036 **3,51** 2

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

LA CUISSON

casserole & poêle



1	Casserole inox Prim'Appety	de Buyer
986421	Ø 14x7 cm - 1 L	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
	anse face queue	
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	Couvercle inox Prim'Appety	
986429	Ø 24 cm	11,39 1
986430	Ø 28 cm	13,23 1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références,
sauf indication contraire



Marmite inox - sans couvercle

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



Braisière inox - 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



Casserole inox - 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
	Anse face queue	



Couvercle inox

597094	Ø 24 cm	8,63 1
597087	Ø 28 cm	11,27 1
597092	Ø 32 cm	13,79 1
597088	Ø 36 cm	16,62 1
597089	Ø 40 cm	18,46 1
597090	Ø 45 cm	25,19 1



Cuit vapeur - Inox

085080	Ø 32x12,5 cm	45,43 1
--------	--------------	---------



À partir de
50,89 HT
632642

Mijoteuse haute

632642	Ø 32 cm	50,89 1
632624	Ø 36 cm	63,77 1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérant Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



À partir de
27,60 HT
585300

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	Ø 24x7,5 cm - 3,3 L	27,60 1
585301	Ø 28x8 cm - 5 L	37,95 1



À partir de
21,33 HT
585302

Sauteuse conique inox

585302	Ø 16x6,5 cm	21,33 1
585303	Ø 20x7 cm	27,37 1
580304	Ø 24x8 cm	33,18 1



Cocotte à pression

B78518 18 L - Ø 32x22 cm 133,40 1

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupe à pression/contrepoids : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.

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

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-adhésif Excelis®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.



wok



Poêle wok Tripli Pro

E23256 **27,49** 1

Poêle wok anti-adhésante

911291 Ø 30x6 cm **32,78** 1

Non compatible induction.

132,25 HT
097253

Poêle Wok Trimétal

097253 Ø 36 cm - 5,5 L **132,25** 1

Fond plat.



poêle anti-adhésive

À partir de
12,08 HT
911310

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
912280

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
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

À partir de
31,05 HT
986431

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 ovale anti-adhésive

082616	36x26x4,3 cm	57,50 1
082618	40x28x4,5 cm	72,45 1

Non compatible induction.

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





21,28 HT
912410

Poêle à blini
912410 Ø 12x2,1 cm **21,28 1**
Revêtement anti-adhérant, 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.



21,85 1
E25603 Ø 28 cm

Poêle à crêpe
E25603 Ø 28 cm **21,85 1**
Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.



32,20 1
986434 Ø 26 cm

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.



39,22 HT
089057

Poêle à crêpe
089057 Ø 26 cm **39,22 1**
de Buyer



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 émaille.



spécial four

Cocotte ronde

À partir de **39,10 HT**
912295

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



Cocotte ronde noire mat

À partir de **159,85 HT**
A69043

A69043 Ø 18 cm 1,8 L	159,85 1
913267 Ø 30 cm 8,1 L	309,35 1

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.

29,04 HT
632614

Plancha fonte double

29,04 1
632614 Lisse et rainurée - 42x23 cm

Utilisation au four et sur le gaz.

Plaque à rôtir

À partir de **40,83 HT**
911285

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.

56,35 HT
501665

Manche silicone

Grill manche rabattable

56,35 1
501665 33x26 cm

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

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

NEW

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 °C. 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

À partir de **6,79 HT**
E37507 17,5x12x10 cm - 600 gr.**6,79 4****1,50 HT**
044237 14x9 cm

Presse à foie gras

Terrine et presse en porcelaine

1,50 6**PRIX LE PLUS BAS**À partir de **12,54 HT**
047218 14x9 cm**12,54 6****12,54 HT**
047218

Moule à galantine en céramique

047218 Banc 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm	12,54 6
047219 Blanc 2 L - 31x12,3x9,7 cm	15,99 6

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.

LA COUTELLERIE

affûtage & couteau

Couteau japonais

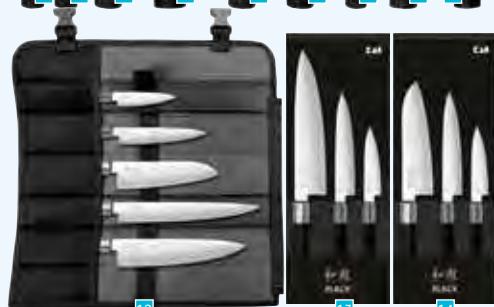


À partir de
42,32 HT
042800

100% fabriqué au Japon
selon l'art traditionnel japonais
Tranchant durable (indice HRC 58 ± 1)
Angle de coupe de la lame à 15°

À partir de
102,35 HT
B74895

NEW



NEW

297,85 HT
B74967

Coffret Shun Classic

Couteau universel
B74967 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

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	42,44 1
2	096662	Couteau de cuisine 20 cm	33,24 1
3	096691	Couteau de cuisine 15 cm	27,49 1
4	096649	Couteau de découpe 20 cm	25,19 1
5	096698	Couteau santoku 18 cm	34,39 1
6	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
4	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	19,78 1
5	096265	Filet de sole - 17 cm	14,49 1
6	096242	Couteau multi usage - 14 cm	14,38 1
	096105	Désosseur - 13 cm	16,04 1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine sole 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

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	33,93 1
2	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	24,15 1
3	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	22,43 1
4	097007	Couteau à découper - 22 cm	20,70 1
5	097032	Couteau santoku - 18 cm	31,74 1
6	097012	Filet de sole - 17 cm	25,07 1
	097008	Couteau office - 9 cm	12,54 1
	097009	Fourchette diapason - 17 cm	20,13 1



PLUTON

À partir de
10,64 HT
090991

Pluton

1	090996	Couteau de cuisine 30 cm	26,80 1
2	090990	Couteau de cuisine 25 cm	22,77 1
3	090995	Couteau de cuisine 20 cm	18,80 1
4	090993	Couteau de cuisine 15 cm	17,48 1
5	090992	Santoku 18 cm	20,13 1
6	090994	Couteau tranchelard 20 cm	18,80 1
7	090997	Couteau filet de sole 18 cm	14,02 1
8	090991	Couteau office 10 cm	10,64 1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitré carré et pleine sole en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

couteau à pain



Couteau à pain

1	094319 18 cm	4,83	1
2	096292 Série 2900 20 cm	11,50	1
3	096024 Oryx 20 cm	22,89	1
4	905454 Universal 25 cm	17,54	1

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		

173,65^{HT}

631154



Coupe pain

631154	525x135x155 mm	173,65	1
	Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.		

PROTECTION SÉCURITÉ

stérilisation

Armoire de stérilisation automatisée
49,5x4,5x59,3 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 56,35 1

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



2

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

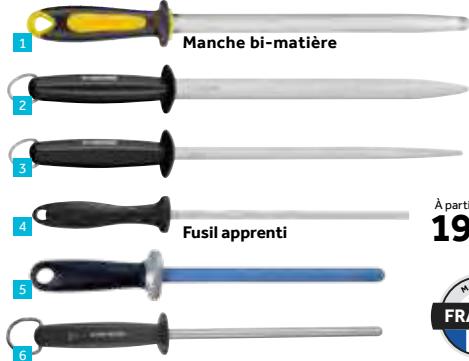
Fixation par vis et chevilles.



Barre aimantée

091726 50 cm tout inox 37,95 1

affûtage & protection



Fusil à aiguiser professionnel

1	098014 Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	41,29	1
2	630044 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

FISCHER

À partir de
72,34^{HT}
096786

Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786 Mèche ronde

A85335 Mèche ovale 30 cm 80,96 1

Pierre japonaise
18 x 6 x 2,7 cm
091735 26,16 1Affûteur manuel ABS-ARCOS
096441 14,84 1

Aiguiseur manuel. 2 barrettes céramique et carbure.

Aiguiseur Redsteel
098071 Socle inox 76,53 1

Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affûtement idéal. Durété de 70 HRC. Affûtement de tous les couteaux possible. Meilleure résistance à la corrosion.

22,71^{HT}
280601

Affûteur manuel

Aiguiseur à main pour lames lisses et crantées
280601 22,71 1Affûteur manuel ABS
096665 86,83 1

Aiguiseur manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguiseage net et précis adapté à tous les couteaux.

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'affûtage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).



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 et universel. 230 V mono.

À partir de
85,10^{HT}
083921

Paire gant anti-coupe

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.



Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921 XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte) 85,10 1

083922 S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) 85,10 1

083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) 85,10 1

083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) 85,10 1

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



COULEUR PROF

ARCOS

À partir de
8,34 HT
096330

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	19,55 1
2	096622	Couteau de boucher 30 cm	21,74 1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	17,14 1
2	096620	Couteau de boucher 20 cm	14,95 1
2	096628	Couteau de cuisine 30 cm	19,44 1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	17,14 1
3	096625	Couteau de cuisine 20 cm	15,64 1
4	096630	Couteau à gênoise 25 cm	18,29 1
5	096631	Filet de sole 20 cm	14,61 1
5	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
7	096651	Couteau à saigner 15 cm	12,65 1
8	096626	Désosseur 15 cm	11,50 1
8	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	12,08 1
9	096609	Couteau office - 8 cm	7,19 1
9	096330	Couteau office - 10 cm	8,34 1

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

SÉRIE 2900

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
1	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	14,38 1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	18,06 1
2	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
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	11,39 1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

trousse à couteaux

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 aiguiser



102,35 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche plein 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

couteau office

Lames lisses

À partir de
0,98 HT

094109



1 090544 Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm

8,40 1

1 090545 Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm

11,39 1

2 096081 Manche polypropylène vert - 8,5 cm

2,19 1

2 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

Coperet inox

096495 520 g - 18 cm **31,63** 1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.

**51,75 HT**

097999

**22,43 HT**

096434

**46,35 HT**

630046

**6,33 HT**

630404

Pince à désaréter - inox

630404 13,5x2 cm **6,33** 1

Couteau poisson microdenté

096434 36 cm **22,43** 1

Manche polypropylène bleu

Trancher poisson microdenté

630046 35 cm **46,35** 1

Manche bi-matière bleu et noir

LES USTENSILES

planche & découpe

NEW

13,23 HT
E37353

Support de planches

E37353 32x22,5x15,5 cm

Lacor
13,23 1

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...

25,30 HT
984010Range planches inox
984010 25,30 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

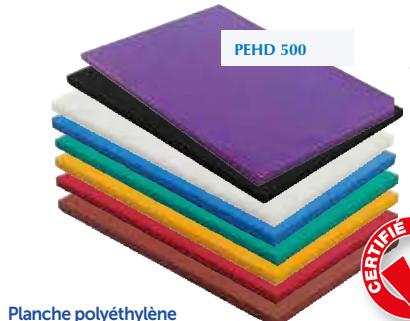
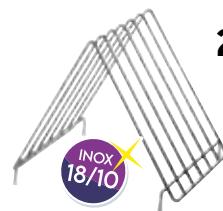


Planche polyéthylène

45x30x1,25 cm GN1/1 ht 2 cm

à partir
10,81 HT
08531445,37 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
22,89 HT
085301

Planche Blanche avec rigole

085301 53x32,5x2 cm 22,89 1

085320 40x30x2 cm 14,38 1

à partir
18,34 HT
096501COMPATIBLE
LAVE VAISSELLE

Planche sans rigole - noire

096501 33x23 cm 18,34 1

096502 38x28 cm 24,15 1

Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

63,83 HT
889921

Planche à découper bambou

889921 53x32,5x4 cm 63,83 1

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

25,30 HT
889920

Planche à pain bambou

889920 43x30x2 cm 25,30 1

Ne passe pas au lave-vaisselle.



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. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.

outils de préparation

A partir de
6,90 HT
912237

NEW

Ergonomique et polyvalent

8,63 HT
E23217

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



Éplucheur vertical

E23217 Lame pivotante

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.

905300 Éplucheur 7,76 1
095297 Éplucheur à julienne 10,01 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

9,32 HT
912240

16 912240 Vide avocat

280616 Rasoir à truffes

18 912041 Rasoir à légumes castor inox

9,32 1

33,35 HT
2806161,73 HT
912041

1,73 1

NEW

Spécial grande productivité



Presse-ail

911543 21,85 1

Jusqu'à 5 gousses en même temps.
Avec languette d'éjection

Râpe



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

Micraplano

Zeste d'agrumes,
gingembres, noix
de muscade, ail

Râpes Microplane

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1 010509 Râpe Étoile | 28,64 1 |
| 2 010506 Râpe Grain fin | 28,64 1 |
| 3 010504 Râpe Gros grain | 28,64 1 |
| 4 010508 Râpe très gros grain | 28,64 1 |
| 5 010505 Râpe double tranchant | 28,64 1 |
| 6 010500 Zesteur Premium Classic | 20,70 1 |



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 cm.

6,96^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm
280680 6,96 1



Ciseaux



Ciseaux à poisson



40,14^{HT}
096023

Ciseaux à poisson



6,90^{HT}
914470



8,49^{HT}
096613

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.

ustensile



2 fonctions

ABS

12,65^{HT}
085035

INOX

Coupe-oeufs

- | | |
|--------------------------------|---------|
| 1 085055 Rondelles / quartiers | 14,95 1 |
| 2 085037 6 sections - inox | 15,30 1 |
| 3 085035 Rondelles - inox | 12,65 1 |



15,35^{HT}
156092

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 (je lot de 10) | 15,35 1 |



Pique à brochette inox

- | | |
|-----------|---------------------|
| 12 piques | 096386 25 cm 5,80 1 |
| | 096861 30 cm 6,44 1 |

Prix du lot de 12.

À partir de
5,80^{HT}
096386



Coupe pommes inox ø 9cm

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 17x10,5x1,25 cm | 987108 8 sections 7,82 1 |
| | 987109 10 sections 7,82 1 |

À partir de
7,82^{HT}
987108



Esse de boucher inox - lot de 10

- | | |
|-------|----------------------|
| 8 cm | 097980 8 cm 6,44 1 |
| 12 cm | 097982 12 cm 9,78 1 |
| 16 cm | 097983 16 cm 11,39 1 |

À partir de
6,44^{HT}
097980



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



Dérouleur bobine ficelle
097950 79,35 1

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



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.

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 !



Tableau portes-fiches
à 12 ressorts
E16997 30x42x2 cm

Inox 37,95 1

NEW

37,95^{HT}

E16997

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

- | | |
|----------------|---------------|
| Longueur 61 cm | 044450 6,21 1 |
| Longueur 92 cm | 044452 7,71 1 |

À partir de
3,34^{HT}
064595

appareil de coupe



NEW

143,75^{HT}
911538Coupe-légume Alligator
Inox - 10,5x28,5x12 cm
911538

143,75 1

Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3-6 et 12 mm + pousoir et grille d'éjection.

PRIX
LE PLUS
BAS28,75^{HT}
911298Mandoline 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 pousoir.

34,39^{HT}
089055Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055

34,39 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

PRIX
ACCORD
FABRICANTMEILLEURE
VENTE41,40^{HT}
911295

VÉRITABLE

Mandoline japonaise

32x9 cm - Ep. coupe 65 mm
911295

41,40 1

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

117,30^{HT}
280109

L'ORIGINAL

MADE IN
FRANCE

Mandoline du chef

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

117,30 1

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

La seule à faire
des cubes...

VÉRITABLE

Mandoline japonaise
911304 Ep. coupe 95 mm
97,75 1

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

135,70^{HT}
082319Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm

135,70 1

Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2, 4 et 10 mm). Livrée avec pousoir inox.

Couteau inox - Pousoir rilsan
Socle époxy332,35^{HT}
914920MADE IN
FRANCE

Coupe frites

44x25x33,5/58,5 cm

083906

Socle époxy avec couteau et pousoir 8 mm

333,50 1

914920

Socle époxy avec couteau et pousoir 10 mm

332,35 1

D09031

Kit couteau/pousoir étamé 8x8 mm

44,85 1

D09034

Kit couteau/pousoir 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}
914987MADE IN
FRANCE

Coupe-frites Compact Pro

914987 avec couteau et pousoir 10 mm

113,85 1

Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventousés.

Machine 3 en 1

S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits

156,40^{HT}
018534

Mandoline multi-râpes et presse-fruits

Plastique abs - 34,5x14,5 cm

911298

28,75 1

Machine universelle

19x38,5x80 cm

018534

156,40 1

Coupe aussi les fruits (oranges, citrons...)

194,35^{HT}
083946MADE IN
FRANCE

Coupe-tomates inox

6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm

083946

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 !

81,65^{HT}
987102

Accessoires

1 987103 Spaghetti 2 mm

32,03 1

2 987104 Ravioli 2 empreintes

61,64 1

Moulin à légumes

316,25^{HT}
911583MADE IN
FRANCE

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.

Couteau légumes
31x49,5 cm

C31878 Tranches 6,4 mm

C31889 Option cube/bâtonnet

Coupe 6,4 mm. Permet de couper fruits et légumes. Lames faciles à remplacer, permet une grande variété de découpes.

Facile à nettoyer et à entretenir.

356,50^{HT}
C318784x plus rapide
qu'avec un couteau

C31878

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50 1

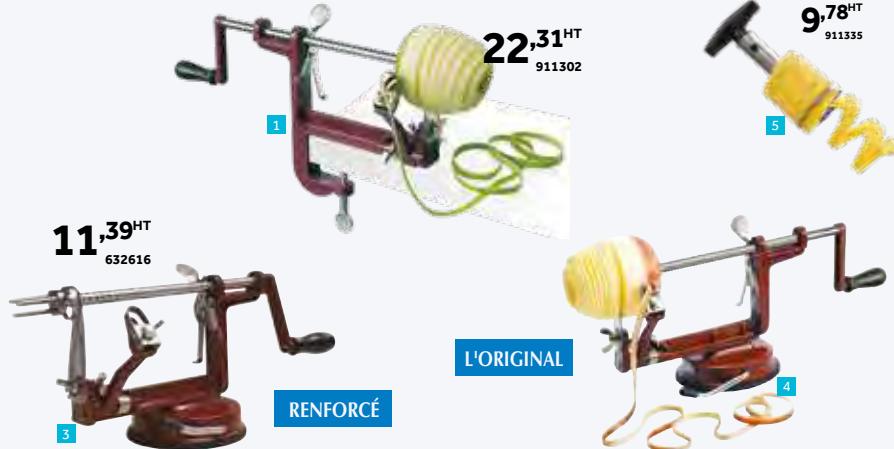
235,75 1

356,50 1

235,75 1

356,50

épluche fruit



Pèle, vide et tranche en une seule opération.
Kali : fixation serre-joint.

241,50^{HT}
911180

essoreuse & passoire



Essoreuse
B80557 5 L - ø 26x20 cm
Lacor
27,60 1



Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm
631187 11 L - ø 38x17,2 cm
araven

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



À partir de
102,35^{HT}
070306

Essoreuse
grand volume !
antibactérien
incorporé
L'Originale

L'Originale



Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø 27,5 x 34 cm
070306 102,35 1

2,65^{HT}
905463



Entonnoir
905463 ø 12 cm 2,65 1
905464 ø 14 cm 3,22 1



Passoire Stop gliss®

096030 ø 14 cm 13,69 1
096029 ø 20 cm 18,63 1



de Buyer

Passoire inox conique
À queue - ø 28 x 13 cm
086128 58,65 1



Passoire conique inox

912082 ø 36x16 cm 57,50 1
005841 ø 40 x 26 cm 56,35 1

NEW

À partir de
57,50^{HT}
912082

Egouttoir à friture

E37357 ø 16,5 cm - 45 x 41,5 x 16 cm 40,25 1
Lacor

40,25^{HT}
E37357

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. Réglage 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



Spatule à réduire
Lg 37,5 cm

1	912210 Pleine	9,09	1
2	912211 Percée	8,28	1

Longueur totale 50 cm

3 Écumoire 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

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



Forgé

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

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 pâtissière

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.



À partir de **4,60 HT**
097123

Spatule large coudée

6	097123	Biseautée (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.

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

INOX 18/10

20,70 HT
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm

089054 20,70 1

20,70 HT
914930

Pelle à frites

914921

Droitière

18,29 1

914930

Ambidextre

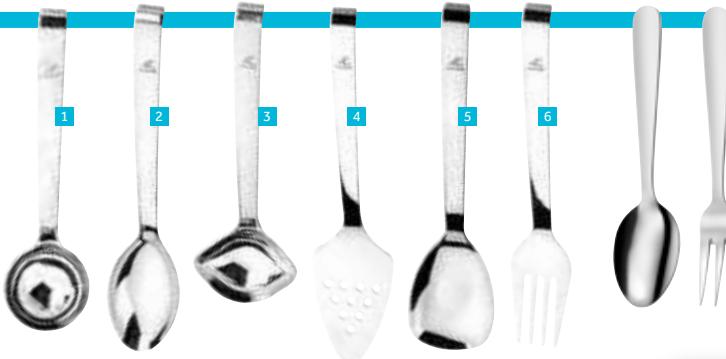
20,70 1

Collection buffet

À partir de
9,78 HT
543515**Lacor**

Couverts de service - Inox 18/10

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
9200003 crans de blocage
anti-glissoir !**TOP
QUALITÉ**

Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,89	1
066808	Pleine	4,66	1

Cuillère en copolyester noir

3,57 HT
041635À partir de
2,19 HT
041814

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,57	1
041635	Pleine	3,57	1

Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	2,19	1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	6,33	1



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 !

NEW**14,38 HT**
E23222

Pince de cuisine Stop gliss®

32 cm

E23222

14,38 1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

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

À partir de
2,53 HT
041653Spatule de cuisson
Lg 7 cm

905460 7,13 1

Matériau composite.

2,88 HT
096850

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm

096850 2,88 1

Nylon noir.

Pince couleur - 24 cm

914036 Noir

914037 Jaune

914038 Rouge

914039 Vert

914040 Bleu

914040 Bleu

2,30 HT
087127

Louche à spaghetti

29 cm

087127 Nylon

2,30 1

Pince à spaghetti

20 cm

041646 Inox

3,39 1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

62,10 HT
113486

Pour fumer tous types d'aliments (viandes, poissons, fromages, etc...) confère aux plats un arôme unique

Fumoir pour aliments

113486 Fumoir « Instant »

113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm

911256 Scuire de bois - parfum orange - 100 g

6,90 1

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 23,7x17,2x2,5 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 érober, égoutter, griller ou refroidir.

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 scuire : nous consulter.

spécial viande

spécial pizza

Louche à pizza
ø7x27 cm
911389 4,60 1

4,60^{HT}
911389

5,64^{HT}
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm
Inox 24 cm 5,64 1
094081

12,08^{HT}
096448

Roulette à pizza
Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 12,08 1

41,06^{HT}
086959

Roulette à pizza crantée de pré-coupage
086959 41,06 1

9,20^{HT}
097124

Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm
097124 9,20 1

10,01^{HT}
630242

Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 10,01 1

14,72^{HT}
630243

Spatule inox
9,5 cm
630243 14,72 1

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

21,85^{HT}
990235

Brosse pour four et grill
Poils en acier inox
630241 24,90 1

Brosse pour four
086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m 72,45 1

72,45^{HT}
086921

Brosse rotative

24,90^{HT}
630241

Support avec plaque
ø29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques
990235 21,85 1

Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 85,68 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

POUR LES PROS

Pelle à pizza carré 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.

25,30 HT
086947

Support mural
086947 Pour 2 pelles **25,30** **1**
Aluminium anodisé

21,85 HT
990234

Manche démontable

Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm **21,85** **1**

43,59 HT
987000

POUR LES PROS

Pelle à pizza carré

1 **086900** Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 1,5 m **128,80** **1**
2 **087050** Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 60 cm **109,25** **1**
3 **086951** Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche démontable 1,5 m **126,50** **1**

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



À partir de
1,49 HT
631047

Mouvette - hêtre

631047 25 cm	1,49	1
631048 30 cm	1,44	1
631049 35 cm	1,73	1
631050 40 cm	2,24	1



À partir de
1,50 HT
631051

Spatule biais - hêtre

631051 30 cm	1,50	1
631052 35 cm	1,84	1
631053 40 cm	2,13	1



Monobloc pour une hygiène parfaite

Spatule polyglass

986358 25 cm	2,19	1
086359 30 cm	2,88	1
986360 35 cm	3,11	1
086361 40 cm	4,72	1
986362 50 cm	7,42	1



Polyamide fibre de verre

Jusqu'à 230°C

À partir de
5,52 HT
958045

Spatule monobloc rigide Stop glass®

958045 25 cm	5,52	1
958046 30 cm	6,79	1
958047 35 cm	7,94	1

À partir de
4,89 HT
018554

Mouvette nylon

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).

À partir de
2,42 HT
044305

Maryse polypropylène

044305 26 cm	2,42	1
043306 35,5 cm	3,34	1

043307 41 cm	3,57	1
--------------	------	---

À partir de
3,45 HT
097057

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

097057 25 cm	3,45	1
097058 36 cm	5,75	1

À partir de
4,60 HT
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

113488 25 cm	4,60	1
113487 35 cm	7,48	1

À partir de
5,52 HT
A83971

NEW



Monobloc et haute température

Ustensiles Stop glass®		
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

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

Monobloc et haute température

Silicone

À partir de
6,50 HT
958042

Jusqu'à 260°C

Maryse monobloc haute température Stop glass®

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

Rouleau pâtisserie

6,73 HT
280096



280096 Hêtre - 41 cm	6,73	1
911142 Polyéthylène 50 cm	28,92	1

À partir de
14,95 HT
911164

Pelle à farine inox 18/10

911164 60 ml 19x5 cm	14,95	1
911166 110 ml 21,5x6 cm	16,68	1
B81769 860 ml 38x14 cm	38,53	1

À partir de
1,61 HT
280781

Corne pâtissière

1 097048 15x9 cm	7,48	1
2 280781 14,7x9,5 cm	1,61	5

Hautes températures

1,32 HT
086536

Raclette renforcée

086536 Blanc - 12x9,5 cm	1,32	1
--------------------------	------	---

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations aérantes.

Pinceau de cuisine

D09203 27,5x5x1,5 cm	9,09	6
Silicone		

GÖBEL

1945

GAFIC

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

2026

2027

2028

2029

2030

2031

2032

2033

2034

2035

2036

2037

2038

2039

2040

2041

2042

2043

2044

2045

2046

2047

2048

2049

2050

2051

2052

2053

2054

2055

2056

2057

2058

2059

2060

2061

2062

2063

2064

2065

2066

2067

2068

2069

2070

2071

2072

2073

2074

2075

2076

2077

2078

2079

2080

2081

2082

2083

2084

2085

2086

2087

2088

<p

chinois & tamis



Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm **29,79** 1
912091 Ovale 20x22 cm **33,24** 1

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



29,79^{HT}
098122

15,93^{HT}
912092

Chinois tout inox

912092 ø 18 cm **15,93** 1
912097 ø 20 cm **17,37** 1
912095 ø 24 cm **18,69** 1



À partir de
11,39^{HT}
986470



Tamis à farine Inox

986470 ø 21x6 cm **11,39** 1
986471 ø 30x7 cm **17,83** 1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



33,24^{HT}
912091



14,95^{HT}
912087

Passoire conique 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



9,78^{HT}
911132

Tamis inox à hélice

911132 ø 12 cm **9,78** 1

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

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}
9111596



Bol conique

9111596 ø 20 cm - 1 L **3,34** 1
9111597 ø 24 cm - 2 L **5,64** 1
9111598 ø 30 cm - 3 L **7,94** 1
9111599 ø 34 cm - 5 L **10,35** 1



Rebords courbés !



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

Bassine cul de poule inox
INOX 18/10
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

cuisson & démouillage



56,35^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 56,35 1



5,35^{HT}
E18259

Verre mesure

E18259 56 cl **5,35** 1

Adapté à l'utilisation au micro-ondes et du congélateur, résistant au lave-vaisselle.



À partir de
3,45^{HT}
990200

Pot mesurleur

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



Pichet gradué Inox
086166 1 L **8,63** 1
086169 2 L **12,94** 1

4,60^{HT}
907524

DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conforme alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml
907524 4,60 1



19,26^{HT}
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 19,26 1



À partir de
7,94^{HT}
D09211

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
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.

spécial chocolat



13,00^{HT}
632142

68,43^{HT}
B82480

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.

632,50^{HT}
D09591



Bain marie à chocolat

B82480 22,6x26x14,3 cm **68,43** 1

Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D ; la chaleur est répartie uniformément



Chocolatière
35x36x52 cm

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
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



douille & poche



94,30^{HT}
086796

Coffret de 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 !



13,80^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **13,80 1**

décoration

1,73^{HT}
889910



Corne patissière
889910 15x10,6 cm **1,73 1**

5,75^{HT}
089407



Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **5,75 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**

4,03^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm

1 **280773** Tamis **4,03 1**

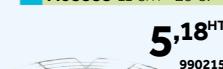
2 **280774** Grosses piqures **6,90 1**

Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10 **4,03 1**

3 **280772** Piqures fines **4,03 1**

Soupoudreuse Acier

4 **A68553** 11 cm - 25 cl **4,49 1**



Grille pâtissière

990215 ø 32 cm **5,18 1**

En acier chromé.

5,18^{HT}
990215

20,70^{HT}

150948



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **20,70 1**

Vendu à l'unité

19,44^{HT}
911604



1 **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**

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.

15,53^{HT}
089404



Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **15,53 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

26,45^{HT}
158539



Chalumeau gaz
158539 **26,45 1**

Cartouche gaz
158534 **4,03 1**

11,16^{HT}
632140

Ruban PVC pâtissier 100 µ

632140 10x4,5 cm **11,16 1**
632141 10x6 cm **14,55 1**

Ruban incolore

travail de la pâte



À partir de
3,11^{HT}
631297

araven

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

araven

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**



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**

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

8,05^{HT}
990212

Flacon triple buse

990212 55 cl - ø65x220 mm **8,05 1**

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

14,38^{HT}
044453



Support pour doseur à sauce

044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **14,38 1**

044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **14,84 1**



13,80^{HT}
986437

Moule à cannelé
Bordelais
de Buyer

986437 ø 5,5 cm 13,80 1

Moule en cuivre.



À partir de

3,85^{HT}
911475

Moule à cannelé Bordelais

911475 Aluminium revêtu
anti-adhérant

3,85 6

Moule à baba/dariole

911026 ø 6x Ht 6 cm 4,31 1

Bords roulés

À partir de
2,59^{HT}
911483



18,98^{HT}
523719

Cercle inox extensible
de Buyer

523719 ø 18 à 36 cm 18,98 1

hauteur 4,5 cm
Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au congélateur, réfrigérateur.



À partir de
21,80^{HT}
082750

Cadre à opéra
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
Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.



11,97^{HT}
911017

Moule à tarte cannelée fond mobile
911017 35x11x2,5 cm 11,97 1

Moule anti-adhésif.

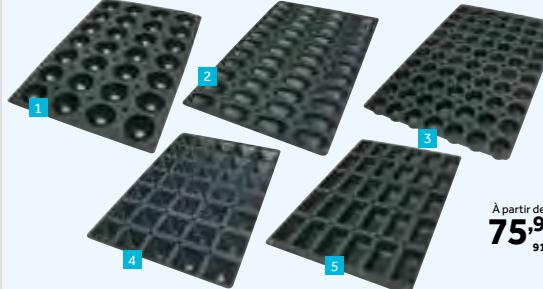
NEW

À partir de
4,89^{HT}
911033



Moule à manqué rond - bordé
anti-adhérant - Marron

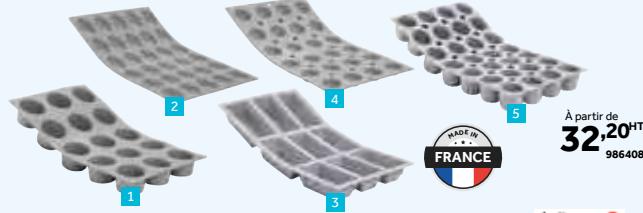
911033 ø 10x3 cm	4,89	1
911040 ø 20x4,5 cm	8,68	1
911042 ø 22x5 cm	9,72	1
911036 ø 24x5 cm	10,81	1
911241 ø 26x5 cm	12,02	1
911038 ø 28x5 cm	13,23	1
911342 ø 30x5,5 cm	15,24	1
911041 ø 32x5,5 cm	17,37	1



À partir de
75,90^{HT}
912181

Plaque 60x40 cm silicone

1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes	75,90	1
2 912183 Madeleines 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



de Buyer

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 0874000 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 caramelisation. 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

Mouflex pro, plaque souple anti-adhésif professionnelle. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.



11,62^{HT}
911430

Plaque à financier anti-adhérante
910420 6 empreintes

Emboutie
empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm



32,43^{HT}
911003

Moule à brioche
Fond plat 22 cm
911430 11,62 3



83,43^{HT}
630170

Plaque à madeleine anti-adhérante
911339 12 empreintes

Bord roulé - empreintes 8 mm.
39,5x20x1,7 cm



13,46^{HT}
911432

Moule à pâté croûte pliable - inox

631004 Perforé - 48x9x8,5 cm 97,41 1

630170 Perforé - 35x7x7,5 cm 83,43 1

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



14,61^{HT}
631037

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

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

Tourtière cannelée anti-adhérant fond mobile

631037 ø 28x2,8 cm 14,61 1

631038 ø 32x2,8 cm 18,06 1

Anti-adhérant. Bords pliés sur fil.



22,78^{HT}
910405

Moule à cake

28x10x7,5 cm

911432 13,46 1

Anti-adhérant

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

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 530x325 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



Fabriqué 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.



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



16,68 HT
501666

Double fond perforé Inox GN1/1
501666 16,68 1

À partir de 4,60 HT
A65902



Double fond perforé Inox 18/10
A65899 GN1/1 16,10 1
A65900 GN1/2 9,78 1
A65901 GN1/3 7,13 1
A65902 GN1/6 4,60 1



Bac gastronorme perforé inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	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

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
GN 1/2 325x265 mm	083453 29,33	083420 27,60	083454 25,88	083526 74,75
GN 1/3 325x176 mm	084142 24,04	083456 24,15	084318 22,43	083528 62,68
GN 1/6 176x162 mm	- -	083446 24,15	083458 17,25	083457 54,63

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

Couvercle étanche silicone

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 étanche silicone

bac copolyester



À partir de

2,19 HT

000687

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

TREATED FOR GENERATION

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 granulée 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**CAMBRO**

TREATED FOR GENERATION

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 gastronomique

	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

araven

POUR LA GASTRONOMIE



À partir de

4,72 HT

631416

100% ÉTANCHE !

Fabriqué en
ESPAGNE

araven

POUR LA GASTRONOMIE

- 7 clips couleur d'indentification
- 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

Marqueur Horeca

631410 Noir

4,72 1

Feutre résistant au toucher et à la
condensation, encre permanente à base
d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.À partir de
12,88 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 - 14,2x18x5,7 cm	17,14 25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	16,68 25
945002 180 cl - 14,6x18x9,2 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



9,26 HT

033162

Pince bac gastro

Inox

033162

9,26 1

Pour le rangement
de 6 couvercles !

25,65 HT

089801

Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 25,65

Grille

araven

À partir de
4,14 HT

631406

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

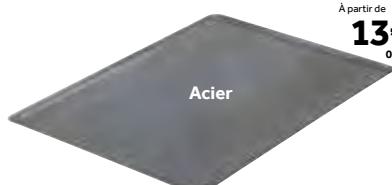
Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

LA PRÉPARATION

grille & plaque



À partir de	7,82 HT	086202
Grilles inox - 2 traverses		
086202 20 fils ø2 mm - GN 1/1	7,82	10
632150 13 fils ø6 mm - 430x325 mm	17,25	10
LIMITÉE à 10 unités		
Grilles renforcées inox		
086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils	10,24	10
ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1		
E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils	13,34	10
ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3		
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils	14,49	10
ø 3 mm 650x325 mm - GN 2/1		
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils	10,01	10
ø 2 mm 600x400 mm		
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils	23,23	10
ø 3 mm 600x800 mm		
	15,53 HT	088036



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-ruquée 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 - Bleue	12,54	1

088038 Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{re} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant 1/2 à 1 heure.

À partir de	18,06 HT	086198
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



Plaque alu perforé ø 3 mm		
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10		

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.

086198 530x325 mm - GN 1/1	18,06	1
Pleine - Bords pincés		

086216 600x400 mm - Pleine	20,59	1
Bords pincés		

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.

Plaque de forte épaisseur inox		
086198 530x325 mm - GN 1/1	18,06	1

Pleine - Bords pincés

086216 600x400 mm **20,59** 1

Bords pincés

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.

Plaque bords droits tôle d'acier		
086231 GN 1/1	22,20	1

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



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 - Pâtissière alu revêtu **13,23** 1

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



Plaque bords droits tôle d'acier		
086231 GN 1/1	22,20	1

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

thermoplongeur

148,35 HT

910040



1137,35 HT	975119
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA PRÉPARATION

thermomètre



sonde repliable

pour réfrigérateur & congélateur

pour four et cuisson

	Étanchéité HACCP EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Precision	Compatibilité induction	Spécificités	Dimensions
1 911306	Infra-rouge		-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C			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) Livrée en sacoche 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 percante 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 percante 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 percante 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-percante 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 Crochet de suspension	9,43 1
10 910042 IP65 ✕ ✕	Inox 304 percante 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	✕	Certificat de garantie de précision Maintien T° Écran retroéclairé Maintien de T° Certificat de garantie de précision Étalonnage automatique Disponible en 6 coloris	210x45x45 mm 25,19 1
11 631011 IP67 ✕ ✕	Inox percante 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	✕	Jusqu'à 4 sondes connectées (portée + de 100 m) Rétroéclairée Alarme et notification programmables de 0 à +100°C	41,29 1
12 E37012 IP68	Inox 304 connectée 150 mm		-20 à 300°C	0,1°C	±1°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 percante 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 percante 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			Ø20x150 mm 1,90 1
17 909966	Analogique		-50 à 50°C	1°C				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			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			86,25 1
21 909972	Sonde et cordon Inox Ø4x180 mm cordon 100 cm		-50 à 300°C	0,1°C			Double affichage réfrigérateur/congélateur Aimant de fixation Double alarme programmable Timer / décompte le temps de dépassement Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur Aimant de fixation Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement Timer/Chronomètre/Alarme Aimant de fixation Cordon inox résistant aux températures des fours Valise de transport Auto-extinction	17,02 1
22 910047 IP65	Inox Ø1x60 mm cordon 120 cm		-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm). Verre + gaine polycarbonate alimentaire stérilisable au lave-vaisselle Anneau et crochet de suspension réglable Liquide rouge, sans mercure	113,85 1
23 909965	Analogique		+80 à 200°	1°C		✕		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

À partir de
527,85^{HT}
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm
063920 OBSXP55 (plaqué à visser)
063921 OBSXV55 (plaqué serre-joint)

527,85 1

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). Apte au lavage au lave-vaisselle.



À partir de
125,35^{HT}
083949



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

Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé
063918 343,85 083942 149,50 083949 125,35 1

À visser Serre joint 063919 373,75 083944 162,15 083955 132,71 1

Tête inox et nickelé Tête composite
914900 48,88 914899 48,19 1

Kit de recharge
Lame, molette, bague, outil démontage

1707,75^{HT}
962115



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



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.

Peu encombrante

53,48^{HT}
980705

PRIX EN BAISSE

À partir de
79,35^{HT}
980761

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.

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.

CONTRÔLEZ VOS
RÉCEPTIONS

PRIX EN
BAISSE

182,85^{HT}
980745

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

PRIX
EXCEPTIONNEL



Balance de réception
mono capteur*

60 kg / Précision 20 g
390x290x640 mm

980745 182,85 1

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

DOUBLE AFFICHAGE
AVANT/ARRIÈRE

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.

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



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

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Châssis robuste. Indicateurs avec touches sensitives. 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
281008



À partir de
1,90 HT
981024



À partir de
7,25 HT
981021



Spécial pâtes à pizza



À partir de
10,12 HT
981090

TOP
QUALITÉ



-40 à +90°C

-20 à +90°C



-20 à +90°C



-20 à +90°C



À partir de
72,45 HT
B56870

Contact alimentaire

NEW

Gilac

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
150310



À 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 **FRANCE**



1 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

Certification contact alimentaire.

2 Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm 1,90 1

981026 5 L - 220x372 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.

3 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

Certification contact alimentaire.

4 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



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.



À partir de
11,39 HT
981240



Bac à pâtons GN 1/1

12 L - 530x325x90 mm 11,39 1

981240 Couvercles 10,93 1

Certification contact alimentaire.



À partir de
8,63 HT
981245



Demi bac à pâtons

9 L - 400x300x100 mm 8,63 1

981245 12 L - 400x300x130 mm 10,35 1

B56901 Couvercle demi bac 6,79 1

Certification contact alimentaire.



À partir de
19,55 HT
981217



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.



À partir de
20,70 HT
981183



Caisse ajourée

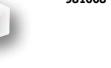
37 L - 600x400x197 mm 20,70 1

Gerbable et emboitable à vide. Disponible en PEHD recyclé.

981010 32 L - 500x300x300 mm 31,82 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A.

À partir de
14,66 HT
981008



À partir de
19,21 HT
981070



À partir de
20,70 HT
981183



À partir de
21,25 HT
E37417



À partir de
21,62 HT
E37418



À partir de
21,62 HT
E37419



À partir de
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

prélevements d'échantillons alimentaires.



À partir de
51,75 HT
981105



Bacs de prélevement 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.

Retrouvez
l'étiquetage
page 94

LA DISTRIBUTION

transport isotherme

NEW



NEW



56,35^{HT}

633007

286,35^{HT}

633004



86,25^{HT}

633011

Extrêmement résistant

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

633011 Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus

633012 Pour Cam GoBox 600x400 mm frontal et à ouverture par le dessus

299,00^{HT}

A31383

NEW



Plateau chauffant pour Cam GoBox GN 1/1

1 A31383 12 V - 100 W 299,00 1

2 A31384 230 V - 200 W 299,00 1

prise allume-cigare

prise murale

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.

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.

4 980868 Surgelée 33,35 1

5 980867 Fraîche 33,35 1

6 980866 Chaude 57,50 1



Plaque eutectique GN 1/1

325x530x30 mm

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

530x25x30 mm

7 980861 Surgelée 82,80 1

8 980863 Chaude 102,35 1

9 C09789 Super fraîche 71,30 1

transport



Sac à pizza

633072 Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm

61,53^{HT}

633072

633073 Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm

633074 Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintien les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



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.



154,10^{HT}

633070

Sac à dos de livraison

633070 38,1x35,5x43 cm

Bandes réfléchissantes favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.



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 maintien les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

conteneur isotherme

pour liquide

201,25^{HT}

942251



Conteneur isotherme EY13 sans robinet

942251 Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm

201,25 1

942252 Récipient intérieur

56,35 1

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.

228,85^{HT}

883034



Conteneur Gris/bleu

883034 Conteneur QC5 - 4,3 L - Extérieur 245x350x395 mm

228,85 1

883036 Conteneur QC10 - 10 L - Extérieur 430x240x430 mm

247,25 1

883313 Conteneur QC20 - 19 L - Extérieur 295x465x460 mm

270,25 1

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

Plaque eutectique GN 1/1

325x530x30 mm

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

530x25x30 mm

7 980861 Surgelée 82,80 1

8 980863 Chaude 102,35 1

9 C09789 Super fraîche 71,30 1



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, maintient 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}
E633000

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

CAMBRO

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

CAMBRO

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.



- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 gâssières intérieures
- Empilable



À partir de
264,50^{HT}
883041

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide



350,75^{HT}
883042

339,25^{HT}
883043



• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

542,80^{HT}
631016



736,00^{HT}
980860



Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5 883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu	264,50 1
6 883042	AF7 - 63 L - Bleu	350,75 1
7 883043	AF8 - 68 L - Bleu	339,25 1
8 631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu	542,80 1
9 980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu	736,00 1

Exterior 410x360x440 mm - Interior 330x275x340 mm
Exterior 440x640x480 mm - Interior 325x540x360 mm
Exterior 440x665x650 mm - Interior 330x533x515 mm
Exterior 570x790x690 mm - Interior 430x650x530 mm

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



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.



chauffe assiette



Chaussé-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.

armoire de transfert



- 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

820001	5 niveaux GN 2/1	2196,50 1
820000	11 niveaux GN 2/1	2570,25 1
820002	11 + 11 niveaux GN 2/1	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.

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	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 étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

LA DISTRIBUTION

chariot de service

NEW

support d'assiette



À partir de **185,73^{HT}**
E23921

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 120x100x105 mm.



chariot de service démontable

À partir de **135,70^{HT}**
944560

100 KG
charge utile



PRIX LE PLUS BAS

150 KG
charge utile

LIVRAISON EN KIT

146,05^{HT}
988215



61,53^{HT}
988217

PRIX EN BAISSE

LIVRAISON EN KIT

Chariot de service gris foncé
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm 146,05 1

247,25^{HT}
E37373



Chariot pliable pour un gain de place

Chariot de service pliant
E37373 68,5x41x91,5 cm 247,25 6

chariot de service soudé



362,25^{HT}
944509

50 KG
charge utile par plateaux

327,75^{HT}
944508

MADE IN FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 327,75
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 362,25 1



150 KG
charge utile

287,50^{HT}
944501

NF

Chariot 3 plateaux
944501 3 plateaux 800x530 mm Espacés de 260 mm 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
Espace 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.

TOURNUS EQUIPEMENT

900 mm

100 KG
charge utile

MADE IN FRANCE



240,35^{HT}
944500

350,75^{HT}
944502

Cuvier GN

Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1
944502 740x625X850 mm 350,75 1

Encastrable

chariot de transport

113,85^{HT}
988274

Chariot aluminium

Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm / 760x480x910 mm

988274

113,85 1



95,45^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

Chariot
988272 Jusqu'à 150 kg 710x420x830 mm

95,45 1

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/ plié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.

POIGNÉE RABATTABLE



À partir de
67,85^{HT}
988270

Extra résistant

PRIX LE PLUS BAS

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



TOURNAU
EQUIPEMENT

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.

chariot

de séchage

À partir de
1397,25^{HT}
942017



INOX 18/10

TOP QUALITÉ

casier de lavage

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLÈNE



idéal
pour traiteur
et événementiel



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322 Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm 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

085325 Couvercle 600x400 mm 9,09 1

085326 Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm 8,63 1

085327 Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm 8,63 1

085328 Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm 9,09 1

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

085332 Bac pour assiette 400x300x220 mm 14,84 1

085334 Bac pour assiette 400x300x320 mm 18,17 1

085335 Couvercle 400x300 mm 6,79 1



Casier à verres pour 25 verres maxi ø 90 mm

987175 Casier à verres - 500x500x100 mm 25,30 1

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

113490 550x570x200 mm 85,68 1



Pour 6 paniers verres
115 mm ou 10 paniers
verres 75 mm

856,75^{HT}
944510

**PRIX EN
BAISSE**

TOURNAU
EQUIPEMENT

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 12/10ème. 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
368,00^{HT}
944540

**Made in
France**



- 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

TOURNAU
EQUIPEMENT

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



102,35^{HT}
520352

32,20^{HT}
520350

48,30^{HT}
520351

102,35 1

32,20 1

48,30 1

Casier de lavage

520352 Casier universel - 500x500x104 mm

102,35 1

520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm

32,20 1

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

19,55 1

187174

19,55 1

Casier de lavage

990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm

3,45 1

998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm

17,25 1

990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm

18,40 1

990221 Casier universel - 350x350x120 mm

20,13 1

990220 Casier universel - 400x400x110 mm

21,85 1

187174 Casier universel - 500x500x100 mm

19,55 1

990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm

17,25 1

898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm

16,10 1

898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm

16,68 1

LES ÉCHELLES

échelle composite

GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION
CONÇU POUR RÉSISTER AU FROID JUSQU'À -38°C
ET LES GLISSEIRES PEUVENT SUPPORTER UNE
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.



Capacité de chargement 170 Kg pour 9 niveaux

CAMBRO



À partir de **309,35 HT**
976070

Capacité de chargement 340 Kg pour 12 niveaux

309,35 1
412,85 1
343,85 1
477,25 1
373,75 1
470,35 1

NEW

Échelle gastronomique - 100% en composite* -38°C jusqu'à 200°C

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm
976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm
976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm
976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm
E43793 9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm
E43792 18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm

échelle soudée

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



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

TOURNUS EQUIPEMENT

À partir de **287,50 HT**
942005



**spécial
boulangerie**

400x600mm

402,50 HT
632123

2 Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm

3 Échelle pâtissière - Soudée, inox et à glissières

942002 16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm

TOURNUS EQUIPEMENT

287,50 1
327,75 1

4 Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières

632123 17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)

293,25 1
309,35 1

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

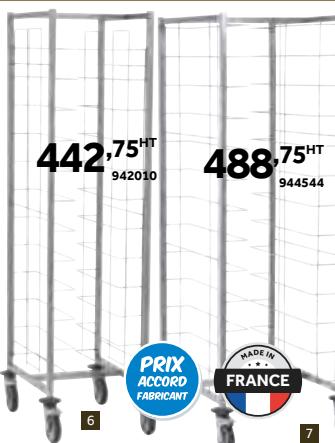
909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1

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

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

**MADE IN
FRANCE**

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 côté) 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 (= soufflet) - hauteur 2000 mm

105,80 1

942013 Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100

50,49 1

097409 Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100

45,83 1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

échelle démontable



À partir de **320,85 HT**
816722

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

**LIVRAISON
EN KIT**

À partir de **253,00 HT**
816740

5 Échelle gastronomique démontable, inox, et plan de travail

816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail

6 Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières

816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm

816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm

Échelle pâtissière démontable, inox et à glissières

816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

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

échelle encastrable



À partir de **456,55 HT**
942060

**MADE IN
FRANCE**

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.

Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

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 plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées.



FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (58 mm).

À partir de
287,50^{HT}
E43970

NEW



PRIX EN BAISSE

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 écrasé 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

table centrale

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43970 287,50	E3994 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 écrasés sur le plan de travail, l'étagère.

table adossée

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43976 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 écrasés 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 entretorse soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

À partir de
1048,80^{HT}
525500



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 entretorse soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie Ø 33 mm.

plonge adossée



À partir de
655,50^{HT}
525671

Armoire produits d'entretien

demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe

1 816751 500x600x1800 mm **1125,85** 1

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante double. 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.

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 double par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

L'INOX

meuble chauffant

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.

meuble bas



Meuble bas neutre central

B63359	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

B69018	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.

NEW

INOX INOX



Pour toutes les références Inox&inox

armoire murale

À partir de
465,75 HT
818045



INOX INOX

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

INOX
AISI304

À partir de
94,30 HT
818208

INOX
AISI430

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.

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



À partir de
1345,50 HT
818037

INOX INOX

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

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

3 Armoire portes coulissantes

818038	1200x600x2000 mm	1669,80 1
818039	1400x600x2000 mm	1823,90 1
818040	1600x600x2000 mm	1965,35 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

À partir de
1669,80 HT
818038





éco web UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

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 500x500 mm	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. Mélaminé blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

plonge



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

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	488,75	1
---------------	---------------------------------------	---------------	---

818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	500,25	1
---------------	---------------------------------------	---------------	---

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 - Dosseret 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



Étagère pour plonge pied rond

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

À partir de
16,79 HT
000177

Siphon pour plonge

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

INOX INOX

table de chef adossée



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 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

262,20 HT
941138

MADE IN FRANCE

PERMOD

chariot sous-plan de travail

NEW



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



Accessoires non fournis

À partir de
401,35 HT
E30778

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.

Chariot sous-plonge 1 niveau 77x460x580 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 941148 4 pieds pour vestiaires 32	839,50 1 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 moraillon 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, indépendantes 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



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 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.



385,25^{HT}
E43679



POUR L'ENTRETIEN



Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm - Extérieur 400x335x565 mm
000008 194,35 1



À partir de
12,08^{HT}
006922



Aacier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 lg 50 cm, siphon et bonde ø22 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet pousoir commande fémorale temporisée 15° à 20°.

802430 Cuve 345x245x120 mm
Extérieur 440x335x540 mm

802431 Distributeur de savon 50 cl 26,45 1

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

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS

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}
689249Valeur 76 €
OFFERT
Mini pot 3 LÉMULSIONS &
PETITES PRÉPARATIONSrobot coupe[®]569,25^{HT}
689273

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.

Tout en inox. Support
mural inclus.274,85^{HT}
970838**Dynamix MF052**

Vitesse variable 3000 à 13000 tr/min
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
220W

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 - 250W

970606 217,35 1
Couteau 4 lames.

OFFERT
pour l'achat d'un pack
1 ou 2 DynamixBol de préparation
1L avec couvercle
970608

JUSQU'À 100 L

626,75^{HT}
950317OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96€robot coupe[®]

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 SAUTEUSES1311,00^{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 marmites. Inclus :
1 Support mural pour ranger
le Mixer plongeant, 1 outil de
montage et de démontage du
couteau. Bloc moteur inox.



mixeur combi

JUSQU'À 25 L

609,50^{HT}
965118OFFERT
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

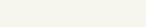
Bouton de sécurité. Double isolation. Tube
de plongée en acier inox. Cloche en acier
inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames.
Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 45 L

723,35^{HT}
689274robot coupe[®]

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.



USAGE INTENSIF

884,35^{HT}
980932robot coupe[®]

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

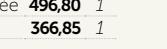
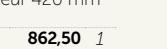
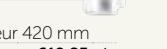
Tout en inox. Support mural
inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88€robot coupe[®]

JUSQU'À 100 L

619,85^{HT}
970630OFFERT:
Crochet de
maintienPied
blenderPied
pressé
puréeDynamic[®]

BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse
variable 3000 à 10500 tr/min
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 HT

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 pousoir. 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

1454,75 HT

631328



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

robot coupe®



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).

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

Livrée 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

998600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/ C5/J2)

327,75 1

998601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm

143,75 1

998646 Grille frite 6x6 mm

189,75 1

998602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm

143,75 1

998599 Grille macédoine 10x10 mm

205,85 1



3194,70 HT

689270

CL 52 - 2V + pousoir ExactiTube inclus

375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri - Goulotte pleine lune 44 L - Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm

689270

3194,70 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraîcheur

C49386

1351,25 1

Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 julennes, 4 porte-dièques muraux et 1 Kit D-Clean.

**PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION**
robot coupe® ICI :



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.

combiné

OFFERTÉminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €**1102,85 HT**

970450



- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, julennes, bâtonnets...

robot coupe®**R201 XL**
+ 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

Livrée avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



1102,85 1

Livrée 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, éffiler, 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**1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W 230 V mono - 348x328x527 mm
970515

1551,35 1

Livrée avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 125 L. Rotor à lame microdente. 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

**robot coupe®****Combiné cutter + coupe-légumes R401**1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono- 320x305x700 mm

E20659 2593,25 1

Livrée 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 - Pétir - 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.



couper

Pour toutes les références

**1378,85^{HT}**

970517

Cutter mélangeur PREP4YOUCuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm

970517



1378,85 1

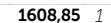
- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

**1608,85^{HT}**

631333

Cutter mélangeur PREP4YOUCuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn 500 W -
220/240 V mono - 252x334x476 mm

631333



1608,85 1

Cuve en copolyester transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

1608,85^{HT}

970412

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

Couteau cranté
spécial pâtisserie
Valeur 109 €**Cutter R3-1500**

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm

970412



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
- Haute de cheminement optimale

**2357,50^{HT}**

631332

**Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés**

Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 k W - 230 V mono - 252x485x505 mm

631332



2357,50 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

- 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

1675,55^{HT}

954140

**Kitchen Blender**Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min
954140 BL3 Cuvé 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW
215x470x450 mmE20725 BL5 Cuvé 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW
215x470x500 mm

2137,85 1

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuvé 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

**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 pâtes
- 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

3172,85^{HT}

689268

Couteau denté
Valeur 185 €**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 cookÀ 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 cook + balance 5 kg**
5 fonctions vitesses - Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W - 230 V mono 226x338x522 mm

689247

3103,85 1

Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €**2725,50^{HT}**

971274



FRANCE

851,00^{HT}
971314



- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochets)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve



971314

672,75^{HT}
632703



- Réglage digital de la vitesse
- Couleurs au choix, à définir à la commande.

À partir de
2413,85^{HT}
970816



NEW



sammic

À partir de
1148,85^{HT}
689269



NEW

robot coupe
Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
230 V mono - 550 W - 318x645x405 mm
689269 1 Cuve 5,5 L **1148,85** 1
avec poignée

Batteur-mélangeur RM8+5 cuve 8 L + réducteur 5L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 230 V mono
700 W - 320x513x405 mm
C49370 1 cuves 7,6 L + 1 réducteur 5,5 L **2294,25** 1
avec poignée

Photo
modèle RM8

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

À partir de
1493,85^{HT}
971962



INOx
18/10



Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.



Travaux intensifs

Batteur - BE5 - cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 **1493,85** 1

Batteur BE8 - cuve 8 L 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **2001,00** 1

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

épluchuse

1765,25^{HT}
970950



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min



2310,35^{HT}
971226



0%
BPA

Épluchuse T5E
Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm
971226 **2310,35** 1

Épluchuse PP6 **sammic**
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm
970950 **1765,25** 1

Socle PP6 - 411x700x945 mm
970951 **322,00** 1

Filtre et dispositif anti-mousse P
970952 **437,00** 1

Table support inox
420x420x505 mm
970680 **362,25** 1

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée douchette amovible. Panier filtré incorporé. 5 kg en 2 min !

Épluchuse PI-10
Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230/400 V tri
433x635x625 mm
950320 **2390,85** 1

Socle inox soudé avec filtre anti-mousse
970811 **759,00** 1

2390,85^{HT}
950320



3427,00^{HT}
688020



Épluchuse T10E
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W 400 V tri - 440x690x680 mm
688020 **3427,00** 1

Table filtre avec tablette
494x762x724 mm
971283 **849,85** 1

Couvercle sans BPA.

essoreuse

2633,50^{HT}
970510



Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm
970510 **2633,50** 1

Couvercle sans BPA.

LA PRÉPARATION

trancheur



16,10^{HT}

D03058

Housse de protection

Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275+275 mm

D03058

16,10 1



746,35^{HT}

949267

Prix
le plus
bas

MADE IN
EUROPE

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.



1081,00^{HT}

949268

Prix
le plus
bas

MADE IN
EUROPE

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 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.



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.



1339,75^{HT}

949261

Trancheur à courroie TGE300

Capacité coupe 270x190 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 50 couverts - Lame Ø 300 mm - 230 V mono

949261 470x330x380 mm 1339,75 1

Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



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}

000195

Photo modèle standard

2731,25^{HT}

949264

455,40^{HT}

948253

233,45 1

1201,75^{HT}

689257

948360

1201,75^{HT}

689257

233,45 1

1201,75^{HT}

689257

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

1201,75 1

LE SOUS-VIDE

machine sous-vide

95,45^{HT}
948250



PRIX
LE PLUS
BAS

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/min. 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

504,85^{HT}
948400



MADE IN
EUROPE

CE

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 gaufrés de tout produit dur/solide.

1677,85^{HT}
E24153



MADE IN
EUROPE

RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE
DE LA CLOCHE !



MADE IN
EUROPE

2356,35^{HT}
E24154

CE

Machine sous-vide Amatis 400

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 bombé 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 la température 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. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

À partir de
511,75^{HT}
000189



MOONLINE 33

Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 **511,75** 1

MOONLINE 43

Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 **856,75** 1

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar.
3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.

sac sous-vide

À partir de
3,34^{HT}
630459



Sacs sous-vide gaufrés

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

Prix au 100.

Sacs 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

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.



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.

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.

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



ECOGREEN 320
Pompe 10 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

3024,50^{HT}
000186



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

machine sous-vide



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



Pour toutes les références



1868,75^{HT}
630251



3122,25^{HT}
630250



3576,50^{HT}
630248



4260,75^{HT}
630249

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.

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**

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.

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

À partir de
2954,35^{HT}
000730



Platine intuitive
et moderne

DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



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 Teflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

1137,35^{HT}
975119



PRIX EN
BAISSE

1378,85^{HT}
970960

1 **975119** SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée **1137,35** **1**
2 **970960** SmartVide 9 - Poignée Inox **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.

LE SNACKING

salamandre

419,75^{HT}
950361



Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm

950361 **419,75** 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

562,35^{HT}
950362



Salamandre SEF 650 L
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono (zone de cuisson :
650x350x215 mm) - 800x400x455 mm

950362 **562,35** 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

**PRIX
LE PLUS
BAS**

688,85^{HT}
884901



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 **1437,50** 1
Ouverture de 223 mm. Réglage en hauteur (9 niveaux). Minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continu. 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 **2277,00** 1

Système de détection de plats : se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Cuisson instantanée (570°C en 5 s). S'éteint quand le plat est retiré. Barre inox de détection entièrement amovible pour faciliter l'entretien. Contrôle indépendant des zones de chauffe.

NEW

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.

GIORIK

produits pour la restauration

Salamandre SH30

3277,50 1

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.

étagère pour salamandre

462,30^{HT}
631268



Étagère salamandre

Acier inox - 600x478x311 mm

631268 **462,30** 1

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile

NEW



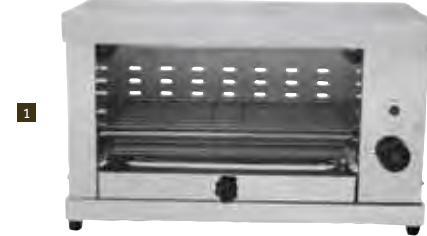
Toaster Senior

Surface utile 528x320 mm - Hauteur max des plats 70 mm - 5,4 kW - 230 V mono
627x480x386,5 mm

E37769 **1253,50** 1

Construction tout Inox AISI 430. Poignées en bakélite. Minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu. Plaque coupe-feu. Tiroir propreté. 10/12 toasts par grille.

toaster **212,75^{HT}**
885300



**PRIX
LE PLUS
BAS**

212,75 1

1 **885300** 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm

2 **855301** 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm

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.

258,75^{HT}
855301



Fonction Toaster & Salamandre

286,35^{HT}
631342



Toaster
230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm
631342 1 niveau - 2 kW

525x305x325 mm

631341 2 niveaux - 3 kW

525x305x405 mm

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

Toaster

2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x2 :
540x338x69 mm) - 685x396x452 mm

631340

661,25^{HT}

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

GRANDE CAPACITÉ



LE SNACKING

plancha

plancha électrique

769,35^{HT}
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

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.



plancha lisse

885305 1x3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm

304,75 1

885306 2x2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm

527,85 1

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

À partir de
304,75^{HT}
885305



plancha gaz

À partir de
730,25^{HT}
C72707



Epaisseur 10 mm acier



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



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.

HAUT RENDEMENT :
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de
930,35^{HT}
C72713



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

64,40^{HT}
998119



Kit raccordement bouteille gaz

998118 1 m **40,25 1**

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

Flexible gaz

998119 1 m **64,40 1**

998120 1,5 m **74,75 1**

998121 2 m **89,70 1**

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.

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.



ADVENTYS



Pour toutes les références

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.

POUR L'ENTRETIEN

50,60^{HT}
981235

Grattoir

Manche acier époxy 250 mm
Poignée PVC noire - Lame acier trempé 150 mm
981235 Grattoir + lot de 5 lames **50,60 1**
981236 Lot de 5 lames de recharge **21,85 1**

- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégrasse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

• Plus épais, avec mousse synthétique

3,22^{HT}
914316

3M

Poignée tampon Hi-Pro **914316** Noire **3,22 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

6,84^{HT}
006925



pH > 13



Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **6,84 6**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier ...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégrasse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

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**

- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

vitrocéramique

• Poignées anti-chaleur
• Pieds anti-dérapants

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.

1148,85^{HT}
E24147



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 côté à côté - 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



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

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 sensitives avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantanée du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

LE SNACKING

friteuse monophasée

382,95^{HT}

970914

178,25^{HT}

970911

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuvé 9 L - 3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm

970911 178,25 1

Construction inox.
Thermostat réglable
jusqu'à 200°C.

Spécial frites surgelées

PRIX
LE PLUS
BAS251,85^{HT}

970913

470,35^{HT}

970905



Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuvé 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm

970914

382,95 1

286,35^{HT}

950334

433,55^{HT}

950333

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuvé 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm

950334

286,35 1

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuvé 10 L - 13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono - 265x475x375 mm

950333

433,55 1

500,25^{HT}

950363

700,35^{HT}

950364

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuvé 10 L - 1 robinet vidange
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm

970913 251,85 1

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuvé 2x11 L - 2 robinets vidange
- 2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm

970905 470,35 1

470,35 1

950364

470,35 1

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

470,35 1

950364

friteuse à beignets



228,85^{HT}
E17804

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm

E17804 228,85 1

458,85^{HT}
E17803

Friteuse 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}
E17805



Chauss frites
Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono

E17805 331,20 1

Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C.
Lampe antidiéflagrante (4x300 W).

212,75^{HT}
971955



Chauss frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm

971955 212,75 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec
robinet de vidange. Construction
tout inox. Cuve emboutie, sans
soudure pour un nettoyage facile.
Thermostat réglable avec témoin
lumineux. Interrupteur marche/arrêt.
Régulateur de chauffe avec sécurité
thermique.

testeur d'huile

31,05^{HT}
910035



Testeur d'huile
de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests

910035 31,05 1

Testeur d'huile connecté

Affichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm

909978

333,50^{HT}
909978



Fonctionne avec ou sans appli. Connexion par bluetooth.
Enregistrement et suivi des données en direct sur appli.
Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40%
CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure par LED : 0-15%
= vert, 16-24% = jaune >25% huile impropre = rouge. Avec
gaine de protection anti-choc, re-étonnable. Charge par
câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..

333,50 1

28,75^{HT}
909973



Testeur d'huile de friture

À usage unique - Boîte de 10 tests
909973

28,75 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue
le degré d'oxydation thermique.

réchaud

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud tripode
fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW
880068 420x330x205 mm

67,85^{HT}
880068



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm
880069

810,75^{HT}
880069

HAUT RENDEMENT JUSQU'À 32 kW

1000,50^{HT}
880050



Réchaud inox - Gaz

4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm

880050 1000,50 1

Construction inox. 2 fois double
brûleur.



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366

833,75^{HT}
631366



1 brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position
ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400
mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette
d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-basement et pieds
modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

Réchaud 1 feu - Gaz

1 feu - Acier inox - 6 kW - Consommation : 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 - Consommation : G20 : 1,28
m³/h - G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm

631338 632,50 1

632,50^{HT}
631338



500,25^{HT}

631335



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 1

Structure complète en acier inoxydable.
6 niveaux de puissance. Disque en fonte
à haute qualité. Nettoyage simple de la
surface de travail.

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}
C72635



Fumoir à froid

250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm

C72635 661,25 1



Fumoir électrique avec épingle
chauffante à minuterie. Grille de cuison 400x600 mm. Livré avec
une recharge de sciure de hêtre
100% naturelle.

LE SNACKING

sucré

crêpière

465,75^{HT}
885288



ø400mm

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm



424,35^{HT}
885287

1
2

ø400mm

Crêpière

Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
ø 400x160 mm

885287 Électrique **424,35** 1
885288 Gaz **465,75** 1

Verso électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

573,85^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono 860x485x240 mm

885286 **573,85** 1

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

GAUFRES FRAÎCHES ET SURGELÉES

747,50^{HT}
885290



Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm

885290 **747,50** 1

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.

machine à glace italienne

9878,50^{HT}
E37740

NEW



- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Ecran LCD
- Entrainement par motoréducteur

machine à granité

NEW



1914,75^{HT}
E36969

à partir de 1,60€ par jour sur 48 mois*

grenke

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.

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*

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.

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.

769,35^{HT}
885421

idéal
pour usage intensif



Crêpière
1 plaque ø 400 mm

1 **885420** Gaz 400x420x200 mm - 5 kW

2 **885421** Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW

494,50^{HT}
885420

ALLUMAGE PIEZO À
TRAIN D'ÉTINCELLES

Krampouz

494,50 1

769,35 1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpentin. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

plaqué à pancakes

481,85^{HT}
E34990
Krampouz

IDÉAL HÔTELLERIE
ET MAISON D'HÔTE

NEW



Plaque à pancakes électrique

7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur
230 V - 3 kW - ø400x160 mm

E34990

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.

accessoire

32,78^{HT}
108424

Tampon clean +

108424 **32,78** 1

2,53^{HT}
986504

Raclette à crêpe - Hêtre
1 **986503** Raclette à crêpes **2,24** 1
2 **986504** Retourne-crêpe **2,53** 1

Longueur 40 cm



15 Recharges pour
tampon

108430 **37,38** 1

Krampouz

Pierre abrasive crêpière

108426 **27,60** 1

Krampouz

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.

À partir de
1914,75^{HT}

E36969

chauffe sauce

199,53^{HT}
990211



990211 305x250x230 mm **199,53** 1

Chaussé 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.

GAFIC

LE BUFFET

matériel à poser

chafing dish



68,89^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement



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 625x553x345 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'essuyage et de nettoyage.

plaque chauffante

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellent répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer



391,00^{HT}
E35027

NEW

Made in France

Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1

1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W - 220-240 V mono - 533x325x76 mm

E35027

Plaque et châssis 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

NEW

matériel à poser



54,63^{HT}
910390

Lacor

Grille pain

Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm

910390 **54,63** 1



191,48^{HT}
632921

Lacor

Grille pain inox

Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm

632921 **191,48** 1

442,75^{HT}
880136

Sonofac

Cuiseur à œufs

Pour 6 œufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm

880136 **442,75** 1

Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.



940,70^{HT}
E44144

Made in France

R290

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

LT

Marmite à soupe

Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
Ø400x260 mm

063290 **113,85** 1



RÉCLAMEZ L'ORIGINAL

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

NEW

1138,50^{HT}
E44132



Disponible en mars 2026



Disponible en mars 2026

184,58^{HT}
524890



PRIX LE PLUS BAS

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 min avec signal fin de cuisson.



573,85^{HT}
A48599

CODIGEL

Four micro-ondes cafétéria sole fixe 25 L
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}
631019

INOX 18/10



Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - Ext. 517x412x297 mm

631019 **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.

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 & finition inox anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.

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**ROCAM**
Professional Restaurant Systems**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 régulée 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

**buffet chaud
bain marie****1828,50^{HT}**
524058**Buffet chaud +30°C/+90°C**Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x1,5 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 silicium sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

À partir de
1817,00^{HT}
B62717**NEW****INOMAK****Bain marie +90°C**Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,39 kW - 230 V mono - 1102x700x1313 mm

B62717

1817,00 1

Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,6 kW - 230 V mono - 1406x700x1313 mm

B62720

2018,25 1

Pour 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 3,25 kW - 230 V mono - 1792x700x1313 mm

B62718

2242,50 1

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. Fonctionnement en mode humide. Contrôleur numérique avec affichage de la température. Alarme de faible niveau d'eau pour protéger. Équipé d'une lampe halogène par emplacement. Vitrine en verre trempé avec portes coulissantes à l'arrière. Portes doubles coulissantes de conception ergonomique, à double paroi, isolation polyuréthane. Pieds réglables en hauteur. Placard neutre (non chauffé).

maintien au chaudÀ partir de
98,33^{HT}
009232**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.

569,25^{HT}
885255**Maintien au chaud**Rappe 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.



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.

boisson**5652,25^{HT}**
E16291**ANIMO****Machine à café OptiMe X 12**1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm
230x420x455 mm

E16291

5652,25 1

**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

Elimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire.

3467,25^{HT}
E44156**NEW****ASCASO****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



481,85^{HT}
970853



534,75^{HT}
970850



Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW - 230 V mono - 190x370x433 mm
970850 534,75 1



À partir de
1667,50^{HT}
A16761



ANIMO

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.



À partir de
33,35^{HT}
E12276



Verseuse 1,8L
E12275 Verre 13,92 1

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



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm - 800 W - 230 V mono Ø 280 Ht 480 mm
989303 102,35 1

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm - 1,6 kW - 230 V mono Ø 280 Ht 550 mm
989304 143,75 1

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm - 1,6 kW - 230 V mono Ø 280 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.

accessoire

SPÉCIAL 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.



Filtres à café
Lot de 1000 filtres 90x250 mm
884213 27,60 1

ANIMO

40,83^{HT}
910397

Corps inox



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

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-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

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 la 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
270x150x250 mm

950360 523,25 1

Capacité (pack de 1 L) x 3.
Température de 0 à 90°C.



747,50^{HT}
884026

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.



1213,25^{HT}
884027

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

À partir de
1137,35^{HT}
689353



PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !

- 1 Blender 37
Bol copolyester 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/min. 220x30x566 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 Eazy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.

presso fruits



45,43^{HT}
980815

PRIX LE PLUS BAS

Presso 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 fonte d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.

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 copolyester sans bisphénol A, gradué.

1167,25^{HT}
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation des couteaux

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. Bol empliables.

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 bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm

689347 1574,35 1

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

891,25^{HT}
689351



LE FROID

boisson

table de préparation de cocktails

2367,85^{HT}

522782



- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL

Table de préparation de cocktail

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm **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 ÉVÉNEMENTIEL ET RESTAURATION

À partir de **2080,35^{HT}**



MADE IN FRANCE

EDAFIM

Existe en version Table Top (à poser)



Groupe froid encastrable AQA DRINK HORECA

Capacité de 30 à 80 personnes, capacité refroidissement 110L/h - 290 W - 230 V mono - 325x466x496 mm - 2 sorties pour eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1 E24201 **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.



2



3

1644,50^{HT}

E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique

NEW



Modèle Froid/tempérée/gazeux. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

EDAFIM

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/tempérée. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

EDAFIM

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

Commande tactile. Sans évacuation (bac à égouttages 70 cl avec coupure électronique en cas de trop-plein) raccordable en vidange si nécessaire. Non Filtré. Technologie DDBC (détente directe basse consommation). Thermostat de 4 à 12°C. Arrivée d'eau 1/4". Recyclable 80% et reconditionnable.

994,75 1

994,75 1

1058,00^{HT}

E43693

NEW

994,75^{HT}

E43694

Carrosserie Inox alimentaire.



EDAFIM

Fontaine AQA Drink Sip 30 colonne
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 75W - Hauteur zone de service 200 mm - 360x405x1230 mm

E43693

1058,00 1

1058,00 1

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique). Réfrigération par banc de glace. Maintenance simplifiée. Avec évacuation. Non filtré. Arrivée d'eau 1/4" (5/16" pour RS120). Recyclable 80% et reconditionnable.



MADE IN FRANCE

INOX 18/10



EDAFIM

À partir de **1995,25^{HT}**

523325

1953,85 1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

LE FROID

machine à glaçon



2466,75^{HT}
522922



- Dimensions standard pour un enca斯特rement 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

CODIGEL



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

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.

- Dimensions standard pour un enca斯特rement 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

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

Machine à glaçons cube autonome

M109 Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm

1 E24017

1886,00^{HT}

M110 Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm

2 E24018

2236,75 1

M111 Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm

3 E24026

3214,25^{HT}

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 nettoyable. 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**



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

E16287 SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm **1541,00 1**

E16288 SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm **1976,85 1**

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.



Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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.

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

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**

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 7/7 pour garder l'équipement propre et sûr.

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm* **1240,85 1**

A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1505,35 1**

cave à vin

1305,25^{HT}

947339

327,75^{HT}

962144

327,75^{HT}

962144

Lacor

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

947339 42 bouteilles - 2 étages - 96 W - 600x600x835 mm

947340 112 bouteilles - 5 étages - 200 W - 600x700x1860 mm

947343 219 bouteilles - 9+1 étages - 130 W - 750x750x1880 mm

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

Marecos^{III}

1305,25 1

1748,00 1

2022,85 1

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

Marecos^{III}

- 1 947356* 27 bouteilles - 3 étages +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm 1535,25 1
 2 947357 123 bouteilles - 5+1 étages - 120 W - 600x700x1510 mm 2576,00 1
 3 947355 169 bouteilles - 9+1 étages - 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.

POUR ESPACE RÉDUIT

953,35^{HT}

980615

Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé
195 L brut - 170 L net - 35x517x1832 mm

980615 953,35 1

• Étagères embouties



Prix en baisse

799,25^{HT}

632851

1403,00^{HT}

Prix en baisse

632852

632852

Les armoires à boisson ne conviennent pas au stockage ou à l'exposition de produits alimentaire

Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 799,25 1

980615 953,35 1

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 1403,00 1

Porte coulissante. 2 éclairages verticaux LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

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 étages par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

1805,50^{HT}

980564

2294,25^{HT}

980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

230 V mono

GAMKO



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 .

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

GAMKO



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

2852,00 1

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm

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.

LE FROID vitrine



GAMME ÉTROITE

1828,50^{HT}
E24204

Classe climatique
4

- Armoire pour :
- boisson
- charcuterie
- boucherie
- produits laitiers
- snacking
- fruits et légumes



Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées. 450 W
230 V mono - 1100x639x2003 mm
E24204

1828,50 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de porte sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.



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. Eclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



FROID VENTILÉ

5288,85^{HT}
630491

5288,85 1

Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C

230 V mono - 1250x685x2000 mm

630491

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

5288,85 1

5288,85 1

À partir de
2219,50^{HT}
980600

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



PRIX LE PLUS BAS



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C

5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W

230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600

2219,50 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de
2242,50^{HT}
054360

Classe climatique
4

FROID STATIQUE

CODIGEL

Étagère verre en option

Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).



FROID
STATIQUE

À partir de
3956,00^{HT}
E16301

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

3956,00 1

LE FROID

1010,85^{HT}
947342

815,35^{HT}
947341

coffre bahut et tabletop



À partir de
868,25^{HT}
E44018

2 couvercles indépendants

NEW

Congélateur bahut -18°C/-24°C
Couvercle basculant - 230 V mono -
1 E44018 345 L - 250 W - 1275x740x825 mm
1 E44019 435 L - 300 W - 1535x740x825mm
2 E44020 561 L - 350 W - 1930x710x825mm

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.



Classe climatique 4
Classe énergétique D
FROID STATIQUE



MarecosTM

NEW



NEW



Kit de superposition pour Table top

598x541x51 mm
E33768 Inox 94,30 1
E33767 Blanc 78,20 1

armoires froides

MarecosTM

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



Grille plastifiée pour
les armoires 400L
947350 19,55 1



À partir de
1052,25^{HT}
947334



À partir de
1148,85^{HT}
947336



Classe climatique 4
Classe énergétique D



Pour les versions négatives Pour les versions positives



À partir de
1598,50^{HT}
A98181



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



Armoire froide 359 L positive +2°C à
+12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98181 Blanche 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

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

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



- 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.



Gaz R600a

Gaz R290



armoire GN 2/1 blanche

Classe climatique
4

Classe énergétique
D



MADE IN EUROPE



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

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.

Marecos III



PANIERS 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



1459,35 HT
947326

567 L
GN 2/1

1546,75 HT
947327

567 L
GN 2/1

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

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

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.

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

LIEBHERR



Possibilité de garantir 2 ans pièces

Pour toutes les références

Classe climatique 5



LIEBHERR

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

À partir de
1114,35 HT
E16874

À partir de
1079,85 HT
975405



LIEBHERR

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
5/1 L - 230 V mono - 74x769x1818 mm

1 **975408** Carrosserie acier inox **2231,00** 1

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 **975407** Carrosserie acier époxy blanc **1861,85** 1

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 **975409** Carrosserie acier inox **2455,25** 1

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

LIEBHERR

4 Combiné perfection

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C

230 V 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
230 V mono - 597x763x1884 mm

2507,00 1

à partir de **62,93** € par mois sur 48 mois*

grenke

E44157 642 L - 284 bouteilles
230 V mono - 747x763x2044 mm

2689,85 1

à partir de **67,52** € par mois sur 48 mois*

grenke

Stockage en douceur grâce au 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



1483,50^{HT}
E17130

Isolation 60 mm

658 L
GN 2/1

Classe énergétique
C
versions positives

Classe énergétique
D
versions négatives



2098,75^{HT}
E17151

Isolation 60 mm

1476 L
GN 2/1



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. Réglageur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

Grille GN2/1
E26236

NEW

17,23 1

Paire de glissière GN2/1
E26246

NEW

24,61 1

POUR
L'ENTRETIEN

4,95^{HT}
153092

Lavette inox
153092 400x400 mm

4,95 10



5,98^{HT}
007750

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 5,98 6
750 ml

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



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

530x650 mm

524116 48,30 1

À partir de **2012,50^{HT}** 524034

2265,50^{HT} 524033

À partir de **2869,25^{HT}** 524035

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304

1432 L
GN 2/1

Classe climatique 5
Classe énergétique D

Classe climatique 4
Classe énergétique B

Classe climatique 5
Classe énergétique E

Classe climatique 4
Classe énergétique D

Pour les versions positives
Pour les versions négatives

INOMAK

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 **630202** 2512,75 1

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524033 2265,50 1

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524035 2869,25 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 pâtissière Euronorm

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

À partir de **3553,50^{HT}** A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)

MADE IN EUROPE

EURO NORME

400x600 ou 600x800

FROID VENTILÉ

Classe énergétique B

Pour la version 460 L positive

Classe énergétique C

Pour les autres versions

Classe climatique 5

R290

FROID VENTILÉ

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

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 135-200mm.

Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux

de glissières inox de type "L" pour les versions

600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles

600x800 (introduction 600) ou 600x400

(introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à

50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse.

Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique

de la température. Alarmes porte et température.

Pédale de porte pour ouverture facile.

Classe énergétique C
versions positives

Classe énergétique D
versions négatives

Classe climatique 4

R290

FROID VENTILÉ

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



GROUPE MONOBLOC



E16327 & E16329 E16328 & E16330



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm 2068,85 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm 3375,25 1

À partir de
2068,85 HT
E16327

540 L
GN 2/1

Grille GN2/1
B49130 support 650x530 mm 33,35 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'entour de la cuve. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



À partir de
3375,25 HT
E16329

GLISIÈRES
EMBOUTIES

Glissières pour armoires 2 portes	Support carcasses à viandes
820020 Droite 17,83 1	820018 GN600 - 100 kg 31,63 1
820021 Gauche 17,83 1	820019 GN1200 - 75 kg 44,28 1



À partir de
2834,75 HT
E16324

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

GLISIÈRES
EMBOUTIES

Pour les autres ref.



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E16324 690x840x2100 mm 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 TECHNOFRID PLUS

À partir de
3145,25 HT
E44188

NEW



Classe énergétique
A

versions positives

Classe énergétique
C

versions négatives

- 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

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



Classe climatique 5

Gaz R290

MADE IN FRANCE

Classe énergétique B
Pour la versions positives 1 porteClasse énergétique D
Pour la versions positives 2 portesClasse énergétique E
Pour la versions négative 1 porteClasse énergétique F
Pour la versions négative 2 portes

FOSTER

EVOLOGI

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B	3651,25	1
E16566 720x825x1970 mm		

1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D	4818,50	1
E16564 1440x825x1970 mm		

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E	3806,50	1
E16567 720x825x1990 mm		

1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F	5568,30	1
E16565 1440x825x1990 mm		

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN1/2 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

thermomètre connecté

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

87,98 HT

910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

87,98 1



Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.

187,45 HT

910033



Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033

187,45 1

Surveille, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



Retrouvez nos thermomètres page 95

LIEBHERR

À partir de **3737,50 HT**
E16312Classe énergétique A
Pour la versions positives 1 porteClasse énergétique B
Autres versions

Classe climatique 5

MADE IN EUROPE

FRIGID VENTILÉ

Gaz R290



CUVE INOX AVEC GLISSEURS EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1



- Inox 304
- Isolation 83 mm

À partir de **4122,75 HT**
E16313

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°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

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.

Changement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-26 à -9°C

LE FROID

spécial pizzeria



Classe climatique 4

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.



Classe climatique 5

À partir de 1953,85 HT E17195

À partir de 1838,85 HT E17168

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

E17167	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	1493,85	1
E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1838,85	1
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.

NEW

NEW

Grille pour meuble 600x400 mm

E26257

14,38

1

Paire de glissière 600x400 mm

E26242

28,71

1



À partir de 688,85 HT E17155

Classe climatique 4

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	803,85	1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable



Classe climatique 5

À partir de 2811,75 HT E24171

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

E24171

Tropicalisé +43°C 600x400

INOMAK



Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

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.



À partir de 3507,50 HT E24172



MADE IN EUROPE

À partir de 642,85 HT E24173

Classe climatique 4



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.

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
		NEW	

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.



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.



**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION
DE VOTRE MÉTIEREL,
UNE ALTERNATIVE
À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.

Consulter le flyer



LE FROID

meuble réfrigéré

saladette

1092,50^{HT}
E17197



1 **Saladette compact +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.

874,00^{HT}
E17157



- 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



Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C

524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4
524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4

2386,25 **1**

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



1240,85^{HT}
E17158

NEW

Grille pour meuble GN1/1

E26231 **28,75** **1**

Paire de glissière GN1/1

E26245 **17,25** **1**

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.

NEW



Classe climatique
4



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.

soubassement réfrigérés

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

NEW

À partir de
3237,25^{HT}
632266

Classe énergétique
A

Classe énergétique
B

Classe climatique
5



Pour les versions
1400 et 1600 mm

Pour la version
2000 mm



Soubassement réfrigéré 1400 mm -2° à +8 °C

4 tiroirs
632266 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **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.

NEW

NEW

Grille pour meuble GN1/1

28,75

Paire de glissières GN1/1

28,75

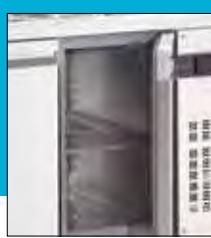
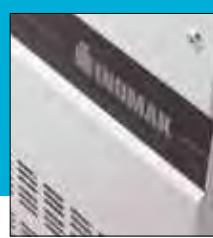
1



PRIX
LE PLUS
BAS

1978,00^{HT}

E17164



dossieret 100 mm



- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

2167,75^{HT}

523911



1983,75^{HT}

523910

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

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



Table Gastronorme centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C	INOMAK	Table Gastronorme adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C	INOMAK
523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2587,50	1
523907	PNRP22 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	3225,75	1
523908	PNRP222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3892,75	1

Table Gastronorme centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

2633,50 1

Table Gastronorme adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

3277,50 1

Paire de glissières GN 1/1

26,45 1

Grille GN 1/1

26,45 1

Roulette avec frein

37,95 1

Roulette sans frein

32,20 1

Table Gastronorme centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

2633,50 1

Table Gastronorme adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

3277,50 1

Paire de glissières GN 1/1

26,45 1

Grille GN 1/1

26,45 1

Roulette avec frein

37,95 1

Roulette sans frein

32,20 1

RIDEL
ENERGY

» ÉCONISEZ
DE L'ÉNERGIE !

VOS GROUPES FROIDS
GÉNÉRENT 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



2827,85^{HT}
E33667

NEW

10 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm



5290,00^{HT}
E43676

NEW

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 anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles fermeture à gauche. Joint de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle..

- 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 Ep. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4899,00^{HT}
E18853

7118,50^{HT}
E18855

MADE IN
FRANCE



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 37mm - 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



Classe climatique
5



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.



EVOLOGI

Armoires | Meubles froids | Cellules Mélange Refroidissement & Congélation



7923,50^{HT}
980563

À partir de
5002,50^{HT}
980561



Classe climatique
5
(+40°C/40% HR)



FOSTER



Classe climatique
5
(+40°C/40% HR)



FOSTER

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563

7923,50 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dB(A) (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LA PIZZERIA



Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono

pétrin tête fixe

À partir de
1506,50^{HT}
632914



- Pour les pâtes à haute hydration
- 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



NEW

À partir de
1934,30^{HT}
632929

Modèle version haute

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
632947

4464,30 1

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

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 - 1,14 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.

façonneuse

1213,25^{HT}
632919

1075,25^{HT}
632918

1713,50^{HT}
632920

Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x650 mm

632919 **1213,25** 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.

Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono 520x450x712 mm

632920 **1713,50** 1

Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x350 mm

632918 **1075,25** 1

883,20^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trou 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...

four à pizza à sole

11264,25^{HT}

966135



- Résistance blindé
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite

20468,85^{HT}

A95788



Four à sole Série S - 1 chambre

6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 kW - 400 V tri+N - 50Hz - 1365x1443x710 mm

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

Support à roulettes, sans glissières.

1033,85 1

NEW

5612,00^{HT}

000169

1121,25^{HT}

957070

PIZZAGROUP



- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12V

Four électrique Entrymax

Chambre 700x700x150 mm

957070 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm

957080 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuison. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max)

1121,25 1

1735,35 1

957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max)

443,90 1

443,90 1

À partir de

3260,25^{HT}

E16316

1



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 qui tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées aérrhétiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.

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

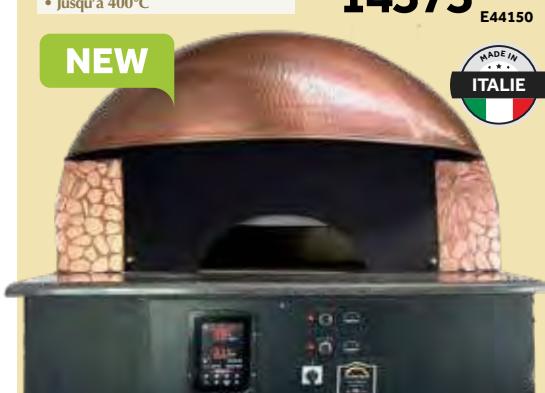
Chaudage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voute et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

• Pizza napolitaine en 90 secondes
• Jusqu'à 400°C

NEW

14373,85^{HT}

E44150



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. Mosaique 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.

VISION
ORANGEGARANTIE
2 ANS5387,75^{HT}
998063

OPTIONS INCLUSES*

6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

5117,50^{HT}
998926

6+1 GN 2/3

accessoire
version GN2/3

1	Grille GN 2/3	990035	Hauteur 2 mm	58,65	1
2	990036	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

- 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 mm998926 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 mm998063 Ferrage à droite 5387,75 1
998064 Ferrage à gauche 6221,50 1

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm998065 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. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

* Sonde à cœur, Oura

VISION + RETIGO COMBIONLINE PLUS

GARANTIE
2 ANSSPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de

6974,75^{HT}
E16577

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

RETI GO
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

10+1 GN 1/1

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

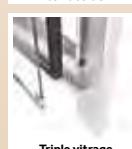
Four mixte B2011 i Injection20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri
933x821x1858 mm

998067

19596,00 1

à partir de 16,13€ par jour sur 48 mois*

grenke



SUIVEZ L'evolution

Nouveaux fours disponibles printemps 2026

**accessoire**À partir de
3271,75 HT
998961**Hotte à condensation**998961 Pour four GN2/3 3271,75 1
998960 Pour four 6/10 niveaux 4598,85 1**1018,90 HT**
630424**103,50 HT**
998098**72,45 HT**
998099**Support pour four**

Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm

GN1/1**600x400**
(avec kit pâtisserie)

998938 1104,00 632074 1086,75 1

Kit pâtisseriePour four 6 niveaux
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm

998012 776,25 998109 1012,00 1

B49330 136,85 B49339 136,85 1
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.

FumoirMax 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm630424 1018,90 1
998980 37,95 1

Copeaux de bois (2,5kg)

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

filtre anti-calcaire

NEW

**552,00 HT**
E33779

NEW

**276,00 HT**
A27394**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.

1 Tête de filtre Besthead Flexpackø130x105 mm
A27394 276,00 1

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XLPour 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}**
951030

four à convection

1483,50^{HT}
951033



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 Hz - 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). Eclairage 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

NEW

Porte-plaques

C12987 5 plaques pour **C12984** 203,55 1
C12985 10 plaques pour **C12983** 316,25 1

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 - 905x845x726 mm 3680,00 1
966613 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm 4950,75 1

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux 688,85 1
966620 Support pour four 10 niveaux 688,85 1
966623 Range plaque pour support 10 niveaux 293,25 1
966622 Range plaque pour support 5 niveaux 431,25 1

four compact

7365,75^{HT}
630059

ZANUSSI PROFESSIONAL



Four électrique compact Eazy 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.



FONCTION HUMIDIFICATION

2949,75^{HT}
880074



Échelle 8 niveaux en option

AMBASSADE

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur



Four à convection CFE706CT

6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW 230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm
880074 750x725x600 mm

Support SF706CT

951067 750x650x900 mm 769,35 1

Habilage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

Four à air pulsé, vapeur

4082,50^{HT}
885460



ZAMUSSI PROFESSIONAL



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

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 dégagé facilement pour le nettoyer.

NEW

5748,85^{HT}
E43968



BERTO'S CHEF 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. Écran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variétés prédefinies). 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. Combiné : 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

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**

Écran 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 teflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en teflon. 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 min pour éléver la température à cœur produits de +8°C à +65°C.



Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm **4046,85** 1

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9kW - 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 sensitives. 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.

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

Habillement et moulage intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.



4598,85^{HT}
967200



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.

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 3,3 kW - 580x880x1780 mm **4249,25** 1
E44142 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1780 mm **4598,85** 1
E44143 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 6 kW - 770x1000x1780 mm **5709,75** 1

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 2 kW - 580x880x900 mm **4134,25** 1
E44139 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1280 mm **4249,25** 1
E44140 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 765x1000x1280 mm **4667,85** 1

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 cotés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins.

À partir de
4134,25^{HT}
E44138

étuve

3438,50^{HT}
967001

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C



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.



ventilation et hotte

- Filtres à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, renflement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée



À partir de
1574,35^{HT}
180025



Hotte Ecoline

1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm

180025

1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm

180027

1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm

180026

1574,35 1

1804,35 1

2064,25 1

- Conception simplifiée
- Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site

Commande sensitive intégrée :
ventilateur + éclairage

À partir de
2259,75^{HT}
630432



À partir de
1851,50^{HT}
E43684



À partir de
1017,75^{HT}
180006



cuisson induction



NEW



Plan neutre SKN 700

400x700x310 mm
1 E43684 **1851,50** 1

Tiroir de rangement intégré.

1 zone induction SK1i 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
2 E43683 **3427,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25W à 3600W et de 30°C à 250°C.

2 zones induction SK2i 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
3 E43682 **4002,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25W à 3000W et de 30°C à 250°C

4 E43681 **3335,00** 1

Wok induction SKWi 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm
5 E43685 **2834,75** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25 à 3600W.

Plaque vitrocéramique SKHP 700

1000 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm
6 E43680 **5842,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 60 à 250°C.

Plancha induction SKGi 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
7 E43686 **966,00** 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensitives. Réglable de 25 à 1000W (12 niveaux).

Kit de liaison gamme 700

8 E43687 **327,75** 1

Permet également de créer une étanchéité entre les modules pour faciliter l'entretien.

Comprend : 1 joint élastomère sur mesure, pattes de liaison arrière + vis, 1 Patte de jonction avant.

Soubassement

7 E43686 À roulettes 400x600x630 mm **966,00** 1

8 E43687 Sur pieds 400x600x653 mm **655,50** 1

Espace de rangement avec porte.

sauteuse à gaz

2576,00^{HT}
A14458

NEW



NEW

1719,25^{HT}
A15506



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Grill chrome lisse électrique CSE410SLKC

Température maxi 300° - Surface de cuisson : 367x495 mm 3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri+N - 400x650x300 mm

A14458

Support 400x540x600 mm

2576,00 1

517,50 1

Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité : 1,5 litre Pare éclaboussures en inox ép. 30/10, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.

Table gaz 4 feux CG 740

4 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW - 700x650x300 mm

A15506

Support 700x540x600 mm

1719,25 1

517,50 1

Habillage et façade inox. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte.

3184,35^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz CG1051 B

CG 1051 B - 5 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW + central 5 kW - Sur four gaz - 137 L - 1000x650x900 mm

880114

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 155 à 180 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille.

5278,50^{HT}
793206

NEW



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Sauteuse à gaz 60 L

Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson 575x475x200 mm - 800x714x900 mm

793206

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm. Chauffage uniforme. Vanne thermostatique de 100 à 300°C. Pieds réglables.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PRONFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



2
ANS
GARANTIE

INOX
AISI304

2574,85^{HT}
093309



2386,25^{HT}
093026



PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

les gaz 700



À partir de
1575,50^{HT}
793001



À partir de
3667,35^{HT}
793003

À partir de
1713,50^{HT}
093010



2081,50 1

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

793306 1

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

093010 1

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm

093011 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 1

1792,85 1

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.

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001 1

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002 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 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 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.

6624,00^{HT}
993641

les électriques 700



Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm

993641 1

Plaque 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 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.

3484,50^{HT}
093000



2001,00^{HT}
093302

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes



1574,35^{HT}
093303

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

2001,00 1

093302

Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

2597,85 1

093303

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

Bain-marie sur placard - Électrique

Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm

093027 1

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.



4023,85^{HT}
793500



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

grillade pleine

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}
793503

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 2/10 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.

plaqué induction

À partir de
7820,00 HT
793530



Plaque à induction 400 mm
2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri

793530 7820,00 1

Plaque à induction 800 mm
4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri

630442 14363,50 1

Fabriqué 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

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

74 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 paniers 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



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.

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
vaiseau en acier inoxydable, filtre à
charbon actif inclus, touche by-pass pour
le fonctionnement avec l'eau du réseau
hydraulique général, robinet mélangeur.

2494,35^{HT}
A27349



BRITA

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



b
BWT

Osmoseur Bestaque Roc 14 complet*

*Kit de raccordement + pré-filtre

120 L/h - Osmose inversée

de +5° à +40°C - 200 W

230 V mono - 153x271x505 mm

E24213

2748,50 1

Le système d'osmose inverse BWT bestaque 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.

adoucisseur

1253,50^{HT}
977500



b
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

À partir de
586,50^{HT}
E43698



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. Déminéralisation 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

b
BWT

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.

QUANTITÉ LIMITÉE

À partir de
687,70^{HT}
000182

WALO
PROFESSIONAL

Adoucisseur

000182 5 L - 0,9 kW
230x435x500 mm

000181 8 L - 1,45 kW
330x470x590 mm

687,70 1

822,25 1

doseur lavage

À partir de
171,35^{HT}
006056



Doseur sans sonde

006056 Doseur lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar

E36513 Lavage & rinçage 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). Piétement 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 droit 931,50 1

E33033 1100x760x830/890 mm - bac droit 1018,90 1

E33034 1600x760x830/890 mm - bac droit 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). Piétement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

3 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO

Largeur glissement 510 mm

E33038 1600x760x830/890 mm - TVO gauche 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). Piétement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

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** 1Consommation 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.**NEW****lave-vaisselle**GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAILHauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes 500x500 mm P-18/12**À partir de
2949,75^{HT}**
E18795**Lave-vaisselle F504**60 casiers/h - 5 cycles de lavage :
60/120/180 secondes - Cuve 25 L
Surchauffeur 5,6 kW - Doseur de rinçage 576x604x820 mm**E18795** F504-10C sans pompe de vidange ni doseur de détergent**2949,75** 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.

**produits de lavage****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

HOBART**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 897954
Tablette désinfectante
975710 **103,27** 1

Pot de 15 tablettes

ecamax™
by **HOBART**MADE IN
ALLEMAGNE**EFFICACITÉ & PERFORMANCE**Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes 500x500 mm P-18/12**laveuse à capot**

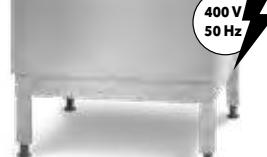
- Capot fermé sur 5 côtés : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs démontables sans outils
- Fonction thermostop pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage

**5462,50^{HT}**
975706**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

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 H61560 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

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
Dotation : - 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 **ecamax 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 thermostop pour des températures garanties. Pompe de lavage grande capacité 2,9kW. Doseurs optionnels.

laveuse à capot**HOBART**MADE IN
ALLEMAGNE**14794,75^{HT}**
A98982**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 TLW7 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.





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.

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-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

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.

18745,00^{HT}
130959

• Paniers 500x500 mm

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, crêpine 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 détartrage 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

produit de lavage

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économies et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.

90,85^{HT}
130955



1 F420 e

Détarçant liquide

130940 5 L 55,20 1

Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.



Ecolabel

2

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

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 - Electropompe 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.

PRIX LE PLUS BAS



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 - Electropompe 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

• 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

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers



3300,50^{HT}
130807

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm
- 1 panier générique

À partir de
4082,50^{HT}
130804



Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

À partir de
2604,75^{HT}
E24167

Lave-vaisselle One Touch Electronique

7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm
E24167 Avec doseur de rinçage 3/400V


2604,75 1

E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW

2961,25 1

E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3,3 kW

2725,50 1

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW. Consommation d'eau 2,1 à 2,4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



À partir de
3139,50^{HT}
130826



Option double casiers
131300

166,75 1

Socle pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **379,50** 1



Lave-vaisselle 050F

30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Electropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm
130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur **3139,50** 1

130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3448,85** 1

130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur **3322,35** 1

130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange **3777,75** 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm

3996,25^{HT}
793488









3300,50^{HT}
130807



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 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.

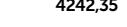












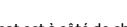


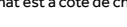














- Surchauffeur atmosphérique air gap
- + sur-presser rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm



4726,50^{HT}
630427

- Paniers 500x500 mm

COMMANDÉ
ACCÉSIBLE 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
- Cuve 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 numériques. Linéaire ou angulaire. Cuve à double paroi, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur 5077,25 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 numériques. Linéaire ou angulaire. Cuve à double paroi, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double paroi isolée

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



5077,25^{HT}
630264



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur 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 sensitives. 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'énergie

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



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



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, piétement. 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



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.

AFFICHAGE GRAPHIQUE
INTERACTIF AVEC
PROGRAMMATION COMPLÈTE
DE TOUS LES PARAMÈTRES!

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 métal 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. Filtres 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

à partir de **13,40€ par jour sur 48 mois***

EETSAN

16272,50 1
grenke

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversant. Panneau de commande tactile intuitif. Souape 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



• Paniers 600x500 mm

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-vaiselle 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 sensitives. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 440 mm

Dotation :
- 1 casier générique 600x500 mm
- 1 casier pour plateaux 600x500 mm
- 1 casier générique ouvert sur deux côtés
- 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Compatible format
600x400 mm
Cuve batteur jusqu'à 40 L

Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidange **5318,75^{HT}**
632175

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Hauteur de passage 840 mm
Dotation : - 1 panier inox

8038,50^{HT}
130822

IDÉAL POUR LE LAVAGE
DE TOUS LES USTENSILES DE
PÂTISSERIE



Lave outils frontal P550

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

8038,50 1

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensitives. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtres en cuve automatique.

LA BLANCHISSERIE

Laveuse & séchoir

2472,50^{HT}
E23246

Laveuse



2978,50^{HT}
E24150

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 (serpillières, microfibres, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/ lavage/adoucissant)

Lave linge professionnel

Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N)
50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **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 quatres amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

Séchoir

Eberhardt
MÉTAL CONSTRUCTION

Séche-linge DS661

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 KW - 600x640x850 mm
E23246 Condenseur **2472,50** 1

Séche-linge DS971EV

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 KW - 630x840x900 mm
E24149 Evacuation **3240,70** 1

Séche-linge DS971CO

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm
E23210 Condenseur **4092,85** 1

Séche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø 360 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 |

- Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement

2259,75^{HT}
E16299



2961,25^{HT}
E16298



primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

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.

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.

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 & myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !



3793,85^{HT}
988280

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 monnaieur. 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 !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+



2518,50^{HT}
988281

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. Ecran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargeement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition MyPro®
988282 **220,80** 1



631055 **240,35** 1



630197 **539,35** 1

gamme industrielle

À partir de

11879,50^{HT}
975785

- DESIGN ECONOMIQUE
- LARGE OUVERTURE
- BAISSE CONSOMMATION



- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmateur 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 aisés
- 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





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.

67,85^{HT}
009060



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

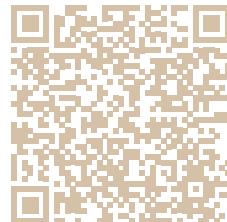
009061 Époxy noir 72,45 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

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.

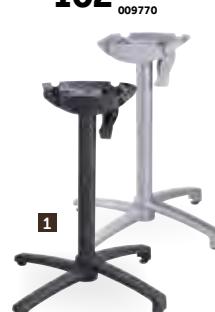
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS

205,85^{HT}
009766

102,35^{HT}
009770



136,85^{HT}
009768



Pied de table X-One

Hauteur 71 cm - 7,5 kg

009770 Noir 102,35 1
009771 Gris 102,35 1
LIVRÉ EN KIT

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

Pied de table double X-One

Hauteur 71 cm - 14 kg

009766 Noir 205,85 1
009765 Gris 205,85 1

Plateau max 120x80 cm.

Pied de mange-debout X-One

Hauteur 108 cm - 8,7 kg

009768 Noir 136,85 1
009767 Gris 136,85 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

25,30^{HT}
E36948

Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg

E36948 25,30 4



Chaise haute CONGRÈS
47x61x133 cm - 5,25 kg

009098 28,75 4

Assise et dossier blanc, structure noire

28,75^{HT}
009098



40,25^{HT}
E36949



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.

mobilier 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

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

LES BONS PLANS & EPI

5,41 HT
006352



40 DOSES

• Détartrant
• Désinfectant
• Désodorisant

Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 **5,41** 6

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.



**SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !**

5,75 HT
006939



FRANCE

Spray suodorant lingé
006939 Thé vert **5,75** 6
006938 Lin **5,75** 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant suodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

**À partir de
9,20 HT**
914707



**JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

12,54 HT
140745



JOFEL

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
140744



JOFEL

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 cliqué et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

EPI

3,11 HT
340570



Gant vinyle non poudré blanc

	3,11	1/10
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.

5,98 HT
342224



2,76 HT
340579



Calot réglable en papier fond ajouré
342224 Extra blanc **5,98** 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Tablier de protection jetable
340578 **3,39** 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

3,34 HT
340577



Gant nitrile non poudré bleu

	3,34	1/10
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

	4,03	1/10
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

	4,72	1/10
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.

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.

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.

28,64 HT
E35198



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



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.



35,08^{HT}
006700

CS Artic'Expert lessive désinfectante
bactéricide fungicide sans prélavage

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.

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.

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.

assouplissant



39,91^{HT}
006717

SPÉCIAL HÔTELLERIE

Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail

006717 Sac 15 kg

39,91 1

Lessive poudre linge 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.

5,41^{HT}
006400

Assouplissant textile

006400 Bidon 5 L

Vital
PROFESSIONNEL

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 réches



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.

6,56^{HT}
006504

Assouplissant
STAR LINGE

006504 Bidon 5 L

6,56 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

Détachant Génie
004839 Pulv. 500 ml

7,82 1/12

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



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

Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg

40,14 1

À partir de
40,14^{HT}
006703



Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg

40,14 1

(232 lavages)

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...

NEO'KLEEN lessive désinfectante

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.



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.

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 Sachet/Carton
19x3x2,2 cm

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.



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.



2,59^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm **2,59** 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.
Excellent 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 récurer
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.



7,02^{HT}
342180

lavette & microfibre



L'INDISPENSABLE

5,52^{HT}
007350



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.



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

**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.



3,68^{HT}
E37406



- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

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
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.

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.



23,58^{HT}
007372

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 microporé. S'utilise sec. Elimine les traces d'eau
et séche 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



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.



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 brosserie alimentaire
E24194 **68,43** 1

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclus.

7,25 HT
007056

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - Ø25x140 cm	7,25 1
007056 Fibre de verre Blanc	007045 Aluminium 5,18 1

brosse & raclette



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.



7,25 HT
007090



Balyette 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.

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.



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.

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.



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.

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.

Frottoir 30 cm

007075 Blanc	16,68 1
007074 Rouge	16,68 1
007073 Vert	16,68 1
007072 Jaune	16,68 1
007071 Bleu	17,02 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

16,68 HT
007075

Frottoir 30 cm

007075 Blanc	16,68 1
007074 Rouge	16,68 1
007073 Vert	16,68 1
007072 Jaune	16,68 1
007071 Bleu	17,02 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

7,02 HT
007115

1,73 HT
007114

1 Brosse à ongle double

007114 Blanc	1,73 10
---------------------	----------------

Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

2 Brosse à ongle avec poignée

007115 Blanc	7,02 12
---------------------	----------------

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.



Manche - Ø25x140 cm
007045 Aluminium **5,18** 1
007056 Fibre de verre blanc **7,25** 1

LA CUISINE

lavage & rinçage

système poche

livré sous emballage carton



47,15^{HT}
B58667

SYSTÈME SÉCURISÉ
SANS CONTACT
AVEC LE PRODUIT

59,10^{HT}
E16676



Liquide lavage machine 600
Pour eau dure
B58667 Poche 10 L 47,15 1

Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique. Tous types de lave-vaisselle.

SANS PARFUM

Connecteur pour poche
006513 32,20 1
Support pour poche
006514 35,65 1

liquide lavage machine



9,78^{HT}
006102



Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L 9,78 1/3
006101 Bidon 20 L 35,08 1

Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

- Jusqu'à 30° TH
- Agents séquestrants
- Efficace sur verrerie et tasses

NEW

20,82^{HT}
004744



Proma 3000 D détergent, dégraissant lavage machine industrielle
Pour eau jusqu'à 30° TH
004744 Bidon 5 L 20,82 1/4

élimine parfaitement les graisses et souillures diverses. Prévient l'entartrage du matériel.

À partir de
19,78^{HT}
006163

Moyen et gros débit
Vaisselle difficile
et salissures importants



Liquide lavage machine STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Pour eau dure
006163 Bidon 5 L 19,78 1/4
006151 Bidon 20 L 77,40 1

Pour eau douce

006157 Bidon 5 L 15,18 1/4
006161 Bidon 20 L 61,64 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.



28,18^{HT}
975735

DILUTION 1 À 3 G/L



Machine Détergent Universal ecolab TOP clin

Toutes eaux

975735 Bidon 5 L 28,18 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.



Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.



Spécial lave-verre

CHLORÉ

5,87^{HT}
006168

Convenient pour tous types d'eau



Liquide lave verre chloré STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Flacon doseur 1 L 006168 5,87 1/6

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convenient pour tous types d'eau.



24,73^{HT}
006459

Lave verres
006459 5 L 24,73 1/4

Lave verres eau dure sans chlore.

55,20^{HT}
006123

SANS PHOSPHATE



Liquide lavage machine IdeGreen

Pour eau dure

006123 Bidon 10 kg 55,20 1



- Élimine amidon, protéines, thé, café, rouge à lèvres...
- Ne laisse pas de traces
- Efficace en eaux douces à très dures



Liquide lavage machine

E30854 Bidon 10 L 52,90 1

Formule certifiée Ecocert conçue pour les équipements professionnels. Convient à tous types de vaisselle.

À partir de
23,69^{HT}
006000

Lavage et rinçage en 1 produit

200 CYCLES DE LAVAGES MINIMUM



Sallosphère moon

Cartouches de 355 g 006000 Pour eau douce à dure 23,69 6

006006 Pour eau dure 24,90 6

006001 Spécial lave-verre 23,69 6

Prix unitaire, vendu par 6.

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.

sel

À partir de
2,88^{HT}
005000



1

2



3

Sel Aqua valisette 1 005000 Carton 2 kg 2,88 1

Sel adoucisseur Aqua 2 E14046 Sac 10 kg 8,86 1

3 005001 Sac 25 kg 14,95 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



25,88^{HT}
E31984

Sans phosphate
ni parfum



1 Pastilles vaisselle tout en 1

E31984 Seau 2,4 kg (150 pastilles) 25,88 1

Formule enzymatique pour une meilleure efficacité. Film hydrosoluble

2 Sun All in 1 Dose de lavage

006208 100 doses 41,29 1/5

Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

rinçage en machine



Liquide rinçage machine PROFESSIONNEL
006106 Bidon 5 L **6,61** 1/3

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



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.



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

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

À partir de **19,78 HT**
006162

Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à 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.

détartrant



8,74 HT
006502



Détartrant 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.

plonge manuelle



Détergent plonge manuelle PROFESSIONNEL
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.

Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

6,50 HT
006104



À partir de **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.

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

DÉSINFECTANT
11,44 HT
006105



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

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

À partir de **17,94 HT**
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant
004779 Bidon 5 L **17,94** 1/4

Élimine toutes les salissures, grasses, mèches incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilite le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.

DILUTION 5 à 10 ML/L

18,40 HT
975721

- Sans parfum ni colorant
- Excellente performance de nettoyage
- Utilisation économique pour une propreté étincelante



Détartrant Manual Dish

975721 Bidon 5 L **18,40** 1/2

Prix unitaire, vendu par 2. Détarçant universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

pompe doseur

- Pas d'alimentation en eau ou électrique.
- 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.

5,23 HT
006126



16,33 HT
006125



Liquide lavage plonge manuelle

006125 Bidon 5 L **16,33** 1/2
006126 Flacon 1 L **5,23** 1/12

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégrasse les couverts et la vaisselle.



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.

Puissant pouvoir dégraissant

20,13 HT
006901



LA CUISINE

désinfection & dégraissage

centrale de lavage

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.



392,15 HT

006067

1

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
tuyau 15 m 218,50 1

Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.

Centrale complète avec support
bidon, tuyau et pistolet

218,50 HT

E36512

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
tuyau 15 m 218,50 1

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

1

produit à bouton

4 l/min

006071 4 produits à levier

138,58 1

Système de dilution automatique

14 l/min

006070 1 produit à bouton

4 l/min

006071 4 produits à levier

300,15 1

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, évier, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

642,85 HT

006069

1

Enrouleur automatique - avec
pistolet anti-choc plastique

006069

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

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

1

69,92 HT

006068

1

110,40 1



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, fongicide, virucide



47,73 HT

006133

1

4

7,33 1/4

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

1

DETERQUAT AMC Dégraissant
désinfectant chloré moussant

006166 Bidon 5 L 23,17 1/4

Spécial boucher, reblanche les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



20,13 HT

907665

1

20,13 1/2



Dyacil Maxi*

907665 Bidon 5 L

20,13 1/2

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanées 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.

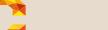


Désinfectant sans rinçage

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. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



Deterquat lingettes désinfectantes

006160

200 lingettes

16,68 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

39,91 HT

006456

1

1

4,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

1/4

39,91 1/4

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 cuisine 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, planches, plaques de cuisson, rotissoires, grills, hottes aspirantes et bouches d'aération



Dégraissant décapant graisses cuites

E30858 Pulvériseur 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



Nettoyant ULTRA-dégraissant soliprope

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, gazineuse, sanitaires etc...

spécial plancha

Prêt à l'emploi
Dégrasse 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



Vital

Décapant four

006501 Bidon 5 L **10,93** 1/2

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensio-actifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Rincage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

20,13 HT
006153



STAR CUISINE

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



STAR SECURIT

Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **5,64** 1/6

006903 Bidon 5 L **15,53** 1/4

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébile).

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

004811 Bidon 5 L

9,89 1
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
- Dégrasse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



Nettoyant inox

007750 Pulvériseur 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 dégrasse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



7,48 HT
E35070

- Convenit 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 Pulvériseur 750 ml **7,48** 6

Prix unitaire, vendu au carton de 6.

Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.



14,32 HT
006468

Lustrant inox

006468 Pulvériseur 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

SANS PHOSPHATE



Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L **15,53** 1/4

Nettoie, dégrasse tous les types de surfaces. Dégrasse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.



24,73 HT
006131

Nettoyant multiusages IdeGreen

006131 Bidon 5 L **24,73** 1/4

Nettoie, dégrasse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, efficace sur les surfaces et sols. équipements de cuisine, carrelages. Élimine les souillures, huiles, graisses, surfaces modernes plastifiées. Élimine les dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.



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, les graisses, souillures organiques.



Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **18,63** 1/2

Déttergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pour mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

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... Pour mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

L'HYGIÈNE

des mains

distributeur savon vrac

Distributeur savon 1L **JOFEL**

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.

14,84HT
006413**21,84HT**
601263Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 **21,28** 1

007135

Robuste
Fermeture à clé**25,65HT**
602259Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 **25,65** 1

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

savon doux

**2,76HT**
006927

STAR HYGIENE PROFESSIONNEL

Savon Pouss Mousse

006927 500 mL **2,76** 1/12
Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT

90,85HT
909417Savon mains S4
1 L - 92x92x240 mm
909417 **90,85** 6

Prix au carton. Carton de 6 cartouches.

TORK
Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crèmeuse.

**7,02HT**
006108Vital
PROFESSIONNEL

Savon crème mains

006108 Bidon 5 L **7,02** 1/3

Convenient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous type de distributeurs de savon.

**6,90HT**
006920STAR HYGIENE
PROFESSIONNEL

Savon crème

006920 Bidon 5 L **6,90** 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgrasants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

bactéricide

**12,08HT**
006922STAR HYGIENE
PROFESSIONNELSavon 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 1327 - EN 14476

NEW

**19,32HT**
E23627

gel hydroalcoolique

Lotion lavante désinfectante
E23627 Bidon **19,32** 1/4

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. EN 144/6 - EN 1276 - EN 1499 - EN 1650

Gel hydroalcoolique
006924 500 mL **6,67** 1/6

Pour une antiséptique rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

**6,67HT**
006924STAR HYGIENE
PROFESSIONNEL

savon atelier

54,05HT
006281

Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L **52,90** 2
006281 Support métal **54,05** 1
006280 Pompe noire plastique **17,83** 1

Prix du bidon. Carton de 2 bidons

Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

sèche mains

**415,15HT**
602272Sèche 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
782,00HT
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.



JVD

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON :
SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE
OU GEL HYDROALCOOLIQUE

Robuste adaptée
grand passage**20,93HT**
006430

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **20,93** 1
006452 Noir **19,90** 1

Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4mL).



Idegreeen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains

006434 Cartouche 1 L

6,67 1/6

Prix à l'unité.
Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

E18277 Cartouche 1 L

7,59 1/6

Prix à l'unité.
Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

Mousse nettoyante mains

006433 Cartouche 1 L

9,20 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L

13,34 1/6

Prix à l'unité.
Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fungicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L

8,86 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

L'ESSUYAGE

essuie mains auto cut



21,28^{HT}
E16663



Distributeur Autocut
36,8x22x35 cm

E16663 **21,28 1**

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut

2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m

E16664 **41,40 1**

Prix du colis de 6 rouleaux

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

essuie mains formats



21,85^{HT}
140980

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.



12,54^{HT}
140745

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.



24,04^{HT}
006793



Essuie-mains classic - 2 plis V

006793 12x250 Formats **24,04 1**

Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 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)



MINI BOBINE DC

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.



450 FORMATS

Essuie-mains bobine - 450 formats

2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

2 152525 **12,08 1**

Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 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.

14,84^{HT}
140744

Dévidoir maxi dévidage central

140744 Blanc **14,84 1**

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

Fonctionne avec **152525** (2), **152544** (3),
152546 (1)



CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



136^{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

89,70^{HT}
E37284

Essuie-mains Tork Xpress
Compressés doux H2
Interfolié - 2 plis
Qualité premium - 242x212 mm
E37284 2700 formats **89,70 1**

32,09^{HT}
006751



Essuie-mains confort- 2 plis Z
006751 25x150 Formats **32,09 1**

Papier blanc. Micro-gauffrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x24 cm.

bobine

1000 formats



20,13^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Lot de 2 bobines **20,13 1**

Prix du colis de 2 bobines
Ouate recyclée.



21,39^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc **21,39 1**

Prix du colis de 2 bobines
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

mouchoir & essuie-tout

40,25^{HT}
006783

SPÉCIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc

40,25 1

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.



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



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

A partir de
17,02^{HT}
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **26,34** 1

Pour rouleau maxi jumbo (B)

29,1x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **31,63** 1

Époxy blanc. Mandrin Ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.

44,85^{HT}
007304



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.



21,28^{HT}
152532

A



18,86^{HT}
152530

B



27,03^{HT}
152528

B

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT



63,25^{HT}
152502



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.

drap d'examen

40,83^{HT}
150103

Drap d'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.



COMPATIBLES PAQUETS OU ROULEAUX

11,73^{HT}
601250



Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleau

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

Prix du colis
Colis de 36 paquets.

L'HYGIÈNE

des sanitaires

entretien Sanitaire prêt à l'emploi



5,41^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, viricide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant dégrasseyant

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 rase pas, convient à tout type de sanitaires. Séche sans traces. EN 1276, EN 13697.

5,87^{HT}
006904

Nettoie, détarre 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

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulvériseur 750 ml 7,25 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des bains, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

4,95^{HT}
006185

Séche sans laisser de traces, ni voile



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml 4,95 1/6

Nettoie et détarre : 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



VitAl
PROFESSIONNEL

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

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

DILUTION 50 à 100 ML/L

À partir de
5,29^{HT}
975734

- Bactéricide, levuricide, viricide
- Parfum agréable

ECOLAB

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.

ÉPUISÉMENT

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 détarre les WC et urinoirs

4,72^{HT}
006909



Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml 4,72 1/6

Réserve 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.



Écran urinoir
E31985 Lot de 10 Mangue 3,34 10
E31986 Lot de 10 Menthe 3,34 10
Prix à l'unité, vendu par 10.

3,34^{HT}
E31985



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}
001332Diffuseur TCell 1.0
001332 BlancRecharge
602335 BlueSplash 14,38 1/6Système 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.

produit
canalisation9,66^{HT}
006129Parfum fort
et sans allergène qui
permet de masquer les
odeurs instantanément

Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L 9,66 1/12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

6,21^{HT}
907520Désodorisant
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}
006473Diffuseur d'ambiance Mikado
006473 Tentation gourmande 21,05 1

nettoyant surface

12,42^{HT}

006135



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen
006135 Bidon 5 L 12,42 1/4
006136 Flacon 750 ml 4,72 1/6

Parfum pin. Détéritant 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}
006220Cif 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 vertical.

nettoyant surpuissant

Détarçant multi surfaces surpuissant

5,98^{HT}
006928

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 lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

22,66^{HT}
0069267,25^{HT}
004835

JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml 7,25 1/6
004821 Bidon 5 L 28,18 1/428,18^{HT}
004821

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



10,70^{HT}
006484



Planète 2D citron vert

006484 Bidon 5 L **10,70** 1/2

Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

14,38^{HT}
004750



RÉMANENCE
6 à 8 HEURES



Lavodor Détergent suodorant 2D

004750 Jasmin/Pêche **14,38** 1/2
Bidon 5 L

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

5,98^{HT}
006307



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.

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

12,65^{HT}
006905



Nettoyant sol

006905 Bidon 5 L **12,65** 1/4

Parfum pin. Détecteur concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

détergent 3D



Désinfecte et désodorise



8,05^{HT}
006301

ViTal
PROFESSIONNEL

Détecteur 3 D

006301 Bidon 5 L **8,05** 1/3
Fraise

006302 Bidon 5 L **8,05** 1/3
Pomme

Parfum fraise. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

5,98^{HT}
006304



ViTal
PROFESSIONNEL

5,98^{HT}
006304

Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L **5,98** 1/3

Détecteur dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissant 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, fungicide, virucide

20,13^{HT}
153339

RÉMANENCE
6 à 8 HEURES



Nettoyant Détecteur 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L **20,13** 1/2

Détecteur sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

- Parfum rémanent
- Bactéricide, fungicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée



RÉMANENCE
6 à 8 HEURES

47,73^{HT}
006181



Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D

20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert **47,73** 1

006183 Fraise **47,73** 1

006182 Pamplemousse **47,73** 1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.

Produits compatibles avec autolaveuses



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

aspiro-laveuse

1569,75^{HT}
007671

KARCHER

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h
Réservoir eau propre/sale : 4/4 L
Largeur de travail : 300 mm
220/240 V - 390x735x1180 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

3,39^{HT}
980097

6,44^{HT}
007245

2,70^{HT}
007247

2,42^{HT}
914795

Frange MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins

1 914795 24 cm - 200 g 2,42 1

Frange MOP + Adaptateur

1 007012 27 cm - 250 g 2,65 1

Frange Mery
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 frange 007247 ou 007012.

Manche aluminium

4 007245 140 cm 6,44 1

Tête hexagonale. Pour frange 007247 ou 007012.

Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac

14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu 12,42 1

12,42^{HT}
914796

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.



Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm
007041 18 g 2,28 50/1000

Non tissé. 100% polypropylène. Thermobounded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



2,13^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099 2,13 1

Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche 007048 ou 980097.

lavage



14,61^{HT}
980090

Pour frandes 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 frandes 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 858544 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

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.



Frange R-MicroSpeed Max

E25635 14,38 1

Prix unitaire.
Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafinnes, 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 aisè des surfaces verticales.

14,38^{HT}
E25635

29,10^{HT}
007513

Manche télescopique

007513 180 cm 29,10 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réducteur des TMS.

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.

155,14^{HT}
980152

Kit de nettoyage Pulse ®

980152 155,14 1

Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.

Frange pour Rubbermaid Pulse ®

153321 13,92 1



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 semaineau pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-sacs, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.

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. Cable double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLON 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

Longueur câble alimentation 10 m
Longueur flexible 2,4 m

Numatic

Aspirateur eau et poussières
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W - 355x355x510 mm

E16981 273,70 1

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



396,75^{HT}
E23463

ASPIRATEUR À BATTERIE

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 V - 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

128,80^{HT}
007639

Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2 m



KARCHER

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.

173,65^{HT}
007691

173,65^{HT}
007691

Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2 m

173,65^{HT}
007691

aspirateur dorsal sans fil

1423,70^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS



KARCHER

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 exiguës. 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 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtr plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique hautetempérature
- 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



Numatic

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



poubelle

JUSQU'À
ÉPUISEMENT



À partir de
9,20^{HT}
914707

Poubelle

	Inox	Aacier 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.

SACS POUBELLE

Sac poubelle 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	33,5x55	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.

cendrier

183,77^{HT}
961065



Cendrier mural **JVD**
1,5 L (150 mégots)
15x64x255 mm
602200 76,48 1
Acier galvanisé et époxy.



163,30^{HT}
142020

Collecteur Tuscan noir
1 961065 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé
Collecteur Tuscan sable
2 961067 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé
Borne cigarettes Totem anthracite
3 142020 ø300xHt1050 mm
Acier galvanisé 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

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.

POUBELLE COMPOST ORGANIC GREEN 10 L

961115 Marron

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.



- Matières recyclées et recyclables
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité



37,72^{HT}
961115

POUBELLE DÉCHET ORGANIQUE

961115 Marron

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

POUBELLE CHARBON ORGANIC GREEN 10 L

140770 Lot de 6 **27,03** 1

Fabriqué à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

poubelle milieu alimentaire

NEW



Support de sac mobile
110 L - 58x52x99 cm
E35175 Inox base carrée **218,50** 1
E35176 Acier blanc base ronde **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}
E11274



Pince sac inox - Sac 110 L
E11274 59x42x95 cm **120,75** 1

218,50^{HT}
816738



Porte sacs à pédale inox
Sac 110 L - Ø47,5x85 cm
816738 **218,50** 1
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

à partir de **217,35^{HT}**
816736



Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L Ø 39x60 cm **217,35** 1
816737 100 L Ø 47,5x72 cm **270,25** 1

NEW



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.



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.

Gilac

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.

Gilac

23,35^{HT}
032546



Poubelle d'extérieur 80 L
032546 80 L - Ø55x48,5 cm **23,35** 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

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

NEW

nettoyant

9,89^{HT}
006309

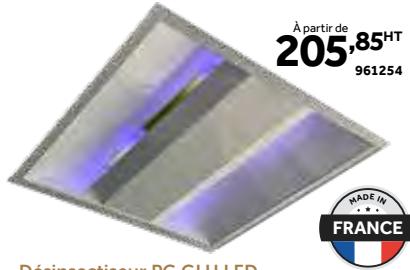


Nettoyant pour local vide ordure

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



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 glu **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



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 (réceptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

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