



1965
GAFIC

PROMOTION

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICUÉS HORS TAXES

Affûteuse électrique à bande

À partir de
450,00^{HT}
098140



Feuille de boucher

À partir de
43,50^{HT}
630148



Couteau désosseur - lame dos droit

À partir de
9,75^{HT}
098038



À partir de
3208,00^{HT}
949415

Poussoir hydraulique sur socle



À partir de
17,90^{HT}
le mille 948634

Piques à brochette en hêtre



ÉQUIPEMENTS DE **BOUCHERIE** CHARCUTERIE - TRAITEUR

Billot bois de bout

À partir de
360,00^{HT}
971181



exemple de composition possible

À partir de
4990,00^{HT}
998072

NOUVEAU
Four O611 i+ Injection



VISION +
retigo®

G Votre expert



VALABLE JUSQU'AU 31 OCTOBRE 2021

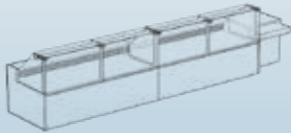
www.gafic1965.com

LE MAGASIN

LES VITRINES AVEC GROUPE



**LES EXPERTS DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE & TRAITEUR
VOUS ACCOMPAGNENT DANS VOS PROJETS**



VOTRE ÉTUDE
sur mesure ou standard :
NOUS CONSULTER

ÉTUDE MAGASIN,
LABORATOIRE, ÉQUIPEMENT,
TRAVAUX, CHIFFRAGE.

GRENKE®

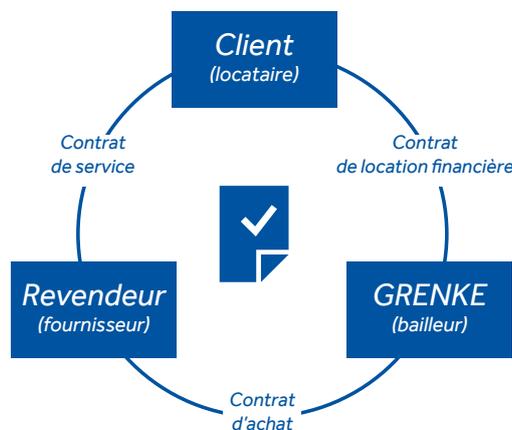
La solution de financement idéale pour investir en toute sérénité.

En partenariat avec GAFIC, **GRENKE** vous propose des **solutions de financement flexibles, sécurisées et adaptées** aux besoins de votre entreprise.

Avec l'offre GRENKE

Faites-le plein d'avantages :

- **Optimisation** : Préserver votre trésorerie et votre capacité d'endettement
- **Simplicité** : Facilitez l'établissement de vos budgets prévisionnels et investissez selon vos besoins
- **Flexibilité** : Développez votre activité avec un équipement toujours au goût du jour, grâce à notre option d'échange



LES POINTS FORTS

- **Un service rapide et sur-mesure** (contrôle de la solvabilité en - d'1 h).
- **Un accompagnement personnalisé** sur tous vos équipements mobiliers (fours, pétrins, armoires de congélation, caisse enregistreuse, etc.).
- **Des conditions tarifaires optimisées**, sans faire de dossier et sans apport nécessaire.

ET EN PRATIQUE ?

Équipez-vous d'un hachoir réfrigéré DRC VR 82 (code 949534)
à 100,69 € HT par mois, soit **3,36 € HT par jour !**

Pour plus d'informations :
Contactez l'adhérent GAFIC de votre région*
*Coordonnées disponibles à la fin du document

EXTRA PURE 100

GRUPE
SEDA
réfrigération



Vitrine ventilée avec réserve réfrigérée et avec groupe



7690,00^{HT}
942303

Vitrine Extra Pure 100 ventilée avec réserve réfrigérée - Avec groupe
5 portillons - Plan d'exposition 900 mm acier laqué gris - Eclairage plafonnier
fluo blanc 830 (rosé en option) - Puissance du frigo à -10°C : 1160 W
Puissance abs : 1172W
Dimensions : Longueur 3830 mm avec joue (3750 mm sans joue) x1150x1195 mm
942303 **7690,00 1**

Meubles canalissables. Intérieur de cuve en tôle plastifiée blanche. Évaporateur traité
cataphorèse, cache évaporateur tôle laquée. Avec réserve réfrigérée en standard R290).
Tablette de travail en inox AISI 304 profondeur 290 mm. Glaces droites rabattables. Tablette
de service en verre profondeur 360 mm. Structures vitrées à monter. Eclairage plafonnier
fluo blanc 830. Plan d'exposition acier laqué gris. Meuble caisses standard ou PMR avec
1 tiroir + clef sans monnayeur sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de caisse visible).
Joue standard (platinum gris).

LES + PRODUITS

- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur
- Fluide R290
- Régulation électronique
(pilote-bornier-auxiliaire sur version sans groupe)
- Dégivrage naturel
- Vidange manuelle des eaux de dégivrage
- 2 Angles : extérieur 90° et intérieur 90°

GRUPE LOGE



GRUPE LOGE



CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION



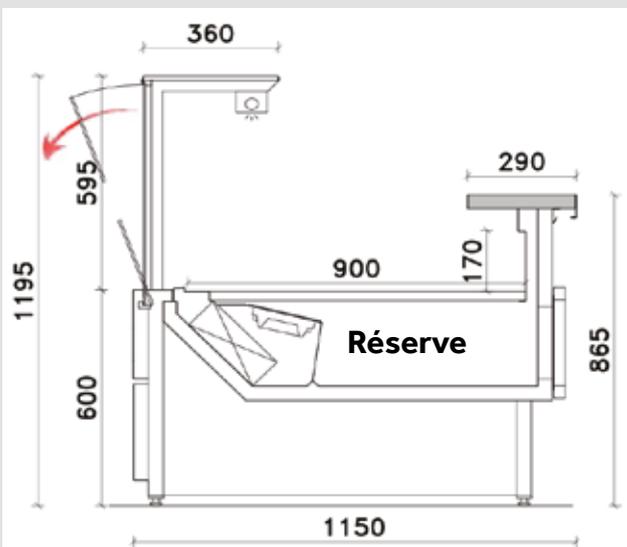
LES OPTIONS POSSIBLES

- Plan d'exposition inox
- Structures vitrées montage d'usine
- Séparations vitrées
- Étagères intermédiaires vitrées avec ou sans éclairage
- Plexi arrière coulissant
- Porte papiers coulissants
- Meubles caisses
- Kit roulettes pivotantes avec freins (sauf angles)
- Décor façade bandeaux supérieur coloris RAL au choix

6 COLORIS FAÇADE STANDARD



AUTRES COLORIS :
NOUS CONSULTER



LE MAGASIN

LES VITRINES SANS GROUPE

ENIXE LOUNGE 200

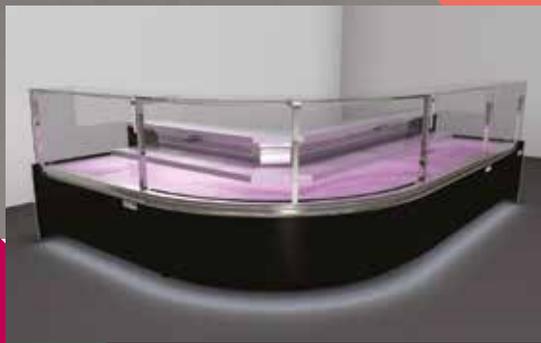
GROUPE
SEDA
réfrigération

Vitrine ventilée sans réserve réfrigérée - Sans groupe

NOUVEAU

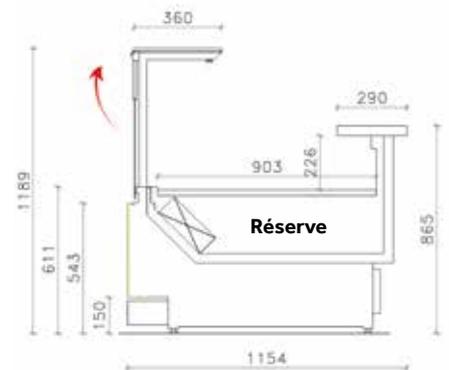


Meubles canalisables. Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris. Évaporateur ventilé traité cataphorèse. Plan d'exposition inox satiné AISI 304, profondeur 900 mm. Tablette de travail en inox AISI 304, profondeur 290 mm. Porte-papiers inox. Structures vitrées à monter (montage d'usine en option). Ventilation de bas de vitre anti-buée façade et glaces latérales. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Décor façade monochrome. Plinthe de soubassement inox. Meubles caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur, sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de la caisse visible). Angle 90° extérieur slim. Décor façade droit et joues carrées pour un design contemporain.



LES + PRODUITS

- **Température : 0 +2°C classe 3M1**
- **Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris**
- **Glaces droites relevables y compris les glaces des angles extérieurs. Les glaces des angles intérieurs sont fixes.**
- **Eclairage simple sous tablette LED «CRIOLED»**



**PRIX SELON CONFIGURATION :
NOUS CONSULTER**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



ÉTUDE MAGASIN,
LABORATOIRE, ÉQUIPEMENT,
TRAVAUX, CHIFFRAGE.

TECHNIQUE

- Groupe loge ou sans groupe avec détendeur
- Fluide R452 (détendeur R134A avec supplément)
- Régulation électronique
(pilote-bornier-auxiliaire sur version sans groupe)
- Dégivrage naturel. Évaporation des eaux de dégivrage par résistance (sauf meubles sans groupe)
- Évaporateur traité cataphorèse avec variateur de vitesse des ventilateurs



Exemples d'installations



LES OPTIONS POSSIBLES

- Étagère intermédiaire avec ou sans éclairage
- Eclairage façade
- Plexi arrière coulissant
- Rideau de nuit
- Séparation fixe, mobile haute ou basse
- Meuble caisse
- Planche découpe 600 x 400mm
- Porte-balance inox 600x430mm
- Porte-couteaux sur modèles sans réserve
- Kit roulettes

6 COLORIS FAÇADE STANDARD



AUTRES COLORIS : NOUS CONSULTER

LE MAGASIN

LES VITRINES "PRÊT À BRANCHER"

VITRINES « PRÊT À BRANCHER »



Vitrines de service arrière

Froid statique -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1420,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	1660,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2015,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	2375,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe climatique 3 - M1; vitre sécurité rabattable pour faciliter le nettoyage.

5168,25^{HT}
942384



LES + PRODUITS

- Eclairage LED 32 W
- Pare-chocs de série

**AUTRE COLORIS :
NOUS CONSULTER**



3950,00^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm

Infrico

3950,00 1

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. R290.

TECHNIQUE

- Joux de 40 mm
- Glaces droites relevables
- Réserve réfrigérée
- Exposition inox 820 mm
- Tablette de travail inox

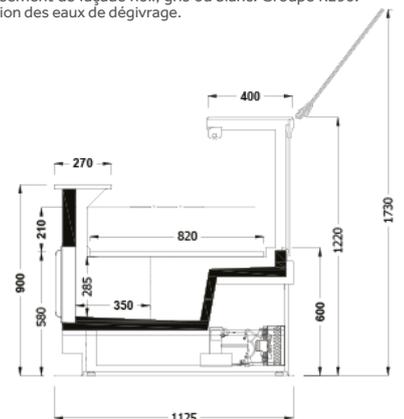
SEDA
refrigeration

Vitrine «prêt à brancher» KANGAROO PI

Compresseur 970 W - Puissance totale absorbée : 1320 W
1,75 kW - Dimensions : Longueur 1955 mm avec joue (1875 mm sans joue) x 1125x1220 mm

942384 **5168,25 1**

Classe climatique : 3. Châssis noir laqué anti-trace. Plexi coulissant. Pare-chocs tubulaire inox. Tablette de travail inox. Ventilation anti-buée. Bandeau de soubassement de façade noir, gris ou blanc. Groupe R290. Système d'évaporation des eaux de dégivrage.



LA SIGNALÉTIQUE



A PRESTO
1610 neutre
1611 à texte



B PRESTO
1612 neutre
1613 à texte



C MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte



D TEMPO
4576 à texte



E CARMINA
3054 neutre
3056 à texte



F HALAL
2110 neutre
2111 à texte



G PRESTO
1629 neutre
1630 à texte



H PRESTO
1635 neutre
1636 à texte



I MARIUS
3058 neutre
3059 à texte



J TONIO
3097 à texte



K TERROIR
3347 à texte



L HARISSA
2098 neutre
2099 à texte



Selon les étiquettes, plusieurs déclinaisons sont possibles :

- selon la viande : bœuf, veau, poulet...
- étiquettes neutres ou avec textes
- selon les dimensions possibles : 10,5x7 cm et 12x8 cm

M MAESTRO - 4560

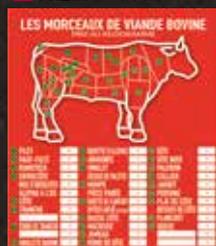


N TERROIR - 3351



Photo illustration HARISSA L

O PRESTO - 3774



P RONDO - 1023



Q BOUCHER
1032



Photo illustration MARIUS I

POUR TOUTES DEMANDES DE SIGNALÉTIQUE VITRINE : NOUS CONSULTER.

SÉPARATEURS DE VITRINE



Socles séparateurs
90x750 mm

- | | | | |
|---|--------------|-------|----|
| 1 | 098080 Rouge | 10,80 | 10 |
| | 098079 Noir | 10,80 | 10 |

Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

- | | | | |
|---|--------------------------------------|-------|---|
| 2 | 098075 Cyprès vert - Socle blanc | 16,90 | 5 |
| | 098076 Cyprès vert - Socle noir | 17,70 | 5 |
| | 098077 Cyprès bicolore - Socle blanc | 16,90 | 5 |
| 3 | 098078 Cyprès bicolore - Socle noir | 16,90 | 5 |

Prix unitaire, vendu par lot de 5

**LARGE GAMME DISPONIBLE :
NOUS CONSULTER**



Prenez soin de l'agencement de votre vitrine grâce aux séparateurs

LA PRÉSENTATION

du magasin

PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE



À partir de
8,02^{HT}
705230

Plat rectangulaire GN 1/4
705230 265x162x17 mm **8,02** 1
705232 265x162x80 mm **11,98** 1
Couvercle avec encoche GN 1/4
705256 265x162 mm **11,15** 1



À partir de
14,72^{HT}
705212

Plat rectangulaire
705212 280x210x50 mm **14,72** 1
705213 280x210x100 mm **15,33** 1
705210 420x280x20 mm **20,76** 1
705211 420x280x50 mm **26,00** 1



À partir de
12,79^{HT}
705220

Plat rectangulaire GN 1/2
705220 265x325x17 mm **12,79** 1
705221 265x325x50 mm **17,97** 1
705222 265x325x80 mm **20,81** 1
Couvercle avec encoche GN 1/2
705255 325x265 mm **15,50** 1
Grille égouttoir GN 1/2
705250 264x204x12 mm **16,80** 1



16,50^{HT}
705245

Plat rectangulaire GN 2/4
705245 530x162x17 mm **16,50** 1



À partir de
8,83^{HT}
705235

Plat rectangulaire "2/7"
705235 265x200x17 mm **8,83** 1
705236 265x200x40 mm **11,06** 1
705237 265x200x80 mm **17,15** 1



À partir de
9,85^{HT}
705225

Plat rectangulaire GN 1/3
705225 325x176x17 mm **9,85** 1
705226 325x176x50 mm **13,40** 1
705227 325x176x80 mm **14,01** 1



27,74^{HT}
889925

Bol salade noir 4,8 L
250x250x120 mm
889925 **27,74** 1



27,00^{HT}
889911

Plateau rectangulaire GN 1/1
530x320x30 mm
889911 Blanc **27,00** 1
889912 Noir **27,00** 1



À partir de
19,18^{HT}
705215

Plat rectangulaire "4/7"
705215 265x487x17 mm **19,18** 1
705216 265x487x80 mm **27,51** 1



À partir de
17,76^{HT}
705240

Plat rectangulaire "3/7"
705240 530x200x17 mm **17,76** 1
705241 530x200x40 mm **20,29** 1



6,00^{HT}
705261

12,00^{HT}
705260

Saladier carré 1,5L
705260 180x180x80 mm **12,00** 1
Couvercle avec encoche pour saladier
705261 180x180 mm **6,00** 1

PLATEAUX ABS

7,50^{HT}
632026



PLATEX

Plateau - 600x400 mm

632024 Blanc	7,50	20
632025 Noir	7,50	20
632026 Rouge	7,50	20

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



600x400 mm



GAFIC

PLATERIE BLANCHE



FISCHER

Plateau blanc plexi

098083 535x205x17 mm - GN 2/5	23,80	1
098084 760x265x17 mm	42,00	1

ACCESSOIRES



2,28^{HT}
705257

Cuillère

705257 Longueur 240 mm	2,28	1
------------------------	------	---

42,12^{HT}
705264



Marche haute

705264 260x220x60 mm	42,12	1
----------------------	-------	---

LE CREUSET



44,50^{HT}
913783

Terrine céramique avec presse - Cerise

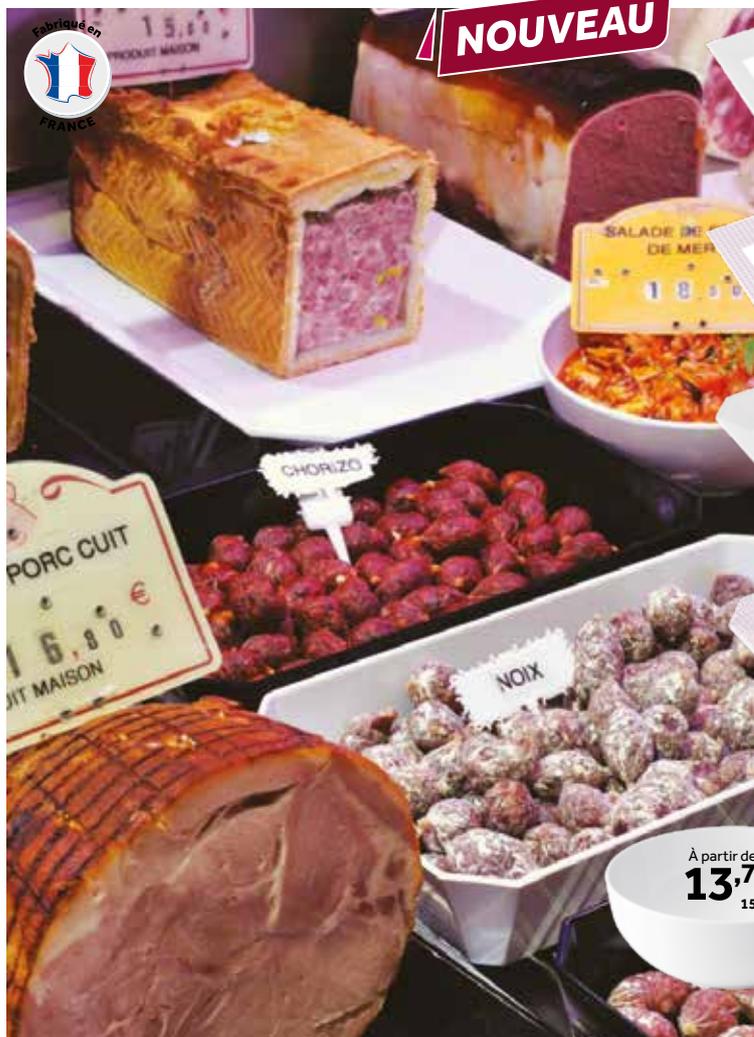
913783 Galantine 1,1 L - Longueur 280 mm	44,50	1
--	-------	---

LARGE GAMME DISPONIBLE :
NOUS CONSULTER

PLATERIE MÉLAMINE

PLASTOREX

NOUVEAU



À partir de
6,20^{HT}
150244

Plat glacière Blanc

150244 160x260x20 mm	6,20	1
150163 160x300x20 mm	6,20	1
150252 160x350x20 mm	8,50	1
150165 190x290x20 mm	6,90	1

À partir de
10,20^{HT}
150247

Plat glacière Vichy

150247 160x260x20 mm	10,20	1
150251 160x300x20 mm	10,70	1
150255 160x350x20 mm	11,70	1
150260 190x290x20 mm	11,40	1

À partir de
10,20^{HT}
150166

Plat octogone Blanc

150166 200x320x30 mm	10,20	1
150167 230x340x30 mm	11,00	1
150268 300x400x30 mm	14,10	1

À partir de
13,50^{HT}
150263

Plat octogone Vichy

150263 200x320x30 mm	13,50	1
150267 230x340x30 mm	15,30	1
150271 300x400x30 mm	21,30	1

À partir de
11,91^{HT}
150213

Saladier Noir

150213 2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	11,91	1
150243 4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm	13,77	1

À partir de
13,77^{HT}
150242

Saladier Blanc

150212 2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	11,91	1
150242 4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm	13,77	1

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

SACS À POULET



NOUVEAU

À partir de
32,25^{HT}
150975



Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ

150975 **32,25** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Sacs à poulet fermier
200x80x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ

150974 **57,25** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



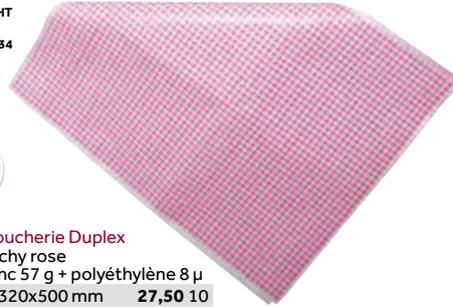
Porte-bobinots
-> voir page 36

LES INDISPENSABLES

27,50^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **27,50** 10
Prix au carton de 10 kg



39,70^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable
Blanc neutre
Traité WS + ingraissable 50 g
150932 350x500 mm **39,70** 1
150933 250x320 mm **39,77** 1
Prix au carton de 10 kg



31,90^{HT}
630461

Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé
600x800 mm - 10 µ
630461 **31,90** 100/1000
Prix au colis



À partir de
4,40^{HT}
630415



Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²
630415 Ovale 100 x 110 mm **4,40** 1000
630416 Rond ø 100 mm **6,00** 1000



PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de
39,90^{HT}
630417



Bobinot papier ingraissable
Blanc sans impression - 60 g/m²
630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **39,90** 1
150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **39,90** 1



PRIX ACCORD FABRICANT

SACS À BRETELLES



Pour toutes les références

26,00^{HT}
150960



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **26,00** 1
Prix au carton de 500

26,00^{HT}
150961



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **26,00** 1
Prix au carton de 500

26,00^{HT}
150962



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **26,00** 1
Prix au carton de 500

39,90^{HT}
150963



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec
impression
150963 **39,90** 1
Prix au carton de 500

POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER



À partir de
17,90^{HT}
948634



19,90^{HT}
085044



Ficelle bleu blanc rouge ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm Polyester bleu, blanc et rouge
085044 1650 m **19,90 1**
Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Déroulement extérieur.
085029 Seu **22,50 1**
Déroulement centrale.



NOUVEAU

Piques à brochette en hêtre
948634 20 cm ø 3,8 mm **17,90 1000**
948636 25 cm ø 3,8 mm **23,80 1000**
948638 30 cm ø 3,8 mm **27,80 1000**
Prix au sachet, vendu au carton

PIQUES À BROCHETTES INOX



INOX

À partir de
0,36^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques
096386 250 mm **0,36 1**
096861 300 mm **0,40 1**



16,80^{HT}
085023



FilBox (seau) + recharge de 1kg ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **16,80 1**
Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **12,80 1**
Pour le ficelage du rôti.

ROTIFIL®



12,80^{HT}
085020



Ficelle à rôti avec tube ROTIFIL® 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg ø 0,7 mm 2500 m - Polyester blanc
085020 **12,80 1**

FICELLE NATURELLE



25,00^{HT}
085028



Ficelle
Lin lisse avec tube
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc
085028 3 5/2 brins ø 0,8 mm - 1600 m **25,00 1**



23,00^{HT}
085022



Ficelle à rôti avec tube
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
1600 m - Lin lissé rouge
085022 **23,00 1**

RAYONNE



17,10^{HT}
085021



Ficelle à rôti avec tube RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m Polyester et viscose blanc
085021 **17,10 1**



Porte-rolls
-> voir page 36

FILETS



À partir de
6,85^{HT}
630462

Filet élastique
Rouleau 50 m
630462 14/5SC POLY (B) **6,85 20/50**
630463 16/5 SC POLY (B) **7,30 20/50**
630466 18/5 SC POLY (B) **7,70 20/50**

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

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER

LE JETABLE

LES EMBALLAGES TRAITEUR



	Brochettes/pique bambou	Sachet/carton
1	630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,50 100/10000
2	630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,60 100/10000
3	630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,60 100/10000
4	630235 Pique décoré assortis - 12 cm	2,80 100/10000
5	948631 Pique plat - 15 cm	39,00 250/2500
6	948632 Pique nœud - 10,5 cm	39,00 250/2500
7	108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	0,62 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
1,20 HT
153163

	Coupe à dessert et couvercle - Transparent	
948937	Coupe 15 cl - ø 9,5x5,7 cm	48,00 25/600
153163	Couvercle plat - ø 9,5 cm	1,20 25/600
153164	Couvercle dôme - ø 9,5 cm	30,48 25/600

Prix au sachet, vendu par carton



61,00 HT
948860

NOUVEAU

	Plateau repas fibre 5 compartiments couleur ivoire - 40 g - 300x245 mm	
948860		61,00 200

Prix au carton



À partir de
34,24 HT
153149

	Sac cabas - Kraft brun 80g/m ²	
153148	26x14x32 cm	35,10 250
153149	26x20x28 cm	34,24 250

Prix au carton



À partir de
5,20 HT
948997

Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	948997	5,20 25/100
28x42 cm	948989	948988	8,60 25/100

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
15,00 HT
949000

	Boîte pâtisseries	Carton
948999	28x19 cm	18,15 50
949000	28x42 cm	15,00 25

Prix au carton



NOUVEAU

- LES + PRODUITS**
- Réutilisable
 - Recyclable
 - Éco-responsable

Boîtes traiteur Carty Opaque		
945000	0,75 L	8,73 1
945001	1,15 L	11,93 1
945002	1,80 L	14,74 1
945004	3,00 L	11,41 1

Lot de 25

Étanche et hermétique, la boîte CARTYBOX 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.

BOÎTE PANIER REPAS

*Passé au four jusqu'à 230°C,
au micro-ondes et congélateur*

52,00 HT
146100

Boîte panier repas chaud		
19x14x4 cm		
146100	850 mL	52,00 1
146101	Vision + S - 750 mL	72,00 1
146102	Vision + carré	99,50 1

Carton de 100

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



-40 / +70°C



Boîte charnière ergo box

948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,22	50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	3,80	50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	4,77	50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,13	50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	7,88	50/400
948827	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	58,00	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **5,45^{HT}**
153124

-5 / +80°C



Barquette thermoscappable

948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	3,20	100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	3,34	100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	4,41	100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	5,90	100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	7,35	100/600
948825	1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	75,00	100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet.



-40 / +70°C



À partir de **13,12^{HT}**
153131

Bol à salade charnière

153127	250 g - ø 12x7 cm	5,03	50/700
153128	370 g - ø 13,5x8 cm	7,63	50/400
153129	500 g - ø 15,5x8 cm	9,90	50/300
153130	750 g - ø 17,3x9 cm	11,90	50/300
153131	1 kg - ø 18,7x10,3 cm	13,12	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

Barquette charcutière

153124	100 g - 9,2x6,2x3,2 cm	5,45	500/6000
948800	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	5,45	500/5000
153125	150 g - 11,3x6,7x3,4 cm	7,42	500/6000
153126	200 g - 11,2x8,8x3,3 cm	8,46	500/3000
948801	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	8,91	500/3000
948802	375 g - 13,8x9x4,6 cm	5,64	250/2500
948803	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	7,64	250/1500
948804	750 g - 17,5x11,7x6 cm	12,02	250/1500
948795	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	18,39	250/1000
948826	1,5 kg - 20,2x15,2x6,2 cm	100,48	250/1000

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **91,57^{HT}**
914925



Distributeur sur table

Existe en 2 tailles



Distributeur mural

Distributeur aluminium ou film étirable

914925	Largeur 30 cm	91,57	1
914455	Largeur 45 cm	97,00	1

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



À partir de **4,75^{HT}**
948815

-20 / +110°C

Barquette multi-fonctions charnière

948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	4,75	50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	5,60	50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	6,16	50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	9,17	50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	10,71	50/400
948824	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	66,00	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **3,53^{HT}**
948922



Tournière

948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	3,53	100/2400
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	16,93	100/600

Prix au sachet, vendu par carton

3,80^{HT}
948906



Godet - hauteur 34 mm

948906	9 cl - ø 7,5 cm	3,80	100/1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	4,00	100/1500

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **4,60^{HT}**
150701



Rouleau film étirable

150701	Rouleau 30 cm x 300 m	4,60	4*
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	5,70	4*
150751	Boîte distributeur 30 cm x 300 m	4,95	6*
150752	Boîte distributeur 45 cm x 300 m	6,95	6*

*Prix unitaires HT

À partir de **11,60^{HT}**
150601



Rouleau aluminium - 11 µ

150601	Rouleau 33 cm x 200 m	11,60	3*
150603	Rouleau 45 cm x 200 m	15,50	3*
150703	Boîte distributeur 33 cm x 200 m	11,90	6*
150704	Boîte distributeur 45 cm x 200 m	15,50	6*

*Prix unitaires HT

13,30^{HT}
153169



Pour la vente à emporter!

Combo - Barquette operculable + couvercle
Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
153169 13,30 100/1000

17,90^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
153166 17,90 100/500



À partir de **15,38^{HT}**
948840



Plat gastronorme

948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	15,38	100/800
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	30,17	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	24,54	100

Prix au carton

3,50^{HT}
948933



Coquille Saint-Jacques

948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	3,50	100/1000
--------	------------------------	------	----------

Prix au sachet, vendu par carton

15,80^{HT}
150705



Rouleau aluminium 15µ
Très épais - 29,5 cm x 200 m

150705		15,80	3*
--------	--	-------	----

*Prix unitaires HT

À partir de **5,50^{HT}**
914927



Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film

914927	Largeur 30 cm	5,50	1*
914928	Largeur 45 cm	7,00	1*

*Prix unitaires HT

Bobine carte bancaire
151120 57x40x12 mm 14,00 50
Bobine addition
151121 80x80x12 mm 56,00 50
Prix au sachet

PRIX EN BAISSÉ



Pour toutes les références

POUR UNE UTILISATION EN LABORATOIRE

POUR UNE UTILISATION EN MAGASIN

LES + PRODUITS

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

TOUT INOX



Hachoir labo TX82
Production théorique 300 kg/h
Trémie 3,5 L - Double coupe - 1,1 kW
400 V tri - 285x386x542 mm
949402 **1720,00 1**

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

TOUT INOX



Hachoir labo TX98
Production théorique 500 kg/h
Trémie 20 L - Double coupe - 2,2 kW
400 V tri - 558x700x663 mm
949403 **2250,00 1**

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

LES + PRODUITS

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

TOUT INOX



Hachoir réfrigéré ZIRCON
Production théorique 300 kg/h
Trémie 5 L - Double coupe H82
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri
430x344x564 mm
949401 **3150,00 1**

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

TOUT INOX



Hachoir réfrigéré SETNA
Production théorique 300 kg/h
Trémie 5 L - Double coupe - 1,1 kW
400 V tri - 513x565x621 mm
949400 **3790,00 1**

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



Grosse capacité

3945,00^{HT}
949450

Hachoir TX98 Compact
Production théorique 950 kg/h - Trémie 50 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 5 mm
380 V tri - 4,5 CV/3,3 kW - 573x807x1120 mm
949450 **3945,00 1**

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

TOUT INOX

Hachoir réfrigéré Cryolite
Production théorique 500 kg/h - Trémie 20 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 4 mm
380 V tri - 3 CV - 484x462x5250 mm
949451 **3490,00 1**

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou... Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R600a.

Reconstituteur pour Cryolite
949452 **469,00 1**

5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 gr. Pour steak ovale.

3490,00^{HT}
949451



FROID

TOUT INOX

CONSOMMABLES, GRILLES, COUTEAUX & LAMES : CONSULTER VOTRE REVENDEUR GAFIC

POUSSOIRS

TOUT INOX

À partir de
3208,00^{HT}
949415



Pousoirs hydrauliques
400 V tri - 50 Hz

1	949415	15 L - Moteur 0,55 kW 381x441x1003 mm	3208,00 1
2	949416	25 L - Moteur 0,75 kW 363x499x1155 mm	3690,00 1
3	949417	40 L - Moteur 1,5 kW 515x532x1115 mm	5490,00 1

Entièrement inox 18/10, y compris le couvercle, le piston et les cornets. Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère (sur le modèle PHX40). Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø 14, 20 et 30 mm, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition Inox brossé fin.

LES + PRODUITS

- Écran tactile
- Cadence :
- 140 / 150 portions de 50/60 gr/min
- 200 portions de 10-20 gr/min
- Mémoire :
- 60 programmes en portion/torsion
- 60 programmes en torsion/portion

TOUT INOX



Poussoir automatique Torsado
Production théorique 380 kg/h
32 L - 380 V tri - 2,5 CV
700x745x1046/1570 mm
949453 **Nous consulter 1**

Idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. S'utilise avec du boyau naturel. Permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un pousoir continu et une grande précision des portions (±5 grammes). Entièrement inox 18/10. Livré avec 3 cornets ø 14, ø 20 et ø 30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis, réglable de 0 à 10000 g. Nombre de portion programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Dosage et calibre. Conforme aux normes CE.

MÉLANGEURS



3550,00^{HT}
949410

TOUT INOX

Mélangeur PMX60 CM
Capacité de mélange 2 à 35kg
Contenance 30 à 35 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x817x1073 mm

949410 **3550,00 1**

Entièrement inox 18/10. Bras relevable et cuve basculante. Robuste et silencieux. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CE.

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

4100,00^{HT}
949411



Mélangeur PMX90 CM
Capacité de mélange 2 à 50kg
Contenance 45 à 50 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x854x1114 mm

949411 **4100,00 1**

CUTTERS

7990,00^{HT}
949430

LES + PRODUITS

- Équipé de série de 2 moteurs
- Tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle

Cutter pour traiteur TITANE 20V
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min
(3 couteaux) - Variateur de vitesse -
Vitesse arrière de mélange de 150 à
350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri
803x787x607 mm

949430 **7990,00 1**

Le bâti monobloc est construit en plaques inox 18/10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucune vibration. La qualité de la cuve (épaisseur environ 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes CE



TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER

12900,00^{HT}
949454

LES + PRODUITS

- Équipé de série de 2 moteurs
- Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de 6 couteaux

Cutter pour traiteur TITANE 40L
Capacité 40 L
Vitesse de cuve 8/16 tr/min
Vitesse couteaux 1500 et
3000 tr/min (6 couteaux)
400 V tri - 8 CV
1147x893x1083 mm

949454 **12900,00 1**

soit 10,88 € par jour sur 48 mois

GREKE

Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conforme aux normes CE.

SCIES À OS **1590,00^{HT}**
949425

LES + PRODUITS

- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage
- Poulie inox

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

949425 **1590,00 1**

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm
Lame 1740x16 mm - Vitesse
lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri
529x558x921 mm

949426 **2080,00 1**

Entièrement Inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Table à pousoir articulé. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Volant inox. Conforme aux normes CE.



TOUT INOX

OFFERT
Lame de scie de rechange

OFFERT
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

2080,00^{HT}
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

**VERSION MONO :
NOUS CONSULTER**

NOUVEAU

À partir de
1460,00^{HT}
971049

LES + PRODUITS

- Scie légère, idéal pour les marchés !
- Conforme aux nouvelles normes CE



Scie à os aluminium
Plateau 380x380 mm - lame 1600x19 mm
971049 630x480x840 - 750 W - 380 V tri **1460,00 1**
971050 630x480x840 - 750 W - 230 V mono **1560,00 1**

Construction aluminium anodisé. Plateau de travail et carter moteur en inox. Guide de coupe en inox à bascule. Moteur ventilé. Contacteur de sécurité de porte. Bouton marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.



GAFIC



Pour toutes les références

LA PRÉPARATION



HACHOIRS DE LABORATOIRE

À partir de
1690,00^{HT}
949530

LES + PRODUITS

- Entièrement réalisé en inox 304
- Plateau amovible de grande capacité
- Equipé d'une marche arrière.



Hachoir DRC 82
Production théorique 350 kg/h
Grille 3 mm - 1,5 cv/1,1 kW
380 V tri - 560x340x445 mm
1 949530 1690,00 1

Hachoir DRC 98
Production théorique 600 kg/h
Grille 5 mm - 3 cv/2,2 kW
380 V tri - 670x425x505 mm
2 949531 2290,00 1

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide.

Grosse capacité

5500,00^{HT}
949533

Hachoir DRC 130
Production théorique 1600 kg/h - Grille 5 mm
7 cv/5,5 kW - 380 V tri
1145x870x1290 mm
949533 5500,00 1

Machine de laboratoire alliant simplicité et robustesse, pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins. Entièrement réalisé en inox AISI 304. Corps extérieur. Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Plateau de grande capacité. Equipé d'une marche arrière. Existe également en triple coupe. Disponible modèle de table.

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

3980,00^{HT}
949534

LES + PRODUITS

- Hachoir réfrigéré avec vitrine le plus compact du marché
- Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67



Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine et reconstitueur
Production théorique 300 kg/h
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri
452x505x567 mm
949534 3980,00 1

soit 3,36 € par jour sur 48 mois

GRENKE

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

**3350,00^{HT}**
949535

Hachoir réfrigéré DRC CR 82
Production théorique 300 kg/h
1,5 CV/1,1 kW - 380 V mono
560x337x444 mm
949535 3350,00 1

Design compact et moderne. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



MONO

MÉLANGEURS

3700,00^{HT}
949520

1 Mélangeur VILLA M60
Capacité de mélange 8 à 33 kg
Cuve motorisée
949520 3700,00 1

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.



1

Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une mée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçage de la chair.

POMPE À SALER

LES + PRODUITS

- Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet pour plus de facilité d'utilisation

1055,00^{HT}
949525

Idéal pour la salaison

Pompe à saler
Pression 750 L/h - 0,25 kW - 230 V mono
453x240x242 mm - Sonde ø 4 mm
949526 1090,00 1

Pompe auto amorceante à débit constant. Réalisation tout inox 304. Poignée de manutention. Multi-sonde 3 et 5 aiguilles en option.

LA PRÉPARATION

LES POUSSOIRS & LES THERMOCELLEUSES



POUSSOIRS



À partir de
3020,00^{HT}
949510



DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER

TOUT INOX



Pousseurs hydrauliques sur socle

400 V tri - 50 Hz

1	949510	0,75 CV - 0,55 kW 430x605x1014 mm 13 L / 10 kg	3020,00 1
2	949511	1 CV - 0,75 kW 660x500x1148 mm 25 L / 20 kg	3690,00 1
3	949512	1,5 CV - 1,1 kW 730x590x1270 mm 40 L / 35 kg	5770,00 1

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couverture inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. Deux roulettes et 2 pieds réglables.

POUSSOIR DE TABLE



1050,00^{HT}
949513



Pousseur de table

13 L / 10-20 kg

400x260x725 mm

949513 1050,00 1

THERMOCELLEUSES

LES + PRODUITS
• Changement de format simple et extrêmement rapide

790,00^{HT}
948025



befor
technitrans

Thermoseleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes :
192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono
200x470x500 mm

948025 790,00 1

Machine permettant de sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon très facile d'entretien. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

LES + PRODUITS

• Cadence : 500 barquettes/h
• Construction en acier inox et aluminium anodisé

2990,00^{HT}
948026

befor
technitrans

Thermoseleuse semi-automatique SA20

2 formats de barquettes : 191x138 et

138x96 mm - 20 kg - 750 W - 230 V mono

238x455x510 mm

948026 2990,00 1

Modèle à poser sur table. Dimensions max barquettes 205x150x100 mm. Laize max de la bobine 160 mm. Diamètre max de la bobine 180 mm. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent. Régulation électronique de la température (100 - 200 °C). Changement des empreintes sans outillage. Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir. Opération de soudure et découpe du film simultanées. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle. Compteur de cycles intégré.



14,75^{HT}
948002

Rouleau de film 40 µ

948002 15 cm x 500 m 14,75 1



LAMINOIR

2630,00^{HT}
632502

Laminoin à poser

0,37 kW - Largeur de laminage : 520 mm

230/400 V tri / 50 Hz

632502 2630,00 1

Machine robuste. Commande manuelle avec bouton. Tables relevable. Vitesse : 50 cm/seconde.



Barquette thermosecellable

948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	3,20	100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	3,34	100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	4,41	100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	5,90	100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	7,35	100/600
948825	1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	75,00	100/600

Prix au sachet, vendu par carton

LA PRÉPARATION

LA PRÉPARATION CULINAIRE

BATTEURS

LES + PRODUITS

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

564,00^{HT}
971314



Batteur mélangeur DMIX

Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W 230 V mono - 284x382x434 mm
971314

564,00 1

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.

LES + PRODUITS

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

825,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg/1 g



Batteur-mélangeur RM5

Cuve 5,5 L avec poignée - 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 550 W - 230 V mono 318x645x405 mm

689269 Cuve 5,5 L avec poignée 825,00 1

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison" : les flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...

LES + PRODUITS

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

1025,00^{HT}
971962



BE5

Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn Production de 1,5 kg - 450 W 230 V mono - 266x416x487 mm
971962

1025,00 1

BE8

Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn Production de 2,5 kg - 600 W 230 V mono - 292x416x487 mm
971315

1354,00 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.

CUTTERS

LES + PRODUITS

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

1233,00^{HT}
970412



OFFERT
Couteau denté spécial persil



Cutter R3-1500

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn 650 W - 230 V mono 210x320x400 mm
970412

1233,00 1

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.



LES + PRODUITS

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale
- Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle

Cutter vertical R20

2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames 4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050

5550,00 1

Ergonomie : Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle.

Hygiène : Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile.

Confort : Nouvelles poignées de cuve pour une bonne préhension. Poignée de préhension à l'arrière de la machine pour un déplacement facilité. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

Performance : Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides.



5550,00^{HT}
954050

OFFERT
3 couteaux dentés spécial persil

COUPE-LÉGUMES

LES + PRODUITS

- Moteur silencieux (50 dB) et sans vibrations
- Gain de productivité grâce au disque de ø 225 mm
- Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



1330,00^{HT}
970840

NOUVEAU



Coupe-légumes CL110 300 kg/h - jusqu'à 400 couverts 2 vitesses, 320 et 640 tr/min 100 W - 400x505x475 mm
970840

1330,00 1

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Permet de râper, émincer et couper des fruits et des légumes. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser. CL121 équipé d'un cadran à LED. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Alimentation 220/240 V mono, 50/60 Hz.

Accessoires

970626 Disque à émincer 2,5 mm 83,00 1
970627 Disque à râper 2 mm 61,00 1

COMBINÉ

1689,00^{HT}
980915

OFFERT
Disque éminceur de tomates

- #### LES + PRODUITS
- Redémarrage de la machine par le levier
 - Bloc moteur métallique (grande robustesse)
 - 23 disques inox en option

R401

1 vitesse 1500 tr/mn Cuve inox 4,5 L - 700 W 230 V mono - 320x304x570 mm
980915

1689,00 1

Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2

954040 189,00 1



LA PRÉPARATION

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



COUPE-LÉGUMES

1059,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 **1059,00 1**



Livré sans disque

LES + PRODUITS

- 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

1199,00^{HT}
631330



TRS
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm **1199,00 1**

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	229,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	101,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	135,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	101,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	145,00 1

LES + PRODUITS

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

1224,00^{HT}
970410



Équipement frites OFFERT
valeur 212 €*
robot coupe



CL50 Ultra + équipement frites 8 ou 10 mm
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm **1224,00 1**
Pack 6 disques Restauration traiteur
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) **649,00 1**
*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

MIXERS

201,00^{HT}
970601



Mini mixeur DMX 160 + couteau 4 lames
Pied blender - Vitesse 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601 **201,00 1**
Accessoire pied blender 160 mm
970746 **109,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial filandreux et émulsions, poids 1 kg.



329,00^{HT}
970610



Mini mixeur Junior DMX 225 + couteau 4 lames
3000 - 12000 tr/min - 270 W
Longueur 505 mm - ø 94 mm
970610 **329,00 1**

Pied pour mini mixeur Junior DMX 225
963157 **135,90 1**

Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. De plus il inclut d'origine la vitesse variable. Support mural inclus.



505,00^{HT}
970770



Mixer Master DMX 410
3000 - 10500 tr/min - 600 W
Longueur 720 mm - ø 122 mm
970770 **505,00 1**

Pack Master Combi DMX 410
970771 **710,00 1**

Master pied blender
970747 **277,00 1**



ÉPLUCHEUSE

2260,00^{HT}
688020



Éplucheuse T10E
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W
400 V tri - 440x690x680 mm
688020 **2260,00 1**



OFFERT
Mixipot 4L inox

robot coupe

1 CMP 300 VV + Mixipot
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W
230 V mono - Tube 300 mm
954071 **409,00 1**

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

2 MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W
230 V mono - Tube 450 mm
950317 **459,00 1**

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

409,00^{HT}
954071



459,00^{HT}
950317





LES + PRODUITS

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Étanchéité machine



Affûteur indépendant



Machine démontable



TOUT INOX

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

2650,00 1



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



LES + PRODUITS

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



Tableau de commande pour 350 Semi auto



Accessibilité pour nettoyage



Machine démontable



TOUT INOX



Étanchéité machine



Affûteur indépendant

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

4470,00 1



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

LES TRANCHEURS



Roussey & fils
trancheurs



Pour toutes les références



TRANCHEURS GAMME 300 MM

959,00^{HT}
949261



Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm - 50 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame
ø 300 mm - 230V mono - 470x330x380 mm
949261 **959,00 1**

Encombrement faible pour surface réduite.
Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de
protection autour de la poulie. Chariot démontable
avec normes CE.



Roussey & fils

À partir de
1959,00^{HT}
949264



**LAME
EXTRACTIBLE**

Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm
200/300 couverts - Épaisseur de coupe :
0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230 V mono
530x370x480 mm
949264 **Sans lame extractible 1959,00 1**
949302 **Avec lame extractible 2646,00**

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



Roussey & fils

1690,00^{HT}
949300



Trancheur TG300 CL course longue
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
230 V mono - 660x550x480 mm
949300 **1690,00 1**

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



Roussey & fils

TRANCHEURS GAMME 350 MM

2390,00^{HT}
630406



Trancheur à pignon TGP350 standard
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
230 V mono - 600x440x470 mm
630406 **2390,00 1**

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



Roussey & fils

2550,00^{HT}
630407



Trancheur à courroie TG350 NISIDA
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
230 V mono - 605x425x500 mm
630407 **2550,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox.
Protection IP67. L'étréoussse de la tête permet une réception
plus facile de la tranche coupée. Bagues coulisseau assurant
la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée,
restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande
surface, traiteur



Roussey & fils

TRANCHEUR MANUEL

6290,00^{HT}
949301



TOP
QUALITÉ



**Trancheur manuel à volant ø 370 mm rouge
authentique avec son pied**
Capacité coupe 295x240 mm
Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm
900x710x770 mm - Piétement 850 mm
949301 **6290,00 1**

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



Roussey & fils

trancheurs

2989,00^{HT}
949295



LAME EXTRACTIBLE

Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700
couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame extractible ø 350 mm
230 V mono - 600x420x495 mm
949295 **2989,00 1**

Le plus robuste des trancheurs par gravité. Moteur
puissant ventilé. Étanchéité importante autour
de la poulie. Équipé de bagues de coulisseau assurant
souplesse et douceur du mouvement. Utilisation :
lycée, restaurant au nombre de couverts importants,
grande cuisine, grande surface.



Roussey & fils

4250,00^{HT}
630405



Trancheur à courroie TGAE350 automatique
Capacité coupe 325x255 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame
ø 350 mm - 230 V mono - 580x400x560 mm
630405 **4250,00 1**

Boîtier de programmation, réglage de la course du
chariot. Programmation du nombre de tranches
désirées. Maintien de la marchandise sur le chariot
(barres latérales et contre poids, assurant une coupe
régulière du début jusqu'à la fin). Possibilité de couper
2 rôties côte à côte, 3 ou 4 saucissons : gain de temps.
Utilisation : grande cuisine, lycée, grande surface,
fabrication de sandwichs.



Roussey & fils

HOUSSE DE PROTECTION

54,00^{HT}
909915

Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300
909915 **54,00 1**





Une marque
GAFIC



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

Vacuum by



Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis !

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans.

2190,00^{HT}
000718



Alizée 35
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 350mm
Chambre 370x350x150mm
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg
000718 554x450x405 mm **2190,00 1**

2299,00^{HT}
630250



Alizée 42
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg
630250 493x528x440 mm **2299,00 1**

**GARANTIE
3
ANS**



Pour toutes les références

2590,00^{HT}
630248

NOUVEAU



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **2590,00 1**
000727 avec option ACS* **2810,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

2990,00^{HT}
630249



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono
Poids 72 kg
630249 493x616x440 mm **2990,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

3590,00^{HT}
000725



Blizzard 52
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono
Poids 81 kg
000725 528x698x440 mm **3590,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

*OPTION ACS

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleur imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre.



Photo platine

Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.

VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air (les pâtés, mousses, fromage et chocolat).

VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air et permet une amélioration significative de la qualité et la durée de conservation de la viande rouge.

MARINADE

Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.

ATTENDRISSAGE

La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.

BOCAUX

La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomes en quelques secondes. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous vide rapide et sécurisée.

5090,00^{HT}
000767

NOUVEAU



LES + PRODUITS

- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide
- Barres de soudure facilement amovible sans connexions électriques, pour un nettoyage facile

POMPE 63 M³/H

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm

000767 **5090,00 1**

000728 avec option ACS* **5310,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



LES + PRODUITS

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

USAGE INTENSIF 160 M³/H

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

000818

Nous consulter 1

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

ACCESSOIRES

450,00^{HT}
000765

Meuble standard pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **450,00 1**



IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS: NOUS CONSULTER



LES MACHINES

sous-vide

Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double senseur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.



Pour toutes les références

LES + PRODUITS

- 3 programmes à personnaliser + 1 programme pour mariner la viande
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Couverture en plexiglas transparent
- Kit pièces détachées offert

1490,00^{HT}
948403



INOX | CE

2150,00^{HT}
948404



3150,00^{HT}
948405



2 barres de soudure

LES + PRODUITS

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couverture en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert

Machine sous-vide DG 30

Barre de soudure 300 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 8 m³/h - Chambre 310x350x190 mm
0,4 kW - 220 V/50 Hz - Poids 38 kg
410x460x420 mm

948403 1490,00 1

Barre de soudure 300 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

Machine sous-vide DG 40

Barre de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 410x450x220 mm
0,95 kW - 220 V/50 Hz - Poids 62 kg
510x560x450 mm

948404 2150,00 1

Barre de soudure extractible de 400 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

Machine sous-vide BOXER DUO

2 barres de soudure 450 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 500x460x220 mm
1,05 kW 230 V/50 Hz - Poids 70 kg - 600x560x450 mm

948405 3150,00 1

Barres de soudure extractibles de 450 mm avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

LES + PRODUITS

- Se déplace très facilement grâce aux roulettes
- Prévue pour les grandes productions
- Barres de soudure recouvertes de téflon pour un travail soigné et efficace.

4250,00^{HT}
948432



NOUVEAU

Machine sous-vide LAPACK TWIN

2 barres de soudure 500 mm utiles
Pompe de 20 m³/h - Chambre 520x520x220 mm
1,3 kW - 230V/50-60 Hz - 620x630x1050 mm

948432 4250,00 1

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC et le STEPVAC. Barre de soudure sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence du cycle.



DÉTECTEUR DES LIQUIDES :

C'est une fonction insérée dans la carte électronique et qui garantit la soudure du sachet au début de la phase d'ébullition du produit liquide.



En option

3400,00^{HT}
948436



2 barres de soudure



Machine sous-vide BOXER 80

2 barres de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 820x420x200 mm
1,05 kW - 220 V/50 Hz - Poids 80 kg - 920x540 x450 mm

948436 3400,00 1

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Barre de soudure avec pistons, sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

LES + PRODUITS

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couverture en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert

LES SACS & ACCESSOIRES



SACS SOUS-VIDE



Sacs sous-vide gauffrés

630456	150x250 mm	6,53	1000
630457	200x300 mm	10,44	1000
630458	300x400 mm	20,89	500

Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	2,23	2/48
630460	30-6000 mm	3,34	2/48

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)
Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	2,90	1000
630437	200x200 mm	3,86	1000
630445	200x250 mm	4,83	1000
630446	200x300 mm	5,79	1000
630447	200x400 mm	7,72	1000
630448	200x500 mm	9,66	1000
630449	250x300 mm	7,24	1000

Prix au 100.
Résistance à des températures allant de -25°C à +70°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	8,69	1000
630454	300x400 mm	11,59	500
630455	300x500 mm	14,48	500
630451	400x400 mm	15,77	500
630452	400x500 mm	19,31	500
630453	400x600 mm	23,17	500



CUISSON SOUS-VIDE

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	17,98	100
630482	200x500 mm	29,70	100
630470	300x400 mm	27,50	100
630472	350x600 mm	78,00	100
630474	400x625 mm	91,00	100

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

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	6,70	100
630476	200x300 mm	21,40	100
630477	250x400 mm	17,83	100
630478	400x500 mm	59,45	100

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

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale

630480	170x250 mm	12,21	100
630464	175x400 mm	16,33	100

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

Bone Protector coton

330 mm x 100 mm

630479	2 rouleaux	57,10	2
--------	------------	-------	---

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

Chaussette à jambon

630467 T6

630467 T6	20 paquets de 25 chaussettes	5,05	20/25
-----------	------------------------------	------	-------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes
3as tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



ACCESSOIRES

LES + PRODUITS

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

Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

1290,00^{HT}
970960

LES + PRODUITS

- 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

sammic

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

970960 **1290,00 1**

À partir de
357,00^{HT}
970962

Cuve pour Thermoplongeur SmartVide

Avec robinet de vidange
970962 28 L - 335x600x288 mm **357,00 1**
970961 56 L - 660x600x288 mm **430,00 1**

Fabrication en acier inox, robuste et résistant. Très peu de temps de manipulation et facilement transportable.



65,00^{HT}
909997

Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
909997 Sonde inox 60 mm **65,00 1**

Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
910017 Sonde inox 120 mm **115,00 1**

Mousse sous vide

Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous vide.

910016 Rouleau de 1 m Épaisseur 10 mm **15,00 1**



285,00^{HT}
911303

Thermoplongeur basse température

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

911303 **285,00 1**



LA CUISSON

LES RÉCHAUDS

RÉCHAUDS



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
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-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

595,00^{HT}
631366



599,00^{HT}
980210

LES + PRODUITS
• Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique



Réchaud bas à gaz sur pieds
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm
980210

599,00 1

Construction en acier inoxydable SUS 304. Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outil. Pieds réglables.



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 670x510x196 mm
880069

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.

520,00^{HT}
880069



GAZ NATUREL/PROPANE

CUISSON TRAITEUR

Fourneau High power
Sur meuble - 3 feux vifs
1x7 kW + 2x12 kW - 31 kW - 1200x600x900 mm
993515



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement



NOUVEAU

1890,00^{HT}
993515



NOUVEAU

1890,00^{HT}
993515



Fourneau
4 feux vifs - 1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW
800x900x900 mm
993002

2830,00 1

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionnée sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.



NOUVEAU

6450,00^{HT}
993316

CHAUFFAGE INDIRECT

Marmite
Électrique - 150 L - ø 600x540 mm
20,9 kW - 800x900x1020 mm
993316

6450,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.



NOUVEAU

6305,00^{HT}
993509

REMONTÉE ÉLECTRONIQUE

Sauteuse
Électrique - 80 L - 20 kW - 710x590x225 mm
993509

6305,00 1

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.



LA CUISSON CAPIC

France 1955 ★★★★★



Pour toutes les références

MARMITE

- LES + PRODUITS**
- Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur
 - Couvercle doublé équilibré
 - Épaisseur fond de cuve 50/50
 - Chauffage par rampes inox



9500,00^{HT}
980470

Existe aussi en 100 et 150 L

Marmite charcutier/traiture carrée 235 L
22 kW - Gaz - 230 V mono - 1000x1000x900/930 mm
980470 **9500,00 1**



9630,00^{HT}
980460

Existe aussi en 500 L

Marmite charcutier/traiture en inox 345 L
34 kW - Gaz - 1200x1000x900/930 mm
Tableau de commande déporté
980460 **9630,00 1**

Claie de fond pour marmite carrée 345 L
Pour la salaison
980462 **308,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Couvercle doublé équilibré. Cuve en acier inoxydable soudée sur le dessus. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée en façade par un robinet 1/4 de tour à tête céramique. Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable. Chauffage par rampes inox. Allumage et sécurité par électrode de ionisation.

SAUTEUSE

- LES + PRODUITS**
- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
 - Large bec verseur



8360,00^{HT}
980456

Sauteuse braisière 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456 **8360,00 1**

Régulation séquentielle par thermostat digital (option)
50-300°C sur modèle gaz
230 V mono
980433 **770,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

- LES + PRODUITS**
- Entraxe entre les brûleurs de 415 mm



2635,00^{HT}
980451

4400,00^{HT}
980450

Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451 **2635,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard ouvert
2x6 kW à l'avant +2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm
980450 **4400,00 1**

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option.

NOUVEAU



- 1 LES + PRODUITS**
- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
 - Machine efficace, polyvalente et fiable

Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise
16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW
1100x680x850 mm

1 971070 3480,00 1

5 balancelles inox
24/30 volailles/heure
970 kW
1100x850x680 mm

971096 4650,00 1

Chariot support monté sur roulettes pivotantes

2 971071 499,00 1



3480,00^{HT}
971070

4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitrocéram». Protection par glaces trempées.



- LES + PRODUITS**
- 100% autonettoyante
 - Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts
 - Cuisson "grand spectacle" avec vision panoramique (2 côtés vitrés)



NOUVEAU

6460,00^{HT}
971095

Rôtissoire RB20 DECO
20 volailles/heure - 9,10 kW
1140x970x810 mm

5 971095 6460,00 1

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées "incology" aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Support

4 971082 499,00 1

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 410,00 1



- LES + PRODUITS**
- Intérieur entièrement démontable
 - Façade de commandes en verre tactile

AIDE AU NETTOYAGE

6480,00^{HT}
971085

Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm

6 971085 6480,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés).

Support

7 971086 499,00 1

LES + PRODUITS

- Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)
- Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis
- Tête rétro éclairée de série

6800,00^{HT}
971072

Rôtissoire gaz à broches
4 broches - 24-28 volailles/heure
19,5 kW - 1480x690x1970 mm

10 971072 6800,00 1

Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
 finition identique à la rôtissoire

11 971080 1710,00 1

Tête rétro-éclairée

12 971090 410,00 1



Gaz de ville ou gaz bouteille.

NOUVEAU



Rôtissoire D-ONE*
9,5 kW - 1150x1065x975 mm
971093

Nous consulter 1

100 % autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.



Photo non contractuelle

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtissoires avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtissoire (jusqu'à 62°fH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtissoire en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).

LA CUISSON

LES FUMOIRS & LES ÉTUVES

ÉTUVE

LES + PRODUITS

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs



2299,00^{HT}
967001

CTFE710CTE
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono
900x650x1100 mm
967001 **2299,00 1**
Convection forcée. Thermostat +50/+210°C.
230 V mono. Espace niveaux 78 mm.



VITRINE CHAUDE



LES + PRODUITS

- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C
- Vitres coulissantes démontables à l'arrière

3860,00^{HT}
971066

Vitrine chauffante MAP HOT 1080
sur meuble inox à roulettes
2,1kW - 230 V mono
1080x775x1210 mm
971066 **3860,00 1**

Construction tout inox alimentaire. Exposition 3 bacs GN 1/1 profondeurs 40 mm. Vitres bombées basculantes, démontables en façade. Étagère intermédiaire en fils incluse. Bac d'humidification pour ne pas dessécher. Système de chauffe ventilé. Éclairage intérieur. Bandeau "Rôtisserie" en façade.



FUMOIRS

LES + PRODUITS

- Idéal pour saumons, poissons, jambons, lards, magrets, saucisses...
- Construction en inox



1170,00^{HT}
971065

Fumoir traditionnel S6
3 niveaux - Simple paroi
sauf porte 25 kg
500x400x1250 mm
971065 **1170,00 1**

Tout inox. Fumage à froid. Porte renforcée double paroi. Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut. Cheminée inox ø 130 mm. Thermomètre intégré en façade. Livré avec égouttoir inox. Dotation : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 gr de sciure.

TOUT INOX

LES + PRODUITS

- Idéal pour saumons, poissons, magrets, saucisses...
- Construction en inox



690,00^{HT}
971069

Fumoir traditionnel F1
2 niveaux - Simple paroi
5 kg - 700x210x170 mm
971069 **690,00 1**

Tout inox AISI 304. Dotation : égouttoir inox, grille anti-mouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 gr de sciure.

TOUT INOX

2650,00^{HT}
980471

Fumoir type 15
Capacité 30 à 60 kg - 800x650x1900 mm
980471 **2650,00 1**

Construction en acier inox 18/10. Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir bas amovible. Trappe d'aération et de tirage à réglage manuel. Livré avec barre de suspension des produits.

CAPIC
France 1988



TOUT INOX

FLEXIBLE GAZ



Flexible gaz

998119 1 m	50,00 1
998120 1,5 m	70,00 1
998121 2 m	80,00 1



Kit raccordement bouteille gaz

998118 1 m	14,30 1
------------	---------

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...



Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.

VISION ORANGE



- 99 programmes
- 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

GARANTIE 2 ANS

"J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent. Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé, avec le minimum de graisse ajoutée."



www.retigo.fr

OFFERT
7 vitesses de ventilation

À partir de
4150,00^{HT}
998063



6+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998063 Ferrage à droite **4150,00 1**
998064 Ferrage à gauche **4750,00 1**

* 99 programmes, Sonde à cœur, Oura

OFFERT
7 vitesses de ventilation

À partir de
5450,00^{HT}
998065



10+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **5450,00 1**
998066 Ferrage à gauche **6000,00 1**

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Eclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

LE FOUR MIXTE LE PLUS ÉCONOMIQUE DU MARCHÉ. LA COMBINAISON DE SOLUTIONS TECHNIQUES UNIQUES PERMET À SON UTILISATEUR D'ÉCONOMISER DE L'ARGENT TOUT EN PRÉSERVANT L'ENVIRONNEMENT.

NOUVEAU

À partir de
6899,00^{HT}
998082

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux G N1/1
Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm
998082 Ferrage à droite **6899,00 1**
999028 Ferrage à gauche **7200,00 1**



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

NOUVEAU

À partir de
4990,00^{HT}
998072

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1
Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri
933x821x786 mm
998072 Ferrage à droite **4990,00 1**
999027 Ferrage à gauche **5290,00 1**



Ferrage à droite

VISION + ORANGE PLUS



Le nouveau 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

GARANTIE 2 ANS

* Sonde à cœur, Oura



VISION BLUE



- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Oura avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclisma permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1 %)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations

GARANTIE 2 ANS



13900,00^{HT}
998067

Four mixte B2011 i Injection

20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri
933x821x1858 mm

1 998067 **13900,00 1**

Livré avec une douchette sur le côté gauche.

Four mixte B1011i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm

2 998070 **8490,00 1**

Four mixte B611i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri
933x821x786 mm

3 998068 **6100,00 1**



6100,00^{HT}
998068



8490,00^{HT}
998070



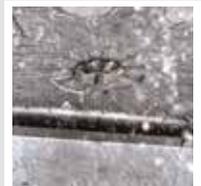
Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

ACCESSOIRES

VIDANGE



Kit de vidange **47,00^{HT}**
998100
Haute température - ø 50 mm
998100 **47,00 1**

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboiture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90°MF.



555,00^{HT}
998012

Support
2x8 niveaux GN 1/1
770x524x693 mm
998012 **555,00 1**

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **71,00 1**



49,00^{HT}
998099
Agent de détartrage
pour four mixte
998099 **49,00 1**

FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR



Kit PURITY C Steam
Première installation
950347 1027754 - C500 **349,00 1**
950348 1027756 - C1100 **415,00 1**

Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.



À partir de
349,00^{HT}
950347

FUMOIR

Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm
630424 **737,00 1**

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

737,00^{HT}
630424



LA CUISSON

LES FOURS

FOURS À CONVECTION

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante
3,5 kW - 230 V mono - 20 A
Four électrique avec grill
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm
951034

585,00^{HT}
951034

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.



Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante
3,3 kW - 230 V mono - 20 A
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm
951033 Four électrique

999,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.

LES + PRODUITS

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 plaque et 1 grille 330x430 mm

LES + PRODUITS

- 2 turbines 2800 tr/min
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 grille 600x400 mm

999,00^{HT}
951033



FOURS MIXTES

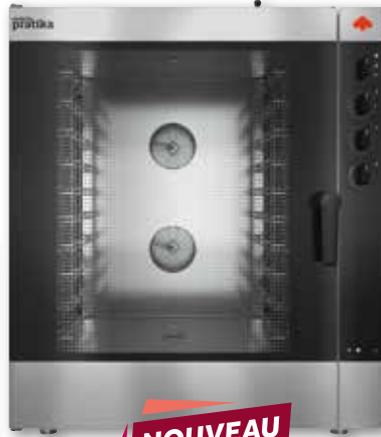
2150,00^{HT}
966611

NOUVEAU



2890,00^{HT}
966612

NOUVEAU



LES + PRODUITS

- 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

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm **2150,00 1**
966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm **2890,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. 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. Ferrage à gauche.

Accessoires

966601 Support pour four 5 niveaux **340,00 1**
951049 Support pour four 10 niveaux **340,00 1**

FOURS MICRO-ONDES

PRIX LE PLUS BAS

370,00^{HT}
631019

INOX 18/10



Four 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm
524890

132,00^{HT}
524890

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.



CAPACITÉ GN 2/3

Four 26 L

Int/Ext inox 18/10
1,1 kW - 230 V mono
Dimensions :
Intérieur 336x349x225 mm
Extérieur 517x412x297 mm
631019 **370,00 1**

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.



99,00^{HT}
816750

Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm
816750 **99,00 1**

L'HYGIÈNE

LES PLANCHES À DÉCOUPER & LES ARMOIRES DE STÉRILISATION



À partir de
19,90^{HT}
912267

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



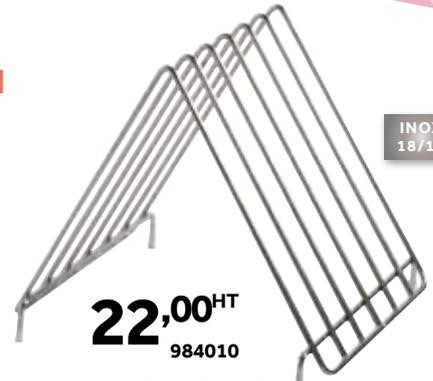
Planche polyéthylène épaisseur 20 mm - 53x32,5x2 cm

912267	Blanche	19,90	1
912262	Bleue	19,90	1
912263	Verte	19,90	1
912266	Jaune	19,90	1
912265	Rouge	19,90	1
912264	Marron	19,90	1
912269	Noire	24,00	1

Planche 60x40x2 cm

085014	Blanche	22,00	1
914964	Verte	22,00	1
914960	Bleue	22,00	1
914966	Jaune	22,00	1
914968	Rouge	22,00	1
914969	Violette	24,50	1

Nouvelle couleur violette pour les aliments sans gluten



INOX
18/10

22,00^{HT}
984010

Range planches inox triangulaire

984010 **22,00** 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles.



Spéciale vitrine



À partir de
77,00^{HT}
091980

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés

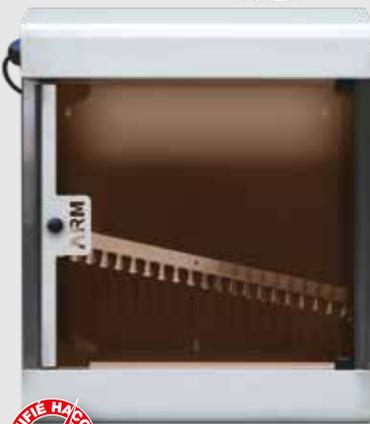
091980 50x30x2 cm **77,00** 1

091981 60x35x2 cm **96,00** 1

Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

ARMOIRES DE STÉRILISATION

175,00^{HT}
590100



**POUR 20
COUTEAUX**

Armoire de stérilisation
49,5x14,5x59,3 cm
590100

175,00 1

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux.

415,00^{HT}
961261



**Spécial couteaux
grandes tailles**

**POUR 20
COUTEAUX**

Armoire de stérilisation
220 V mono - 49,5x14,5x99,6 cm
961261 **415,00** 1

Finition inox 441. Spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. 100% germicide. Minuterie de désinfection : 120 minutes. Nettoyage facile.

INNOVATION

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

265,00^{HT}
961262



1

LES + PRODUITS

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



2

Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm

1 961262 Version à panier **265,00** 1
2 961263 Version aimantée **265,00** 1



Retrouvez notre sélection de couteaux
-> voir pages 35



LA COUTELLERIE

L'AFFÛTAGE & LA PROTECTION



Fabriqué en FRANCE

Fusil à aiguiser professionnel

1	098014	M�che ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	28,90	1
2	630048	M�che ovale taillage standard - Lg 30 cm	19,40	1
3	630049	M�che ronde taillage standard - Lg 30 cm	10,70	1
4	096702	M�che ronde fusil �cole - Lg 25 cm	5,70	1
5	098001	M�che ronde céramique Premium - Lg 23 cm	25,50	1
6	098008	M�che ronde diamant - Lg 23 cm	11,40	1



56,00^{HT}
098071



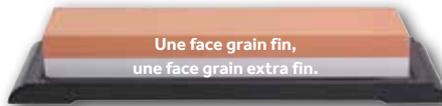
PRIX ACCORD FABRICANT

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

Aiguiseur REDSTEEL
avec socle inox

098071 56,00 1

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



Une face grain fin,
une face grain extra fin.

Pierre à aiguiser japonaise
2 grains - avec base 20x5x2,5 cm

098020 39,40 1

Le côté rugueux (orange = taillage FEP A 360 = 700 JIS) permet d'enlever un peu de métal. Le côté fin (blanc = taillage FEP A 1000 = 3000 JIS) permet d'aiguiser et de polir.

NOUVEAU 1250,00^{HT}
949465

Fabriqué en FRANCE

INOX

Affûteuse à bande humide

949465 35,7x38,2x31,5 cm 1250,00 1

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

NOUVEAU 450,00^{HT}
098140

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

Affûteuse électrique à bande

098140   150x14 mm - 32x20x32 cm 450,00 1

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel. Bande céramique 052J. 2950 tr/min, 240 W.

NOUVEAU 480,00^{HT}
098138

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

Meule à eau

098138   250 mm - 34x28x46 cm 480,00 1

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

PROTECTION

11,10^{HT}
630263



Paire gant anti-coupeure

630261 Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm) 10,40 1

630262 Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm) 11,10 1

630263 Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm) 11,10 1

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

TOP QUALITÉ



69,00^{HT}
083923

Gant en cotte de mailles

083921   XS - 6/6,5 (16 cm) 69,00 1

083922   S - 7/7,5 (17,5 cm) 69,00 1

083923   M - 8/8,5 (19 cm) 69,00 1

083924   L - 9/9,5 (20 cm) 69,00 1

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

STOCK LIMITÉ

138,00^{HT}
907301



Gant en cotte de mailles avec manchette

907301   XS - 6/6,5 (16 cm) 138,00 1

907302   S - 7/7,5 (17,5 cm) 138,00 1

907303   M - 8/8,5 (19 cm) 138,00 1

907304   L - 9/9,5 (20 cm) 138,00 1

907305   XL - 10 (21,5 cm) 138,00 1

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

Manulutex
FRANCE

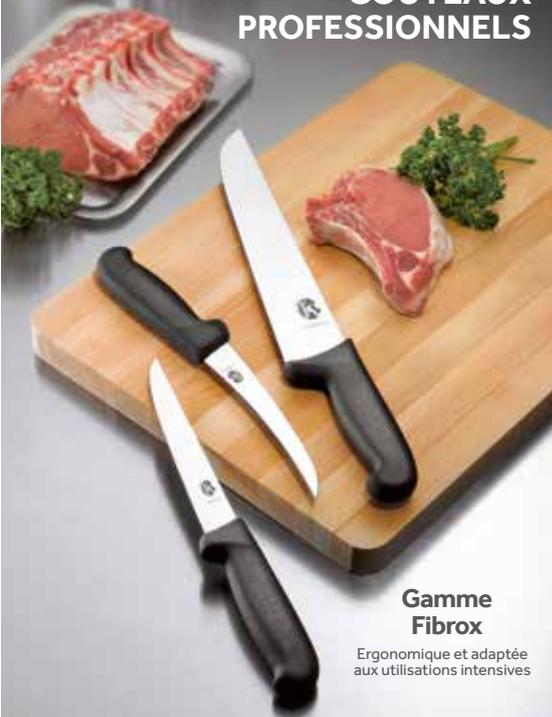


1 Housses de protection pour tablier cotte de maille
907309 60x75 cm 15,00 5
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 Tablier plaques inox - FLEXINOX
907306 800x500 mm - 1650 grammes 131,00 1
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute  quipp e de 4 points de fixation. Réversible.

3 Tablier cotte de maille - PARINOX
907307 55x78 cm - 1050 grammes 163,00 1
907308 55x85 cm - 1100 grammes 174,00 1
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute  quipp e de 4 points de fixation. Réversible.

COUTEAUX PROFESSIONNELS



Gamme Fibrox

Ergonomique et adaptée aux utilisations intensives



Existe en noir rouge jaune

Gamme de couteaux ergonomiques et antidérapants. Sécurité renforcée, aiguisage facile. Très longue durée de vie.

Élaboré par des professionnels pour les professionnels



1 Couteaux de boucher

23 cm	096734	23,70	-	-	-	-	1
26 cm	096735	26,40	-	-	096738	27,40	1
28 cm	096736	33,80	096741	34,80	096739	34,80	1
31 cm	096737	37,00	096742	38,30	096740	38,30	1
36 cm	096728	45,10	096743	45,10	096729	41,60	1

2 Couteaux à saigner

14 cm	096730	16,83	096733	16,83	096752	20,00	1
16 cm	096731	16,31	096751	17,40	096753	17,40	1
18 cm	096732	19,30	-	-	096754	20,30	1

3 Couteaux à dénervé

20 cm	096748	20,90	096750	21,90	096749	21,90	1
-------	--------	-------	--------	-------	--------	-------	---

4 Couteaux désosseur

12 cm - Lame courbée	096745	13,80	096747	14,80	096746	14,80	1
15 cm - Lame usée large droite	096744	15,10	-	-	-	-	1



1 Couteau de boucher alvéolé

098056	30 cm	-	22,90	6
--------	-------	---	-------	---

2 Couteaux de boucher

23 cm	-	098046	-	12,90	1
25 cm	098042	098047	098052	15,30	1
28 cm	098043	098048	098053	17,30	1
30 cm	098044	098049	098054	19,40	1
35 cm	098045	098050	098055	23,30	1

3 Couteaux à saigner

11 cm	098024	098027	098030	8,50	1
14 cm	098025	098028	098031	9,75	1
17 cm	098026	098029	098032	10,20	1

4 Couteaux à dénervé

20 cm	098033	098034	098035	11,70	1
-------	--------	--------	--------	-------	---

5 Couteaux désosseur - Lame dos droit

14 cm	098036	098037	098038	9,75	1
-------	--------	--------	--------	------	---

6 Couteaux désosseur - Lame courbée

13 cm	098039	098040	098041	8,85	1
-------	--------	--------	--------	------	---

Gamme de couteaux manches couleurs pour assurer le suivi HACCP. Lame en acier inox molybdène azoté. Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation. Garde de sécurité.



14,60^{HT}
096629

40,25^{HT}
096659



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



Couteau à jambon

1 096629	36 cm	14,60	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.

Couteau à jambon alvéolé

Manche POM

2 096659	234 g - 25 cm	40,25	1
----------	---------------	-------	---

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

SCIES & COUTEAUX



Villette - Scie de boucher	097999	Scie 45 cm	38,00	1
	097998	Lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm	8,37	1



Scie américaine	097947	45 cm	45,20	1
	097949	50 cm	45,20	1
	097948	Lame de rechange scie 45 cm	3,39	1
	097960	Lame de rechange scie 50 cm	3,39	1

FEUILLES DE BOUCHER



NOUVEAU 43,50^{HT}
630148

Feuille de boucher	630148	720 g - 22 cm	43,50	1
	096315	930 g - 25 cm	49,00	1



Feuille de boucher inox	096287	Manche POM - Épaisseur lame 4 mm	72,00	1
	096287	835 g - 22 cm	72,00	1



Feuille 4 mm	096314	580 g - 25,5 cm	29,50	1
--------------	--------	-----------------	-------	---



Couteau à fromage	096316	2 mains - 29 cm	49,00	1
-------------------	--------	-----------------	-------	---



Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré	098022	750 g - 24 cm	65,20	1
	098023	870 g - 26 cm	72,90	1



Couteau à fromage	098066	1 main - 25 cm	24,40	1
	098067	2 mains - 33 cm	46,40	1
	098068	2 mains - 50 cm	66,20	1



LES USTENSILES

LA PRÉPARATION & LE SERVICE



33,70^{HT}
098062



PRIX ACCORD FABRICANT

Presse à steak avec pellete **FISCHER**
steaks environ 150 g

098063 Ronde - ø 10 cm **39,00 1**
098062 Ovale **33,70 1**

À partir de
92,40^{HT}
098088



Presse steak

098088 Rond **92,40 1**
096450 Ovale **93,50 1**

À partir de
19,00^{HT}
097984



Aplatisseur à viande inox

097984 1 kg - ø 8,5 cm **19,00 1**
098087 1,95 kg - ø 11 cm **40,90 1**

Papier à steak

-> voir page 10



À partir de
4,30^{HT}
097980



INOX

FISCHER
COUTELERIE COUPES SAISIES

Esse de boucher inox - Lot de 10

1	097980	8 cm - ø 4 mm	4,30 10	4	098058	14 cm - ø 5 mm	6,99 10
2	098057	10 cm - ø 4 mm	4,60 10	5	097983	16 cm - ø 6 mm	7,60 10
3	097982	12 cm - ø 5 mm	5,80 10	6	098059	18 cm - ø 6 mm	9,00 10

POUR LES ESSES DE BOUCHER :

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

9,20^{HT}
098060



INOX

FISCHER
COUTELERIE COUPES SAISIES

Allonge tournante
longueur 240 mm
ø 10 mm

098060 **9,20 1**
Poids maxi 120 kg.



66,80^{HT}
098064

FISCHER
COUTELERIE COUPES SAISIES

Porte bobinot laqué blanc

098064 Comptoir - 35 cm **66,80 1**
098065 Mural - 35 cm **65,70 1**
098093 Comptoir - 50 cm **71,00 1**



Penderie murale inox

097059 8 crochets **19,00 1**
910384 12 crochets **22,50 1**

Barre aimantée ABS

091724 38x5x1,2 cm **6,38 1**
091730 50x5x1,2 cm **7,40 1**

Fixation par vis et chevilles.

Barre aimantée inox

091725 50 cm **25,50 1**



Bobines ficelles

-> voir page 11

Bobinots papier

-> voir page 10

53,00^{HT}
097950

FISCHER
COUTELERIE COUPES SAISIES

Dérouleur bobine ficelle

097950 **53,00 1**
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



Pince de service Jumbo

041653 Inox - 24 cm **2,30 1**
041654 Inox - 40 cm **3,50 1**



À partir de
2,30^{HT}
041653

Aiguille à brider

25 cm - Lot de 5
630002 **16,00 1**
Prix à l'unité

16,00^{HT}
630002



29,00^{HT}
910385



Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm
910385 **29,00 1**

Entonnoir inox

ø 16 cm
086801 **17,60 1**

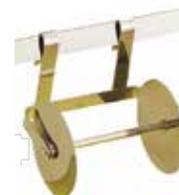
17,60^{HT}
086801



21,75^{HT}
097953

FISCHER
COUTELERIE COUPES SAISIES

Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 **21,75 1**



Jusqu'à 250°C

1,90^{HT}
096850



Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 1,90 1

Nylon noir.

4,80^{HT}
905460



Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 4,80 1

Matériau composite.

13,70^{HT}
096108



Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 13,70 1

4,90^{HT}
912016



Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec
de côté - Lg 28 cm
912016 4,90 1



STOP GLISS®



Encoche pour maintenir l'outil accroché sur le bord des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène. Ne rayent pas et sont conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.

Stop gliss®

- | | | | |
|---|--------|--------------------------|--------|
| 1 | 095298 | Cuillère perforée 28 cm | 8,90 1 |
| 2 | 095294 | Cuillère pleine 28 cm | 8,05 1 |
| 3 | 095276 | Fourchette 2 dents 27 cm | 7,60 1 |



VÉRITABLE MONOBLOC



À partir de
3,10^{HT}
912000

- Louche monobloc inox
- | | | |
|--------|-------------------------|---------|
| 912000 | 5 cl - ø 6 x 28 cm | 3,10 1 |
| 912002 | 13 cl - ø 8 x 28 cm | 4,30 1 |
| 912004 | 25 cl - ø 10 x 32 cm | 5,50 1 |
| 912006 | 45 cl - ø 12 x 35 cm | 6,90 1 |
| 912008 | 67 cl - ø 14 x 43 cm | 9,30 1 |
| 912010 | 1 L - ø 16 x 43 cm | 12,50 1 |
| 912012 | 1,46 L - ø 18 x 43 cm | 15,90 1 |
| 912013 | 2,06 L - ø 20 x 51,5 cm | 22,50 1 |

À partir de
8,60^{HT}
089806



- Araignée toile inox
- | | | |
|--------|---------|---------|
| 089804 | ø 12 cm | 7,50 1 |
| 089805 | ø 14 cm | 7,80 1 |
| 089806 | ø 16 cm | 8,60 1 |
| 089814 | ø 18 cm | 8,80 1 |
| 089810 | ø 20 cm | 12,00 1 |
| 089811 | ø 22 cm | 12,60 1 |
| 089812 | ø 24 cm | 13,90 1 |
| 089813 | ø 26 cm | 19,90 1 |

À partir de
3,50^{HT}
912018



- Écumoire monobloc
- | | | |
|--------|---------|---------|
| 912018 | ø 8 cm | 3,50 1 |
| 912020 | ø 10 cm | 4,20 1 |
| 912022 | ø 12 cm | 5,30 1 |
| 912024 | ø 14 cm | 7,20 1 |
| 912026 | ø 16 cm | 8,30 1 |
| 912028 | ø 18 cm | 14,90 1 |
| 912030 | ø 20 cm | 21,42 1 |



À partir de
3,90^{HT}
089305

- | | | | |
|---|--------------|-------------------------------|--------|
| 1 | Lyre chromée | | |
| | 089305 | Fil fixe 17 cm | 3,90 1 |
| | 089306 | Fil fixe 21 cm | 4,30 1 |
| 2 | Lyre inox | | |
| | 089310 | Lyre pour fil amovible 17 cm | 6,50 1 |
| | 089312 | Lyre pour fil amovible 21 cm | 8,14 1 |
| | 089311 | Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 | 3,95 1 |
| | 089309 | Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 | 4,50 1 |



À partir de
8,00^{HT}
098089



- Fils à fromage
- | | | |
|--------|----------------------------|--------|
| 098089 | Paquet de 10 fils - 45 cm | 8,00 1 |
| 098090 | Paquet de 10 fils - 85 cm | 8,60 1 |
| 098091 | Paquet de 10 fils - 100 cm | 8,70 1 |



Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 6,80 1



À partir de
2,60^{HT}
096990

- | | | | |
|---|------------------------|--------------------|--------|
| 1 | Spatule étroite plate | | |
| | 096990 | Lg 13 cm | 2,60 1 |
| | 096991 | Lg 20 cm | 3,10 1 |
| | 096992 | Lg 25 cm | 3,20 1 |
| | 096993 | Lg 30 cm | 3,00 1 |
| | 096994 | Lg 35 cm | 3,33 1 |
| 2 | Spatule étroite coudée | | |
| | 096995 | Lg 20 cm | 4,88 1 |
| | 096996 | Lg 25 cm | 5,15 1 |
| | 096997 | Lg 30 cm | 3,40 1 |
| 3 | Spatulette pâtisserie | | |
| | 280612 | Longueur 10x1,8 cm | 2,90 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.



À partir de
3,50^{HT}
097121

- | | | | |
|---|----------------------|------------------------|--------|
| 1 | Spatule large coudée | | |
| | 097123 | Biseautée (7x13,5 cm) | 3,80 1 |
| | 097121 | Perforée (21,5x7,5 cm) | 3,50 1 |
| | 097120 | Lisse (21,5x7,5 cm) | 3,50 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir.

2,70^{HT}
097122

Spatule triangulaire
Biseauté
10x11,5 cm 2,70 1

5,35^{HT}
095285



Pelle souple
17x8 cm
095285 5,35 1

CHINOIS



16,87^{HT}
098122

- Chinois toile-métallique
- | | | |
|--------|----------------|---------|
| 098122 | Rond ø 20 cm | 16,87 1 |
| 912091 | Ovale 20x22 cm | 24,50 1 |
- Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.

À partir de
11,90^{HT}
912092

- INOX 18/10
- Chinois tout inox
- | | | |
|--------|---------|---------|
| 912092 | ø 18 cm | 11,90 1 |
| 912097 | ø 22 cm | 12,90 1 |
| 912095 | ø 24 cm | 13,90 1 |

ESSOREUSES & PASSOIRES

Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm 43,00 1



43,00^{HT}
912082



À partir de
99,00^{HT}
070302

- | | | |
|--------------------|-----------------------------------|----------|
| Essoreuse manuelle | | |
| 070302 | 10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm | 99,00 1 |
| 070300 | 20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm | 119,00 1 |
- Base antidérapante. Plastique alimentaire

LA COUTELLERIE

LES OUTILS DE PRÉPARATION



À partir de
0,60^{HT}
053042



Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	4,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	4,35	1
3	912119	Éminceur à légumes	7,20	1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	2,95	6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	6,80	6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	3,55	6
7	053042	Éplucheur	0,60	1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	0,90	1
9	912235	Épluche tomates	6,49	1
10	912236	Épluche tomates castor	6,70	1

LES + PRODUITS

• Évite l'oxydation de la salade !



11	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,50	1
12	280616	Rasoir à truffes	24,94	1
13	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,30	1
14	912240	Vide avocat	6,80	1



25,50^{HT}
911295

19,00^{HT}
912110

11,30^{HT}
156092

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé - 16 cm	1,10	1
2	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	19,00	1
3	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	11,30	1



À partir de
5,50^{HT}
095300

Lame pivotante

095300	Éplucheur	5,50	1
095297	Couteau à julienne	6,95	1

Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm



9,90^{HT}
085055

9,90^{HT}
085037

6,95^{HT}
085035

Coupe-œufs

1	085055	Rondelles / quartiers	9,90	1
2	085037	6 sections - inox	9,90	1
3	085035	Rondelles - inox	6,95	1

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,49	1
2	096613	Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm	6,80	1

9,49^{HT}
041710

DECLON

3,90^{HT}
630404

Pince à désarêter - Inox

630404	13,5x2 cm	3,90	1
--------	-----------	------	---



6,80^{HT}
096613

ARCOS

21,00^{HT}
911298



**PRIX
LE PLUS
BAS**

Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique ABS - 34,5x14,5 cm
911298

21,00 1

Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.

**MALLETTE
OFFERTE**



**PRIX
LE PLUS
BAS**

59,00^{HT}
911297

Mandoline inox
Lame tournante incorporée
911297

59,00 1

Pied repliable anti-dérapant. Système de double lame. Rangement compact. Rampe alvéolée. Sécurité totale. Livrée avec mallette et outils.

7,50^{HT}
280649



5,16^{HT}
280680



Râpe fine
6,5x33 cm
280649

Lacor

7,50 1

Surface de coupe
65x135 mm.

Râpe 4 faces

280680 Ht 23 cm 5,16 1

25,50^{HT}
911295



**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm
911295

25,50 1

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

59,90^{HT}
911304



Mandoline japonaise

911304 Épaisseur coupe 95 mm 59,90 1

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

94,11^{HT}
082319



**La seule à faire
des cubes...**

Mandoline ultra
Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm 94,11 1

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

72,00^{HT}
280109



**Demandez
l'original !**

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109

72,00 1

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



128,00^{HT}
083946

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

083946 128,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



295,00^{HT}
083948

Coupe tomates rondelles
8 tranches épaisseur 5,5 mm
48x20x28 cm

083948 295,00 1

Appareil équipé de 4 ventouses à poser sur la table.



156,00^{HT}
083950



Mini coupe-tomates inox
10 tranches épaisseur 5,5 mm

083950 30x14x18 cm 156,00 1

083952 Jeu de 8 lames 28,00 1

Appareil équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.

149,00^{HT}
089410

Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches épaisseur 5,5 mm

089410 43,2x20,2x21 cm 149,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide.



Coupe aussi les fruits
comme les oranges,
citrons, etc...

SPATULES CUISSON & FOUETS



Maryse polypropylène
911172 34 cm **4,75** 1
911170 24 cm **3,60** 1

TOP QUALITÉ
★

À partir de
1,65^{HT}
986358



Monobloc pour une hygiène parfaite

Spatule polyglass
986358 25 cm **1,65** 1
986359 30 cm **2,20** 1
986360 35 cm **2,40** 1
986361 40 cm **3,70** 1
986362 50 cm **5,60** 1

Spatule silicone
097057 25 cm **2,60** 1
097058 36 cm **4,20** 1

Spatule silicone 230°C
113488 25 cm **3,25** 1
113487 35 cm **5,30** 1

Jusqu'à 230°C

À partir de
3,90^{HT}
912032



1 Fouet inox
912032 Lg 25 cm **3,90** 1
912034 Lg 30 cm **4,40** 1
912036 Lg 35 cm **5,60** 1
912200 Lg 40 cm **6,50** 1
2 Fouet Fibreglass
912205 Lg 25 cm **5,00** 1
912204 Lg 30 cm **6,30** 1
912203 Lg 35 cm **6,90** 1
912202 Lg 40 cm **7,70** 1

3 Fouet Göma
082249 Lg 20 cm **8,50** 1
082250 Lg 25 cm **10,70** 1
082251 Lg 30 cm **12,50** 1
082252 Lg 35 cm **12,95** 1
082253 Lg 40 cm **14,20** 1
082254 Lg 45 cm **16,70** 1
082255 Lg 50 cm **18,00** 1

À partir de
8,50^{HT}
082249

Solide et ergonomique.

38,00^{HT}
097040



INOX
18/10

TOP QUALITÉ
★

Les grands outils

1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm **59,90** 1
2 097040 Spatule géante inox - 120 cm **38,00** 1

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

BASSINES

À partir de
3,00^{HT}
911596



INOX
18/10

Bol conique
911596 ø 20 cm - 1 L **3,00** 1
911597 ø 24 cm - 2 L **5,50** 1
911598 ø 30 cm - 3 L **6,50** 1
911599 ø 34 cm - 5 L **9,50** 1

À partir de
17,90^{HT}
911122



INOX
18/10

Bassine cul de poule inox
911122 ø 22 cm - 2,7 L **17,90** 1
911124 ø 26 cm - 4 L **21,90** 1
911126 ø 32 cm - 9,5 L **23,00** 1
911128 ø 36 cm - 12 L **34,00** 1

À partir de
39,00^{HT}
082399



INOX
18/10

Bassine conique à anses
082399 ø 36 cm **39,00** 1
082400 ø 40 cm **42,85** 1
082329 ø 50 cm **62,30** 1

À partir de
8,60^{HT}
911118



INOX
18/10

Bassine conique à fond plat inox
911118 ø 20 cm - 2,12 L **8,60** 1
911120 ø 24 cm - 3,5 L **9,50** 1
911119 ø 28 cm - 5,25 L **11,60** 1
911123 ø 32 cm - 7,65 L **14,60** 1

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **44,00** 1



À partir de
44,00^{HT}
086165

ENTONNOIRS À PISTON



Étanche !

68,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L - ø 19 x Ht 18 cm
Complet avec support
086209 **68,00** 1



52,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20 x Ht 20 cm
086221 **52,00** 1
Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.



À partir de
105,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm avec 2 douilles
631006 **105,00** 1
Buse ø 15 mm.



Range douille incorporé

34,00^{HT}
086230

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm
Inox et plastique
086230 **34,00** 1

TOP QUALITÉ
★

OUVRE-BOÎTES INOX



À partir de
88,00^{HT}
083949

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé
À visser 063918 **254,00** 083942 **110,00** 083949 **88,00** 1
Serre joint 063919 **276,00** 083944 **120,00** 083955 **94,00** 1
Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage 914900 **36,00** 914899 **34,00** 1

19,00^{HT}
912110

Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm
912110 **19,00** 1

LES + PRODUITS
• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

1010,00^{HT}
962115

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



Fabriqué en FRANCE

NF

LT

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
962115 250x450x750 mm **1010,00** 1
083954 Kit de rechange **36,64** 1

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **540,00** 1

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

540,00^{HT}
950100

LA PRÉPARATION

LES FORMES & LES MOULES



À partir de **5,60^{HT}**
911018



Tourtière cannelée

911018	Fond fixe ø 24 cm	5,60	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	6,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	8,00	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	9,50	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,50	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	15,30	1

Hauteur 2,5 cm.

GOBEL



À partir de **3,75^{HT}**
911033



Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	3,75	1
911654	ø 20 x 4 cm	7,00	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	9,00	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	9,30	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	10,70	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	11,80	1



À partir de **11,80^{HT}**
911456



Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	11,80	1
911458	ø 34x1,3 cm	13,90	1

GOBEL



6,90^{HT}
914460



Volette tissée - inox avec pieds ø 28 cm

914460		6,90	1
--------	--	------	---

GOBEL



À partir de **0,76^{HT}**
911010



Tartelette cannelée

911010	Fond fixe ø 5 x 1 cm	0,76	1
911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,40	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	1,90	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,35	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	2,70	1

GOBEL



Moule à pâté croûte pliable

630171	Plein - 35x7x7,5 cm	40,00	1
630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	57,50	1
631005	Plein - 48x9x8,5 cm	44,00	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	67,50	1

À partir de **40,00^{HT}**
630171

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Plein ou perforé, il est multi-usages : 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.



Volette tissée - inox sans pieds ø 32 cm

914462		7,90	1
--------	--	------	---

7,90^{HT}
914462



Candissoire Grille 37,9x28,2x2,5 cm

911001		18,00	1
--------	--	-------	---

Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.

18,00^{HT}
911001

17,50^{HT}
910405



GOBEL

Moule à cake anti-adhérent 33x105x8 cm

910405		17,50	1
--------	--	-------	---

Bords plié sur fil.

À partir de **15,00^{HT}**
911659



Moule à tarte anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	9,40	1
--------	--------------------------	------	---

9,40^{HT}
911017



Moule à cake 28x10x7,5 cm

911432		10,60	1
--------	--	-------	---

10,60^{HT}
911432



Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	15,40	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	18,80	1

Polyamide

Inox

LA CUISSON

LES CASSEROLE, MARMITES & POÊLES



À partir de
24,14^{HT}
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,14	1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	29,90	1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	33,00	1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	47,00	1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	61,80	1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	78,00	1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	96,00	1

Vendu sans couvercle.



À partir de
42,00^{HT}
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	42,00	1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	62,00	1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	76,00	1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	92,00	1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	137,00	1

Vendu sans couvercle.



À partir de
11,00^{HT}
585106

Tous feux

Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	11,00	1
585108	ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	12,60	1
585110	ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	13,80	1
585112	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	16,30	1
585114	ø 24 x 11 cm - 5 L	19,50	1
585116	ø 28 x 13 cm - 8 L	29,00	1

TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

Lot de 5 casseroles inox
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm
097100 **66,00** 1

Fond diffuseur triple «sandwich». Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



À partir de
7,60^{HT}
597094

Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,60	1
597087	ø 28 cm	7,90	1
597092	ø 32 cm	11,00	1
597088	ø 36 cm	11,90	1
597089	ø 40 cm	13,90	1
597090	ø 45 cm	16,80	1



À partir de
22,00^{HT}
585300

Tous feux

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24 x 7,5 cm 3,3 L	22,00	1
585301	ø 28 x 8 cm 5 L	28,00	1



À partir de
16,90^{HT}
585200

Tous feux

Poêle inox - sans couvercle

585200	ø 20 x 4 cm sans anse	16,90	1
585201	ø 24 x 5 cm sans anse	18,20	1
585202	ø 28 x 5 cm sans anse	24,00	1
585203	ø 32 x 5 cm anse face queue	29,00	1
585204	ø 36 x 6 cm anse face queue	39,00	1

32,90^{HT}
085080



Cuit vapeur - Inox
ø 32 x 12,5 cm
085080 **32,90** 1



À partir de
21,04^{HT}
511318

Tous feux

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318	ø 20 x 4 cm sans anse	21,04	1
511319	ø 24 x 5 cm sans anse	28,08	1
511320	ø 28 x 5 cm sans anse	34,30	1
511321	ø 32 x 5 cm anse face queue	41,00	1
511322	ø 36 x 6 cm anse face queue	49,90	1

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



29,00^{HT}
911285

Plaque à rôtir Inox 18/10 anses tombantes
911285 35x26x7,8 cm **29,00 1**
911286 40x28x8,5 cm **41,00 1**
911287 45x32x9 cm **49,00 1**



À partir de **14,00^{HT}**
912280

Tous feux

Poêle Tricapa Plus
Revêtement écologique
912280 ø 20 x 4 cm **14,00 1**
912281 ø 24 x 5 cm **21,50 1**
912282 ø 28 x 5 cm **22,50 1**
912283 ø 32 x 5 cm **27,90 1**
912284 ø 36 x 6 cm **35,90 1**

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.



À partir de **8,20^{HT}**
911310

Anti-adhérent,
aluminium

Poêle ronde anti-adhésive
911310 ø 20 x 4 cm **8,20 1**
911311 ø 24 x 4,5 cm **10,30 1**
911312 ø 28 x 4,5 cm **13,00 1**
911313 ø 32 x 5 cm **16,95 1**
911314 ø 36 x 5,5 cm **19,80 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



À partir de **15,40^{HT}**
910200

Tous feux

Poêle acier
910200 ø 24 cm **15,40 1**
910201 ø 28 cm **17,50 1**



24,00^{HT}
911291

Anti-adhérent,
aluminium

Poêle wok anti-adhésive
ø 30 cm x 6 cm
911291 **24,00 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



89,00^{HT}
097253

Tous feux

Poêle Trimétal
097253 ø 36 cm - 5,5 L **89,00 1**



Poêle ovale anti-adhésive
082616 36x26x4,3 cm **38,00 1**
082618 40x28x4,5 cm **46,00 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



14,00^{HT}
086662

Poêle à crêpes choc aluminium
086662 ø 26 cm **14,00 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



À partir de **27,80^{HT}**
912295

Cocotte ronde
Fonte d'aluminium noir
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **27,80 1**
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **35,50 1**
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **45,50 1**
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **58,90 1**

Avec 2 poignées silicone amovibles !



À partir de **45,20^{HT}**
912300

Cocotte ovale
Fonte d'aluminium noir
912300 26x20 cm - 3,5 L **45,20 1**
912301 31x25 cm - 6,3 L **59,90 1**

Avec 2 poignées silicone amovibles !

LA PRÉPARATION

LES BACS GASTRONORMES

À partir de **1,84^{HT}**
065838



Bac gastronorme inox 18/05 - ép.7/10^{ème}

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 2/3 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/4 - Plein
	650x530 mm	532x325 mm	353x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	265x162 mm	176x108 mm	530x162 mm
Ht 20 mm	065800 18,35	065806 7,45	-	065816 5,85	065822 3,45	065828 3,40	-	-	-
Ht 40 mm	065801 18,50	065807 8,65	-	065817 6,45	065823 4,10	065829 4,03	-	-	-
Ht 65 mm	065802 21,16	065808 9,38	065812 6,90	065818 6,81	065824 4,51	065830 4,23	065834 3,50	065838 1,84	065841 8,20
Ht 100 mm	065803 25,76	065809 12,14	065813 8,90	065819 7,64	065825 6,35	065831 5,15	065835 4,23	065839 4,05	065842 11,20
Ht 150 mm	065804 33,12	065810 16,93	065814 12,90	065820 11,04	065826 9,02	065832 7,18	065836 6,60	065840 6,30	065843 16,10
Ht 200 mm	065805 37,72	065811 21,90	065815 18,50	065821 14,63	065827 10,95	065833 8,97	065837 6,95	-	-

Bac inox 18/5. Intérieur et extérieur poli-satiné.

À partir de **8,80^{HT}**
065859



Bac gastronorme inox perforé

	GN 2/1 - Perforé	GN 1/1 - Perforé	GN 1/2 - Perforé
	650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm
Ht 65 mm	065853 28,00	065856 13,98	-
Ht 100 mm	065854 33,00	065857 16,95	065859 8,80
Ht 150 mm	065855 36,00	065858 19,00	065860 12,58

À partir de **4,51^{HT}**
065846



Couvercle

065844	GN 2/1	24,80	1
065845	GN 1/1	8,19	1
065846	GN 1/2	4,51	1
065847	GN 2/3	5,80	1

À partir de **2,30^{HT}**
065851



065848	GN 1/3	3,77	1
065849	GN 1/4	3,31	1
065850	GN 1/6	2,65	1
065851	GN 1/9	2,30	1
065852	GN 2/4	6,90	1

À partir de **2,00^{HT}**
988107



Bac gastronorme inox 18/0 - ép.7/10^{ème}

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 1/1 - Perforé*	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein
	650x530 mm	530x325 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
Ht 20 mm	097137 19,95	097128 8,10	-	-	-	-	-	-
Ht 40 mm	-	097129 9,40	988220 15,00	-	-	-	-	-
Ht 55 mm	-	988079 9,80	-	-	-	-	-	-
Ht 65 mm	988073 23,00	977208 10,20	988083 15,20	988203 7,30	988200 4,90	988099 4,54	988104 3,68	988107 2,00
Ht 100 mm	988211 28,00	988077 13,20	988206 19,40	988087 8,30	988093 6,90	988098 5,60	988103 4,60	988106 4,28
Ht 150 mm	988071 36,00	988209 18,40	-	988204 12,00	988201 9,80	988097 7,80	988102 7,40	-
Ht 200 mm	988212 41,00	988075 23,80	-	988085 15,90	988091 11,90	988096 9,75	-	-

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

À partir de **1,56^{HT}**
988108



Couvercle inox avec poignée

988207	GN 1/1	8,90	1
988089	GN 1/2	4,90	1
988095	GN 1/3	3,80	1
988100	GN 1/4	3,58	1
988105	GN 1/6	2,00	1
988108	GN 1/9	1,56	1

À partir de **23,41^{HT}**
000616



Couvercle étanche

GN 1/1	000612	40,66	1
GN 2/3	000613	34,22	1
GN 1/2	000614	29,42	1
GN 1/3	000615	24,87	1
GN 1/4	000616	23,41	1

Couvercle avec joint en silicone.

ACCESSOIRES

LES + PRODUITS -
Pour le rangement
de 6 couvercles !



Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 **15,50^{HT}**

7,96^{HT}
033162



Pince bac gastro
Inox
033162 **7,96 1**

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

Guide de division

084372	Longueur 325 mm	2,52 1
084374	Longueur 530 mm	3,56 1

À partir de **2,52^{HT}**
084372

BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de **3,90^{HT}**
631353



Boîte hermétique

631353	Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	3,90 1
631350	Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	6,86 1
631351	Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	13,76 1
631352	Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	10,90 1

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

Bacs Tritan gradués en litres, résistant au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle évitant le contact des mains avec les aliments ! Utilisation de -40°C à +90°C - Utilisables au micro-onde et chambre froide.



BACS TRITAN - SANS BISPHÉNOL A

	GN 2/1 - Plein 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm	GN 1/9 - Plein 176x108 mm
Ht 65 mm	-	088113 10,20	088120 4,98	088126 3,93	088132 3,30	088137 2,60	088141 2,00
Ht 100 mm	-	088112 11,23	088119 5,80	088125 4,60	088131 5,07	088136 2,90	088140 2,20
Ht 150 mm	-	088111 13,50	088118 7,20	088124 5,80	088130 5,90	088135 3,50	-
Ht 200 mm	988175 43,30	088110 18,90	088121 11,50	-	-	-	-
Couvercle + poignée	988176 25,78	088150 7,60	088151 3,95	088152 2,90	088153 2,90	088154 1,80	088155 1,43
Couvercle souple	-	088115 6,30	088122 4,60	088128 2,70	088134 2,98	088139 1,80	-
Égouttoir	-	088116 4,20	088123 2,80	088129 2,42	-	-	-

BACS MÉLAMINE

À partir de **8,80^{HT}**
889933



25,00^{HT}
889934

	GN 1/1 - Plein 530x325x65 mm	GN 1/2 - Plein 325x265x65 mm	GN 1/3 - Plein 325x176x65 mm
Blanc	889931 23,00	889932 12,50	889933 8,80
Noir	889934 25,00	889935 14,00	889936 9,50



	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm
Ht 65 mm	000602 5,19	000603 2,87	000604 2,26	000605 2,01	000606 1,45
Ht 100 mm	000601 6,16	082969 3,60	082971 2,90	082973 2,64	082975 1,85
Ht 150 mm	082968 7,40	082970 3,90	082972 3,30	082974 3,35	082976 2,13
Ht 200 mm	000607 8,74	000608 4,66	000609 4,12	000610 3,34	000611 2,85
Couvercle	082978 3,04	082979 1,60	082980 1,28	082981 1,16	082982 0,90

BACS HERMÉTIQUES



LES + PRODUITS

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

100% ÉTANCHE !



BACS HERMÉTIQUES GASTRONORM PP

	GN 1/1 530x325 mm	GN 1/2 325x265 mm	GN 1/3 325x176 mm	GN 1/4 265x162 mm	GN 1/6 176x162 mm	GN 1/9 176x108 mm	GN 2/3 354x325 mm
Ht 65 mm	631454 18,90	631440 12,50	631434 7,50	631428 6,00	631422 5,20	631416 4,00	-
Ht 100 mm	631448 20,00	631442 14,50	631436 10,50	631430 7,00	631424 6,00	631418 4,70	-
Ht 150 mm	631450 22,50	631444 17,50	631438 11,70	631432 7,70	631426 6,30	631420 5,00	631412 21,90
Ht 200 mm	631452 25,90	631446 19,50	-	-	-	-	631414 22,90

Translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. La poignée sur le couvercle facilite l'ouverture du conteneur. Nouveau design du double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Respecte de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

À partir de **3,50^{HT}**
631406



Grille	GN 1/2 - 260x205x20 mm	GN 1/3 - 260x115x20 mm	GN 1/4 - 208x100x20 mm	GN 1/6 - 120x106x20 mm	GN 1/1 - 470x265x20 mm
631400	5,50 1	631402	4,70 1	631404	4,00 1
631406	3,50 1	631408	6,50 1	-	-

À partir de **3,70^{HT}**
631496



Couvercle silicone transparent	GN 1/9 - 167x103x10 mm	GN 1/6 - 167x154x10 mm	GN 1/4 - 252x154x10 mm	GN 1/3 - 309x167x10 mm	GN 1/2 - 309x252x10 mm	GN 2/3 - 336x309x10 mm	GN 1/1 - 503x309x10 mm
631496	3,70 1	631498	5,50 1	631500	7,50 1	631502	9,50 1
631504	12,00 1	631506	13,20 1	631508	19,90 1	-	-

LES + PRODUITS
• Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique et sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

Satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations : Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +200°C. Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

ÉTIQUETAGE

33,00^{HT}
906200

Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **33,00 1**
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

15,50^{HT}
906210

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

8,50^{HT}
906209

Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 **8,50 1**
Boîte de 500 étiquettes

8,90^{HT}
906218

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

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

LE STOCKAGE

LES CAISSES & LES BACS



PLASTOREX

Caisse pleine

150312	64 L - 60x40x32 cm	18,50	1
150310	20 L - 40x30x22 cm	8,50	1
150311	45 L - 60x40x22 cm	16,00	1

Caisse ajourée

150313	22 L - 60x40x12 cm	10,50	1
150314	64 L - 60x40x32 cm	17,00	1

Couvercle pour caisse

150315	40x30 cm	2,80	1
150316	60x40 cm	4,95	1



10,80^{HT}
981008



Caisse à viande pleine rouge

600x400x90 mm
981087 15 L **10,99** 1
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac



Caisse agricole ajourée - Bordeaux
981190 45 L - 550x360x290 mm **21,00** 1
Certification contact alimentaire.

Gilac



Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm
981030 **18,80** 1

Gilac

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.



-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive



Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070	25 L - Ht 135 mm	14,20	1
981072	40 L - Ht 200 mm	17,90	1
981073	60 L - Ht 300 mm	22,00	1

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981183	37 L - Ht 197 mm	15,95	1
--------	------------------	-------	---

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.



À partir de **33,00^{HT}**
981060



Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge

981060	35 L - 600x400x230 mm	33,00	1
--------	-----------------------	-------	---

Gilac

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

À partir de **3,90^{HT}**
281008



Disponible en couleurs HACCP



Gilac

Bac plat blanc

281008	3 L - 347x230x70 mm	3,90	1
281010	5 L - 437x285x75 mm	5,95	1
281012	8 L - 485x335x75 mm	7,60	1
281014	10 L - 540x385x80 mm	9,95	1

Couvercle pour bac

981120	3 L - 240x355 mm	2,95	1
981122	5 L - 290x445 mm	3,45	1
981123	8 L - 340x490 mm	3,95	1

Certification contact alimentaire.



Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008	15 L - Ht 90 mm	10,80	1
--------	-----------------	-------	---

Certification contact alimentaire.



À partir de **9,95^{HT}**
281015



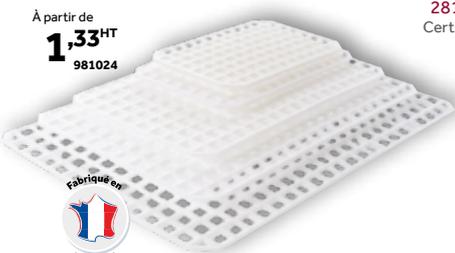
Gilac

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015	10 L - Hauteur 80 mm	9,95	1
281016	20 L - Hauteur 140 mm	12,95	1

Certification contact alimentaire.

À partir de **1,33^{HT}**
981024



Grille pour bac

981024	3 L - 170x283 mm	1,33	1
981026	5 L - 220x37,2 mm	2,00	1
981028	8 L - 270x420 mm	2,68	1
981025	10 L - 320x470 mm	3,74	1

Certification contact alimentaire.



À partir de **5,30^{HT}**
981021

Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023	12 L - Ht 165 mm	9,95	1
981000	15 L - Ht 215 mm	11,40	1
981021	Couvercle blanc pour bac 15 L	5,30	1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002	25 L - Ht 165 mm	10,80	1
981004	35 L - Ht 217 mm	13,80	1
981006	55 L - Ht 315 mm	17,60	1
981023	Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L	6,95	1

Certification contact alimentaire.

4,45^{HT}
981184



14,95^{HT}
281004



Gilac

Seau rond 12 L avec bec verseur

281004	14,95	1
--------	-------	---

Couvercle étanche pour seau rond 12L

981184	4,45	1
--------	------	---

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



Disponible en couleurs HACCP

Gilac

Caillebotis nid d'abeille blanc

191001	500x500x22 mm	9,95	1
--------	---------------	------	---

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

LA PRÉPARATION

LES CONTENEURS



À partir de
235,32^{HT}
981083

613,09^{HT}
981086



Bac de saumurage

981083	170 L - 825x625x515 mm	235,32	1
981084	220 L - 900x700x535 mm	258,47	1
981085	310 L - 1030x800x605 mm	354,03	1

Chariot inox pour bac 170 L

981086	170 L - 760x800x605 mm	613,09	1
--------	------------------------	---------------	---

Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.

47,71^{HT}
981214



SPECIAL BOUCHERIE



Gilac

Fût 50L MRS
Avec genouillère métal
+ couvercle noir
ø 393 x 540 mm

981214 **47,71** 1

Existe également en 30 L et 100 L (non MRS). Certification contact alimentaire.



10,80^{HT}
974051

Conteneur multi usages blanc

1	974050	Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	37,00	1
2	974051	Couvercle blanc ø 505x32 mm	10,80	1
3	974052	Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	58,00	1

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

58,00^{HT}
974052



Couvercle plat **Gilac**

ø 61 mm
981188 **13,50** 1



Gilac

Container 75 L
ø 54x485 mm

981187 **34,00** 1

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



Disponible en couleurs HACCP



Gilac

Timon universel pour socle rouleur

981094 **69,00** 1

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



168,00^{HT}
981098



Gilac

Lot de 3 bacs à ingrédients avec couvercle et roulettes

981098 3x30L **168,00** 1

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



49,90^{HT}
632507

Gilac

Socle rouleur rond 5 roues
Gris - ø 470x130 mm

632507 **49,90** 1

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50 mm. Certification contact alimentaire.



168,00^{HT}
981185

Gilac

Bac à ingrédient 100 L
725x410x675 mm

981185 **168,00** 1

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.

19,95^{HT}
632156



Gilac

Bac à ingrédient 40 L
600x400x442 mm

632156 **19,95** 1

Couvercle pour bac 40 L

632157 **10,45** 1

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



48,00^{HT}
981092

1

44,00^{HT}
981106



Gilac

Socle rouleur

1 981092 Blanc - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **48,00** 1

2 981106 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **44,00** 1

3 981093 Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm **36,00** 1

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.



2



36,00^{HT}
981093

3

Franchissement de seuil

LA PRÉPARATION

LES THERMOMÈTRES

34,25^{HT}
909962



THERMOMÈTRES POUR FOUR

Thermomètre Digital pour four - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (0+150°C) sinon $\pm 3^\circ\text{C}$ - Résolution 1° - Étendue de 0 à 300°C
909962 **34,25 1**

Fonctions minuteur - maxi/mini - alarme programmable - horloge - écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm \varnothing 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi.

15,94^{HT}
909972



Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm et câble - Résolution 1°
Sonde perçante - Longueur 180 mm
 \varnothing 4 mm - Câble inox 100 cm
Étendue de -50° à $+300^\circ\text{C}$
909972 **15,94 1**

Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable. Dos aimanté. Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

40,00^{HT}
909990



Étanche

1 Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage
Gamme : -50 à $+150^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 0,2^\circ\text{C}$ de -30 à 120°C et $\pm 0,3^\circ\text{C}$ en dehors
Auto-extinction possible
909990 66x50x25 mm **40,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

41,90^{HT}
909991



Étanche

2 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à $+150^\circ\text{C}$
Précision $\pm 0,2^\circ\text{C}$ de -30 à 120°C et $\pm 0,3^\circ\text{C}$ en dehors - 165x45x24 mm
909991 **41,90 1**

Livré avec piles.

Sonde repliable

31,48^{HT}
910011



3 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable
103 x \varnothing 3 mm Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : $-50,0$ à 300°C
- Précision : $\pm 0,4^\circ\text{C}$ ($-50,0$ à $-30,0^\circ\text{C}$) ; $\pm 0,2^\circ\text{C}$ ($-30,0$ à $170,0^\circ\text{C}$) ; $\pm 0,4^\circ\text{C}$ ($170,0$ à $199,9^\circ\text{C}$) ; $\pm 1,0^\circ\text{C}$ ± 1 digit ($200,0$ à $300,0^\circ\text{C}$) - 165x45x24 mm
910011 **31,48 1**

Livré avec piles.

17,89^{HT}
909970



5 Thermomètre Digital sonde robuste IP65 - Sonde inox perçante 125 mm \varnothing 5 mm - Résolution $0,1^\circ$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (-20 à 150°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$
909968 **21,15 1**

6 Thermomètre Digital sonde perçante
Étendue de -40 à $+300^\circ\text{C}$ - Résolution $0,1^\circ$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (-20 à 150°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$ - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - \varnothing 3,6 mm - câble 150 cm
909970 **17,89 1**

11,36^{HT}
084020



4 Thermolab. Sonde 125 mm sans câble. Étendue de -50 à $+150^\circ\text{C}$
Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ de -20 à 150°C et $\pm 2^\circ\text{C}$ en dehors
084020 **11,36 1**

THERMOMÈTRES DE CUISSON

119,00^{HT}
909984



LES + PRODUITS
• Boîtier étanche, compact et ergonomique

Thermomètre
Type K sans sonde - 150x80x36 mm
Étendue de -50 à $+1350^\circ\text{C}$
Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
909984 **119,00 1**

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur demande. Garantie 2 ans.

THERMOMÈTRES INFRAROUGES

46,00^{HT}
911306



PRIX LE PLUS BAS

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

Thermomètre infrarouge
153x101x43 mm
Étendue de -50 à 550°C
Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$
911306 **46,00 1**

Rapport distance (spot 12:1). Sélection en $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : $0,1^\circ\text{C}$ ou $0,1^\circ\text{F}$. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9V, certificat de calibrage et saccho de protection.

165,00^{HT}
909964



Thermomètre infrarouge
Étendue I.R. de -40 à 280°C - Étendue sonde de -40 à 200°C - Ratio de la distance 3/1 - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ - Résolution $0,1^\circ$
909964 Visée laser **165,00 1**

Émissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold. Maxi/mini. Minuteur. Sonde perçante rotative 180°C . Longueur 80 mm. Livré en boîte carton avec mode d'emploi.

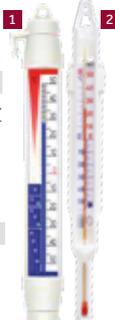
THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1 Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$
084012 150x20 mm **1,52 1**

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

2 Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$
909966 **6,71 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



25,70^{HT}
909960



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ - Résolution $0,1^\circ$
909960 Double sonde **25,70 1**

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

64,00^{HT}
910010



Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C
Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$ de -20 à 90°C et $\pm 0,5$ en dehors
910010 93x39x31 mm **64,00 1**

Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument. Applications HACCP.

LA PRÉPARATION

LES GRILLES, PLAQUES & LES BALANCES

GRILLES & PLAQUES

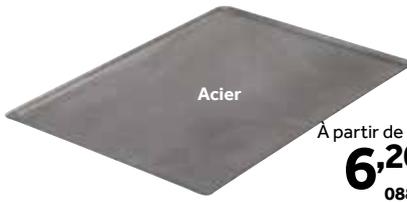


À partir de
12,80^{HT}
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 - Pleine Bords pincés	12,80	1
086216	600x400 mm - Pleine - Bords pincés	14,75	1

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



À partir de
6,20^{HT}
088038

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm

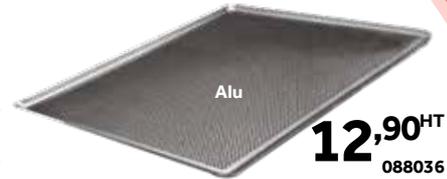
082588 6,90 1

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

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

088038 6,20 1

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



À partir de
12,90^{HT}
088036

Plaque tôle de forte épaisseur aluminium

600x400 mm - Perforée - Bords pincés

088036 12,90 1



À partir de
5,20^{HT}
086202

Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 5,20 10

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 8,10 10

530x325 mm - GN 1/1

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 8,60 10

GN 2/1 - 650x530 mm

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 6,90 10

600x400 mm

632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm - Buttée à 600 mm - 600x800 mm 13,90 10



À partir de
9,50^{HT}
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés 11,70 1

086671 600x400 mm - Bords pincés 14,00 1

086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu 9,50 1

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



À partir de
16,90^{HT}
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 16,90 1

086212 600x400 mm 22,10 1

BALANCES*

À partir de
28,00^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980752 28,00 1

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980756 35,00 1

20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm
258x325x180 mm

980759 44,00 1



PRIX LE PLUS BAS



À partir de
39,00^{HT}
949354

Balance de préparation*

290x250x100 mm

949354 5,2 kg/1 g 39,00 1

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



Peu encombrante

Balance de cuisine électronique*

980705 5 kg/1 g 39,00 1

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.



À partir de
69,90^{HT}
980761

Balance électronique digitale*

290x250x100 mm

980761 3 kg / 0,1 g 69,90 1

980763 6 kg / 0,2 g 75,00 1

980764 15 kg / 2 g 85,00 1

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



À partir de
199,00^{HT}
949324

Plateau :
190x242 mm



À partir de
224,00^{HT}
949326

LES + PRODUITS

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

Balance de préparation*

256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g 199,00 1

949325 15 kg - Précision 2 g 199,00 1

Balance de préparation tout inox*

256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g 224,00 1

975149 15 kg - Précision 2 g 224,00 1

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.



À partir de
188,00^{HT}
980745

LES + PRODUITS

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

Balance de réception

mono capteur*

60 kg / Précision 20 g

450x660x640 mm

980745 188,00 1

Plateau :
450x350 mm

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

À partir de
313,00^{HT}
949310



LES + PRODUITS

- Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne. Autonomie 100 h !
- Plateau Inox amovible.
- Balance économique pour la réception sèche

Balance de réception

DEFENDER 3000*

Plateau : 305x355 mm - 30 kg

Précision 5 g

472x305x572 mm

949310 313,00 1

Plateau : 420x950 mm - 60 kg

Précision 10 g

420x668x920 mm

949311 360,00 1



Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

LES VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Spécial boucherie charcuterie



CAPS - Taille unique

909597 Rouge	7,16	1
982188 Noir	6,79	1
982187 Blanc	6,79	1

Vendu par lot de 10.

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



À partir de
6,79^{HT}
982187



41,23^{HT}

909590



Veste BOKO - Noire

909590 T 0	41,23	1
909591 T 1	41,23	1
909592 T 2	41,23	1
909593 T 3	41,23	1
909594 T 4	41,23	1
909595 T 5	41,23	1
909596 T 6	41,23	1

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



25,50^{HT}
909561



Pantalon mixte TIMÉO

909561 T 0	25,50	1
909562 T 1	25,50	1
909563 T 2	25,50	1
909564 T 3	25,50	1
909565 T 4	25,50	1
909566 T 5	25,50	1
909567 T 6	25,50	1

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



19,90^{HT}

630402



Tablier PRAGUE

630402 Bordeaux - TU	19,90	1
632509 Blanc - TU	17,90	1

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



Exclusivité GAFIC



Veste mixte SAGA - MC

909100 T 0	27,00	1
909101 T 1	27,00	1
909102 T 2	27,00	1
909103 T 3	27,00	1
909104 T 4	27,00	1
909105 T 5	27,00	1
909106 T 6	27,00	1

27,00^{HT}
909100

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



Veste ORAGE

909600 T 0	40,50	1
909601 T 1	40,50	1
909602 T 2	40,50	1
909603 T 3	40,50	1
909604 T 4	40,50	1
909605 T 5	40,50	1
909606 T 6	40,50	1

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



40,50^{HT}
909600



À partir de
23,10^{HT}
905380

Veste NERO

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	23,10 1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	23,10 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	24,10 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	24,10 1

Veste mixte. 65% polyester, 35% coton. Noir : manches courtes ou longues. Blanc et bordeaux : manches courtes. Poche stylo sur manche gauche. Existe également en anthracite, pistache, fuchsia, melon, turquoise, moka et denim (manches courtes) et en anthracite, pistache et fuchsia (manches longues).



Pantalon mixte UMINI

909500 T 0	20,00	1
909501 T 1	20,00	1
909502 T 2	20,00	1
909503 T 3	20,00	1
909504 T 4	20,00	1
909505 T 5	20,00	1
909506 T 6	20,00	1

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

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

LES VÊTEMENTS

Espace vente



45,30^{HT}
001492

STOCK LIMITÉ



45,30^{HT}
001490



SONOLYS TEXTILES



SONOLYS TEXTILES

PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER



Tablier Noé - Droit à nouer

001490 Cuirlys - Caramel 45,30 1
001491 Cuirlys - Chocolat 45,30 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 1 poche large devant. Apte au contact alimentaire.

Tablier Gil - Droit à nouer

001492 Sonojean foncé 45,30 1

Taille unique. Mixte. Polycoton, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 2 poches devant. Apte au contact alimentaire.

Tablier Gil

001493 Cuirlys Caramel et Sonojean foncé 67,90 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable par boutons pression 1 poche poitrine. 2 poches larges devant. Fente de marche ouverte. Apte au contact alimentaire.

19,90^{HT}
981978



Tablier Nell 80 Bistrot

981753 Noir 1
981978 Gris 1

Prix : 19,90

65% polyester, 35% coton. Hauteur 80 cm, 1 poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier. Fente de marche.

13,70^{HT}
903370



Tablier bavette LOTI

980968 Noir 13,90 1
632508 Blanc 13,20 1

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

18,90^{HT}
981982



Tablier Dan88

981982 Rouge 1
981981 Gris 1
981979 Noir 1

Prix : 18,90

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

23,50^{HT}
982100



Tablier VAR

982100 Noir rayé 23,50 1

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pressions. Fente de marche croisée. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos noué dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm.

CORRESPONDANCE DES TAILLES



Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	Homme	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	Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147	Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137	Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155	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.

17,72^{HT}
907350

25,00^{HT}
907400

9,00^{HT}
907300

TABLIERS DE PLONGE

Tablier de plonge Delta
Polyuréthane - 900x1150 mm

1 907350 **17,72 1**
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm

2 907400 **25,00 1**
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm

3 907300 **9,00 1**
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



1

2

3

MOUFLES & GANTS



12,02^{HT}
911183

Moufle anti-chaueur silicone
911183 285 mm **12,02 1**
911185 385 mm **17,46 1**
Protection jusqu'à 300°C maxi.



3,80^{HT}
912232

Moufle anti-chaueur
Textile + aluminium
912232 360 mm **3,80 1**
Protection jusqu'à 200°C maxi.

À partir de
40,55^{HT}
705275



Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **40,55 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.



4,50^{HT}
912233

Mouflette anti-chaueur
912233 Silicone **4,50 1**
Protection jusqu'à 180°C maxi.



Gant anti-chaueur
Ambidextre

911188 **12,15 1**
Température max 350°C.

TORCHONS



2,90^{HT}
186088

Torchon Métis - 500x770 mm
186088 **2,90 12**
50% lin, 50% coton blanchi.



1,20^{HT}
904449

Torchon - 500x770 mm
904449 **1,20 12**
100% coton blanchi



5,20^{HT}
186090

Essuie-verres
186090 570x720 mm **5,20 6**

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

CHAUSSURES

25,50^{HT}
903695



Mocassins - La paire
Blanc Noir

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

Prix : 25,50

30,80^{HT}
903697



EMBOÛT DE PROTECTION ACIER

RÉSISTANCE CHOC
> 200 JOULES

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

Sabots - La paire

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

Prix : 30,80

LE FROID

LES ARMOIRES BLANCHES



630,00^{HT}
947334

386 L

LES + PRODUITS

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : C



ARMOIRES 400 L

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte
pleine - 4 clayettes - 210 W - 230 V mono
590x600(+45)x1860 mm

947334 **630,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

ARMOIRES 400 L

Armoire froide statique négative -18° à -22°C
Volume brut 386 L - Volume net 268 L
1 porte pleine - 6 clayettes - 320 W
230 V mono - 620x620(+40)x1860 mm

947335 **699,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



699,00^{HT}
947335

386 L

LES + PRODUITS

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4



ARMOIRES GN 2/1

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 567 L - Volume net 488 L
1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W
230 V mono
750x705(+45)x1880 mm

947324 **769,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650 x 530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique et par clés.



Pour les versions négatives



Pour les versions positives

Armoire froide statique négative -18° à -22°C
Volume brut 567 L - Volume net 466 L
1 porte pleine - 6 niveaux - 300 W
230 V mono - 750x705(+45)x1880 mm

947325 **860,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650 x 510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500 x 300 x 170 mm) non inclus.



769,00^{HT}
947324

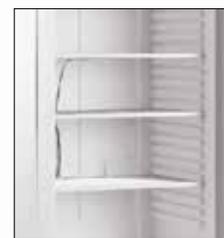
**567 L
GN 2/1**

LES + PRODUITS

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : B



GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

LE FROID

LES ARMOIRES FROIDES

ARMOIRE 400 L

ARMOIRE GN 2/1



À partir de
690,00^{HT}
947336

386 L

LES + PRODUITS

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : C



Pour les versions négatives

Pour les versions positives

À partir de
899,00^{HT}
947326

**567 L
GN 2/1**

LES + PRODUITS

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : B



Pour les versions négatives

Pour les versions positives

À partir de
1050,00^{HT}
631343

**650 L
GN 2/1**

LES + PRODUITS

- Isolation 60 mm
- Tropicalisée
- Tout inox



Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L
1 porte pleine - 4 clayettes - 210 W
230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947336 **690,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -18° à -22°C
Volume brut 386 L - Volume net 268 L
1 porte pleine - 6 clayettes - 320 W
230 V mono - 620x620(+45)x1860 mm
947337 **750,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W - 230 V mono
750x705(+45)x1880 mm
947326 **899,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés.

Armoire froide statique négative -18° à -22°C
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W - 230 V mono
750x705(+45)x1880 mm
947327 **940,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

Armoire GN 2/1 froide ventilée positive -2 à +8°C
650 L - 1 porte pleine - 17 clayettes au pas de 70 mm
400 W - 230 V mono - 740x830x2010 mm
631343 **1050,00 1**

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C
650 L - 1 porte pleine - 17 clayettes au pas de 70 mm
600 W - 230 V mono - 740x830x2010 mm
524285 **1284,00 1**

Paire de glissières - Forme en "U"
632912 640x830 mm **32,00 1**
Grille risslanisée
632911 650x530 mm **25,00 1**

Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure.

GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



R404A PRF 3920	R134a PRF 1430	R407A PRF 2110	R407F PRF 1820	R290 PRF 3,3	R600 PRF 20	R1234yf PRF 4
2020 INTERDICTION Installations neuves	2022 INTERDICTION Installations neuves	2020 INTERDICTION Installations neuves	2020 INTERDICTION Installations neuves			
2030 INTERDICTION Maintenance & réparation	2030 INTERDICTION Maintenance & réparation					

La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warming Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.



654 L
GN 2/1

LES + PRODUITS —
• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1



Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte pleine - 654 L
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524034 **1295,00 1**

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1 porte pleine - 654 L
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 **1795,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. 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.



GN 2/1

1490,00^{HT}
524033



Armoire GN 2/1 vitrée froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte vitrée - 654 L
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524033 **1490,00 1**
Eclairage en fonctionnement.



PRIX LE PLUS BAS

À partir de
1790,00^{HT}
524286



Armoire GN 2/1 froid ventilé positif -2 à +8°C
1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm
800 W - 230 V mono - 1480x830x2010 mm
524286 **1790,00 1**

Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C
1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm
1,3k W - 230 V mono - 1480x830x2010 mm
524287 **2050,00 1**

Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure.



À partir de
1950,00^{HT}
524035



Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1432 L - 2 portes pleines - 836 W
230 V mono - 1440x868x2100 mm
524035 **1950,00 1**
Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W
230 V mono - 1440x868x2100 mm
630204 **2450,00 1**

Paire de glissières
524004 **29,00 1**
Kit pâtisserie
pour grilles 600x400mm
524019 **99,00 1**
Grille GN 2/1
524007 **16,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.



À partir de
2090,00^{HT}
820042

1300 L
GN 2/1

GRUPE
MONOBLOC

GLISSIÈRES
EMBOUTIES



LES + PRODUITS

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,19 kW 230 V mono	820040	654x830x2000 mm	1490,00	1
830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW 230 V mono	820042	1344x830x2000 mm	2090,00	1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,5 kW 230 V mono	820041	654x830x2000 mm	1990,00	1
830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW 230 V mono	820043	1344x830x2000 mm	2590,00	1

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.



À partir de
1490,00^{HT}
820040

540 L
GN 2/1

GRUPE
MONOBLOC



À partir de

2490,00^{HT}

630211



À partir de
1990,00^{HT}
630207

610 L
GN 2/1
Wi-Fi

LES + PRODUITS

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système WIFI pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus

Dégivrage contrôlé électroniquement
Porte réversible

Évaporateur monobloc encastré

Glissière emboutie 22 niveaux

Contrôle de la température par afficheur digital

WIFI pour contrôle HACCP

Joint de porte démontable

3 clayettes GN 2/1 par porte

Évaporateur traité anti-corrosion

Groupe monobloc

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	630207	690x840x2100 mm	1990,00	1
900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	630211	1380x840x2100 mm	2490,00	1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono	630206	690x840x2100 mm	2100,00	1
830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono	630210	1380x840x2100 mm	2930,00	1

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite	18,00	1
820021 Gauche	18,00	1



1410 L
GN 2/1
Wi-Fi

GLISSIÈRES
EMBOUTIES



Porte réversible. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille
Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1. Régulation électronique sous
lexan pour faciliter le nettoyage. Isolation haute densité 83 mm sans CFC

ARMOIRES POSITIVES
Froid positif ventilé
indirect canalisé
+1 à +15°C



CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES
EASYCLEAN



JUSQU'À
26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE
RELEVABLE

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid négatif ventilé
indirect canalisé
-35 à -10°C
(-26 à -10°C modèle 2 portes)

LIEBHERR

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm
630040 GKPV6570 **2560,00** 1

Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)
8 grilles GN 2/1 Capacité 52 bacs - GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm
630041 GKPV1470 **3999,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE

Froid ventilé -26 à -10°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm
630042 GGPV6570 **3110,00** 1

Froid ventilé -26 à -10°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)
8 grilles GN 2/1 - Capacité 52 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm
630043 GGPV1470 **4535,00** 1

Classe climatique 5 (+40°C). Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte
facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter les
dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle
(ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.



À partir de
2560,00^{HT}
630040

À partir de
3999,00^{HT}
630041



NOUVEAU

À partir de
2399,00^{HT}
980580

LES + PRODUITS

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



EVOLOGI
Armoires | Hotboxes | Boîtes à Glaces | Minus Refroidissement à Congélation

Armoire GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 291 W - 720x825x2070 mm
980580 **2399,00** 1

1350 L - 2 portes pleines - 850 W - 1440x825x2070 mm
980581 **3195,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 473 W - 720x825x2090 mm
980582 **2590,00** 1

1350 L - 2 portes pleines - 833 W - 1440x825x2090 mm
980583 **3700,00** 1



CLASSE 5

NOUVEAU

À partir de
3195,00^{HT}
980581



CLASSE 5

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.

LE FROID

LES ARMOIRES EURONORME



600x400 mm

- Dotation de série
- Capacité maxi 17 niveaux espacés de 70 mm
- Livrée avec 7 paires de supports
- Sur roulettes

À partir de
1199,00^{HT}
632926

LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé



Pour les versions négatives

Armoire froide 600x400 mm
650 L - 1 porte pleine - 456 W (positive)
1 kW (négative) - 220 V mono
740x840x2010 mm

632926	Positive froid ventilé +2 à +8°C	1199,00 1
632927	Négative froid ventilé -18 à -22°C	1699,00 1
632928	Paire de glissières	25,00 1

Construction tout inox. Compresseur Danfoss. Ré-évaporation des eaux de dégivrage. Dégivrage automatique. Armoire sur roulettes avec serrure. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Thermostat digital. Gaz réfrigérant R600a (positive). Gaz R290 (négative).



À partir de
1319,00^{HT}
962016

LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé



Pour les versions négatives

Armoire froide 600x800 mm
852 L - 1 porte pleine - 450 W (positive) - 750 W (négative)
230 V mono - 740x990x2010 mm

962016	Positive froid ventilé +2 à +8°C	1319,00 1
962015	Négative froid ventilé -18 à -22°C	1799,00 1
632929	Paire de glissières	25,00 1

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage automatique, évaporation des eaux de condensat automatique. Thermostat électronique et affichage numérique LED de la température pour un contrôle précis et une lecture facile. Porte à fermeture automatique. Joint magnétique remplaçable sans outils. Gaz R600a (positive). Gaz R290 (négative).

ALPENINOX

UNE MARQUE DU GROUPE ELECTROLUX



Armoire 1 porte - Froid ventilé positif 0 à +10°C
400 L - 306 W - 230 V mono - 700x620x1645 mm
632923 **850,00 1**

Porte à fermeture automatique, réversible sur site. Fonctionnement ventilé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage. Éclairage interne. Pour des températures ambiantes jusqu'à +43°C. Glissières antibascule. Gaz R134a. Dotation 4 grilles 600x400 mm revêtues en polyéthylène.

À partir de
850,00^{HT}
632923

LES + PRODUITS

- Fonctionnement ultra-silencieux
- Groupe tropicalisé sur la version positive
- Panneau de commande numérique

STOCK LIMITE



LES + PRODUITS

- 600x400 mm
- Très silencieux <54 dB(A)
- Alarme HACCP
- Réglage de la température par plage de 0,5°C

Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en polystyrène blanc à haute résistance aux chocs avec coins arrondis et isolation de 45mm d'épaisseur. Porte pleine avec charnière à droite, verrou, et cadre chauffant, réversible sur place. Groupe frigorifique incorporé. Dégivrage manuel. Commande et affichage de la température numérique. Tropicalisé +38°C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. 2 pieds frontaux et 2 roulettes arrières. Dotation 4 grilles d'évaporation. Gaz R404a.

LE FROID

LES TABLES RÉFRIGÉRÉS

MEUBLE GASTRONORME

Version avec dossier

LES + PRODUITS

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossier
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

À partir de
1385,00^{HT}
524039



Dessus inox avec dossier - Froid ventilé 0 à +10°C

524040	PNR99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1445,00 1
524042	PNR999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1599,00 1
524044	PNR9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm	1850,00 1

Dessus inox - Froid ventilé 0 à +10°C

524039	PNR99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1385,00 1
524041	PNR999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1585,00 1
524043	PNR9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm	1790,00 1

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement.

Jeu de glissière GN 1/1

524026 **10,00 1**

Roulette avec frein

524024 **19,99 1**

Grille GN 1/1

524025 **13,00 1**

Roulette sans frein

524027 **18,00 1**

Version avec dossier

LES + PRODUITS

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Tropicalisé
- Avec serrure

À partir de
1019,00^{HT}
524273



Dessus inox Froid ventilé +2 à +8°C

524270	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x850 mm	999,00 1
524271	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x850 mm	1185,00 1
524272	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x850 mm	1420,00 1

Dessus inox avec dossier Froid ventilé +2 à +8°C

524273	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x950 mm	1019,00 1
524274	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x950 mm	1199,00 1
524275	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x950 mm	1489,00 1

Intérieur / extérieur inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Gaz R134a. Isolation 50 mm. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Dégivrage automatique. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte.

Accessoires et options

632910	Paire de glissières en forme de "U" - 560x700 mm	22,00 1
632909	Clayette risslanisée - 530x325 mm	25,00 1

MEUBLE EURONORME

1995,00^{HT}
962315

LES + PRODUITS

- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



600x400 mm
15 paires de glissières incluses sur table granit

1249,00^{HT}
962316



600x400 mm
1 paire de glissières par porte



Table réfrigérée pâtissière 600x400 mm - Dessus inox - Froid ventilé +2 à +8°C
3 portes - 5 niveaux par porte - Espacés de 70 mm - 350 W - 220 V mono
2020x800x860 mm

962316 **1249,00 1**

Table réfrigérée pâtissière 600x400 mm - Dessus granit - Froid ventilé +2 à +8°C
3 portes - 5 niveaux par porte - Espacés de 70 mm - 350 W - 220 V mono
2020x800x860 mm

962315 **1995,00 1**

Options

632930 Paire de support **29,00 1**

Sur roulettes. Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Tableau de commande électronique avec afficheur digital. Dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. Unité d'eau de condensation extractible. Porte réversible à joints magnétiques. Angles internes arrondis. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Portes avec ressort de retour. Gaz R600a.

LE FROID

LES CELLULES MIXTES

LES + PRODUITS

- 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

1999,00^{HT}
942335



10 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

4360,00^{HT}
630414

5 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

3 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

1699,00^{HT}
841300

LES + PRODUITS

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

3250,00^{HT}
950340

7 GN 1/1

4690,00^{HT}
950341

10 GN 1/1



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



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
841300 **1699,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942335 **1999,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
630414 **4360,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cathodiquement. Sonde à cœur. Portes non réversibles fermées à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 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

MX20-10AEC

4 niveaux GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37mm
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm
950340 **3250,00 1**

Refroidissement rapide : 45 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 20 kg de +64,5 à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

MX45-20AEC

10 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm
Dotation 10 paires de glissières - 2,28 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm
950341 **4690,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.

EVOLOGI

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design.

La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



6299,00^{HT}
980563



3780,00^{HT}
980562



3060,00^{HT}
980561



Classe climatique
5
(+40°C/40% HR)

LES + PRODUITS

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique



FOSTER

FOSTER

FOSTER

Cellule de refroidissement ED15-06

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1 **980561** **3060,00 1**

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED25-06

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

2 **980562** **3780,00 1**

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 **980563** **6299,00 1**

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LE FROID

CHAMBRES FROIDES



À partir de
2290,00^{HT}
005570

Sol contreplaqué et résine phénolique sans chevronnage. Porte 2000x800 mm réversible. Sans rayonnages.



À partir de
3930,00^{HT}
005566



Optima

Optibloc



	Dimensions intérieure	Dimensions intérieure
Chambre froide Optibloc	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm
Épaisseur 80 mm		
Positive - Groupe GV1P	005566 3930,00	005568 4100,00
Négative - Groupe GV1N	005567 4799,00	005569 4989,00
Chambre froide Optima		
Positive	005570 2290,00	005572 2635,00
Négative	005571 2305,00	005573 2675,00

Rideau à lanières 1900x800 mm	
Lanières largeur 200 mm - Ép. 2 mm	
941143 Positif	153,00 1
941144 Négatif	153,00 1
Chevronnage PVC 60x40 mm	
941145 Pour chambre 1200x1600 mm	32,00 1
941146 Pour chambre 1600x1600 mm	43,00 1

Recouvrement des lanières 50%. Les prix des rayonnages et des rideaux à lanières ne sont valables que si ces produits sont achetés avec la chambre (frais de port supplémentaire de 120 Euros si commandés seuls).



À partir de
520,00^{HT}
941149



Rayonnage en «U» 4 niveaux	
Pour chambre froide Optibloc et Optima 120 kg. Profondeur 370 mm. Clayettes polyéthylène, échelles et longerons Duralinox anodisé	
941149 1600x1200 mm	520,00 1
941150 1600x1600 mm	580,00 1



RAYONNAGES



À partir de
219,00^{HT}
941132

200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine



Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux	
941132 957x460x1800 mm	219,00 1
941133 1197x460x1800 mm	240,00 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de
234,00^{HT}
941135

120 kg*



Rayonnage fixe Fermostock 5714 4 niveaux	
941135 949x460x1685 mm	234,00 1
941136 1189x460x1685 mm	259,00 1



• Sans croisillon !
• Résiste à -40°C
• Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

Fixe 175kg*
Mobile 120kg*



Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux	
941100 Fixe - 957x460x1685 mm	251,00 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm	259,00 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm	399,00 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm	359,00 1



Bac de rétention	
941137 957x460x100 mm	129,00 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.



• Rideau à lanières interchangeable une à une
• Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative	
941105 1090x1980 mm	195,00 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.



À partir de
227,00^{HT}
633013



L'assemblage des pièces par queues d'arade permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverse d'extrémité s'encastre parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité.

190 kg*/étagère
800 kg/unité complète

LES + PRODUITS

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster.
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement.
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte.



1 Rayonnage Basics Plus Series 4 niveaux, clayettes ajourées	
633013 460x915x1830 mm	227,00 1
633015 460x1220x1830 mm	252,00 1
2 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series 4 niveaux, clayettes ajourées	
633014 460x870x1830 mm	175,00 1
633016 460x1175x1830 mm	209,00 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



À partir de
175,00^{HT}
633014



Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.

LES BILLOTS BOIS

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



Billot réversible



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

À partir de
360,00^{HT}
971181

LES + PRODUITS

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

Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	360,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	490,00	1
971180	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	920,00	1

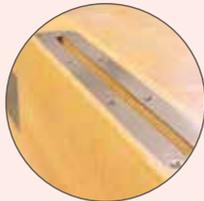
Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

ENTRETIEN

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

LES OPTIONS

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



6

Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier.

Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe.

Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piètement, tiroir, dossieret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter).

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

RACLOIR POUR BILLOT



10,99^{HT}
098092



Racloir pour billot en bois

2 poignées en polypropylène noir moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 **10,99** 1

TECHNIQUE

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



Sur demande

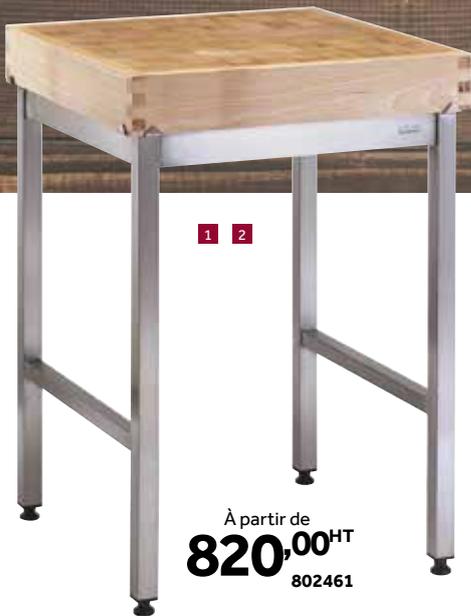
Exemple de billots complet :
dossieret arrière avec platine de protection inox, piètement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.

LE MOBILIER INOX

LES TABLES DE BOUCHER & LES PORTIQUES



TOURNUS
EQUIPEMENT



1 2

À partir de
820,00^{HT}
802461



3

1569,00^{HT}
802463

- 1 Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **850,00 1**
- 2 Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **820,00 1**
- 3 Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1569,00 1**

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



- 4 Table de découpe en polyéthylène
802395 600x1200 mm
Ép. poly 25 mm **590,00 1**

- Table de découpe en polyéthylène
802407 700x1500 mm
Ép. poly 25 mm **730,00 1**

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



4

À partir de
590,00^{HT}
802395



Notre sélection de
Couteaux de Boucherie
-> voir page 35



2800,00^{HT}
632699

Plaque polyéthylène



à définir
à la commande



- Combiné bois et plaque polyéthylène
Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm
Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible
Plaque polyéthylène 1000x500x25 mm
632699 **2800,00 1**

Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs. Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dossierer inox avec ouverture porte couteaux.



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR
RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.

RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

PORTIQUES À VIANDE



PORTIQUE À VIANDE :
SELON DEVIS,
NOUS CONSULTER.



LA PRÉPARATION

LES CHARIOTS DE SERVICES

CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS



Chariot 2 plateaux
2 plateaux 800x530 mm
espacés de 560 mm
895x625x960 mm (hors tout)
944500 169,00 1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

100 KG
charge utile

169,00^{HT}
944500



Chariot
944508 2 plateaux 100x600 mm
espacés de 280 mm
1095x695x960 mm
(hors tout) **222,00 1**
944509 3 plateaux 1000x600
espacés de 260 mm
1095x695x960 mm
(hors tout) **241,00 1**

222,00^{HT}
944508

50 KG
charge utile
par plateau

PRIX ACCORD FABRICANT



CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES



99,00^{HT}
944560

100 KG
charge utile

129,00^{HT}
944561



150 KG
charge utile

Chariot démontable - 550x800x945 mm
1 944560 2 plateaux espacés de 570 mm **99,00 1**
2 944561 3 plateaux espacés de 270 mm **129,00 1**

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.



CHARIOTS DE SERVICE



23,50^{HT}
988216

46,00^{HT}
988217



119,00^{HT}
988215

POSSIBILITÉ FINANCEMENT

LIVRAISON EN KIT

PRIX LE PLUS BAS

Chariot de service gris foncé
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm **119,00 1**
988217 Corbeille à déchets **46,00 1**
988216 Boîte à couvercs **23,50 1**

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

CHARIOT GASTRO MOBILE



• Encastrable

234,00^{HT}
944502



Cuvier GN
Pour 2xGN 1/1 ou 1xGN 2/1
740x625X850 mm
944502 234,00 1

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

CHARIOTS À VAISSELLE



À partir de
550,00^{HT}
000153



Chariot à vaisselle / plateaux
000153 2 niveaux - 930x670x1160 **550,00 1**
000154 3 niveaux - 930x670x1410 **680,00 1**

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.

CHARIOTS DE SÉCHAGE & STOCK

À partir de
869,00^{HT}
942008

INOX 18/10

TOP QUALITÉ



Chariot de séchage / stockage
942008 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm **869,00 1**
Pour 60 bacs GN 1/1
942015 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1
1000x585x1800 mm **815,00 1**

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

LE FROID

LES ÉCHELLES & LES CHARIOTS

ÉCHELLES GASTRONORME

LES + PRODUITS

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

À partir de
195,00^{HT}
942005



- 1 Échelle gastronorme Soudée, inox, à glissières et plan de travail
942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **195,00 1**
942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **228,00 1**
- 2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **210,00 1**
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **220,00 1**

ÉCHELLE EURONORME

LES + PRODUITS

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

285,00^{HT}
632118

400x600



Échelle haute
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm
632118 285,00 1

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

ÉCHELLES DÉMONTABLES

- 1 Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **155,00 1**
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **170,00 1**
 - 2 Échelle gastronorme démontable, inox et glissières
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **199,00 1**
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **209,00 1**
- Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **189,00 1**

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



À partir de
155,00^{HT}
816740



HOUSES

189,00^{HT}
960058

Dérouleur mural - Inox
960058 **189,00 1**

Housses de protection jetables

- 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**
- 942013 Housses pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **35,70 1**
- 097409 Housses pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **33,00 1**
- 909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. **115,00 1**



600x400 mm

7,50^{HT}
632026



Plateau ABS- 600x400 mm **PLATEX**
632024 Blanc **7,50 20**
632025 Noir **7,50 20**
632026 Rouge **7,50 20**

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

LE MOBILIER INOX

LES TABLES ADOSSÉES & LES TABLES CENTRALES

TABLES ADOSSÉES

LIVRAISON EN KIT



À partir de
278,00^{HT}
818027



4 roulettes en option!

À partir de
305,00^{HT}
525610



À partir de
335,00^{HT}
525630

À partir de
89,00^{HT}
818069

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	278,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	310,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	340,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	370,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	395,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	430,00	1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm.

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds
818033 69,00 1

Table CHR - Sans étagère

525610	1000x700x900 mm	305,00	1
525611	1200x700x900 mm	321,00	1
525612	1400x700x900 mm	340,00	1
525613	1600x700x900 mm	370,00	1
525614	1800x700x900 mm	410,00	1
525615	2000x700x900 mm	445,00	1

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

Kit 4 roulettes pour les tables ø 125 mm dont 2 à freins
525691 94,00 1

Table T515N - Avec étagère

525630	1000x700x900 mm	335,00	1
525631	1200x700x900 mm	360,00	1
525632	1400x700x900 mm	385,00	1
525633	1600x700x900 mm	415,00	1
525634	1800x700x900 mm	460,00	1
525635	2000x700x900 mm	495,00	1

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	89,00	1
818076	1200x700 mm	99,00	1
818077	1400x700 mm	110,00	1
818078	1600x700 mm	119,00	1
818073	1800x700 mm	129,00	1
818074	2000x600 mm	139,00	1

TABLES CENTRALES



À partir de
255,00^{HT}
818021



À partir de
295,00^{HT}
525600



À partir de
325,00^{HT}
525620

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

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	255,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	285,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	310,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	335,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	360,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	385,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

Table CHR - Sans étagère

525600	1000x700x900 mm	295,00	1
525601	1200x700x900 mm	319,00	1
525602	1400x700x900 mm	339,00	1
525603	1600x700x900 mm	365,00	1
525604	1800x700x900 mm	419,00	1
525605	2000x700x900 mm	440,00	1

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

Table T515N - Avec étagère

525620	1000x700x900 mm	325,00	1
525621	1200x700x900 mm	352,00	1
525622	1400x700x900 mm	380,00	1
525623	1600x700x900 mm	410,00	1
525624	1800x700x900 mm	465,00	1
525625	2000x700x900 mm	489,00	1

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	79,00	1
818067	1000x700 mm	89,00	1
000161	1200x700 mm	99,00	1
000162	1400x700 mm	110,00	1
000163	1600x700 mm	119,00	1
000164	1800x700 mm	129,00	1
818068	2000x700 mm	139,00	1



À partir de
184,00^{HT}
818001

PRIX LE PLUS BAS

LIVRÉE DÉMONTÉE



À partir de
194,00^{HT}
000157

PRIX LE PLUS BAS

Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds carrés
818059 75,00 1

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés

818001	1200x700x850/900 mm	184,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	195,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	209,00	1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	194,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	214,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	229,00	1

Pieds carrés 40x40 mm.

EMBALLAGE RENFORCÉ

LIVRAISON EN KIT

EN STOCK

INOX AISI 430

PIEDS CARRÉS

Fabriqué en EUROPE

LE MOBILIER INOX

LES MEUBLES & LES ARMOIRES



MEUBLES & ARMOIRES

TOURNUS
EQUIPEMENT



À partir de
1011,00^{HT}
816754



Meuble neutre à portes coulissantes

816754	1200x700x900 mm	1011,00 1
816755	1400x700x900 mm	1072,00 1
816756	1800x700x900 mm	1143,00 1

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



Kit 4 roulettes pour les meubles
Chape inox - ø 125 mm dont 2 à freins
525690 **99,00 1**

À partir de
1250,00^{HT}
816752



Armoire haute à portes coulissantes

816752	1000x600x1800 mm	1250,00 1
816753	1200x600x1800 mm	1350,00 1

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

785,00^{HT}
816751



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

816751	500x600x1800 mm	785,00 1
--------	-----------------	----------

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

MEUBLES SUSPENDUS & ÉTAGÈRE



Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	63,00 1
816704	1200x300 mm	73,00 1
816705	1400x300 mm	78,00 1
816710	1000x400 mm	78,00 1
816711	1200x400 mm	89,00 1
816712	1400x400 mm	92,00 1

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

À partir de
63,00^{HT}
816703

À partir de
359,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	359,00 1	818048	1600x400x660 mm	450,00 1
818046	1200x400x660 mm	369,00 1	818049	1800x400x660 mm	499,00 1
818047	1400x400x660 mm	399,00 1	818050	2000x400x660 mm	520,00 1

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

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT



Fabriqué en Europe

EMBALLAGE RENFORCÉ

INOX AISI 304

EN STOCK

590,00^{HT}
818034

892,00^{HT}
818035

À partir de
590,00^{HT}
818036

À partir de
950,00^{HT}
818037

À partir de
1180,00^{HT}
818038



Armoire

- 1 818034 600x500x2050 mm **590,00** 1
- 2 818035 1000x500x2050 mm **892,00** 1

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

Armoire portes battantes

- 3 818036 500x600x2000 mm **590,00** 1
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **53,00** 1
- 4 818037 1000x600x2000 mm **950,00** 1
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **66,00** 1

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

Armoire portes coulissantes

- 5 818038 1200x600x2000 mm **1180,00** 1
- 818039 1400x600x2000 mm **1290,00** 1
- 818040 1600x600x2000 mm **1390,00** 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de
850,00^{HT}
818041

MEUBLES BAS

À partir de
620,00^{HT}
818051

À partir de
630,00^{HT}
818055



PORTES COULISSANTES DOUBLÉES

PRIX LE PLUS BAS

Meuble bas chauffant adossé

- 818041 1200x700x850/900 mm **850,00** 1
- 818042 1400x700x850/900 mm **900,00** 1
- 818043 1600x700x850/900 mm **1050,00** 1
- 818044 1800x700x850/900 mm **1180,00** 1

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



Meuble bas neutre central

- 818051 1200x700x850/900 mm **620,00** 1
- 818052 1400x700x850/900 mm **660,00** 1
- 818053 1600x700x850/900 mm **715,00** 1
- 818054 1800x700x850/900 mm **780,00** 1

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



Meuble bas neutre adossé

- 818055 1200x700x850/900 mm **630,00** 1
- 818056 1400x700x850/900 mm **695,00** 1
- 818057 1600x700x850/900 mm **725,00** 1
- 818058 1800x700x850/900 mm **820,00** 1

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



Kit 4 roulettes

- ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds carrés
818059 **75,00** 1

LE MOBILIER INOX

LES PLONGES & LA ROBINETTERIE



PLONGES ADOSSÉES

TOURNUS EQUIPEMENT

LIVRAISON EN KIT



À partir de **394,00^{HT}**
525660

ESTHÉTIQUE

• Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm pliés, identiques aux tables



INOX AISI 304



À partir de **390,00^{HT}**
818011

Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010 700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **410,00 1**

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **390,00 1**

818014 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **399,00 1**

1 bac droite

818011 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **390,00 1**

818013 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **399,00 1**

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

INOX AISI 304



À partir de **510,00^{HT}**
818019

2 bacs 400x500 mm, 1 égouttoir à droite - 1600x700x900 mm - Sans robinet

525662 Sans étagère **612,00 1**

525684 Avec étagère **684,00 1**

Bac 600x500 mm - Sans étagère, sans robinet

525660 1 bac - 800x700x900 mm **394,00 1**

525661 1 bac - 1 égouttoir à droite 1400x700x900 mm **444,00 1**

525663 2 bacs - 1400x700x900 mm **592,00 1**

525664 2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm **635,00 1**

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525680 1 bac - 800x700x900 mm **439,00 1**

525681 1 bac - 1 égouttoir à droite - 1400x700x900 mm **519,00 1**

525682 2 bacs - 1400x700x900 mm **659,00 1**

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **734,00 1**

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

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

525670 Sans étagère **599,00 1**

525672 Avec étagère **649,00 1**

1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche - 1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère **449,00 1**

525673 Avec étagère **469,00 1**

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

Plonge adossée - 2 bacs égouttoir Sans étagère

818015 Égouttoir droite 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **500,00 1**

818016 Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **500,00 1**

818017 Égouttoir droite 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **559,00 1**

818018 Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **559,00 1**

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **510,00 1**

818020 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **539,00 1**

ROBINETTERIE



TOURNUS EQUIPEMENT



Distributeur de savon en option

PRIX ACCORD FABRICANT

Lave mains à commande fémorale

802430 Cuve 345x245x120 mm **148,00 1**

802431 Distributeur de savon 50 cl **11,50 1**

Acier inox. Livré complet avec dossieret 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.

135,00^{HT}
000008



Lave main à commande fémorale

Cuve 330x230x130 mm Extérieur 400x335x565 mm **000008 135,00 1**

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

217,00^{HT}
998115



LES + PRODUITS

• Mélangeur monotrou
• Tête céramique 1/2 "90°C avec robinet orientable

Douchette avec robinet

1/4 de tour Mélangeur monotrou **998115 217,00 1**

51,00^{HT}
998116



Robinet 1/4 de tour Mélangeur monotrou **998116 51,00 1**

190,00^{HT}
998117



Douchette vaisselle avec mitigeur Mélangeur monotrou à levier unique long **998117 190,00 1**

321,00^{HT}
998114



LES + PRODUITS

• Ressort inox
• Flexible annelé inox avec raccord tournant et renforcement pas ressort
• Fixation inox (tige 250 mm réglable)
• Col de cygne 250 mm
• Tête céramique 90°C ¼ de tour
• Gros débit

Douchette avec mélangeur Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2 **998114 321,00 1**

ACCESSOIRES

EMBALLAGE RENFORCÉ

INOX AISI 430 EN STOCK

PRIX LE PLUS BAS



À partir de **89,00^{HT}**
818075



Étagère pour plonge

818075 700x700 mm **89,00 1**

818076 1200x700 mm **99,00 1**

818077 1400x700 mm **110,00 1**

818078 1600x700 mm **119,00 1**



Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **11,00 1**

000178 Double plonge **13,00 1**

69,00^{HT}
818033

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

818033 69,00 1



LA LAVERIE

LES TABLES & LES CASIERS DE LAVAGE



TABLES AVEC PLAGE ET DOSSERET



À partir de
375,00^{HT}
525508



Table de sortie MAL

Raccordable à droite ou à gauche

- 525508 Longueur 600x600x860 mm **375,00 1**
- 525509 Longueur 1100x600x860 mm **405,00 1**
- 525510 Longueur 1600x600x860 mm **435,00 1**

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.



À partir de
398,00^{HT}
818060



1 bac droite égouttoir avec étagère

- 818060 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **398,00 1**
- 818061 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **480,00 1**
- 818062 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **580,00 1**

1 bac gauche égouttoir avec étagère

- 818063 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **398,00 1**
- 818064 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **480,00 1**
- 818065 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **580,00 1**



À partir de
720,00^{HT}
525500

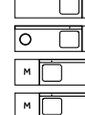


Table d'entrée raccordable avec bac

- 525500 Bac - Raccordable à droite **720,00 1**
- 525502 Bac et TVD - Raccordable à droite **780,00 1**
- 525501 Bac - Raccordable à gauche **720,00 1**
- 525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche **780,00 1**

Table d'entrée raccordable avec bac

- 525504 Bac - Raccordable à droite **800,00 1**
- 525506 Bac et TVD - Raccordable à droite **860,00 1**
- 525505 Bac - Raccordable à gauche **800,00 1**
- 525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche **860,00 1**



Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

ACCESSOIRES



255,00^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **255,00 1**

TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE

À partir de
916,00^{HT}
977325



Traitement anti-calcaire

- 977325 Kit PURITY 1200 Clean 1^{ère} installation **916,00 1**
- Déminéralisation partielle
- 950352 Kit PURITY 1200 Clean extra 1^{ère} installation **935,00 1**
- Déminéralisation totale

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.



CASIERS DE LAVAGE

2,60^{HT}
990160



14,20^{HT}
998164



13,50^{HT}
990161



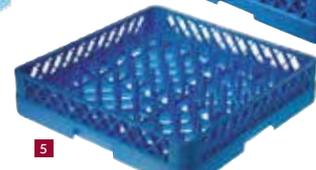
Casiers de lavage

- 1 990160 Panier à couverts 125x125x135 mm **2,60 1**
- 2 998164 Casier à couverts 500x500x100 mm **14,20 1**
- 3 990161 Casier pour plateaux 500x500x100 mm **13,50 1**
- 4 187174 Casier universel 500x500x100 mm **13,80 1**
- 5 990162 Casier à assiettes 500x500x100 mm **11,90 1**

13,80^{HT}
187174



11,90^{HT}
990162



LA LAVERIE

SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE



À partir de
1580,00^{HT}
793523

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique



2670,00^{HT}
793488

- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage
- Hauteur de passage 440 mm

Lave-vaisselle

1 godet pour couverts + 1 panier 500x500 mm
+ 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm
Hauteur passage 330 mm Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 2 cycles 120 et 180 secondes
+ 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono - 5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

793487 Avec pompe de vidange **1755,00 1**

793523 Sans pompe de vidange **1580,00 1**

793485 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent **1859,00 1**

Laveuse frontale avec pompe de vidange. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.



Laveuse à capot

3 cycles de lavage.
Un casier 18 assiettes plates ø 240 mm et un godet à couverts. Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono - 746x877x1549/2026 mm

793488 748x833x1515/1970 mm **2670,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.



LAVE-BATTERIE

3390,00^{HT}
632172

Lave-ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm
Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

632172 **3390,00 1**

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 240", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.



Compatible format 600x400



5465,00^{HT}
630024

1 Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
805x845x1785 mm

630024 **5465,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

2 Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
685x755x1785 mm

130822 **4950,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné auto-nettoyant. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Electropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



4950,00^{HT}
130822

Passage 640 mm
Casier 640x670

Passage 840 mm
Casier 520x580

LES + PRODUITS

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

14500,00^{HT}
130844



Casier
1350x700



Lave-batterie frontal LP31/L-DY
Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V 3/N 50Hz
1535x965x1835 mm

130844 **14500,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Electropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.



LA LAVERIE

LES LAVE-BATTERIE



10900,00^{HT}
130905



OPTION

- Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton



LES + PRODUITS

- Système de lavage haute performance
- Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence
- Porte guillotine et panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine

Lave-batterie UF-M
Puissance 9,4 kW - 17,5 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 1468x870x1880 mm
130905 10900,00 1

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

winterhalter®

LES + PRODUITS

- 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

8890,00^{HT}
975115

NOUVEAU



ecomax plus
by LIBRARY

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
975115 8890,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostop pour des températures garanties.

PRODUITS DE LAVAGE

winterhalter®



119,00^{HT}
130954

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 119,00 1



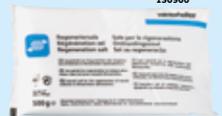
46,90^{HT}
130940

F420e
Détergent liquide
5 L
130940 46,90 1



136,00^{HT}
130952

F865 PLUS
Détergent pour
Lave-ustensiles
25 kg
130952 136,00 1



41,60^{HT}
130960

Sel régénérateur fin 500 g
130960 41,60 1
Sel régénérateur fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.



64,00^{HT}
130955

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 64,00 1



60,00^{HT}
130953

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 60,00 1



LES + PRODUITS

- Performant contre les salissures protéinées et grasses

F865 Plus
Détergent pour ustensiles
aluminium
130952 25 kg 136,00 1

L'HYGIÈNE DU LABORATOIRE

LES ESSENTIELS

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE

RINÇAGE EN MACHINE

7,51^{HT}
006163



pH
11 à 12



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L 7,51 4
006151 Bidon 20 L 32,04 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.

8,06^{HT}
006155



pH
2 à 4



Liquide rinçage machine Pour eau dure

006155 Bidon 5 L 8,06 4

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle. Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle.

LAVAGE MANUEL

LAVAGE EN MACHINE

ENTRETIEN DES MACHINES

3,16^{HT}
006900



11,24^{HT}
006901



Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L 3,16 12
006901 Bidon 5 L 11,24 4

Puissant pouvoir dégraissant. Réservé à un usage professionnel. Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il décolle et dissout les salissures grasses. Doté d'une mousse stable et d'un puissant pouvoir dégraissant, il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

17,77^{HT}
006712



Tablette désinfectante active à basse température

pH 1%
10,2 à 11,2

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide

006712 Seau 3 kg (150 pastilles) 17,77 1
Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

7,76^{HT}
006159



pH 1%
=2



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L 7,76 4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, ...



RÉNOVANT INOX

LES + PRODUITS

- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant



pH
2+



Lustrant inox

006468 Pulvérisateur 750 ml 9,92 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.

LES + PRODUITS

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



pH 1%
2 à 3



Nettoyant inox

006175 Pulvérisateur 750 ml 4,90 6

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

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

4,60^{HT}
006112



pH 1%
7 à 8



Dégraissant désinfectant alimentaire PAE*

006112 Pulvérisateur 750 ml 4,60 12

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Conçu pour le nettoyage et la désinfection toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides...). Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes. S'utilise pour les sols, faïences, tous supports lavables ayant de la matière grasse ou des tâches à éliminer. Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.

4,40^{HT}
006152



pH 6 à 8



Désinfectant sans rinçage*

006152 Pulvérisateur 750 ml 4,40 12

Produit destiné à la 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. Il peut être utilisé pour la désinfection des vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. Peut également s'utiliser en désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.

CANALISATIONS

LES + PRODUITS

- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



pH pur
8 à 10



4,86^{HT}
006129

Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L 4,86 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes, spécialement conçue pour dégrader les matières responsables des odeurs et des colmatages/dépôts dans les canalisations et surfaces des sanitaires. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale. Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément et ses micro-organismes agissent durablement en supprimant les matières responsables des odeurs ou des colmatages.

LES ESSENTIELS



SOLS & SURFACES



Parfum fraise. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.



Composé d'agents nettoyants et de Javel pour une action de nettoyage en profondeur. Détachant puissant, il laisse une agréable odeur de frais.



Parfum mandarine. Détachant multi-surfaces surpuissant : nettoie et détache toutes les surfaces lessivables, meubles, bureaux, mobiliers de jardins, fenêtres, portes, sols, murs, carrelages, tableaux de bord... Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, stylo, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace aussi pour retirer les traces de semelles.



Détergent dégraissant universel concentré qui permet d'éliminer les salissures et graisses les plus tenaces en intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

À partir de
196,91^{HT}
006051



48,64^{HT}
006055

Pistolet anti-choc bleu

006055 48,64 1

Avec coupleur rapide.

À partir de
64,85^{HT}
006052



Tuyau

006052 Tuyau 15 m 64,85 1

006053 Tuyau 20 m 81,31 1

006054 Tuyau 25 m 97,78 1

Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau lavable intégré dans l'ossature. Injecteur Venturi en PP compatible avec la majorité des produits chimiques, facilement démontable. Clapet anti-retour facilement démontable avec bille céramique. Flexible inox. Pression de 2 à 6 bar. Température de travail maximum: +50 °C.

Centrale de dilution Gafic sans pistolet, sans tuyau

006051 Pour 1 produit 196,91 1

006064 Pour 2 produits 253,51 1

Centrale de dilution Gafic avec pistolet

006050 1 produit - tuyau 15 m 269,57 1

006060 2 produits - tuyau 15 m 327,60 1

253,51^{HT}
006064



Centrale 2 produits



Centrale 1 produit

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION



6,33^{HT}
006100



ViTal
PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant

006100 Bidon 5 L 6,33 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.



6,79^{HT}
006167



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L 6,79 4

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol, etc... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



HYGIÈNE GÉNÉRALE



BROSSERIE



Pelle ramasse poussière
007116 Blanc **2,13 1**

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **6,35 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



Support balai Toolflex 990 mm
007120 3 clips - 500 mm **19,61 1**
007158 5 clips - 900 mm **30,07 1**

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..



Clip pour support balai Toolflex
007159 **7,85 1**
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

5,58^{HT}
007061

Balai droit 29 cm - Doux
007061 Blanc **5,58 1**
007060 Rouge **5,58 1**
007059 Vert **6,25 1**
007058 Jaune **5,58 1**
007057 Bleue **5,58 1**

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Doux
007065 Blanc **6,85 1**
007064 Rouge **6,85 1**
007066 Vert **6,85 1**
007063 Jaune **6,85 1**
007062 Bleu **6,85 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Mi-dur
007068 Blanc **6,25 1**
007067 Bleu **6,25 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Mi-dur
007069 Blanc **7,27 1**
007070 Bleu **7,27 1**

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



Brosse à main 21 cm
007110 Blanc **3,33 1**
007109 Rouge **3,33 1**
007108 Vert **3,33 1**
007107 Jaune **3,33 1**
007106 Bleu **3,33 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

Manche 140 cm
007056 Blanc **8,42 1**
Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de
6,15^{HT}
007080



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

Raclette sol 45 cm

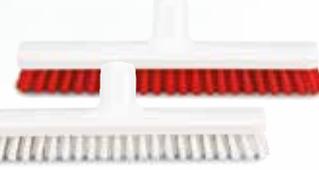
007080 Blanc **6,15 1**
007079 Rouge **6,15 1**
007078 Vert **6,15 1**
007077 Jaune **6,15 1**
007076 Bleu **6,15 1**

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc **7,78 1**
007084 Rouge **7,78 1**
007083 Vert **7,78 1**
007082 Jaune **7,78 1**
007081 Bleu **7,78 1**

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.



Frottoir 30 cm
007075 Blanc **9,14 1**
007074 Rouge **9,14 1**
007073 Vert **9,14 1**
007072 Jaune **9,14 1**
007071 Bleu **9,14 1**

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

LES + PRODUITS

- Tube d'aspiration métal 2 x 0,5 m
- Sac filtrant non tissé
- Filtre nylon lavable (filtre permanent)
- Cuve en PVC
- Système à clips pour prolongation de flexible
- Indice de protection : II

TOP DES VENTES

Aspirateur poussières T7/1
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V
350x310x304 mm
007640 **99,00 1**

Compact et maniable, adapté pour le nettoyage quotidien. Filtre principal renforcé permettant un fonctionnement d'appoint sans sac. Logement pour accessoires. Poids : 5,7 kg.



Filtre papier non tissé T7/1
007641 **17,17 1**

KARCHER

Longueur câble dévidageur **7,5 m**

Longueur flexible **2 m**

ÉPONGES & LAVETTES

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
007132 N°4 - 12x8x3 cm **0,72 10/100**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,28 10/80**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 N°8 - 15x11x4 cm **1,81 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...

Éponge gros travaux Sachet/Carton
007139 14,2x9,2x6 cm **2,11 9/54**
Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...

Éponge tampon vert Sachet/Carton
007137 GM - 13x9x2,2 cm **0,5710/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007138 PM - 11x7x2,2 cm **0,4210/150**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.

Rouleau abrasif longueur 3 m
007143 Blanc - 10 cm **5,10 1**
007144 Vert - 14 cm **3,48 1**
007145 Noir - 14 cm **3,48 1**
Prix unitaire, vendu à l'unité.

Éponge tampon blanc Sachet/Carton
19x3x2,2 cm
007135 Éponge bleue **0,69 10/120**
007136 Éponge rose **0,69 10/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.

Tampon à récurer Carton
25x11,5x2 cm
007123 Noir - Très abrasif **12,65 10**
007126 Vert - Abrasif **12,65 10**
007124 Blanc - Peu abrasif **12,65 10**
Prix unitaire, vendu par carton de 10.

Colis de 10. Tampon abrasif pour mono-brosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.



Lavette Micro Tuff Sachet/Carton
36x36 cm
007506 Bleu **14,23 5/20**
007504 Rouge **14,23 5/20**
007507 Jaune **14,23 5/20**
007508 Vert **14,23 5/20**
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



Lavette PVA Micro Sachet/Carton
38x35 cm
007509 Bleu **12,78 5/20**
007505 Rouge **12,78 5/20**
007510 Jaune **12,78 5/20**
007511 Vert **12,78 5/20**
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre tricotée. 70% polyester, 30% polyamide, 290 g/m². Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.



Carré microfibre 40x40 cm Sachet/Carton
007147 Bleu **3,80 5/100**
007149 Rose **3,80 5/100**
007148 Jaune **3,80 5/100**
007150 Vert **3,80 5/100**
Prix du sachet de 5, carton de 100.

100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



Lavette super Sachet/Carton
50x35 cm
007350 Bleu **3,91 25/150**
007351 Rouge **3,91 25/150**
007352 Jaune **3,91 25/150**
007353 Vert **3,91 25/150**
007354 Blanc **3,91 25/150**

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25. 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



Lavette extra Sachet/Carton
50x35 cm
007151 Bleu **4,12 25/150**
007152 Rose **4,12 25/150**
007153 Jaune **4,12 25/150**
007154 Vert **4,12 25/150**
007155 Blanc **4,12 25/150**
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

Non tissée, 80 g/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.



COLLECTE DES DÉCHETS

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	9,60
006601	Sac	10	HD	Blanc	Étoile	10	40x45	1000	14,10
006602	Sac	20	HD	Blanc	Étoile	11	45x45	1000	15,60
006603	Sac	20	HD	Noir	Étoile	11	45x45	1000	15,60
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	10,80
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	12,00
006606	Sac corbeille	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	8,95
006607	Sac	30	HD	Transparent	Étoile	11	50x65	500	12,00
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	23,00
006609	Sac	100	HD	Noir	Étoile	18	82x87	500	35,75
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	40,00

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	BD	Noir	25	50x65	500	18,15
006631	Sac	30	BD	Blanc	25	50x65	500	25,00
006632	Sac	50	BD	Noir	27	68x75	250	14,80
006633	Sac	100	BD	Noir	27	82x85	200	16,70
006654	Sac	100	BD	Noir	30	82x85	200	17,00
006635	Sac	100	BD	Noir	40	82x85	200	21,60
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	23,80
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	21,10
006638	Sac	110	BD	Noir	40	70x105	200	20,45
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	25,35
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	30,70
006642	Sac	130	BD	Noir	40	80x115	100	12,85
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	18,50
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	22,70
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	21,00
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	25,30
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	18,95
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	19,10
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	23,50
006672	Housse	660	BD	Noir	30	193x150	50	23,80



TOP QUALITÉ ★

À partir de **38,50^{HT}**
140780

Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc

140780	45 L 410x390x600 mm	38,50
140784	90 L 500x410x820 mm	55,90



À partir de **7,95^{HT}**
914713

Poubelle - Plastique à pédale

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	7,95	1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	10,50	1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	15,80	1

Poubelle avec pédale et seuil intérieur plastique.



À partir de **144,70^{HT}**
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - Inox

816736	50 L ø 390x600 mm	144,701
816737	100 L ø 475x720 mm	179,241



À partir de **94,00^{HT}**
140769

Collecroule caréné Avec pédale et couvercle

140763	Inox - 110 L - 466x366x970 mm	162,00
140765	Blanc - 110 L - 466x366x970 mm	122,00
140767	Inox - 70 L - 466x366x730 mm	140,00
140769	Blanc - 70 L - 466x366x730 mm	94,00

Construction inox ou métal peint. Collecroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



13,50^{HT}
809203

Poubelle d'extérieur 75 L - Noir Polyéthylène grande résistance
809203 ø 465x640 mm **13,501**

MODÈLE PRO



96,00^{HT}
981200

Gilac

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur

- 981200 Blanc 96,00 1
- 981201 Bleu 96,00 1

Existe en vert, rouge et jaune.



DEMANDEZ L'ORIGINAL!



TOP QUALITÉ

Collecroule mobile avec pédale et couvercle

- 961040 100 L - Blanc 94,00 1
 - 961041 100 L - Inox 156,00 1
- Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture, 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



107,00^{HT}
142018

Conteneur à pédale et couvercle 500x400x790 mm

- 142018 90 L 107,00 1

Polyéthylène blanc. Pédale et rouleur de stabilisation à l'arrière. Idéale pour le domaine de la restauration. Ouverture sans contact de la main. Fermeture automatique du couvercle. Angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Équipé de 2 roulettes arrière.



INOX 18/10

93,00^{HT}
959999

Pince sac inox - Sac 110 L 560x435x940 mm

- 959999 93,00 1
- Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

148,00^{HT}
816738



PRIX LE PLUS BAS

INOX 18/10

Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø 475x850 mm

- 816738 148,00 1

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

LES DÉINSECTISEURS

OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES



69,00^{HT}
961246

Désinsectiseur FlyinBox

- 961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg 69,00 1
- 961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg 84,00 1

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360°C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



84,00^{HT}
961247



À partir de **45,12^{HT}**
961248

Désinsectiseur Iglu

1x20 W - 230 V mono - 1,2 kg - Pour 50 m²

- 961248 Blanc 45,12 1
- 961249 Noir 45,12 1

Plaque de glu

Pour désinsectiseur Iglu

- 961255 Lot de 6 8,42 1

Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.



Autres couleurs disponibles : nous consulter

Idéal pour les laboratoires

Désinsectiseur AGR 40 à glu

Protection IP21/IP54 - 220 V mono 760x190x100mm

- 961260 136,84 1

Tue insectes mural inox 304. Pour une superficie de 120 m². Entretien : remplacement des tubes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...



136,84^{HT}
961260

