



1965
GAFIC

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES

DES PRIX BAS DU CHOIX, DE LA QUALITÉ & DU STOCK



PLANCHE
MEKKANO

11,75^{HT}
065282

VERRE
VINA
JULIETTE

1,60^{HT}
630713

À partir de
1,10^{HT}
543638

COUVERTS
SIGNUM MARTELÉ



PROMOTION

VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2021

idéal



CUISINE PARTAGÉE &
VENTE À EMPORTER

Produisez en moins
de 15 minutes

Produits conformes aux débits exigés
par les plateformes de distribution

FAUTEUIL Fado

49,00^{HT}
010002



FOURNEAU 4 feux gaz

PLAQUE À SNACKER
électrique

FRITEUSE TURBOFRIT
électrique

À partir de
2899,00^{HT}
985547



540,00^{HT}
632851

FRITEUSE 10 L
électrique

ARMOIRE
À BOISSON
positive
0° à +10°C



1350,00^{HT}
093302

PINCE SAC INOX 110 L



93,00^{HT}
859999

18,50^{HT}
006644

SAC 130 L (x100)



2,50^{HT}
006380

GEL hydroalcolique



5,22^{HT}
006925

DÉCAPANT plancha

G Votre
expert



www.gafic1965.com



BAR À TAPAS

finger food

UNE GAMME MODULABLE QUI S'ADAPTE À TOUTES VOS THÉMATIQUES !

Jouez avec les planches en bois pour en faire un **café gourmand**, une **dégustation de vin** ou plus simplement de **petites bouchées**. Utilisez les assiettes pour servir des **burgers**, de la **charcuterie**, du **fromage** ou d'autres mets. Les rapiers sont la solution parfaite pour présenter toutes vos **sauces**, **accompagnements** et **tapas**.



11,75^{HT}
065282



Planche individuelle avec une encoche au verso pour recevoir un verre ou une tasse.

12,80^{HT}
065283

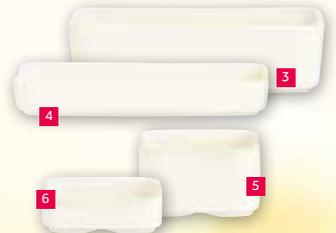


Planche à partager Recto/Verso. Pouvant contenir les rapiers Mekkano de différentes tailles et formes, ainsi que les assiettes Mekkano.

Mekkano

1	065280	Assiette rectangulaire 31x16 cm	5,60	24
2	065281	Assiette carrée 24x24 cm	5,60	24
3	065285	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme haute 28 cl	2,60	24
4	065284	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme basse 9,5 cl	2,30	24
5	065287	Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme haute 13 cl	2,20	24
6	065286	Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme basse 4,5 cl	2,00	24
7	065282	Planche individuelle bois - 45x11,8 cm	11,75	6
8	065283	Planche à partager bois - 39,5x19 cm	12,80	6

ARCOROC



TAKE-IT

Porcelaine hôtelière



À partir de
1,35^{HT}
047105

PRIX ATTRACTIFS

IDÉAL POUR PRÉSENTER
DES TAPAS, CARPACCIO, DESSERTS ETC...



Take-it

047104	Assiette plate 21x22/28 cm avec anse	4,10	6
047103	Assiette plate 18x23/28,5 cm avec anse	3,45	6
047102	Assiette plate 17x17/22 cm avec anse	2,80	6
047101	Assiette plate 14x14,5/18,5 cm avec anse	1,75	6
047105	Bol 11x10/13 cm	1,35	6



À partir de
17,50^{HT}
096505

ARCOS

096396	37,7x27,7 cm	22,00	1
096505	33x23 cm	17,50	1

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



À partir de
6,10^{HT}
001373



Planche bambou avec poignée

990169	Ronde 38,5x28x1,5 cm ardoise ø 25 cm	15,00	1
001373	Rectangulaire 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm	6,10	1
001374	Rectangulaire 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm	10,80	1

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé.

MOMENTS

de partage



À partir de
4,10^{HT}
889903

Ardoise de présentation

889901	GN1/1 - 53x32,5 cm	8,25	1
889902	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	4,40	1
889903	30x30 cm	4,10	1

Ardoise de présentation alimentaire.



5,95^{HT}
889900

Qualité Artisanale
Française



Ardoise naturelle
32x22 cm

889900 5,95 6

Ardoise de présentation alimentaire.



À partir de
8,50^{HT}
630127

Mini palette de présentation

630127	20x12 cm	8,50	1
630128	30x20 cm	10,00	1
630129	40x15 cm	12,90	1



Planche de présentation

630215 60x15x1,5 cm 15,90 1

Planche de présentation en bois d'acacia. Ne passe pas au lave-vaisselle.



27,95^{HT}
001549

Planche de présentation
76x22x1,8 cm

001549 27,95 1

Planche avec poignée en bois d'acacia. Ne passe pas au lave-vaisselle.



11,85^{HT}
501581

FIBRE DE BAMBOU
ÉCOLOGIQUE

6,40^{HT}
501583

Planche de présentation

501581	40x30x1,2 cm	11,85	1
501582	35x25x0,8 cm	9,10	1
501583	28x20x0,8 cm	6,40	1

Planche en bambou, bords arrondis. Ne passe pas au lave-vaisselle.



23,05^{HT}
001555

Planche de présentation et roulette à pizza

001555 43,5x32,5x1,4 cm 23,05 1

Planche en acacia pour pizza ø32 cm. Ne passe pas au lave-vaisselle.



16,75^{HT}
001508

Planche de présentation

001508 35x24,5x1,5 cm 16,75 1

Planche avec poignée en bois d'acacia. Ne passe pas au lave-vaisselle.



À partir de
6,90^{HT}
889942

Planche à servir - noire

889942	32,5x15 cm	6,90	1
889943	32,5x25 cm	12,90	1

Planche avec poignée ergonomique ! Fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

COUP DE CŒUR



Fumoir pour aliments

- 113486 Fumoir « Instant » **44,50 1**
- 113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm **25,00 1**
- 911256 Sciure de bois - parfum orange - 100 g **5,00 1**

Pour fumer tous types d'aliments (viandes, poissons, fromages, etc...) Confère aux plats un arôme unique. Idéal pour présenter et apporte une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.



3,95^{HT}
041703

Coupelle conique martelée
041703 ø7x10,5 cm **3,95 12**
Matière inox



3,30^{HT}
630141

ARCOROC
Flandre - porcelaine
30 cl - 9x9,9 cm

630141 3,30 24

Contenant avec un bord plat.



Mini panier
12x10x9 cm
630260 6,40 1
Couleur cuivrée



5,10^{HT}
087232

Mini panier
Poignée 10 cm
10x8,5x6 cm
087232 5,10 1



Papier alimentaire - 31x31 cm
630239 Beige naturel «Times» **22,00 1**
630236 Carreaux rouge/blanc **22,00 1**
Papier alimentaire - 31x43 cm
Beige naturel «Times»
909422 **12,00 500/2000**
Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Prix au paquet de 500.



1,00^{HT}
988354

Seau de présentation inox
988355 10,2x7,7x9 cm **1,95 1**
988354 7x5x5,5 cm **1,00 1**

Idéal pour présentation des frites, gressins, etc...



Papier alimentaire

Sachet pour cornet à frites
décor journal - 18x18 cm
087231 99,00 1
Carton de 2000



9,40^{HT}
041623

Caisse à burger
041623 30x21x7 cm **9,40 1**

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



Be bag - porcelaine **ARCOROC**
630003 20 cl - ø7,9x8 cm **2,90 24**
630139 30 cl - ø8,7x8,7 cm **3,20 24**



Cornet à frites
1 630237 ø17,5x15 cm **8,50 6**
2 631031 ø18x17,5 cm **7,00 6**
Acier noir



7,20^{HT}
087230

Support cornet à frites
ø10,5x15,5 cm
inox 18/10
087230 7,20 12



Panier de présentation en bois de hêtre
13x17x9 cm
501653 13,30 1



Pot à sauce - inox
041622 9 cl **1,98 1**
041621 14,5 cl **2,50 1**



Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **1,4024**
630316 Taupe **1,4024**
630318 Noir **1,4024**
630317 Rouge **1,4024**



Fourchette à cocktail
105812 **2,25 12**



Set Tapas - 3 coupelles + plateau
Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm
Plateau polypropylène noir
063265 30,2x9,7x3,7 cm **5,9012**



Corbeille - bois de hêtre
501654 17x17x7 cm **9,60 1**
501655 21x21x7 cm **12,10 1**
501656 24x16x7 cm **11,45 1**

À partir de **0,80^{HT}**
630230



Ramequin céramique
630230 ø8,95x2,9 cm **0,80 42**
630231 ø11,5x2,5 cm **0,90 44**
Émailé à l'intérieur

LES SPÉCIALITÉS

LA PIZZA



ARCOROC
Assiette à pizza - Intensity bone
903659 ø 32 cm **2,97 12**
Assiette en verre



Assiette à pizza
919050 ø 32 cm **5,60 6**
Porcelaine hôtelière



Planche de présentation et roulette à pizza
001555 43,5x32,5x1,4 cm **23,05 1**
Planche en acacia pour pizza ø32 cm.



2,26^{HT}
999907



1,80^{HT}
631211

**ULTRA LÉGÈRE
& RÉSISTANTE**

Assiette à pizza Ronda
ø 33 cm
631211 **1,80 6**
Assiette en opal



3,40^{HT}
064351

EXTRA RÉSISTANT

Assiette à pizza - Horizon plate
064351 ø 27 cm **3,40 12**
064369 ø 30,5 cm **3,90 6**
Porcelaine hôtelière



FRANCE

salon émaillés

ne raye pas

5 ANS GARANTIE

5 ANS GARANTIE



15,85^{HT}
516200

Planche de dégustation pour pizza
516200 ø 30 cm - bois **15,85 1**
Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizza. Un design simple et moderne. Passe au lave-vaisselle.



Assiette à pizza Napoli
630409 ø 33 cm - blanc **3,14 6**
999907 ø 31 cm - blanc **2,26 6**
630413 ø 31 cm - gris **5,60 6**
Porcelaine hôtelière



Ellipsis - couteau à pizza/steak eternum
630213 Lg 22,3 cm - boîte de 12 **2,20 12**



Panière à pain
3 couleurs
001460 **14,90 1**



Huilier 40 cl - avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm
033123 **4,70 12**



Huilier 25 cl
7,4x5 cm
030171 **3,90 6**



Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm **1,54 12**
Prix unitaire, vendu par 12



Jumbo - couteau à pizza/steak
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,08 12**

ACCESSOIRES

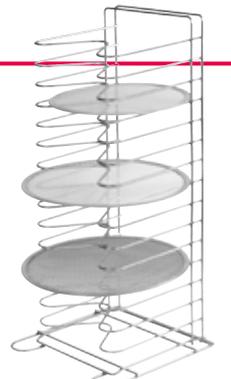


Roulette à pizza - ø 10 cm
094081 Inox 24 cm **3,90 1**

Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm
097124 **6,90 1**

Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 **7,50 1**

Grille aluminium
086956 ø 20 cm **4,25 1**
086924 ø 30 cm **6,00 1**
086925 ø 33 cm **6,50 1**
086927 ø 40 cm **7,83 1**
086958 40x60 cm **19,00 1**



Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 **55,00 1**

Roulette à pizza
Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 **7,57 1**

Roulette à pizza crantée
de pré-coupage
086959 **31,50 1**

Spatule inox
9,5 cm
630243 **11,60 1**

Support mural 2 pelles
Aluminium anodisé
086947 **18,50 1**

28,00^{HT}
086161

28,00^{HT}
987000

POUR LES PRO

Pelle à pizza

- 086955 Petite pelle ø 20 cm pour bois renforcée inox - manche 1,5 m **49,50 1**
- 086942 Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m **69,90 1**
- 086161 Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m **28,00 1**
- 987000 Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m **28,00 1**
- 086900 Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 1,5 m **98,00 1**
- 086954 Pelle carrée 33x33 cm - aluminium anodisé - pleine - manche 1,5 m **58,00 1**
- 086953 Pelle rectangulaire 23x40 cm - aluminium anodisé - perforée - manche 60 cm **84,00 1**
- 086951 Pelle carrée 33x33 cm - aluminium - perforée manche démontable 1,5 m **99,00 1**

Manche démontable

Brosse pour four et grill
poils en acier inox
630241 **19,60 1**

Brosse pour four
086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m **55,00 1**

LES SPÉCIALITÉS

LES ACCESSOIRES À SPÉCIALITÉS



Plateau fruits de mer

- 051017 Plateau inox ø 42 cm **11,00** 1
 042600 Support plateau inox
 Hauteur 20 cm **4,80** 1
 Haut ø20 cm / Bas ø25 cm



Protection pour ouverture des huîtres - silicone
 630223 15x11 cm **4,80** 1



Marmite à moules

- 632640 Noir - sans inscription **5,40** 6
 632641 Noir - avec inscription **5,90** 6
 632622 Rouge - avec inscription **6,50** 6



- Terrine à foie gras porcelaine
 044236 17x12x10,3 cm - 600 g **4,90** 1
 Presse à foie gras céramique
 044237 14x9 cm **1,10** 1



Curette à homard inox
 Paquet de 12
 042100 **0,36** 1

Pique bigorneaux
 Boîte de 12
 044346 **0,15** 1



- Gants cotte de mailles - ambidextre
 9 - 083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) **69,00** 1
 10 - 083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) **69,00** 1



- Moufle de protection
 630172 Pour droitier **11,20** 1
 630173 Pour gaucher **11,20** 1



Terrine céramique avec presse - cerise
 Galantine 1,1 L - Lg 28 cm
 913783 **44,50** 1

- Pincettes casse-homard
 1 - 912278 Inox 18/10 - Lg 19 cm **9,40** 1
 2 - 085052 Pince Cracky **3,00** 1

Ramequin à sauce en mélamine blanc
 041704 5,5 cl **1,00** 12



Couteau à huîtres
 Lancette à mitre
 Bubinga 7 cm
 090754 **3,25** 1



Ergonomique
 Couteau à huîtres
 Lancette dune 5 cm Bleu
 095060 **5,60** 1



- Pot à sauce - mélamine
 7 cl - ø6,5x4 cm
 630315 Blanc **1,40** 24
 630316 Taupe **1,40** 24
 630318 Noir **1,40** 24
 630317 Rouge **1,40** 24



Fourchette à huître - inox
 Boîte de 12
 041822 **0,31** 1



3 EN 1!
 Cuillère, fourchette, couteau
 Cuillère à dents Tam-Tam - inox
 630268 **0,20** 12



Fourchette à escargots inox
 Modèle uni - Lot de 12
 041821 **0,35** 1
 Prix unitaire



- Plat à escargots inox
 041010 6 trous - 14,5x16,5 cm **3,50** 1
 041011 12 trous - 20x23 cm **4,00** 1



Rince doigt «Feel Green»
 Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
 909429 **33,75** 320/1280
 100% flushable. Boîte distributrice de 320.
 Prix au sachet, vendu par carton



Pince à escargots
 630006 16x6 cm **2,30** 1
 Finition brillant. Ressort fil ø2,5 mm



Rince doigts
 Carton de 1000
 914767 **19,80** 1

LES VIANDES GRILLÉES



Pierre à griller
 26,5x35,5x13,5 cm - 25x25x3 cm
 087148 **65,00** 1
 Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)



Planchetta socle métal
 087252 34,5x22x10 cm **137,00** 1

Cuisson de viande, poisson, fruits ou légumes sur une plaque en acier émaillé. Pour 2 personnes. Chauffe rapide par les brûleurs : 10 mn. Livré avec 2 brûleurs (alcool gélifié). Alcool non fourni.



- Pique à brochette inox
 12 piques
 096386 25 cm **0,36** 1
 096861 30 cm **0,40** 1
 Prix unitaire. Lot de 12.
 Porte-brochettes
 Mat fer forgé - plateau bois 31x27x43 cm
 087238 **49,95** 1
 Vendu seul.



Gel de chauffe
 Seau de 4 kg
 980702 **17,00** 4

Alcool gélifié éthanol
 Flacon 1 L
 042702 **4,95** 12

LA VAISSELLE

LES INDIVIDUELS



2,20^{HT}
063297

Soupière 45 cl - tête de lion - porcelaine
063297 13x11,8x7,3 cm **2,20 4**



Soup bar **ARCOROC**
065289 Bol à consommé 50 cl **1,69 12**
065290 Couverture ø 12,5 cm **1,00 12**



Maintien
parfaitement le
chaud ou le froid !

5,15^{HT}
047027

Thermic glass - cocotte 1 anse
047027 25 cl - ø 11,3 x 4,5 cm **5,15 1**
Prix unitaire. Boîte de 2.

À partir de
9,40^{HT}
911356

13,50^{HT}
990165



Faitout ovale
25 cl - 17,5x12,5 cm
990165 **13,50 1**

Faitout rond
20 cl - ø 12x3 cm
990166 **10,00 1**

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



4,32^{HT}
044476

artis
C'est de l'art

Cassolette noire couvercle blanc
70 cl - ø 20x15,5 cm
044476 **4,32 6**
Porcelaine

À partir de
11,90^{HT}
912310

**Ultra
légère !**



Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir
912310 Rond 25 cl - ø 10 cm **11,90 1**
912312 Rond 90 cl - ø 14 cm **19,90 1**
912311 Ovale 25 cl - 12x8,5 cm **14,90 1**

Plat magma - fonte d'acier brute

911356 Rond ø 12 cm - avec plateau bois **9,40 1**
911357 Rond ø 15 cm - avec plateau bois **12,80 1**
911358 Oval 15x10 cm - avec plateau bois **9,50 1**
911359 Oval 17x12 cm - avec plateau bois **13,90 1**
911381 Oval 21,7x15 cm - sans plateau bois **12,50 1**

Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Très léger. Ne passe pas au lave-vaisselle, bien sécher après lavage.

LA VAISSELLE

LES SPÉCIALITÉS

PÂTES & RISOTTO

6,00^{HT}
521819



Options

521819 Assiette creuse carrée 30 cm ~~7,50~~ 6,00 6

BAUSCHER

8,00^{HT}
525530



Pleasure
Assiette creuse carrée 26x26 cm
525530 ~~9,50~~ 8,00 6

BAUSCHER



Intensity bone
Assiette wok ø 28,5 cm
031680 3,40 24

Zenix
ARCOROC

3,40^{HT}
031680

3,50^{HT}
010404



Assiette à pâtes
Creuse ø 26 cm
010404 3,50 6
Assiette empilable en porcelaine.

5,10^{HT}
006561



Élégance
Assiette creuse ø 30 cm
bassin ø 21,5 cm
006561 5,10 6
Porcelaine hôtelière

4,50^{HT}
065217



Tendency
Assiette creuse ø 28 cm
065217 4,50 12

ARCOROC

5,80^{HT}
160683



Galice - porcelaine hôtelière
Assiette creuse grande aile n°3
ø26,5 mm - bassin ø10,6 cm
160683 5,80 6
Porcelaine hôtelière

5,90^{HT}
063291



IDÉAL POUR LES PÂTES & SALADES REPAS!

SILLONS RÉGULIERS!



Pasta Bowl
Bol à pâtes ø 21 cm
044154 3,90 12

artis

Assiette à pâtes
Creuse - ø 28 cm
063291 5,90 18



3,40^{HT}
065219

Assiette à risotto - Intensity **ARCOROC**
065219 ø 29 cm - Bassin ø 14,3 cm 3,40 6

WOK, COUSCOUS & SALADES REPAS



Evolution **ARCOROC**
Assiette creuse noire ø 26 cm
631151 2,60 24
Assiette en opal

3,06^{HT}
999912



Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 3,06 6

3,96^{HT}
064368



Horizon n°2
Assiette creuse ø 26 cm
064368 3,96 6

Saïteguemines

5,45^{HT}
044473



Forme wok

6,25^{HT}
044472

Assiette forme wok - ø 28 cm
044472 Gris / Taupe 6,25 3
044473 Blanc 5,45 3

artis

STEAK & BURGER



SPÉCIALEMENT CONÇUE
POUR RÉDUIRE LES TMS

1,60^{HT}
631152

ASSIETTE EN OPAL
ULTRA LÉGÈRE



6,50^{HT}
063245

Evolution **ARCOROC**
Rectangulaire 28x23 cm
631153 Blanc 1,60 12
631152 Noir 1,60 12



Planche à rigole
Noir - 33x23 cm
630151 19,90 1

Planche à rigole en
résine avec patins
anti-dérapants.
Passe au lave-
vaisselle.



Ramequin à sauce
en mélamine blanc
041704 5,5 cl 1,00 12



Plat rectangulaire
36x20 cm
063245 6,50 18

Coupelle Goutte d'eau
063271 5,5 cl 1,30 12



4,86^{HT}
044471

Plat rectangulaire 33x23 cm
044470 Gris 5,80 4
044471 Blanc 4,86 4



6,50^{HT}
063266

Plat à entrecôte
063266 34x24 cm 6,50 12

2,72^{HT}
999906



Assiette à steak Tivoli
999906 ø 30,5x28,5 cm 2,72 12



3,20^{HT}
065407



Assiette à steak
065407 28,5x25,5 cm 3,20 6



MEKKANO

UNE GAMME MODULABLE QUI S'ADAPTE
À TOUTES VOS THÉMATIQUES !

ARCOROC
1 065280 Assiette rectangulaire 31x16 cm 5,60 24
2 065281 Assiette carrée 24x24 cm 5,60 24

Evolution **ARCOROC**
631150 Assiette à steak noire 30x26 cm 2,60 12
Assiette en opal



Bruxelles



Madrid



Rome

4,50^{HT}
043312

Art contemporain

043312 Assiette plate Rome - 43x27 cm ~~8,50~~ 4,50 2
043311 Assiette plate Bruxelles 40x24,5 cm ~~8,50~~ 4,50 2
043313 Assiette plate Madrid - 35,5x24 cm ~~8,50~~ 4,50 2
043310 Assiette plate New York 36x24,5 cm ~~8,50~~ 4,50 2

Porcelaine hôtelière. Prix unitaire, vendu par 2.

OFFRE
EXCEPTIONNELLE

PRIX
ACCORD
FABRICANT



New York

4,50^{HT}
043310

SALADE

4,92^{HT}
047100

Assiette inclinée
Assiette creuse ø 30 cm
047100 4,92 6
Porcelaine hôtelière



Saladier creux incliné
630069 ø 23x10 cm 4,90 6
Idéal pour présenter vos salades repas.

Idéal pour présenter
vos accompagnements



TOP
QUALITÉ
★
Bol incliné
18x18x8,4 cm
063296 4,90 4

LA VAISSELLE

LES ASSIETTES

VISTA ALEGRE
1824

PERLA
Porcelaine

Gamme
complète

À partir de
3,00^{HT}
050155

UTOPIA
Porcelaine

À partir de
5,50^{HT}
050132

TOP
QUALITÉ
★

Perla

050150	Assiette plate ø 29,5 cm	5,20	4
050151	Assiette plate ø 27 cm	5,00	12
050152	Assiette plate ø 25 cm	4,70	12
049149	Assiette à pâtes ø 24 cm	5,00	12
050153	Assiette creuse ø 24 cm	4,50	12
050154	Assiette à dessert ø 21 cm	3,90	12
050155	Assiette à pain ø 17 cm	3,00	12

050156	Bol à céréales ø 12 cm	4,90	6
050157	Paire tasse café 9 cl	4,60	6
050158	Paire tasse thé 20 cl	5,90	6
050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	6,80	6
050160	Théière 40 cl	12,50	1
050161	Cafetière 40 cl	12,50	1

Utopia

050130	Assiette plate ø 29 cm	6,95	4
050134	Assiette plate ø 27 cm	6,74	4
050131	Assiette creuse petit bassin ø 27 cm	6,95	6
050133	Assiette creuse grand bassin ø 28 cm	6,95	4
050132	Assiette à dessert ø 23 cm	5,50	4

ÉMULSION BALSAMIQUE

Porcelaine hôtelière vitrifiée



PRIX EN
BAISSE



Émulsion balsamique

1	064848	Plat rectangulaire 32x20 cm	14,90	10	4	064847	Assiette calotte ø 21 cm	7,50	10
2	064842	Assiette présentation ø 31 cm	12,60	5	5	064845	Assiette plate ø 20,5 cm	6,90	10
3	064843	Assiette plate ø 27 cm	8,50	10	6	064846	Assiette plate ø 15 cm	5,15	10
	064844	Assiette plate ø 24 cm	7,35	10	7	064850	Bol pyro 30 cl	5,20	10
						064851	Bol pyro 20 cl	4,60	10

Autres coloris sur commande.

INOA
Porcelaine Hôtelière

À partir de
3,50^{HT}
044286



artis

TOP
QUALITÉ
★

Inoa

044285	Assiette plate 33,2x28,3 cm	9,70	12
044284	Assiette plate 28x24 cm	6,40	12
044283	Assiette plate 24x19 cm	4,40	12
044282	Assiette creuse 22x23 cm	6,30	12
044281	Coupelle -16,5x14,2 cm	3,70	6
044286	Tasse à café + soucoupe 8,5x6,5 cm	3,50	12

YAYOI
Porcelaine mate

cookplay

Parfaitement adapté
pour vos amuse-bouche
entrées, garnitures ou sauces
laissez parler votre créativité

Yayoi - noir mat

631157	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	13,50	4
010254	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	11,50	4
010255	Assiette creuse - 19x16x4 cm	7,60	4
010256	Assiette plate - 14x11x3 cm	5,00	4
010257	Coupelle - 10x6x3,5 cm	4,10	4

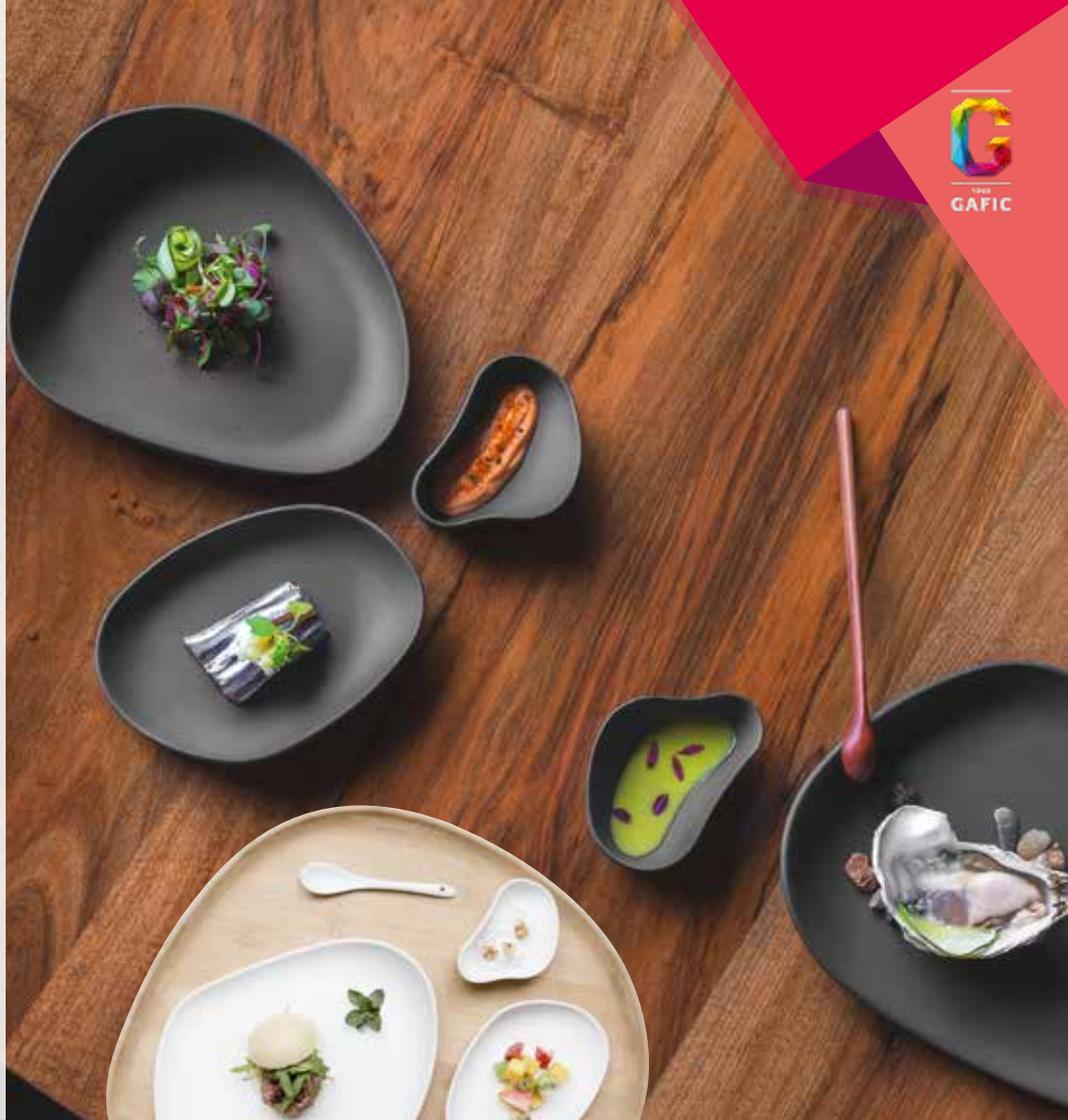
Yayoi - plateau bambou

010258	43x36x2,5 cm	31,50	1
--------	--------------	--------------	---

Yayoi - blanc mat

631156	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	12,20	4
010250	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	10,50	4
010251	Assiette creuse - 19x16x4 cm	6,90	4
010252	Assiette plate - 14x11x3 cm	4,60	4
010253	Coupelle - 10x6x3,5 cm	3,70	4

Yayoi blanc : existe également en blanc brillant : nous consulter.



13,20^{HT}
630162

DESIGN CONTEMPORAIN
Appréciez son volume
et sa texture unique

13,20^{HT}
630163

cookplay
SHELL LINE
Porcelaine mate

Shell line creuse - 21,5x22,5x10 cm		Shell line plate - 27,5x28,5x2,5 cm	
630163*	Assiette blanc mat	13,20	4
630165	Assiette noir mat	14,50	4
630162*	Assiette blanc mat	13,20	4
630164	Assiette noir mat	14,50	4

* Existe également en blanc brillant : nous consulter.

PERSPECTIVE

Porcelaine Hôtelière

À partir de
1,90^{HT}
064840



Perspective

064831	Assiette plate ø 27 cm - fond plein	4,80 12
064832	Assiette plate ø 27 cm - bassin	4,80 12
064833	Assiette plate ø 24 cm - bassin	4,00 12
064834	Assiette plate ø 20,5 cm - bassin	3,30 12
064835	Assiette plate ø 15 cm - fond plein	2,80 12
915314	Tasse thé 19 cl	2,65 12
064838	Soucoupe thé ø 17 cm	2,00 12
064840	Soucoupe café ø 13 cm	1,90 12

Fond plein : relief sur toute l'assiette. Bassin : relief uniquement sur le bassin de l'assiette.

VANCOUVER

Porcelaine Hôtelière

2,46^{HT}
063252



Vancouver

063241	Assiette plate rectangulaire 30x20 cm	4,90 12
063240	Assiette plate rectangulaire 30,5x17,5 cm	4,50 12
063250	Assiette plate rectangulaire 27,5x11 cm	2,90 12
063238	Assiette plate carrée 27x27 cm	4,60 12
063248	Assiette plate carrée 21x21 cm	2,90 12
063242	Assiette plate carrée creuse 20x20 cm	4,90 12
063252	Tasse café 9 cl + soucoupe	2,46 12



À partir de
2,90^{HT}
063248

PRIX EN BAISSÉ

4,60^{HT}
044274

MOANA

Porcelaine Hôtelière



Moana

044273	Assiette plate rectangulaire -36,2x22,9 cm	9,10 12
044272	Assiette plate -26,8x26,8 cm	6,70 12
044271	Assiette plate -20x20 cm	3,90 12
044270	Assiette creuse -20,1x20,1 cm	4,80 12
044274	Coupelle -15,9x14,6 cm	4,60 12
044275	Tasse à café et soucoupe - 11,6x9,1 cm	3,50 12



3,90^{HT}
044271

TAINA

Porcelaine Hôtelière

À partir de
2,20^{HT}
044279



TOP QUALITÉ

Taina

044278	Assiette plate rectangulaire -29,2x24,2 cm	7,20 12
044277	Assiette plate rectangulaire -21,5x17,8 cm	3,90 12
044276	Assiette creuse rectangulaire -22,5x18,5 cm	5,95 12
044279	Coupelle -12,5x10,3 cm	2,20 12
044280	Tasse à café + soucoupe - 9,5x6,8x5 cm	3,50 12



Avec ses contrastes de matières, Bali offre un effet de lumière unique à chaque pièce. Bassin émaillé gris, aile ou contour mat taupe, cette collection aux couleurs et formes naturelles révélera l'authenticité de votre table.

BALI

Porcelaine



Plat à oreilles



Coupelle



Plat rectangulaire



Bali

044466	Assiette risotto ø 28,5 cm - Gris / Taupe	7,10	4
044463	Assiette plate ø 28 cm - Gris / Taupe	5,20	4
044462	Assiette plate ø 25,5 cm - Gris / Taupe	4,90	4
044461	Assiette plate ø 21 cm - Gris / Taupe	3,25	6
044460	Assiette plate ø 16 cm - Gris / Taupe	1,90	6
044470	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Gris	5,80	4
044471	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Blanc	4,86	4
044468	Plat à oreilles ø 27 cm - Gris / Taupe	5,50	4
044467	Plat à oreilles ø 22,5 cm - Gris / Taupe	4,10	6
044465	Assiette creuse ø 24,5 cm - Gris / Taupe	5,20	4
044464	Assiette creuse ø 19 cm - Gris / Taupe	3,60	6
044469	Coupelle ovale 22 cl - 11,3x10,2 cm - Gris / Taupe	1,90	6
044474	Pot 12 cl - ø 6x6,5 cm - Gris / Taupe	1,50	6

À partir de **1,50^{HT}**
044474



Strilles régulières

Assiette creuse

Assiette plate

7,10^{HT}
044466



Fond émaillé, aile mat

Assiette à pâtes/risotto

GRAND SIÈCLE

Porcelaine hôtelière



5,50^{HT}
047055

PRIX EN BAISSÉ

1,20^{HT}
047059

Grand siècle - Couleur ivoire

047056	Assiette plate ø 31 cm	7,90 5,40	12	047058	Théière 70 cl	11,50 7,50	6
047055	Assiette à pâtes ø 28 cm	7,90 5,50	12	047060	Tasse déjeuner 21 cl	2,20 2,20	24
047053	Assiette plate ø 28 cm	4,90 3,60	12	047062	Soucoupe déjeuner	2,20 1,40	24
047052	Assiette plate ø 26 cm	3,50 2,35	24	047059	Tasse à café 9 cl	1,80 1,20	24
047051	Assiette plate ø 22 cm	3,00 2,20	24	047061	Sous-tasse à café	1,80 1,10	24
047054	Assiette creuse ø 22 cm	3,60 2,30	24				

ECHIQUIER

Porcelaine Hôtelière



TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

empilable

5,80^{HT}
043303

3,70^{HT}
043300

7,70^{HT}
043302

3,90^{HT}
043304

4,40^{HT}
043305

Echiquier



043303	Assiette plate rect. 33x23x2,5 cm	5,80	3
043302	Assiette plate 28x28x3 cm	7,70	3
043301	Assiette plate 25,5x25,5x3 cm	6,20	6
043300	Assiette plate 19x19x2,5 cm	3,70	6
043304	Assiette creuse carrée 20x20x4 cm	3,90	3
043305	Bol 14,8x14,8x16,5 cm	4,40	3

MODULO NATURE

Grès

DEGRENE

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



Modulo Nature - pierre de lave	
166062 Assiette plate ø 28 cm	7,50 24
903110 Assiette plate coupe ø 25 cm	9,95 6
166066 Assiette plate calotte ø 21 cm	5,95 12
903114 Assiette plate ø 21 cm	6,95 18
903111 Assiette à pain ø 16 cm	4,95 24

MONALYSA

Porcelaine hôtelière

Forme coupe,
sans aile

À partir de
2,60^{HT}
047007



OFFRE
EXCEPTIONNELLE

Monalysa

047005 Assiette de présentation ø 31 cm	7,50 6
047006 Assiette plate ronde ø 27 cm	2,99 12
047007 Assiette plate ronde ø 21 cm	2,60 12

RELIEF

Porcelaine Hôtelière

La singularité de cette gamme est caractérisée
par la finesse du relief, en contraste avec l'effet
mat de l'aile. Le bassin émaillé mettra en lumière
chacun de vos mets.



**PRIX EN
BAISSE**

Bassin blanc Aile blanche / Bassin ivoire Aile blanche

Assiette plate ø 32 cm	-	044159	6,50	4,50 12
Assiette plate ø 28 cm	-	044158	4,80	3,50 12
Assiette creuse ø 24 cm	-	044157	3,95	2,90 12
Assiette plate ø 21 cm	-	044156	3,10	1,50 12
Assiette plate ø 21 cm	044260	-	3,10	2,30 12
Assiette plate ø 16 cm	044259	-	1,80	1,20 24
Assiette ø 12 cm	044258	-	1,20	0,80 24
Paire tasse café 8 cl + soucoupe	044160	-	3,10	1,50 12

ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière

TOP
QUALITÉ



GAMME
COMPLÈTE

Asymétrique - Bassin décalé

1 047008 Assiette de présentation ø 32 cm	7,90 3	8 047015 Crémier 20 cl	4,75 6
2 047009 Assiette plate ronde ø 28 cm	3,13 12	9 047016 Sucrier 25 cl	6,90 1
3 047010 Assiette à dessert ø 23 cm	2,78 12	10 047003 Tasse à café 9 cl	1,70 6
4 047011 Assiette creuse ø 23 cm	2,70 6	11 047018 Sous-tasse à café ø 13 cm	1,55 6
5 047012 Coupelle 22 cl	3,90 6	12 047019 Tasse à thé 20 cl	1,95 6
6 047013 Coupelle 10 cl	2,95 6	13 047020 Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,75 6
7 047014 Coupelle 6 cl	2,40 6	14 047021 Tasse à déjeuner 30 cl	2,40 6
8 047015 Théière 40 cl	9,15 1	15 047022 Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,10 6

DIAMOND



2,95^{HT}
033112

2,95^{HT}
033113



Diamond

- 033112 Assiette ronde ø 33 cm 2,95 12
033113 Assiette ovale 34x26 cm 2,95 12

FLORA

Porcelaine Hôtelière



À partir de
1,70^{HT}
047003

FORME RETRO

Le design vintage de Flora en fait une collection résolument contemporaine !

Flora

- 047000 Assiette plate ronde ø 28 cm 3,20 12
047001 Assiette à dessert ø 23 cm 2,95 12
047002 Assiette creuse ø 23 cm 3,10 12
047003 Tasse à café 9 cl 1,70 6
047004 Soucoupe ø 13 cm 1,95 6



MANTILLE & PÉKIN

Porcelaine Hôtelière



2,70^{HT}
063244

Extra dure
Porcelaine épaisse !



Mantille & Pékin

- 063244 Assiette plate carrée 26x26 cm ~~3,90~~ 2,70 12
063246 Assiette plate carrée 21x21 cm ~~3,10~~ 2,00 24
044137 Tasse café 9 cl 2,25 12



LOUISON



Luminarc



À partir de
1,16^{HT}
065293

Louison

ARCOROC

- 065291 Assiette plate ø 27 cm 1,30 6
065293 Assiette plate ø 19 cm 1,16 6
065294 Assiette calotte ø 20 cm 1,20 6
065295 Coupelle ø 16 cm 1,15 6



SÉVILLE COULEUR



À partir de
1,98^{HT}
630412

PRIX BAS



Séville couleur - porcelaine

- 1 999905 Assiette plate ø 28 cm - grise 2,60 6
2 630411 Assiette calotte ø 22 cm - grise 1,98 12
3 630412 Assiette plate ø 21 cm - grise 1,98 12
4 630413 Assiette à pizza ø 31 cm - grise 5,60 6

Idéal pour dresser
vos entrées, plats
& desserts !



PEARL



5,60^{HT}
043321

2,20^{HT}
043323

Pearl

043321	Assiette plate goutte 315x260 mm	5,60	6
063270	Coupelle 25 cl - ø 9x9 cm	1,80	12
043323	Tasse à café + soucoupe	2,20	6



LOUNGE

Porcelaine hôtelière



DESIGN TENDANCE,
POUR SERVIR VOS
VIANDES, POISSONS
ENTRÉES OU DESSERTS

À partir de
3,00^{HT}
044477

Lounge

044478	Assiette plate ø 28 cm	4,70	2
044477	Assiette plate ø 20 cm	3,00	4



2,90^{HT}
044224



4,20^{HT}
044219

Yin & Yang

044222	Assiette plate Yang 30,5x31 cm	6,90	12
044223	Assiette plate Yang 26x26,5x2,8 cm	4,90	12
044220	Assiette plate Yin 25x24,7x3,2 cm	4,25	12
044224	Assiette plate Yang 19x19,2x2,2 cm	2,90	12
044225	Assiette creuse Yang 27,2x14,5 cm	4,50	12
044219	Saladier individuel Yang 16x16x7,7 cm	4,20	12
044226	Coupelle Yang 11x11x5,7 cm	1,90	12



YIN & YANG

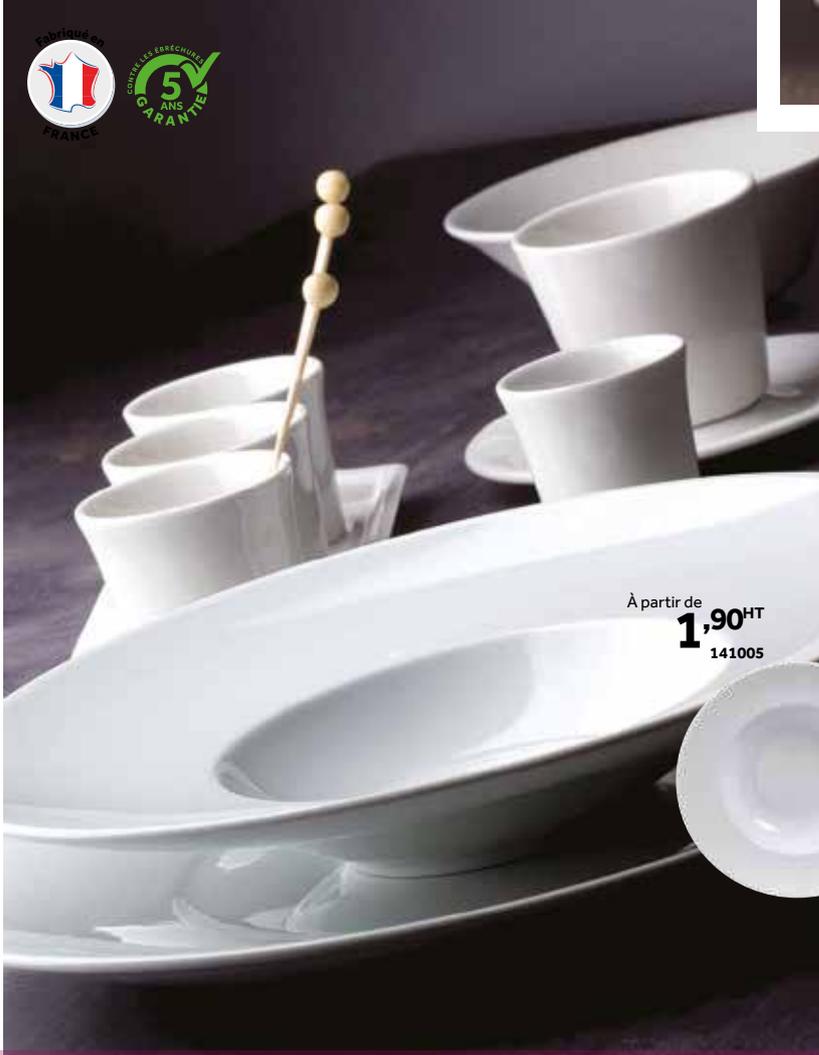
Porcelaine Hôtelière



PRIX
LE PLUS
BAS



6,90^{HT}
044222



À partir de
1,90^{HT}
141005

GALICE

Porcelaine hôtelière - Vitrifiée - fond émaillé



Galice

160681	Assiette de présentation ronde - ø 31 cm	7,00	6
160683	Assiette creuse ronde - n°3 - ø 26,5 cm bassin ø 13 cm	5,80	6
161005	Assiette à pâtes - ø 27 cm bassin ø 17 cm	5,30	6
160668	Assiette plate ronde - n°2 - ø 27 cm	3,79	12
160682	Assiette plate ronde - n°7 - ø 20,4 cm	2,90	12
160684	Assiette plate ronde - n°9 - ø 16 cm	2,35	12
160736	Gobelet - porcelaine - ø 5,5 cm - 7 cl	1,60	12
160202	Soucoupe ronde - porcelaine - ø 13 cm	1,80	12
160203	Soucoupe ronde - porcelaine - ø 14,8 cm	1,95	12
141005	Gobelet - porcelaine - ø 6,5 cm - 9 cl	1,90	12
160204	Plateau confiture seul - porcelaine - 26x9,5 cm	6,70	5



4,50^{HT}
160708



Galice Galuchat

160708	Assiette plate ø 16 cm	4,50	10
--------	------------------------	------	----

ONDES

Porcelaine hôtelière



À partir de
0,95^{HT}
044112

PRIX EN BAISSÉ



Ondes

043331	Assiette plate ø 28 cm	4,05	2,55	6
043332	Assiette plate ø 25,5 cm	3,60	2,25	6
043333	Assiette creuse ø 21 cm	3,00	2,05	6
043330	Assiette plate ø 20,5 cm	2,15	1,35	6
044112	Mini plat rectangulaire 14x6,5 cm	1,35	0,95	6

SHANGHAI

Porcelaine Hôtelière



À partir de
1,90^{HT}
044139

PRIX LE PLUS BAS



Forme évasée



Shanghai

044141	Assiette plate carrée 24,5x24,5 cm	3,90	12
044140	Assiette plate carrée 20,5x20,5 cm	3,10	12
044139	Assiette plate carrée 14,8x14,8 cm	1,90	12
044142	Assiette creuse 21,7x19,5 cm	4,50	12

BAGUA ZHANG

Porcelaine hôtelière



À partir de
1,90^{HT}
044145



Bagua zhang - aile bombée à relief

044146	Assiette plate ø 29 cm	4,55	3,03	12
044145	Assiette plate ø 23 cm	2,85	1,90	12

SPIRAL

Porcelaine Hôtelière



3,50^{HT}
043319

Sillons réguliers en relief!

PRIX EN BAISSÉ

4,70^{HT}
043315

OFFRE

EXCEPTIONNELLE



043318	Plate ronde ø 30 cm	6,00	6
043315	Plate ronde ø 27,5 cm	4,70	6
043317	Plate ronde ø 25,3 cm	4,50	6
043319	Creuse ronde ø 22,9 cm	3,50	6
043316	Plate ronde ø 20,2 cm	3,00	6

EUROPA

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



À partir de
1,88^{HT}
064350



064390	Présentation ø 31 cm	6,78	6
064345	Plate n°2 ronde ø 27 cm	4,28	12
064346	Plate n°3 ronde ø 24 cm	3,20	12
064348	Plate n°6 ronde ø 20,5 cm	2,75	12
064391	Plate n°9 ronde ø 15 cm	2,40	12
064347	Creuse n°3 ronde ø 21,5 cm	3,52	12
064349	Tasse café 9 cl	1,99	12
064350	Soucoupe café ø 12,2 cm	1,88	12

TAO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



À partir de
1,99^{HT}
064259



064250	Assiette de présentation ø 31 cm	8,11	6
064251	Assiette plate n°2 ø 27 cm	4,44	12
064252	Assiette plate n°3 ø 24 cm	4,03	12
064253	Assiette plate n°4 ø 22,5 cm	3,47	12
064254	Assiette plate n°9 ø 15 cm	2,86	12
064255	Assiette creuse n°3 ø 21,5 cm	3,80	12
064257	Soucoupe thé ronde 17 cm	2,10	12
915314	Tasse thé 19 cl	2,65	12
064259	Soucoupe café ronde 13 cm	1,99	12
915310	Tasse café 7,5 cl	2,14	12

DÉFI

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Défi

044605	Assiette plate ronde n°2 - ø 27 cm	2,50	12
044607	Assiette plate ronde n°3 - ø 23 cm	2,04	12
041319	Assiette creuse ronde n°4 - ø 20,4 cm	2,04	12
044609	Assiette plate ronde n°7 - ø 18,8 cm	1,65	12
046110	Assiette plate ronde n°8 - ø 14,6 cm	1,34	12



PURE

Porcelaine hôtelière



Pure

044231	Assiette plate ronde ø 28 cm	5,90	3,50	12
044232	Assiette plate ronde ø 25 cm	3,90	2,30	12
044233	Assiette plate ronde ø 19 cm	2,15	1,35	12



BOURRELET

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé



À partir de **1,74HT**
064014

*Durée de vie plus longue !
Un bourrelet sur son aile.*



Bourrelet

064006	Assiette plate n°2 ronde ø 25,6 cm	2,90	12
064007	Assiette plate n°3 ronde ø 22,8 cm	2,64	12
064008	Assiette creuse n°3 ronde ø 22,8 cm	2,54	12
064010	Assiette plate n°4 ronde ø 21,5 cm	2,55	12
064009	Assiette creuse n°4 ronde ø 21,5 cm	2,36	12
064011	Assiette plate n°6 ronde ø 19,1 cm	2,35	12
064012	Assiette plate n°7 ronde ø 17,1 cm	2,05	12
064014	Assiette plate n°10 ronde ø 13,6 cm	1,74	12

UNISSET

Porcelaine Hôtelière



2,70HT
066012



Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	3,20	10
066012	Plate ronde ø 24 cm	2,70	10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	2,60	10
066011	Plate ronde ø 19 cm	2,25	10
066010	Plate ronde ø 16 cm	1,90	10



Tasse

066021	Café 10 cl	1,40	10
066017	Thé 16 cl	2,30	10
066019	Déjeuner 28 cl	2,80	10



Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	1,05	10
066018	Thé ø 15 cm	1,70	10
066020	Déjeuner ø 16 cm	2,00	10

ÉLÉGANCE

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

Élégance

064136	Assiette de présentation ø 31 cm	6,00	6
064124	Assiette plate - n°2 - ø 27 cm	3,86	12
064125	Assiette plate - n°3 - ø 24,5 cm	2,80	12
064126	Assiette creuse - n°3 - ø 21,5 cm	2,80	12
064127	Assiette plate - n°4 - ø 22,5 cm	2,90	12
064128	Assiette plate - n°6 - ø 20,5 cm	2,45	12
064129	Assiette plate - n°7 - ø 19 cm	2,30	12
064130	Assiette plate - n°8 - ø 17,5 cm	2,20	12
064131	Assiette plate - n°9 - ø 15 cm	2,06	12

À partir de **2,06HT**
064131



HORIZON

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

Horizon

064369	Assiette plate ronde - ø 30,5 cm	3,90	6
064351	Assiette plate ronde n°2 - ø 27 cm	3,40	12
064368	Assiette creuse ronde n°2 - ø 26 cm	3,96	12
064352	Assiette plate ronde n°3 - ø 24 cm	3,30	12
064353	Assiette creuse ronde n°3 - ø 21,5 cm	3,40	12
064354	Assiette plate ronde n°6 - ø 20 cm	3,08	12
064355	Assiette plate ronde n°7 - ø 19 cm	2,76	12
064356	Assiette plate ronde n°8 - ø 17,5 cm	2,42	12
064357	Assiette plate ronde n°9 - ø 15 cm	2,32	12

À partir de **2,32HT**
064357





RESTAURANT BRUSH ARCOROC HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



À partir de **2,07^{HT}**
903127



VERRE TREMPÉ

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	3,20 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	3,20 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	2,85 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	2,58 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	2,07 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	3,63 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	2,58 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	903070	903127	2,07 6
Tasse thé 19 cl	903090	903091	903092	903093	903130	2,41 12
Soucoupe thé ø 14 cm	903094	903095	903096	903097	903131	2,15 12

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

RESTAURANT ARCOROC HIGH RESISTANCE EXTRA RESISTANT POLY THERMO GLASS



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

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

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



	Assiette	Sans filet	Filet bordeaux	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	2,01	065221	2,68 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	2,14	065228	2,68 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	1,90	065226	2,41 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	1,47	065227	1,90 24
	Coupelle, bol, saladier	Sans filet	Filet bordeaux	
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	1,39	903042	1,68 36
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	2,38	-	- 24
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	2,47	903040	2,90 24
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	1,25	046397	2,80 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	1,39	903037	1,98 36
	Tasse et soucoupe	Sans filet	Filet bordeaux	
Tasse café 8 cl	065260	1,00	065270	1,30 48
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	0,80	-	- 48
Tasse thé 13 cl	065261	1,15	-	- 48
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	0,87	-	- 48
Tasse déjeuner 25 cl	065263	1,39	-	- 36
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	0,90	065277	1,75 36

NOVA AQUITANIA ARCOROC

0,83^{HT}
631080



Spécial collectivité

0,80^{HT}
631081



TRÈS LÉGÈRE
290 gr pour l'assiette ø 22,5 cm, soit 41% moins lourde qu'une assiette traditionnelle

Nova Aquitania			
631080	Assiette plate ø 22,5 cm	0,83	24
631081	Assiette plate ø 15,5 cm	0,80	24

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



À partir de
2,55^{HT}
903621



TENDENCY



Tendency

ARCOROC

903621	Assiette plate 17x15 cm	2,55	6
903624	Assiette creuse ø 23 cm	2,80	6
903625	Assiette plate ø 22 cm	2,60	6

Le Zenix est une matière minérale aux propriétés exceptionnelles : résistance extrême aux chocs et à l'ébréchure, surface lisse, non poreuse, brillance inaltérable.



STAIRO



0,72^{HT}
903673

S'empile avec la feston !



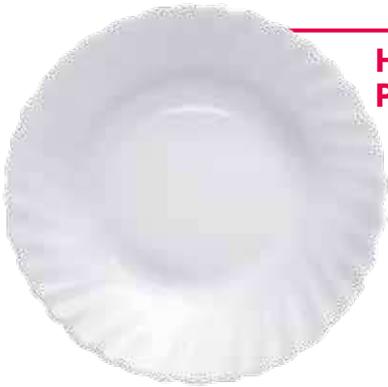
empilable



Stairo - Verre trempé blanc ARCOROC

903670	Assiette plate - ø 25 cm	0,80	24
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	0,76	24
903672	Assiette creuse - ø 23,5 cm	0,76	24
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	0,72	24
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	0,95	36

0,80^{HT}
903670



HARMONIA PRIMA

0,80^{HT}
001221



Harmonia Prima
Assiette plate - ø 19 cm
001221 0,80 36



FESTON



0,84^{HT}
001021

L'ORIGINAL

Aile festonnée

ARCOROC

Feston Verre trempé blanc

001021	Assiette plate - ø 25 cm	0,84	36
030715	Assiette creuse - ø 21 cm	0,78	36
030716	Assiette dessert - ø 19 cm	0,74	36

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

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - fond émaillé

Oslo Blanc

064602	Assiette rectangulaire - 31,5x18 cm	7,90	6
064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,96	12
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,80	12
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,80	12
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	2,15	12
064599	Assiette creuse n°8 - 18,8x18 cm	2,15	12
064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,44	12
064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,35	12
064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	1,59	6
064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,30	6

Soucoupe

064603	Tasse café 9 cl	1,42	12
064604	Soucoupe café ø 12,3 cm	0,98	12
064605	Tasse thé 15 cl	2,12	12
064606	Soucoupe thé ø 13,6 cm	1,77	12
064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,62	12
064608	Soucoupe déjeuner ø 16 cm	1,99	12
999910	Paire tasse café 9cl - empilable	2,00	48



D'inspiration carrée, cette gamme est adaptée au service sur plateau



7,90^{HT}
064602

2,96^{HT}
064595



FRANCE

CONTRE LES ÉBRÉCHURES

5 ANS GARANTIE

tailon émaillé

ne raye pas

Space - coupelle & saladier

- 915330 Coupelle 6,5 cl **1,77 10**
- 915322 Comptier ø 12,5 cm 28 cl **2,81 12**
- 915324 Comptier ø 14,5 cm 48 cl **4,17 6**

À partir de **1,77^{HT}**
915330



Ravier
030029 14,8x9,4x4 cm **0,96 48**



Coupelle
064076 8 cl - ø 10,2 cm **0,94 12**
064077 16 cl - ø 13 cm **1,60 12**

À partir de **1,33^{HT}**
064072



Ravier
064120 20 cl - 11x11 cm **1,45 12**
064121 25 cl - 15x9,3 cm **1,58 12**



Saladier carré
043325 14,7x14,7x7,7 cm **3,80 4**
043326 17,3x17,3x8,3 cm **3,90 4**
043327 20x20x8,5 cm **5,80 3**
043328 25,4x25,4x8,6 cm **7,50 3**



Comptier
064072 15 cl - ø 12 cm **1,33 12**
064073 22,5 cl - ø 13,3 cm **1,52 12**
064074 37 cl - ø 15,5 cm **1,89 12**



Plat sabot
064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **1,90 12**



Bol - porcelaine de couleur
1 043257 Bol ø 13 cm **2,90 6**
2 043264 Bol pied droit ø 13 cm **2,90 6**

Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre

Colis panaché : 1 couleur de chaque



À partir de **3,02^{HT}**
064083

Bol pied droit
064083 40 cl - ø 13,3 cm **3,02 6**
064082 50 cl - ø 14,2 cm **3,17 6**



À partir de **1,59^{HT}**
064609

Bol Oslo
064609 40cl 13,8x13 cm **1,59 6**
064610 60cl 16x15,3 cm **2,30 6**



Bol Arcole blanc - 40cl
044604 ø 13 cm **2,13 6**



Bol parisien
51 cl - ø 13,5x6,5 cm
030001 **0,77 72**

LES INCONTOURNABLES



Ramequin
064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **0,68 12**
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **0,80 12**
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,15 12**



À partir de **0,48^{HT}**
030021

Ramequin
030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm **0,48 96**
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm **0,72 96**



Ramequin céramique
630230 ø 8,95x2,9 cm **0,80 42**
630231 ø 11,5x2,5 cm **0,90 44**
Idéal pour les crèmes brûlées.



Plat à oreilles rond
064123 ø 14,3 cm **2,90 10**
Longueur totale 18 cm.



Plat à oreilles - porcelaine de couleur
043250 ø 14,3 cm **4,10 2,80 12**

Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre

Colis panaché : 2 couleurs de chaque



Plat à crème brûlée
ø 12,2x2,3 cm
044247 **1,50 12**

EVOLUTION



Evolution - opale
631146 Saladier blanc ø 21 cm - 2,1 L **3,20 12**
631147 Saladier blanc ø 18 cm - 1 L **1,70 12**
631148 Saladier blanc ø 14,5 cm - 0,75 L **1,60 24**

ARCOROC



Coupelle Viva		
030040	33,3 cl - ø 12 cm	1,15 24
030041	51 cl - ø 14 cm	1,44 24
Saladier Viva		
030043	1,6 L - ø 20 cm	2,90 12
030044	2,5 L - ø 23 cm	3,68 6
030046	5,35 L - ø 29 cm	5,65 6



Coupelle Lys		
037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,36 36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,35 96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,36 72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,40 72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,52 72
030023	50 cl - ø 14 cm	0,74 48
Saladier Lys		
030024	90 cl - ø 17 cm	0,86 24
030025	1,55 L - ø 20 cm	1,56 24
030026	2,4 L - ø 23 cm	2,01 24
030027	3,4 L - ø 26 cm	2,99 12
Saladier carré Lys		
037036	15 cl - 9x9 cm	0,48 72
037037	30 cl - 11x11 cm	0,56 72
037038	61 cl - 14x14 cm	0,92 24
037039	1,15 L - 17x17 cm	1,15 24

À partir de
0,36^{HT}
037011



Saladier Picardie		
030306	63,5 cl - ø 15 cm	1,11 24
030307	2,4 L - ø 23 cm	1,82 24



Assiette cocktail Lys	
ø 14,5 cm	
037043	0,45 72

VAISSELLE SPÉCIALISÉE



PLASTOREX

Vaisselle inox

1	519393	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	5,80 6
2	519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	6,20 6
3	519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	7,85 6
4	519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	4,50 6
4	519394	Assiette 3 compartiments ø 20x3 cm	4,10 6
5	519390	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	3,80 6

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



À partir de
1,80^{HT}
assozes



PLASTOREX

Vaisselle blanche - mélamine		
630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	6,40 10
630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	4,80 10
630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	4,40 10
630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	3,80 10
630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	2,40 10
630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	2,60 10



Sa grande légèreté permet une manipulation facile.



Assiette 1/2 creuse				
ø 23 cm	066528	066466	066474	5,60 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	3,60 30

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



Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	3,95 25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,20 25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	2,95 48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,05 48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	4,70 48
6	905074	Comptoir rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	2,90 48

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

Enfance & Santé

La vaisselle spécialisée



Régithermie

Résistance hautes températures & chocs. Fond plat régithermie.



	ARCOROC
903283 Assiette semi creuse ø 25 cm	3,20 12
903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	5,82 12
903280 Assiette carrée 20x20 cm	3,20 24
903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	1,65 24



Assiette plate ronde Heat System ARCOROC

1 903291 2 compartiments - ø 23 cm	4,75 24
2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm	4,30 24

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



5,23^{HT}
903250

Assiette plate ronde verre
3 compartiments - ø 25,5 cm
903250 5,23 24
Assiette épaisse pour usage intensif. Compatible micro-onde et lave-vaisselle.



Cloche polyamide - Teintée vert

083741 ø 23,8x4,5 cm	8,30 1
083742 ø 24x4,3 cm	8,30 1

RÉSISTE
JUSQU'À 150°C



RÉSISTANT
AUX CHOCS

4,90^{HT}
083739

4,95^{HT}
083735

Cloche ronde copolyester ronde
083735 ø 25,4x6,5 cm 4,95 1
083739 ø 23,8x4,5 cm 4,90 1

Vaisselle antidérapante



10,85^{HT}
066400



Assiette creuse ronde - ø23,5x4 cm

066400 Bleu	10,85 12
066402 Cassis	10,85 12
066404 Orange	10,85 12

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



7,55^{HT}
960211



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm 7,55 6
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400, 066402 et 066404) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).



Design
Permet de visualiser facilement la nourriture.

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

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





Fabriqué en
FRANCE

Thermodynamique

Vaisselle thermodynamique	Bleu	Cassis	
Assiette creuse ronde	066460	066461	30,20 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	905132	27,20 6

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

Couverts enfant

POIGNÉE
ERGONOMIQUE

0%
BPA

Fabriqué en
FRANCE

Couteaux copolyester 21 cm
942110 Cassis 1,36 12
942111 Bleu 1,36 12

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



1,15^{HT}
150191

TOP
QUALITÉ

Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène
150190 Couteau de table 1,15 12
150192 Fourchette 1,15 12
150191 Cuillère 1,15 12



11,00^{HT}
150188

INOX
18/10

Couverts Ourson
Coffret 4 pièces ép. 2 mm
150188 11,00 1
Couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert



Fabriqué en
FRANCE

Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm
905461 2,70 12
Sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.



INCASSABLE

0%
BPA

Fabriqué en
FRANCE

5,90^{HT}
086091

COPOLYESTER	Transp.	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Violet	Grenadine		
Pichet 1 L sans couvercle	086090	5,90	086091	086092	086093	086094	086116	086117	5,90 6
Couvercle seul pour pichet 1L	086095	1,59	086096	086097	086098	086099	086115	086114	1,59 6
Gobelet 16 cl	086100	1,44	086101	086102	086103	086104	086110	-	1,44 24
Gobelet 20 cl	086105	1,75	086106	086107	086108	086109	086111	-	1,75 24



4,20^{HT}
150195

0%
BPA

Fabriqué en
FRANCE

Polypropylène
PP
sans
BPA

PLASTOREX

Gobelet acidulé - Tasse inversable
150194 Tilleul acidulé - 20 cl 4,20 12
150195 Vert acidulé - 20 cl 4,20 12
Bec non repliable. Polypropylène 0% BPA



3,50^{HT}
085905

Fabriqué en
FRANCE

1,35^{HT}
085903

Transparent
Bleu lagon
Orange agrume
Vert menthe
Jaune tilleul
Rouge grenadine
Violet

PLASTOREX

POLYPROPYLÈNE	Transp.	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	Violet		
Pichet 1 L sans couvercle	085916	3,50	085905	085906	085907	085908	085917	3,50 6
Couvercle seul pour pichet 1L	085914	1,50	085910	085911	085912	085913	085915	1,50 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	5,50	090070	090071	090072	090073	085919	5,50 6
Couvercle seul pour pichet 1,5L	090078	1,90	090074	090075	090076	090077	090079	1,90 6
Gobelet 15 cl	-	-	085900	085901	085902	085903	-	1,35 12



INCASSABLE

0%
BPA

Parfaitement
empilables!

Bleu Jaune Vert Transp.
16 cl - ø6,2x7,7 cm 066498 066499 066500 066501 1,75 50
20 cl - ø6,9x8 cm 066390 066391 066392 066393 1,87 50
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Verres empilables, surface grainée anti-rayures.

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



2,68^{HT}
066465

0%
BPA

Fabriqué en
FRANCE

Gobelet à découpe nasale bleu
066465 16 cl - ø 7,2x10 cm 2,68 25
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



À partir de
3,90^{HT}
083000

Nouvelle capacité
1,75 L disponible

0%
BPA

Pichet copolyester
083000 95 cl 3,90 6
083001 1,4 L 5,10 6
083002 1,75 L 6,20 6



Évite le renversement

Fabriqué en
FRANCE

Support antidérapant bleu
066464 Hauteur 4 cm 4,87 10

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

Très grande stabilité grâce aux 5 pieds.
Prise en main très facile.



2,45^{HT}
066438

Fabriqué en
FRANCE

Gobelet 5 pieds - 16 cl - ø 6,2x10 cm
066438 Bleu 2,45 12
066440 Cassis 2,45 12
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Gobelets emboîtables.



CAFETERIE

CAFÉ, THÉ & PLATEAU GOURMAND



À partir de **1,10^{HT}**
043632

Kayan - plateau gourmand porcelaine
043632 Tasse café 8 cl **1,10 12**
043633 Soucoupe ronde ø 16 cm **1,60 12**
Paire tasse Kayan + soucoupe carrée
043631 Tasse café 8 cl **4,20 1,25 6**



Mekkano - Plateau gourmand **ARCOROC**
065282 Planche 45x11,8 cm - bois **11,75 6**
065286 Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme basse 4,5 cl **2,00 24**
065284 Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme basse 9,5 cl **2,30 24**



Gobelet porcelaine de couleur 18 cl
043285 **1,00 6**

Colis de 6 gobelets panachés :
1 couleur de chaque.



Cara **Sauvignac**
044624 Assiette plate 17,5x17,5 cm **6,50 12**
044626 Assiette plate 15x15 cm **4,00 12**
915310 Tasse café 7,5 cl **2,14 12**
064259 Soucoupe café ø 13 cm **1,99 12**



4,50^{HT}
160478

Plateau gourmand Galice
28,5x25,5 cm
160478 **4,50 12**

Tasse à café 7,5 cl
915310 **2,14 12**



La courbe de son bord relevé permet une parfaite prise en main. L'empreinte universelle vous permet de mettre la tasse de votre choix tout en facilitant la stabilité lors du service !



Planche café gourmand
32x12 cm - avec encoche
630152 **7,40 1**

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



5,95^{HT}
889900

Ardoise naturelle
32x22 cm
889900 **5,95 6**

Ardoise de présentation alimentaire.



0,88^{HT}
037054

0,70^{HT}
037055

Caprice
037054 Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm **0,88 72**
037055 Soucoupe - ø 14x1,7 cm **0,70 72**



Oslo Punch
10 cl - ø 6,7x6,2 cm
030992 **1,50 24**



Espresso Cube
10 cl - ø 6,4x6,2 cm
033105 **0,83 6/48**



0,90^{HT}
980074

Easy bar espresso
Soucoupe ø 14 cm
980074 **0,90 6/72**



Troquet
030733 10 cl - ø 6,2x6,3 cm **1,70 4**
4 verres assortis sous coffret.



Crème **Gris**
Tasse café 7,5 cl 906030 **2,80 906031 2,80 12**
Sous-tasse ø 11,5 cm 906032 **1,95 906033 1,95 12**
Tasse capuccino 28,5 cl 906034 **4,20 906035 4,20 12**
Sous-tasse ø 16 cm 906036 **2,80 906037 2,80 12**



2,98^{HT}
043334

Andalouse
Tasse café - porcelaine
+ soucoupe - blanc
043334 **2,98 6**



Pleasure
521816 Tasse à déjeuner 26 cl **4,50 3,50 6**
521817 Sous tasse à déjeuner 15,2x15,2 cm **2,50 2,00 6**
521814 Tasse à espresso 9 cl **3,00 2,50 12**
521815 Sous tasse à espresso 11,8x11,8 cm **2,40 1,80 12**

Détente autour d'une boisson chaude



Le bord protecteur spécial sur les soucoupes ovales empêche la tasse et le verre de glisser pendant le service. Vous pouvez également vous servir de la soucoupe comme assiette et présenter quelques douceurs qui se marieront à merveille avec votre café.

Parfait également pour présenter le sucre !

Coffee tasting

1	543628	Tasse à espresso - 10 cl	4,20	1
2	543621	Verre à eau - 12 cl	2,50	1
3	543629	Soucoupe ovale - 19x12 cm	5,00	1
4	543626	Tasse à café - 25 cl	6,00	1
5	543627	Mug - 40 cl	8,00	1
6	543625	Couvercle porcelaine	4,50	1
7	543620	Bol large - 40 cl	6,00	1
8	543624	Bol/sucrier - 23 cl	12,00	1



Céréales ou café au lait ce bol large est polyvalent.

2,90^{HT}
166034



Mug Vital 30 cl
ø 7,5 x 9 cm
166034 2,90 6
Porcelaine hôtelière



1,25^{HT}
047114

Mug 35 cl - porcelaine
047114 Blanc 1,25 12



Mug New Ming 38 cl
630102 2,00 6/36



Maza - 27 cl "Feuille de thé"
ø 9 x 11,5 cm
030182 2,59 6

Mug 32 cl Voluto
ø 10,6 x 11,1 cm
631136 1,05 6



Quessant 40 cl
ø 8,5 x 11,7 cm
030183 2,94 6



Bouilloire 1,2 L - électrique
Céramique - 220-240 V mono
1500 W - 24x17x25 cm
910398 27,70 1
Porcelaine blanche. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec. Couvercle avec picots de maintien.



24,50^{HT}
089400

Théière en fonte
Noire - 0,8 L
089400 24,50 1



Génie - porcelaine
044243 Pot à lait - 15 cl 2,20 4
044242 Pot à lait - 35 cl 3,90 12
044241 Théière - 35 cl 4,20 6
044240 Théière - 50 cl 5,90 12



21,00^{HT}
001513

Boîte à thé bambou
12 compartiments
28x23x6,3 cm
001513 21,00 1



Cafetière & théière inox
041612 Cafetière 60 cl 6,70 1
041613 Cafetière 1 L 7,50 1
041617 Théière 35 cl 4,69 1
041616 Théière 60 cl 6,20 1



Crémier & Pot droit inox
041604 Crémier 15 cl 1,80 1
041606 Crémier 35 cl 2,35 1
041607 Crémier 60 cl 4,90 1
041608 Pot droit 85 cl 6,50 1

À partir de 2,10^{HT}
087140



Saupoudreuse
Avec doseur ø16,5x7,5 cm
087138 3,20 4
087140 Bouchon plat inox ø13,5x7,5 cm 2,10 4



Sucrier inox
170 cl - ø5x15 cm
514535 8,60 1



Dessous de plat
Inox - 2018x2 cm
280647 7,50 1

LES COUPES

LES VERRINES & COUPES



À partir de
1,95^{HT}
033116

Bocal hermétique

002238	12,5 cl - 7,1 cm	1,96 12
002335	20 cl - ø 8,1x8 cm	1,99 12
033116	35 cl - ø 9,8x10 cm	1,95 6
002237	56 cl - ø 10,6x9,8 cm	2,10 12



Contenant idéal
pour dresser
vos entrées
& desserts !



Quattro Stagioni

033125	20 cl - ø 8,9x8,6 cm	1,30 12
033126	32 cl - ø 8,9x10,8 cm	1,50 12



**PRIX
CHOC**



0,65^{HT}
030410

Disco	030410	5 cl - ø 4,5x6,7 cm	0,85	0,65 6
	031414	15 cl - ø 6,9x7 cm	0,90	0,70 6

0,90^{HT}
030435



Club
5 cl - ø 5,4 x 6,8 cm
030435 ~~1,25~~ **0,90** 6

0,80^{HT}
076714



Bubble
7 cl - ø 4,6 x 8,7 cm
076714 ~~1,10~~ **0,80** 6



1,00^{HT}
033029

À utiliser
seule ou
superposées !

0,90^{HT}
033029

Cancun
15 cl - ø 9,5x10,25 cm
033029 ~~1,40~~ **1,00** 6

0,90^{HT}
034207



Quartz
7 cl - ø 5 x 6,45 cm
034207 ~~1,25~~ **0,90** 6

0,80^{HT}
031625



Ellipse

031625	20 cl - 8,7x6,2x7,6 cm	1,10 0,80 6
033028	11 cl - ø 6,5x6,5 cm	1,05 0,80 6



Eskale	ARCOROC	
903662	9 cl - ø 6,2x6,5 cm	0,78 6
903661	18 cl - ø 7,7x7,8 cm	0,91 6



Arôme
19 cl - ø 8,2 x 7,7 cm
030030 **0,62** 6/72

0,62^{HT}
030030



Délice	724712	17 cl - ø 8,2x6,2 cm	2,10 6
	724711	29 cl - ø 7,2x9,6 cm	2,85 6



Ondine
24 cl - ø 110 mm
037052 **0,64** 12



0,88^{HT}
630137

Be bop	ARCOROC	
630137	Verre 21 cl - ø 8,2x5,8 cm	0,88 6
630138	Porcelaine 28 cl - ø 10,9x4,4 cm	2,90 6



1,22^{HT}
032014

Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014 **1,22** 6



À partir de
1,10^{HT}
030730

Kube	030730	5 cl - 4,5x5,2 cm	1,10 6
	030731	10 cl - Ht 6,8 cm	1,35 6



Islande ARCOROC
6 cl - ø 3,8x10,5 cm
031160 **0,48** 12



Dublino
3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
030895 **0,50** 6



3,15^{HT}
513118

Ypsilon
37,5 cl - ø 13x9 cm
513118 **3,15** 6



Verrine VVV
24 cl - ø 10 x Ht 7 cm
030792 Fleurs **1,80** 6



1,04^{HT}
030723

Coupe café
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 **1,04** 12



Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733 **1,70** 4



0,50^{HT}
030618



Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm
030618 **0,50** 48





IDÉALE POUR
LES BANANA SPLIT!

Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265 2,26 6

LA
ROCHÈRE



Bubble
037088 13 cl - ø 12x4/9 cm 1,36 6
Ouessant
724710 13 cl - ø 9x12 cm 1,78 6

LA
ROCHÈRE



1,30^{HT}
890176

Sunday inox
10 cl - ø 10 cm
890176 1,30 6



Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
030704 1,32 6

LA
ROCHÈRE



Double paroi inox
15 cl - 10x10,5 cm
890177 4,20 12



Carat
19 cl - ø 9x8,6 cm
037087 1,38 6

LA
ROCHÈRE



Fabriqué en
FRANCE

Véga
030726 Pied lilas - 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,80 6
030720 Pied trans. - 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,35 6



LA
ROCHÈRE



Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714 1,72 6

1,72^{HT}
030714

LA
ROCHÈRE



Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700 1,31 6

LA
ROCHÈRE



Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702 1,82 6

1,82^{HT}
030702

LA
ROCHÈRE



Oméga
22 cl - ø 12,5x12,5 cm
030751 2,00 6

LA
ROCHÈRE



1,40^{HT}
030617

Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm 1,40 12
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 1,75 6

ROCCO



Sorbet
031398 22 cl - ø 10x7,7 mm 1,98 6
031396 38 cl - ø 11,7x9,3 mm 2,47 6

ARCOROC



0,80^{HT}
030568

Helsinki
25 cl - ø 11,2x7,3 cm
030568 1,20 0,80 6

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

2,15^{HT}
345015

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

ROCCO



Palmier
905021 21 cl - ø 12,5x10,1 cm 2,80 6
905023 37 cl - ø 12x20,1 cm 4,70 6

ARCOROC



Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm 2,70 6
030797 27 cl - 16,9 cm 2,99 6

LA
ROCHÈRE



Cornetto
905026 28 cl - ø 10x16,6 cm 2,30 12

ROCCO



Jazzed
903664 Swirl 25 cl - ø 9,2x12,5 cm 3,30 12
903663 Frozen 41 cl - ø 12,3x19,8 cm 4,80 6

ARCOROC

4,80^{HT}
903663

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES



1 2 3 4



10,20^{HT}
905039

Cuillères - boîte de 12
1- 041852 Cuillère à moka Olga 0,1812
2- 041851 Cuillère à soda Olga 0,3812
3- 049009 Cuillère à cocktail Fjord 0,8012
4- 041424 Cuillère à cocktail Frida Lg 200 mm 0,6612



3,90^{HT}
041650

Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 3,90 1



Cartouche à chantilly
Boîte de 24 cartouches
020114 8,15 1

À partir de
28,90^{HT}
287020

Siphon aluminium
287020 50 cl 28,90 1
287021 1 L 34,90 1
Pour le froid.



85,00^{HT}
287018

Siphon 1 L tout inox
287018 85,00 1
Pour le chaud et le froid.

LES MIGNATURES

COUPELLES & CUILLÈRES



Mini plat ovale
044121 9x6x2,2 cm **1,40** 12
044122 10,5x7x2,5 cm **1,40** 12



Mini plat rectangulaire
044124 9x7x3,2 cm **2,15** 12
044125 10,3x5x2 cm **1,40** **0,95** 12



Tasse+ soucoupe
044216 8 cl ø 6x8 cm **1,90** 12
Peut s'utiliser ensemble ou la soucoupe seule.



Mini tajine
8,8x8,8x8,8 cm
044117 **2,00** **1,35** 12



Coupelle - avec couvercle
11,5x11,5x6,8 cm
044126 **2,50** 12



Coupelle Parapluie
063280 7,6x7,6x3,3 cm **0,90** 12
063282 8,2x6x3 cm **0,85** **0,50** 12



Coupelle Goutte d'eau
063272 3,5 cl - ø5x4 cm **1,10** 12
063271 5,5 cl - ø6x5 cm **1,30** 12
063270 25 cl - ø9x9 cm **1,80** 12



Coupelle Papyrus
7 cl - 8,7x8,7x4 cm
063299 **0,90** 12



Inclinée - 9,6 cm
044192 Blanc **0,80** 12
044193 Noir **0,90** 12



Évasée - 5,8x5,8 cm
044185 Blanc **0,60** 12
044186 Noir **0,70** 12



Mini bol - ø 6 cm
044252 Blanc **0,75** 12
044254 Noir **0,85** 12



Mini tasse ø 5,5 cm
044213 Blanc **0,50** **0,45** 12
044214 Noir **0,60** **0,45** 12



Chapeau chinois - ø 8,8 cm
044198 Blanc **0,80** 12
044199 Noir **0,95** 12



Vague carrée - 6x6 cm
044179 Noir **0,80** 12
044178 Blanc **0,58** 12



Mini bol ø 6,8 cm
044210 Blanc **0,60** 12
044211 Noir **0,79** 12



Losange - 7,5 cm
044195 Blanc **0,60** 12
044196 Noir **0,70** 12



Coupelle évasée
044188 haute ø 6,3x3,5 cm blanc **0,60** 12
044189 haute ø 6,3x3,5 cm noir **0,60** 12
044190 basse ø 8,5x2,5 cm blanc **0,70** 12
044191 basse ø 8,5x2,5 cm noir **0,90** 12



Ramequin blanc
5,5 cl - mélamine
041704 **1,00** 12



Miniature carrée
044181 7x7 cm blanc **0,80** 12
044182 7x7 cm noir **1,10** 12
044183 5,8x5,8 cm blanc **0,78** 12
044184 5,8x5,8 cm noir **0,90** 12



Soupière tête de Lion
063275 6 cl blanc **1,20** 12
044175 6 cl noir **0,80** 12
063276 15 cl blanc **1,50** 12
044176 10 cl noir **1,20** 12



Cuillère mélamine
14,5x4,5x4,5 cm
Noir et blanc
097044 **2,40** 1



Miniature
ø 10 cm - Bassin ø 4 cm
044170 Blanc **1,30** **0,70** 12
044171 Orange **1,30** **0,70** 12
044172 Bleu clair **1,30** **0,70** 12
044173 Indigo **1,30** **0,70** 12



Coupelle mélamine
9,5x9,5 cm
889913 Blanc **2,00** 1
889914 Noir **2,00** 1



Cuillère dégustation porcelaine
1 063261 Cuillère 12,8x4,6x4,5 cm **0,70** 18
2 044249 Cuillère porcelaine 10,2x2x1 cm **0,70** 12
3 044115 Cuillère Puce - 10,2x4,1x3,3 cm **0,70** 12



Cuillère
4 105812 Fourchette à cocktail **2,25** 12
5 630268 Cuillère à dents Tam tam **0,20** 12
6 041852 Cuillère à moka Olga **0,18** 12
7 041851 Cuillère à soda Olga **0,38** 12
8 049009 Cuillère à cocktail Fjord **0,80** 12

LES COUVERTS

COUVERTS DE TABLE

Fuse Martelé



NOUVEAU



Fuse martelé

103579	Fourchette de table	4,55	12
103582	Couteau de table monobloc	5,90	1
103580	Cuillère de table	4,55	6
103581	Cuillère à café	2,75	1

Inox 18/10 - Ép. 5 mm. Ambiance vintage ou chic, Fuse martelé trouvera sa place sur vos tables grâce à son design et à sa forme contemporaine.

Modèle
épuré

Onde



Ce couvert élégant et raffiné apportera charme et délicatesse à votre table. Associé à une vaisselle au style épuré ou plus travaillé, les genres se mélangent à merveille avec cette gamme.



Onde

105813	Fourchette de table	3,80	12
105810	Fourchette de table lame scie	4,90	12
105814	Cuillère de table	3,80	12
105811	Cuillère à café	2,25	12

Inox 18/10 - Ep. 4 mm - finition poli miroir

X-Lo



eternum

X-LO

048873	Fourchette de table	1,92	12
048875	Couteau de table	2,10	12
048874	Cuillère de table	1,92	12
048876	Cuillère à café	1,08	12
048877	Fourchette à dessert	1,80	12
048879	Couteau à dessert	1,92	12
048878	Cuillère à dessert	1,80	12

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

Signum Martelé



COUP DE CŒUR



Signum martelé

543632	Fourchette de table	2,40	12
543633	Couteau de table	2,40	12
543631	Cuillère de table	2,40	12
543637	Cuillère à café	1,25	12
543635	Fourchette à dessert	2,16	12
543636	Couteau à dessert	2,16	12
543634	Cuillère à dessert	2,16	12
543638	Cuillère à expresso	1,10	12

Inox 18/10. Ep. 3 mm.

Cube



Cube

001755	Fourchette table	2,20	12
001758	Couteau table cube	3,20	12
001756	Cuillère table	2,20	12
001757	Cuillère à café	1,54	12
001759	Fourchette dessert	2,10	12
001760	Cuillère dessert	2,10	12
001761	Couteau dessert	3,05	12
001762	Cuillère à moka	1,48	12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

Atlantis



eternum

Atlantis

048420	Fourchette de table	2,30	12
048410	Couteau de table	2,60	12
048421	Couteau de table lame verticale	3,20	12
051192	Couteau à steak	3,00	12
048422	Cuillère de table	2,30	12
048423	Cuillère à café	1,10	12
048506	Cuillère à entremet	2,00	12
048407	Couteau à dessert	2,70	12
048505	Fourchette à dessert	2,00	12
048409	Couteau à poisson	2,20	12
048408	Fourchette à poisson	2,20	12
048404	Cuillère à moka	1,10	12

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

Collection au design doux et élégant, sa finition martelée offre un relief et un jeu de lumière unique !

Danube



Danube

040081	Fourchette de table	0,75	12
040083	Couteau à steak	1,17	12
040080	Cuillère de table	0,75	12
040082	Cuillère à café	0,53	12

Inox 18/0 - Ep. 2mm



Vieux Paris



Vieux Paris

050961	Fourchette de table	1,75	0,70	12
050960	Couteau de table monobloc	1,75	1,00	12
050962	Cuillère de table	1,75	0,70	12
050963	Cuillère à café	0,90	0,42	12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



Ascot



Ascot

042300	Fourchette de table	2,00	12
042306	Couteau de table	2,80	12
042302	Cuillère de table	2,00	12
042304	Cuillère à café	1,00	12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



Jewel



Jewel

001980	Fourchette de table	2,35	12
001982	Couteau de table	2,99	12
001981	Cuillère de table	2,35	12
001983	Cuillère à café	1,70	12
001984	Fourchette à dessert	2,14	12
001985	Cuillère à dessert	2,14	12
001986	Couteau à dessert	2,57	12
001987	Cuillère à moka	1,66	12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



Orenok



Orenok

048440	Fourchette de table	1,90	12
048441	Couteau de table	1,90	12
048442	Cuillère de table	1,90	12
048443	Cuillère à café*	0,99	12
048444	Fourchette à dessert*	1,90	12
048445	Couteau à dessert	1,90	12
048446	Cuillère à dessert*	1,90	12
048447	Fourchette à poisson*	2,10	12
048448	Couteau à poisson*	2,10	12

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



Inglès



Inglès

001319	Fourchette de table	1,45	12
001320	Couteau de table monobloc	1,80	12
001324	Fourchette à poisson	1,25	12
001323	Couteau à poisson	1,25	12
001321	Cuillère de table	1,45	12
001322	Cuillère à café	0,75	12
001326	Fourchette à dessert	1,25	12
001325	Couteau à dessert	1,60	12
001318	Cuillère à dessert	1,25	12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



Mia



Mia

050971	Fourchette de table	1,80	0,90	12
050970	Couteau de table monobloc	2,05	1,20	12
050972	Cuillère de table	1,80	0,90	12
050973	Cuillère à café	1,05	0,50	12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



Havane



Havane



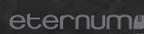
053060	Fourchette de table	1,32	12
053063	Couteau de table monobloc	2,08	12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,33	12
053061	Cuillère de table	1,32	12
053062	Cuillère à café	0,63	12
053064	Fourchette à dessert	0,86	12
053066	Couteau à dessert	1,27	12
053065	Cuillère à dessert	0,86	12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm

Fjord



Fjord



049000	Fourchette de table	0,90	12
049003	Couteau de table monobloc	1,60	12
049001	Cuillère de table	0,90	12
049002	Cuillère à café	0,47	12
049008	Cuillère à moka	0,20	12
049004	Fourchette à dessert/poisson	0,85	12
049006	Couteau à dessert	1,45	12
049005	Cuillère à dessert	0,90	12
049007	Couteau à poisson	0,85	12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

Madrid



Madrid



001350	Fourchette de table	1,00	12
630017	Couteau de table	1,50	12
001351	Couteau à steak	1,60	12
001352	Cuillère de table	1,00	12
001353	Cuillère à café	0,60	12
630027	Fourchette à dessert	0,80	12
630026	Couteau à dessert	1,30	12
630015	Cuillère à dessert	0,80	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Juno



Juno



047028	Fourchette de table	1,45	12
047029	Couteau de table	2,51	12
047030	Cuillère de table	1,45	12
047031	Cuillère à café	0,93	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Oslo Lacasa



Oslo Lacasa



001356	Fourchette de table	1,60	12
001358	Couteau de table	1,70	12
001357	Cuillère de table	1,60	12
001359	Cuillère à café	1,10	12

Inox 18/0 - Ep. 7 mm

Baquette

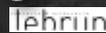


Baquette

040091	Fourchette de table	0,90 12
040093	Couteau de table	1,25 12
040090	Cuillère de table	0,90 12
040092	Cuillère à café	0,50 12
913043	Cuillère à moka	0,60 12
913034	Fourchette à dessert	0,90 12
913038	Couteau à dessert	1,25 12
913036	Cuillère à dessert	0,90 12
913040	Fourchette à poisson	1,00 12
913042	Couteau à poisson	1,00 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

Baquette Vintage

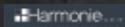


Baquette vintage

630269	Fourchette de table	1,50 12
630272	Couteau de table	2,40 12
630274	Couteau à steak	2,40 12
630270	Cuillère de table	1,50 12
630271	Cuillère à café	0,90 12
630275	Fourchette à dessert	1,40 12
630273	Couteau à dessert	2,30 12
630276	Cuillère à dessert	1,40 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Amazon



Amazon

040680	Fourchette de table	1,14 12
040681	Couteau de table	1,96 12
040682	Cuillère de table	1,14 12
040683	Cuillère à café	0,94 12
045059	Fourchette à dessert	0,98 12
040685	Couteau à dessert	1,96 12
045060	Cuillère à dessert	0,98 12

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

Trilogy



ORIGINALITÉ & ESTHÉTISME



Les 3 couverts s'emboîtent !

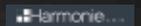


Trilogy

001276	Fourchette de table	1,05 12
001274	Couteau de table	1,80 12
001275	Cuillère à entremet	0,90 12

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

Cassiopee 2



Cassiopee 2

045061	Fourchette de table	0,99 12
045062	Couteau de table	1,58 12
045063	Cuillère de table	0,99 12
045064	Cuillère à café	0,64 12
045065	Fourchette à dessert	0,89 12
045066	Couteau à dessert	1,58 12
045067	Cuillère à dessert	0,85 12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir

Nina



Nina

050981	Fourchette de table	1,30 0,70 12
050980	Couteau de table	1,75 1,00 12
050982	Cuillère de table	1,30 0,70 12
050983	Cuillère à café	0,75 0,42 12

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

Bongo

Amefo

001990	Fourchette de table	1,12 12
001993	Couteau de table	2,14 12
001991	Cuillère de table	1,12 12
001992	Cuillère à café	0,60 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

Alida

comas

001330	Fourchette de table	0,60 12
001332	Couteau à steak	0,95 12
001331	Cuillère de table	0,60 12
001333	Cuillère à café	0,45 12

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm

Valmy

Amefo

051000	Fourchette de table	0,20 12
051004	Couteau de table	0,31 12
051001	Cuillère de table	0,20 12
051003	Cuillère à café	0,08 12
041815	Fourchette à dessert	0,22 12
041810	Couteau à dessert	0,39 12
041816	Cuillère à dessert	0,22 12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm

Zoé

art

050951	Fourchette de table	0,96 0,53 12
050950	Couteau de table monobloc	1,16 0,65 12
050952	Cuillère de table	0,96 0,53 12
050953	Cuillère à café	0,65 0,38 12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm

Slim

Amefo

NOUVEAU IDÉAL VENTE À EMPORTER

045401	Fourchette	0,13 12
045404	Couteau	0,15 12
045400	Cuillère	0,13 12
045402	Cuillère moka/verrine	0,11 12
045403	Fourchette dessert/gâteaux	0,11 12

Des couverts économiques de petit format : pratiques, résistants et légers. Idéalement adaptés pour la vente à emporter, les plateaux repas, traiteurs... Acier 8/0, ép. 0,6 mm.

Les individuels

zéro déchet
écocorporel en
remplacement du plastique

Kit couvert 3 en 1
048455 0,75 200
Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking !

3 en 1

1	041822	Fourchette à huîtres - Boîte de 12	0,31 12
2	105812	Fourchette à cocktail	2,25 12
3	630268	Cuillère à dents Tam tam	0,20 12

Cuillère

4	041852	Cuillère à moka Olga	0,18 12
5	041851	Cuillère à soda Olga	0,38 12
6	049009	Cuillère à cocktail Fjord	0,80 12
7	041424	Cuillère à cocktail Frida - Lg 20 cm	0,66 12

LES COUVERTS

COUVERTS À SPÉCIALITÉS



4,50^{HT}
001342

Couteau à steak comas
001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm **4,50 6**
* Déconseillé au lave-vaisselle

Couteau à steak comas
001343 Couteau à steak K5 - lame lisse **3,60 6**

Couteaux à steak ARCOS
096322 Manche bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm **3,05 12**
630149 Manche bakelisé - lame lisse - Lg 11 cm **4,60 12**
Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakelisé. Compatible lave-vaisselle.

MEILLEURE VENTE
Coupe parfaite
Lame chanfreinée
des 2 côtés

Ensemble à viande
096636 Couteau à steak inox monobloc
Lame 11 cm microdentée **1,40 24**
096483 Fourchette à steak inox monobloc **2,30 12**

Jumbo - couteau à steak/pizza Ameto
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,08 12**

Couteaux à steak - Campagnard - Côte à l'os
053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets **0,74 24**

Couteaux à steak
041634 Reflex - Lg 12 cm - lame microdentée **0,31 24**

Couteaux de table
053055 Manche polypropylène 2 rivets **0,66 12**



4,20^{HT}
085009

Ramasse-couverts
085009 Gris GN 1/1 sans couvercle **4,20 1**
085011 Bleu GN 1/1 sans couvercle **8,50 1**
085017 Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm **3,30 1**
085018 Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts GN1/1 **89,00 1**

Couteau à steak vert bleuté
096331 papier compressé **3,50 12**
Compatible lave-vaisselle

Toledo - Couteau à pizza/steak
096329 Lame 11 cm - papier compressé **3,50 12**
Compatible lave-vaisselle

Montblanc - Couteau à steak
001393 Lame lisse **5,95 6**

5,60^{HT}
001341

Couteaux à steak comas
001341 Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm **5,60 6**
001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm **5,40 6**
* Déconseillé au lave-vaisselle

2,20^{HT}
630213

Ellipsis - couteau à pizza/steak eternum
630213 Lg 22,3 cm **2,20 1**

Couteau à steak comas
001344 Couteau à steak K6 satin - lame lisse **3,50 6**

Couteau à steak Evolution - inox
090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène **1,94 12**

Couteaux de table ARCOS
090080 Manche polypropylène Lg 11 cm **1,95 12**

Couteaux à steak
096569 Lg 11 cm - lame microdentée manche polypropylène 2 rivets **1,58 12**

1,54^{HT}
099101

Couteaux à steak / pizza
099101 Lame microdentée - Lg 10 cm **1,54 12**



Ramasse-couverts - poly-rotin
GN1/1 - 53 x 32,5 x 11 cm
085012 **24,00 1**
4 compartiments. Résistant à l'humidité. Ramasse-couverts en poly-rotin avec structure acier. Un design moderne et élégant qui pourra aussi servir d'élément décoratif dans votre salle.

24,00^{HT}
085012

LA VERRERIE

LES VERRES À VIN



- | | | |
|----------|---------------------------------|------------------|
| 1 | Brio - Flûte | ARCOROC |
| | 903656 9,5 cl - ø 5,6 x 17,1 cm | 1,52 6/24 |
| | 903657 16 cl - ø 6,5 x 19,8 cm | 1,66 6/24 |
| 2 | Coupe | |
| | 903660 21 cl - ø 8,3x19,2 cm | 1,72 24 |



Coupe Inventa
30 cl - ø 8,75x16,5 cm
631210 2,20 12



Planche bambou avec poignée
001373 Rectangulaire 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm **6,10 1**
001374 Rectangulaire 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm **10,80 1**

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé.



ARCOROC
Planche individuelle bois Mekkano
065282 45x11,8 cm **11,75 6**
Planche individuelle avec un encoche au verso pour recevoir un verre ou une tasse.

Pour présenter vos vins au verre, pensez à nos planches de dégustations

LA DÉGUSTATION

Verres à dégustation jaugé à 12,5 et 14 cl
Pas plus pas moins





À partir de
4,00^{HT}
010444

COUP
DE
CŒUR

Pure			
010439	n°1 55 cl - ø 9,2x24,4 cm	5,00	6
010440	n°0 41 cl - ø 8,4x23,2 cm	5,00	6
010448	n°2 30 cl - ø 7,6x22 cm	4,60	6
Flûte			
010441	n°7 21,5 cl - ø 7,2x25,2 cm	4,60	6
Gobelet			
010443	n°79 55,5 cl - ø 8x16,5 cm	4,20	6
010442	n°42 35,7 cl - ø 7x14,4 cm	4,00	6
010444	n°89 30,6 cl - ø 8,9x8,3 cm	4,00	6

La gamme Pure vous offre une véritable expérience gustative. La forme contemporaine du verre est étudiée pour libérer les arômes les plus délicats des vins.



Ivento			
010427	n°140 78,3 cl - ø 11,1x22,1 cm	2,70	6
010428	n°130 63,3 cl - ø 9,2x23,5 cm	2,70	6
010429	n°1 50,6 cl - ø 8,7x22,4 cm	2,70	6
010430	n°0 35 cl - ø 7,7x20,8 cm	2,70	6
Flûte			
010431	n°7 23 cl - ø 7x22,2 cm	2,70	6

Intemporel et fonctionnel, c'est la gamme parfaite aussi bien pour les petites que pour les grandes occasions. Sa forme élégante et sobre s'accorde à merveille sur vos tables, au bar ou bien sur un buffet.



Mondial			
1 013435	n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	2,50	6
010434	n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	2,25	6
010433	n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	2,25	6
010436	n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	2,20	6
010437	n°3 20 cl - ø 7,2x18 cm	2,20	6
Flûte			
010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	2,25	6
010432	n°9 14,2 cl - ø 6,1x18,5 cm	2,15	6



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

À partir de
4,20^{HT}
010447

TOP
QUALITÉ

Vina			
010446	n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm	4,40	6
010445	n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm	4,40	6
010447	n°2 29 cl - ø 7,3x20,3 cm	4,20	6



Macaron			
630133	Flûte 30 cl - ø 8,1x19,5 cm	3,90	6/24
630135	60 cl - ø 10,5x23,5 cm	4,20	6/24
630134	50 cl - ø 10x21,5 cm	4,10	6/24
630132	40 cl - ø 9,3x20 cm	4,00	6/24
630136	Gobelet 40 cl - ø 8,5x10,4 cm	2,15	6/24

Flûte et verre 40 cl jaugés à la cassure à 12,5 cl



À partir de
2,08^{HT}
031156

Cabernet vins jeunes			
031156	35 cl - ø 9x20 cm	2,08	24
031155	47 cl - ø 9,7x12 cm	2,48	24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	2,80	24



À partir de
1,94^{HT}
046978

Cabernet tulipe			
046978	25 cl - ø 7,2 x 18 cm	1,94	24
046973	35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm	2,05	24
046961	47 cl - ø 9 x 22 cm	2,52	24

À partir de **1,80^{HT}**
033212

MEILLEUR RAPPORT QUALITE PRIX

Atelier

034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	2,80 6/24
033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	3,20 6/24
033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	3,60 6/24
Gobelet		
033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	1,80 6/24

Nexo

033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	2,30 24
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	2,40 24
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	2,40 24
Flûte		
033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	2,00 24

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

Magnifique

ARCOROC

031663	35 cl - ø 9 x 21 cm	1,52 24
031664	47 cl - ø 9,7 x 22,7 cm	1,56 12
031665	55 cl - ø 10,4 x 24,2 cm	1,80 12

Krysta
EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

Open up

1	031166	55 cl - ø 10,7x23,3 cm	4,08 6/24
2	031165	40 cl - ø 9,1x23,1 cm	3,94 6/24
3	031164	37 cl - ø 9,6x21,1 cm	3,94 6/24
4	031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	3,10 6/24
5	031167	35 cl - ø 7,7x11,8 cm	1,96 6/24
	Flûte		
6	031171	20 cl - ø 7,4x23,4 cm	4,00 6/24

À partir de **2,20^{HT}**
902841

Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	2,20 6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	2,30 6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	2,40 6

Krysta
EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

Sensation Exalt

903206	20 cl - ø 7 x 18 cm	2,07 12/48
903207	25 cl - ø 7,4 x 18,7 cm	2,07 12/48
903204	31 cl - ø 8 x 19,8 cm	2,40 12/48
903205	41 cl - ø 8,6 x 20,5 cm	2,50 12/48
	Flûte	
903208	19 cl - ø 5,8 x 21 cm	2,20 12/48

À partir de **1,95^{HT}**
033503

Vinea

033500	Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	2,71 6
033501	35 cl - ø 8,1x21,5 cm	3,00 6
033502	45 cl - ø 8,7x23 cm	3,30 6
033503	Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	1,95 6

0,90^{HT}
030513



Nadia
030513 20 cl - ø 6,5x8 cm ~~0,95~~ 0,90 6



VERRE TREMPÉ
Jambe étirée
Forme contemporaine

New Kalix
033107 27 cl - ø 7,7x18 cm 1,93 12
033108 34 cl - ø 8x16,5 cm 2,15 12
Gobelet
631212 30 cl - ø 8,2x8,5 cm 1,11 12



À partir de
2,28^{HT}
031073

ARCOROC
Lineal
031073 19 cl - ø 7 x 16,5 cm 2,28 24
031072 25 cl - ø 7,7 x 17,4 cm 2,35 24
031071 31 cl - ø 8,2 x 19,7 cm 2,85 24



Vignerons
030557 26 cl - ø 5x17,2 cm ~~2,15~~ 1,45 6
030558 30 cl - ø 5,1x18,9 cm ~~2,05~~ 1,45 6



À partir de
1,65^{HT}
049457



Colosseo
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm 1,65 24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm 1,80 24



À partir de
1,50^{HT}
049451



Onyx
049451 20 cl - ø 6,8x15,1 cm 1,50 12
049450 26 cl - ø 7,3x15,9 cm 1,51 12



ARCOROC
Ballon
031325 Coupe 13 cl - ø 8,8x10,4 cm 0,70 72*
031323 12 cl - ø 6,8 x 11,3 cm 0,62 72*
031322 15 cl - ø 7,1 x 11,8 cm 0,62 72*
031326 19 cl - ø 7,7 x 13 cm 0,65 72*
031319 25 cl - ø 8,3 x 13,8 cm 0,70 72*

*Conditionnement au carton, sous-conditionné par 12.



Resto
031666 16 cl - ø 6,4 x 10,6 cm 0,78 24
031667 20 cl - ø 7 x 11,6 cm 0,78 24
031668 25 cl - ø 7,6 x 12,7 cm 0,84 24

ARCOROC



ARCOROC
Élégance - verre
031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm 1,02 48
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm 1,16 48
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm 1,26 48

Élégance - flûte
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm 1,02 48
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm 1,14 48
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm 1,30 48



À partir de
1,79^{HT}
031255



Normandie - verre
031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm 1,74 48
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm 1,82 48
Flûte
031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm 1,79 48



VERRE TREMPÉ

À partir de
1,02^{HT}
031274



À partir de
1,35^{HT}
031304



ARCOROC
Amelia
031304 16 cl - ø 6,8 x 10,1 cm 1,35 48
031303 19 cl - ø 7,2 x 10,6 cm 1,39 48
031302 25 cl - ø 7,9 x 11,7 cm 1,48 48



VERRE TREMPÉ

LA VERRERIE

LES CARAFES & PICHETS



Ypsilon transparent

030809	25 cl	1,93	12
030810	50 cl	2,69	12
030811	1 L	4,53	6



DESIGN EXCEPTIONNEL

Oriente - 1 L ø 8,5x35 cm

631208	Transp.	3,40	6
631209	Bleu	3,88	6



Carafe Officina1825

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	3,20	6
631214	0,75L-ø8,6x24,7 cm	2,97	6



Carafe Giara

033504	Transp.	1,90	6
033510	Rouge	2,90	6
033511	Violet	2,90	6
033512	Vert	2,90	6
033517	Gris	2,90	6
033518	Azur	2,69	6

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



À partir de **2,30^{HT}**
033171



Optima

033171	28 cl - ø 6x19,6 cm	2,30	12
033172	53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm	3,20	6
033175	75 cl - ø 8x26 cm	2,60	6



Carafon 50 cl

Broc 50 cl



Carafon à vin **ARCOROC**

030805	25 cl	0,90	12
030806	50 cl	1,07	12
030807	1 L	1,62	6



Broc Arc **ARCOROC**

031000	50 cl	1,41	12
031002	1 L	1,93	6
031004	1,3 L	2,66	6



Carafe carré

030801	50 cl	1,48	12
030802	1 L	2,57	6

ARCOROC

À partir de **1,48^{HT}**
030801



Broc Bistro

030213	25 cl	1,35	12
030214	50 cl	1,68	12
030215	1 L	2,03	6

À partir de **1,35^{HT}**
030213



Carafe Ypsilon vin

631227	25 cl - ø 237x315 mm	2,40	1
631226	50 cl - ø 198x296 mm	3,50	1
631225	1 L - ø 241x360 mm	4,80	1

À partir de **2,40^{HT}**
631227

NOUVEAU



Pichet Kayan 60 cl

043342	Noir	043343	Wasabi	043344	Aubergine	4,20	3,00	3
--------	------	--------	--------	--------	-----------	------	------	---

Pichet Kayan 1,2 L

043339	Noir	043340	Wasabi	043341	Aubergine	6,50	4,65	3
--------	------	--------	--------	--------	-----------	------	------	---

À partir de **3,00^{HT}**
043342



Misura

032000	25 cl	1,14	12
032002	50 cl	1,50	12
032004	1 L	2,64	6

BORDS RENFORCÉS

À partir de **1,14^{HT}**
032000

À partir de **4,20^{HT}**
905044

L'authentique pot lyonnais!

Pot lyonnais

905044	25 cl	4,20	6
905042	46 cl	4,40	6



LA VERRERIE

LES Gobelets



LA COULEUR POUR
EMBELLIR VOS TABLES
À PETIT PRIX

Line - 29 cl ø 8,5x8,5 cm	
631215 Transparent	0,52 6
631217 Bleu	0,60 6
631216 Lilas	0,60 6



Log	ARCOROC
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm	0,55 72
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm	0,55 72



Perugia	
033088 14 cl - ø 6,4x7,9 cm	0,60 0,30 48
033090 17 cl - ø 6,8x8,5 cm	0,65 0,30 48

À partir de
0,64^{HT}
031110



Campus	ARCOROC
031110 18 cl - ø 5,6x8,5 cm	0,64 48
031112 22 cl - ø 6,5x9,7 cm	0,70 48



Norvège	ARCOROC
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,52 72
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm	0,51 72



Wave	
037047 16 cl - ø 7x7,5 cm	0,49 72
037045 22 cl - ø 7,7x7,7 cm	0,50 72



À partir de
0,57^{HT}
988621



Forum	ARCOROC
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm	0,57 72
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm	0,64 72



Picardie	
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,43 144
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,39 48
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm	0,44 72



Oxygen	ARCOROC
031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	0,59 72



À partir de
0,36^{HT}
030016



Lola	
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm	0,36 72
032017 20 cl - ø 7,4 x 7,6 cm	0,41 72



Gigogne	
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	0,33 72
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	0,39 48
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	0,49 72



Habana	
033100 17 cl - ø 7x7,5 cm	0,46 12
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,54 72



À partir de
0,40^{HT}
030011



Empilable	
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,40 72
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm	0,47 72



Spania	
033010 12,5 cl - ø 6,3 x 7,4 cm	0,65 0,40 72



Bodega transparent	
20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	
031306	0,54 12
033111	0,43 36*
*Pack économique	
Bodega transparent	
37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm	
030081	0,68 0,50 12
033110	0,59 36*
*Pack économique	

Bodega couleur	
20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	
030090 Orange	0,75 0,50 12
030092 Violet	0,75 0,50 12
030094 Azur	0,75 0,50 12
030095 Vert	0,75 0,50 12

Ne passent pas au lave-vaisselle



2,10^{HT}
030130



Giove	
31 cl - ø 7,6 x 9,25 cm	
030130	2,10 12



Verre Officina1825

033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm forme basse	1,29 6
033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm forme haute	1,20 6



0,90^{HT}
032121



Naos	
29,5 cl - ø 8,4x10 cm	
032121	1,19 0,90 36



Cassiopea	
032125 Transparent	1,79 12
032127 Onyx	1,99 12



LA VERRERIE

LES GOBELETS & VERRES À COCKTAILS



Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS
Ch.F. Sombrin

Lima
35 cl - ø 9,4 x 8 cm
065136 1,42 6
38 cl - ø 8,8 x 11 cm
065137 1,22 6

2,76^{HT}
631201



Capri - 37 cl ø 9,5x10,3 cm
631201 Blanc 2,76 6
631200 Noir 2,76 6
631199 Bleu 2,76 6



Ametista
34 cl - ø 8,7x9,1 cm
033201 2,50 6

46 cl - ø 8,7x12 cm
033202 2,70 6

À partir de
2,50^{HT}
033201

Forme haute

Forme basse

À partir de
0,62^{HT}
030002



Forme basse

Forme haute



Gina

030002 Chopetubo 22 cl - ø 5,3x15,3 cm **0,62 6/48**
036004 Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm **0,75 6/48**
036008 Gobelet 30 cl - ø 7,7x9,7 cm **0,80 6/48**

1,50^{HT}
631206



DESIGN ORIGINAL

1,40^{HT}
631202



Oriente

Transparent

Bleu

FB 40 cl - ø 9,2x9,15 cm 631202 1,40 631203 1,50 6
FH 47 cl - ø 7,9x14,2 cm 631206 1,50 631207 1,60 6



À partir de
1,12^{HT}
034502



Diamond

034501 47 cl - ø 8,5 x 14,4 cm - Transp. **1,28 6**
034502 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Transp. **1,12 6**
034506 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Bleu **1,24 6**
034507 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet **1,24 6**



Idéal pour les
brasseries



Rock bar

034511 Menthe - 27 cl ø 8,4x9,25 cm **1,25 6**
034512 Bleu - 27 cl ø 8,4x9,25 cm **1,25 6**
034510 Pêche - 27 cl ø 8,4x9,25 cm **1,25 6**



À partir de
0,96^{HT}
030089



Salto transparent ARCOROC

030089 32 cl - Ht 8,4 cm **0,96 48**
031919 35 cl - Ht 12,1 cm **0,96 48**

Salto orange

031945 35 cl - Ht 12,1 cm **2,11 24**
Teinté dans la masse

Salto ice blue

35 cl - Ht 12,1 cm
031929 1,15 6/24
Teinté dans la masse



Fluid ARCOROC

031653 12,5 cl - ø 6x11,3 cm **1,38 12**
031654 25 cl - ø 7,1x13,5 cm **2,05 12**
031655 50 cl - ø 9,1x19,3 cm **2,56 6**
031656 75 cl - ø 9,6x21 cm **3,76 6**
031657 1 L - ø 10,7x26,5 cm **4,18 6**
031652 Bouchon pour carafe **0,78 24**
Le bouchon s'adapte sur la 50 cl, 75 cl et 1 L

À partir de
1,38^{HT}
031653



Swing

033128 12,5 cl **1,35 20**
002302 25 cl **1,56 28**
002301 50 cl **1,72 12**
002300 1 L **1,97 6**



0,98^{HT}
031658

Be bop **ARCOROC**
1 031658 30 cl - ø 8,4x8,2 cm **0,98** 24
2 031659 35 cl - ø 6,9x14,8 cm **0,96** 24



Chope avec anse - Quattro Stagioni
033127 75 cl - ø 9,7x14,6 cm **2,80** 8
033506 41,5 cl - ø 7,8x13,6 cm **1,80** 12
Chope avec couvercle



Carafe - Quattro Stagioni
033505 1 L avec couvercle - ø 10,1x22,6 cm **1,70** 12
033124 40 cl - ø 7,4x15,6 cm avec couvercle **1,45** 12
033507 Verre 20 cl - avec couvercle **1,30** 12
000510 40 cl - ø 7,4x15,6 cm avec couvercle à trou pour paille **2,54** 12



À partir de **0,60^{HT}**
037001

Islande **ARCOROC**
037010 Forme basse 20 cl - ø 7x8,4 cm **0,60** 6/48
037008 Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,3 cm **0,65** 6/48
036900 Forme haute 16 cl - ø 5,5x10 cm **0,58** 6/48
037002 Forme haute 22 cl - ø 5,8x13,1 cm **0,60** 6/48
037004 Forme haute 29 cl - ø 6,3x14,5 cm **0,69** 6/48
037006 Forme haute 31 cl - ø 6,1x16,6 cm **0,68** 6/48
037001 Forme haute 17 cl - ø 5,2x12,5 cm **0,60** 12/48
037000 Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,2 cm **0,60** 12/48



Este **BORANOLI ROCCO**
033115 29 cl - ø 7,2x14 cm **1,68** 24
033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm **2,20** 24



ESSAYEZ DE DÉCOINCER LA BULLE...



Disco **Durobor**
031414 15 cl - ø 6,9x7 cm **0,70** 6
030413 29 cl - ø 7,6 x 9,3 cm **0,70** 6
030415 34 cl - ø 6,8 x 14 cm **1,00** **0,75** 6



À partir de **2,00^{HT}**
630710

NOUVEAU

Gobelet Broadway **HIGH REFRACTARIETY**
630712 45 cl - ø 8x16,4 cm **2,35** 24
630710 28 cl - ø 6,75x13,4 cm **2,00** 24
630711 30 cl - ø 8,5x9,1 cm **2,00** 24

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



À partir de **0,80^{HT}**
031400



Granity **ARCOROC**
031400 Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm **0,80** 48
031402 Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm **0,86** 48
106468 Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm **1,07** 24
031404 Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm **1,15** 48
031406 Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm **1,40** 48



Eskale **ARCOROC**
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm **0,91** 6
031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm **1,21** 6
031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm **1,30** 6



Bach
 033203 33,5 cl - ø8,25x9,7 cm **3,00** 6/24
 033204 36 cl - ø6,4x15,5 cm **2,92** 6/24

**FINESSE
DU VERRE**



2,50^{HT}
630701

**COUP
DE**

**IDÉAL
POUR VOS
LONG
DRINK**

Vina cocktail **ARCOROC**
70 cl - ø 11,4x18,2 cm
630701 **2,50** 6



3,00^{HT}
033022



Ypsilon margarita
33 cl - ø 11,7x17,4 cm
033022 **3,00** 6



3,10^{HT}
033026



Ypsilon cocktail
24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm
033026 **3,10** 6



4,20^{HT}
630135

**DESIGN
ORIGINAL
& TENDANCE**

Macaron **ARCOROC**
60 cl - ø 10,5x23,5 cm
630135 **4,20** 6/24



Chope cuivrée
630130 50 cl - ø9x9 cm **9,90** 1
630131 55 cl - ø9x9,5 cm **11,00** 1

55 cl

50 cl



Ale
42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm
033020 **1,95** 6



Gina
30 cl - ø 7,7x 9,7 cm
036008 **0,80** 6/48



1,25^{HT}
033021



Globo
26 cl - ø 7,8x16,3 cm
033021 **1,25** 12



2,70^{HT}
030163

Vinoteque
46 cl - ø9,7x12,7 cm
030163 **2,70** 6

0,74^{HT}
030003



Arosa
16 cl - ø6,5x12 cm
030003 **0,74** 6



Spécial anisette.

0,48^{HT}
031160



shooters



Dublino - 3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
1 030895 **0,50** 6

Islande - 6 cl - ø 3,8 x 10,5 cm
2 031160 **0,48** 12

LA VERRERIE

LES VERRES À BIÈRE & INCASSABLE

1 Palladio 28,5 cl
ø 6,8 x 20,8 cm
032117 2,15 6

2 Harmonia 38,5 cl
ø 7,3 x 20,1 cm
030466 1,90 6

2,15^{HT}
032117

1,75^{HT}
345013

Ale
42,5 cl - ø 8,6 x 17,4 cm
033020 1,95 6

Executive
345013 26 cl - ø 7 x 16,7 cm 1,75 6
345014 52 cl - ø 8,8 x 20,5 cm 2,20 6

COUP DE CŒUR

Beer Premium
35 cl - ø 7,7 x 19,6 cm
631140 2,25 24

2,25^{HT}
631140

Willy
631197 25 cl - ø 6,55 x 14,2 cm 0,75 12
630403 65,5 cl - ø 8,2 x 18,6 cm 1,10 12

Nouvelle capacité 0,25 L disponible

À partir de 0,75^{HT}
631197

Taverne
48 cl - ø 9,8 x 15 cm
030523 3,60 2,50 6

JUSQU'À ÉPUISEMENT

EMPILABLE

Nonix
033120 29 cl - ø 7,4 x 11,5 cm 0,74 12
033121 58 cl - ø 9 x 15,2 cm 0,99 12

Piscine, plage et discothèque



0% BPA

RÉSISTANT JUSQU'À 80°C



PLATEX Noir Blanc
Tasse 9 cl 083793 083791 3,85 12
Soucoupe ø11,5 cm 083794 083792 2,60 12

À partir de 1,20^{HT}
988672



Iseran incolore rouge turquoise vert
16 cl 988665 988667 988671 988672 1,20 12
20 cl 083679 988668 083750 083755 1,40 12
33 cl 083680 - - 083756 1,90 12

À partir de 2,50^{HT}
083681



Galibier 25 cl **Lauzière 33 cl**
Incolore 083681 2,50 18 988666 2,90 12
Rouge 988669 2,50 18 - 2,90 12
Turquoise 083752 2,50 18 083753 2,90 12
Vert 083757 2,50 18 - 2,90 12

LE BAR

PRÉPARATION & SERVICE

22,20^{HT}
889937



Corbeille à agrumes
En fils chromés
901517 4,90 1



Canneleur zesteur
096498 Droitier - 4 cm 4,75 1



Eplucheur
090016 7 cm 2,80 1



Boîte à compartiments
889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750ml 22,20 1
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450ml 22,20 1



Couteau à fruit cuivré Lemon
045308 23 cm 6,70 1



Couteau à office
090545 Virole forgée - 11 cm 7,65 1
Manche ABS noir.



Mortier & pilon granit
089401 ø12 x 8 cm 18,72 1
089409 ø14 x 10 cm 21,85 1



Presse citron Squeeze
045305 21 cm 11,50 1



Presse agrumes manuel
020040 9,14 1
Inox



Râpe à muscade
13,6x4,4x2,8 cm
905620 2,82 1
Conique, inox.



Passoire à cocktail Pure
15 cm - cuivré
045301 6,70 1



Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire 13,50 1

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



Verre mélangeur
50 cl - ø9x16 cm
106895 8,90 1



Shaker boston
Noir 900 ml + verre 41 cl
509070 11,50 1



Mesure cocktail inox
2 et 4 cl (graduée à 3cl)
004435 3,60 1



Passoire à cocktail
Inox - 14x9x1,7 cm
901516 4,00 1



Pince à fruits Select cuivré
045304 25 cm 4,60 1

En verre avec motif intaille et bec verseur.



Shaker Moove cuivré et inox
045300 50 et 70 cl 19,50 1

Demandé par les vrais barmen !



Shaker 2 pièces
75 cl ø6,5 x 24,5 cm
044555 39,50 1
Inox 18/10



Doseur à cocktail Just
2 et 4 cl - cuivré
045302 7,20 1



Bouchon verseur Head
11,5 cm - cuivré
045307 3,80 1



Verseur tube
Métal brillant
021822 2,00 1



Doseur à bille
021820 2 cl 5,80 1
021821 3 cl 5,80 1
021828 4 cl 5,80 1
021830 5 cl 5,80 1

À partir de 4,50^{HT}
500175



Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl 4,50 1
500170 1,9L 5,00 1



Cuillère à cocktail
Inox - Lg 27 cm
988400 4,90 1



Cuillère à cocktail Mix
30 cm - cuivré
045303 6,70 1



Pilon Pil cuivré
20,5 cm
045309 7,20 1



Pilon mojito
Inox et nylon 18 cm
912315 6,00 1

ÉCOLOGIQUE



Pailles papier
989247 Noire - 14 cm 5,50 1
1 989248 Noire - 20 cm 6,60 1
2 989246 Kraft - 20 cm 6,50 1
3 989249 Bicolore - 20 cm 6,60 1
Boîte de 250.

ÉCOLOGIQUE



Pailles roseau
989250 14 cm 15,00 1
989251 20 cm 20,00 1
Boîte de 150.



Paille décorées 20 cm
631032 3,50 200/3000
Rayures et pois assortis.
Carton de 3000.
Prix au sachet de 200, vendu par carton de 3000



Pailles bambou
989252 20 cm 9,50 1
Boîte de 24.



Paille droite noir 20 cm
631033 4,50 1
Sachet de 250/10000.
Prix au sachet de 250, vendu par carton de 10000



Paille inox noir
20,5 cm - set de 4
000191 8,00 1
Avec brosse de nettoyage

13,90^{HT}
020038



Seau à glaçons inox
ø12,5 x 15 cm
020038 1L **13,90 1**
Double paroi isotherme

6,30^{HT}
020036



Seau à glaçons Ypsilon
ø13,8 x 16,3 cm
020036 70 cl **6,30 1**

5,50^{HT}
988401



Seau champagne
988401 3,5 L **5,50 1**
Acrylique transparent

19,90^{HT}
988402



Seau à bouteilles isotherme
30x26x21 cm
988402 5 L **19,90 1**
Acrylique transparent
Grande et petite bouteille

8,90^{HT}
042104



Support de seau à vin - Fil chromé
042104 **8,90 1**
À fixer sur table

Spécial anniversaire



Fontaine magique
Étoiles - 12 cm
500173 **7,90 1**
Boîte de 12



14,90^{HT}
914044

Seau multi-bouteilles
47x29x23 cm
914044 13 L **14,90 1**
Acrylique transparent



Pince à glaçons
inox - Lg 18 cm
901514 **0,96 1**



29,90^{HT}
914046

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L **29,90 1**
Inox - 53x38x25 cm

46,00^{HT}
905451



Vasque à Champagne
905451 10 L **46,00 1**
Inox 18/10 - ø37 cm

TOP QUALITÉ



1 Seau à champagne
4 L - inox 18/10
041644 **11,90 1**
Fond lourd.

2 Pied porte seau
ø18 x 67 cm - mat
041675 **36,00 1**



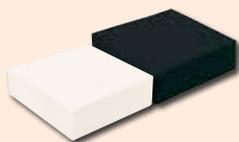
Limonadier Pull
Lever double détente
022215 **4,90 1**



Tire-bouchons à levier
Métal chromé
905605 **3,90 1**



Décapiseur manuel inox
901528 **0,90 1**



Serviettes cocktail - 20x20 cm
909420 Noire **1,35 1**
909421 Blanche **1,00 1**
Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100



Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm
512585 **7,90 1**



Boîte 6 compartiments
24x14,5x10,5 cm
512180 **5,00 1**
Plastique noir



Plateau de service
Inox - ø 40 cm
051016 **8,50 1**



Plateau antidérapant
Noir - Rond ø 40,5 cm
890167 **5,80 1**

8,50^{HT}
051016



Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 45x35 cm
890168 **5,80 1**

5,80^{HT}
890168



105,00^{HT}
998103

Bac marc de café
Marbre - ø14,8x15,1 cm
998103 **105,00 1**

Pour plus d'accessoires de barista, consultez nous



Rack à verres chromé
914467 Fixation double 20 verres
45x31x56 cm **18,50 1**
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm **7,50 1**



Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
890169 **26,52 1**

26,52^{HT}
890169



Presse agrumes automatique
Capacité 400 ml
60 W - 220-240 V -
200x190x310 mm
988251 **65,00 1**

65,00^{HT}
988251

NOUVEAU

9,60^{HT}
045306



Pelle à glace Ice
19 cm
045306 **9,60 1**

55,00^{HT}
500168

Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 **55,00 1**
Bois d'acacia



14,30^{HT}
042602

Broyeur à glace
manuel - 1,2 L
042602 **14,30 1**
Broyeur à ventouse.
12x18,2x26,5 cm



46,00^{HT}
287014

Broyeur à glace électrique
287014 0,6 L **46,00 1**
Corps métal, capot plastique
chromé. Entrée glaçon 4,5x5 cm.
26x25,2x15,8 cm

TOP QUALITÉ

75,00^{HT}
113489



Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 **75,00 1**

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



Tapis aère service caoutchouc noir
500166 67x8 cm **6,00 1**
500167 45,5x30,5 cm **13,00 1**

LA SALLE

LES ACCESSOIRES DE TABLE



Moulin Bistro - 10 cm
 862041 Sel - naturel **11,90 1**
 862036 Poivre - chocolat **11,90 1**
 Mécanisme garanti à vie.



Combi moulin Pontarlier - 15 cm
 Combi sel & poivre
 862040 **20,27 1**

10,80^{HT}
 986468



de Buyer
Moulin à poivre Paso
 10 cm - foncé
 986468 **10,80 1**
 Mécanisme en acier taillé.

14,50^{HT}
 861105



Mécanisme garanti sans limitation de durée!

Moulin bois Paris
 1 861105 Sel - Naturel 12 cm **14,50 1**
 2 861108 Poivre - Chocolat 12 cm **14,50 1**
 3 861118 Poivre - Chocolat 40 cm **36,00 1**
 Mécanisme traditionnel Peugeot.



de Buyer
Moulin Java foncé - 14 cm
 986466 Sel **15,20 1**
 986464 Poivre **15,20 1**
 986467 Épices **15,20 1**
 Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm
 986462 Foncé **18,90 1**
 986463 Naturel **18,90 1**
 Mécanisme en acier taillé.



18,90^{HT}
 986462



3



Moulin Royan - 14 cm
 gris métalisé
 862038 Sel **27,90 1**
 862037 Poivre **27,90 1**



31,90^{HT}
 862020



Moulin Daman - 16 cm
 862021 Sel **31,90 1**
 862020 Poivre **31,90 1**

29,90^{HT}
 034320



Moulin Fidji noir - 15 cm
 034320 Sel **29,90 1**
 034322 Poivre **29,90 1**



Officina 1825
 631220 Salière **3,30 12**
 631221 Poivrière **3,30 12**



Donuts
 Salière + poivrière
 050110 **1,75 6**

7,40^{HT}
 630124



Salière + poivrière
 630124 ø6x10 cm **7,40 1**
 Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Lot de 2



Eiffel Tower
 046500 Salière **0,83 12**
 046499 Poivrière **0,83 12**
Ensemble Eiffel Tower
 Salière + poivrière
 409937 **2,16 1**
 Transparent, bouchon chromé, ø 4,5x11 cm.



1,90^{HT}
 050100

Domino
 050100 Salière + poivrière 3,2x3,2x6,1 cm **1,90 12**
 Livré sans soucoupe
 050101 Soucoupe blanche 9,2x5,3x1,8 cm **1,00 12**



Brasilia - 8,5x8x1,2 cm
 Salière + poivrière + plateau
 050120 **2,20 12**



0,75^{HT}
 050004

Cube - 1,8x1,8x4,8 cm
 050004 Poivrière **0,75 12**
 050005 Salière **0,75 12**



Salière damier
 ø 4,5x8,3 cm
 046388 **0,74 36**
 Bouchon bakélite noir



Salière/poivrière carré - 4x4x9,5 cm
 046501 **0,92 12**



Moulin Oslo - 14 cm
 862039 Sel **17,80** 1
 630344 Poivre **17,80** 1



de Buyer

Moulin à poivre Boogie - 7 cm
 986465 Transparent **14,80** 1



LE CREUSET

Moulin le Creuset - 22 cm
 905611 Sel - rouge **27,00** 1
 905612 Poivre - rouge **27,00** 1
 905613 Sel - noir **27,00** 1
 905614 Poivre - noir **27,00** 1
 Mécanisme céramique.



9,00^{HT}
 018532

Moulin acrylique - 15,5 cm
 018532 Poivre **9,00** 1
 018533 Sel **7,50** 1



19,50^{HT}
 862025



21,40^{HT}
 900820



Moulin acrylique Nancy

1	900812 Sel sec - 12 cm	17,00	1
1	900811 Poivre - 12 cm	17,00	1
2	862034 Sel humide - 18 cm	23,71	1
2	900820 Poivre - 18 cm	21,40	1
3	630343 Duo salière + moulin à poivre - 9 cm	23,80	1



18,90^{HT}
 034290



Moulin acrylique Oléron - 14 cm

862022	Poivre - Chocolat	19,50	1
862023	Sel sec - Chocolat	19,50	1
862024	Poivre - Naturel	19,50	1
862025	Sel sec - Naturel	19,50	1

Moulin Bali - 8 cm

034290	Poivre - Noir	18,90	1
034291	Sel sec - Blanc	18,90	1

MÉNAGÈRES, FROMAGÈRES



6,50^{HT}
 890401

Ménagère
 Sel, poivre et moutarde
 890401 **6,50** 1



Ménagère
 Sel et poivre
 890400 **4,50** 1



Ménagère Basic
 643637 Sel et poivre **14,95** 1

Pratique et esthétique, la salière et la poivrière s'emboîtent !
 Inox 18/10. Pièces non vendues séparément.



13,95^{HT}
 643638

Ménagère Accenta
 Sel et poivre
 643638 **13,95** 1

Inox haute qualité. Plexiglass PMMA, léger et résistant aux chocs.



Caddy de table - tonneau

1	630121 ø 11,5x14 cm	19,00	1
2	630120 ø 17,5x8,5 cm	19,00	1

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



14,47^{HT}
 087139

Fromagère
 087139 Fromagère avec cuillère **14,47** 1
 087130 Verre pour fromagère **3,30** 1



À partir de **3,50^{HT}**
 041639

Saucière
 041639 15 cl **3,50** 1
 041640 25 cl **5,10** 1

4,70^{HT}
 033123

Huilier 40 cl
 avec couvercle
 ø 7,4x15,6 cm
 033123 **4,70** 12



Huilier Optima
 25 cl - 7,5x5 cm
 030171 **3,90** 6



Vinaigrier Optima
 25 cl - 7,5x5 cm
 519957 **3,90** 12

3,90^{HT}
 519957

CORBEILLES



À partir de **3,54^{HT}**
040999

Fabriqué en **FRANCE**

Corbeille ovale cannelée inox
040999 Lg 26 cm **3,54 1**
040998 Lg 31 cm **4,30 1**



À partir de **3,90^{HT}**
054108

Corbeille à pain inox ronde
054107 ø 18 cm **3,50 1**
054108 ø 20 cm **3,90 1**



Corbeille acrylique
093885 ø 19x3 cm **13,80 1**
093886 ø 24x6 cm **17,00 1**



Corbeille à pain "Paperbag"
ø 17x11 cm - papier kraft enduit
630155 Naturel **5,95 1**
Finition froissée.

COUP DE CŒUR



Panière en bois de hêtre
13x17x9 cm
501653 **13,30 1**

Peut être utilisée
en corbeille à pain
ou en panière
de présentation



Corbeille à pain - bois de hêtre
501654 17x17x7 cm **9,60 1**
501655 21x21x7 cm **12,10 1**
501656 24x16x7 cm **11,45 1**

À partir de **9,60^{HT}**
501654



À partir de **2,90^{HT}**
050015

Corbeille ronde tressée
050015 ø 19x9 cm **2,90 1**
Non poreuse, imputrescible, insensible aux odeurs et aux graisses.



À partir de **5,85^{HT}**
514552

TOP QUALITÉ

Corbeille à pain noire
514550 Ronde ø 20 cm **7,70 1**
514551 Ovale 28x16 cm **7,70 1**
514552 Ronde ø 16 cm **5,85 1**

Corbeille empilable en polypropylène.
Passe au lave-vaisselle.



À partir de **2,95^{HT}**
050024

Corbeille à pain noire
050021 Ronde ø 25 cm **3,10 1**
050022 Ovale 23x15 cm **2,95 1**
050024 Ronde ø 20 cm **2,95 1**



À partir de **2,65^{HT}**
050019

Corbeille ovale tressée
050019 24x17x8 cm **2,65 1**
Fils en polypropylène ø3,5 mm.



À partir de **1,95^{HT}**
050011

Corbeille tressée
050012 Ovale - Lg 23 cm **1,95 1**
050011 Ronde - ø 21,5 cm **1,95 1**
050013 Banneton - Lg 38 cm **2,95 1**



14,90^{HT}
001451

PVC, effet tissu. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge. Imperméable.

Corbeille rectangulaire Lg 16 cm
001450 Taupe **14,90 3**
001451 Grise **14,90 3**
001452 Beige **14,90 3**



Corbeille hublot empilable aspect liège
1 001483 ext. carbone / int. perle **12,50 1**
2 001484 ext. perle / int. carbone **12,50 1**



PVC effet tissu réversible !

Corbeille ronde ø 15 cm
001453 Taupe/beige **14,90 3**
001454 Taupe/anis **14,90 3**

PVC, effet tissu. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge. Imperméable.

CHEVALETS



Mini chevalet de table
8,5 x 5 cm
014495 **7,25 1**
Set de 5 mini chevalets



Chevalet de table Funny color
014854 1-10 **9,15 1**
014855 11-20 **9,15 1**
014856 21-30 **8,90 1**
014857 Réserve **8,90 1**
Prix du paquet, vendu par paquet de 10.



Chevalet de table
22x15 cm - Paquet de 3
016201 Bordure vert **11,50 1**
016202 Bordure violette **11,50 1**
Prix du paquet de 3.



Chevalet bois **Securit**
Format A4 Format A5
Noir 014435 **16,50** 014436 **12,50 1**
Nature 014784 **16,00** 014785 **12,00 1**
Acajou 014470 **16,00** 014306 **12,00 1**
Teck 014244 **16,00** 014243 **12,00 1**

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



Chevalet de table **Securit**
014951 21x45 cm **23,50 1**
014950 30x50 cm **28,60 1**
Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisée en extérieur.

PORTE-MENUS



14,95^{HT}
014363

Tendance - Noir
014363 Menu - A4 **14,95 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,95 1**

Securif



5,95^{HT}
014400

Securif
Protège menu Basique A4 - 8 vues
014401 Noir **5,95 1**
014400 Bordeaux **5,95 1**
014511 Carte des vins noir **5,95 1**

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

20,95^{HT}
014380



Intercalaire double transparent
Pour format A4
014380 **20,95 1**

Lot de 10. Pour protège menu Rio, Liège et Tendance



Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm **11,90 1**

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

Intercalaires

630256 Format A4 **7,20 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES



Porte-menu Pablo
630258 Format A4 **18,40 1**

Personnalisation nous consulter

Intercalaires

630257 25x32 cm **7,30 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES



Carte Rio
Securif

014480 Menu - Noir **7,95 1**

014482 Menu - Vert **7,95 1**

014487 Carte des vins - Noir **7,95 1**

Traité contre les UV, les rayures et les tâches pour faciliter leur entretien. Possibilité d'insérer jusqu'à 10 inserts Securif grâce à un élastique résistant au centre des cartes. Livré avec double insert pouvant contenir 4 feuilles A4. Intercalaires supplémentaires : 014380.



7,75^{HT}
014562

Porte menu Clipboard

014562 A4 - 23x33 cm **7,75 1**

Protège menu à pince. Surface en bois, pince en inox.

Caddy de table
34,3x22x20 cm
014494 **16,50 1**

16,50^{HT}
014494



Porte menu de table portatif. Avec une surface d'écriture sur les deux faces et une anse. Ardoise montée sur un socle en bois avec des rebords en métal.

LES INDISPENSABLES



Barre porte-fiches

044450 Longueur 61 cm **3,80 1**

044452 Longueur 92 cm **4,75 1**



Barre porte-fiche à ressort - inox

044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm **19,90 1**

044442 Barre 13 pinces - 100 cm **28,00 1**



Bobine carte bancaire

151120 57x40x12 mm **14,00 50**

Bobine addition

151121 80x80x12 mm **56,00 50**

Prix au sachet

PRIX EN BAISSÉ



Pique fiche sur socle marbre
048547 **9,90 1**

À partir de **0,85^{HT}**
151108



Carnet de commande Autocopiant

151104 Dupli - Grand modèle **1,05 50**

151114 Tripli - Grand modèle **1,25 50**

151108 Dupli - Petit modèle **0,85 50**

151118 Tripli - Petit modèle **0,90 50**

Prix unitaire



3 m²

Peinture ardoise acrylique

0,25 L - à base d'eau

014573 **9,95 1**

Créez votre propre ardoise sur tous les supports : plastique, bois, métal, céramique, etc... À utiliser avec des feutres-craie.



Porte addition - Tendance

630430 18,3x11x4 cm **14,30 1**

Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.



3,40^{HT}
901509

Porte addition à pince

15x11 cm - inox 18/10

901509 **3,40 1**



Fabriquée en FRANCE PLASTOREX



Assiette carrée

mélamine

13,5x13,5 cm

630325 **2,40 10**



Ramasse miettes

Aluminium

914093 **0,97 1**

Longueur 11 cm



1,65^{HT}
988356

Cendrier inox - ø 9,5 cm

988356 **1,65 24**

3 encoches



0,90^{HT}
033399

Cendrier Play verre

ø 10,6x3,5 cm

033399 **0,90 18**



Cendrier noir - ø 10 cm

500169 **0,75 1**

Mélamine, incassable



1,90^{HT}
630101

Cendrier inox

ø 9,5x3,5 cm

630101 **1,90 1**

Anti-vent.



Ramasse miettes

Inox - 3 rouleaux

087129 **7,90 1**

16,5x9,5x4 cm



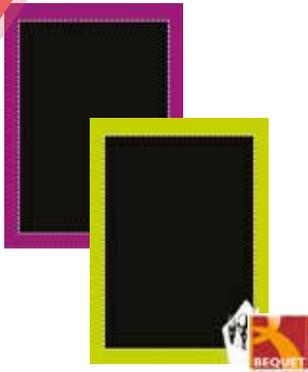
Sonnette de réception

ø8,5x6 cm - 110g

912225 **5,90 1**

LA SIGNALÉTIQUE

LES ARDOISES & PORTE-MENUS



Ardoise noire 60x40 cm
016200 Bordure verte **10,50 1**
016197 Bordure violette **10,50 1**



Ardoise murale rectangulaire Woody
014462 30 x 40 cm - Noir **13,50 1**
014464 60 x 80 cm - Noir **24,95 1**
014469 60 x 80 cm - Teck **24,95 1**
 Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus!



Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm **22,30 1**
 PVC expansé noir 5 mm. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.



Tarif des consommations
630154 44x66 cm **19,30 1**
 PS 2 mm. Livré avec un fil nylon pour suspension. À utiliser avec un feutre effaçable à l'alcool.



Ardoise longue - 100x56 cm
014300 Wenge **50,00 1**
014457 Teck **50,00 1**

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



À partir de **12,25^{HT}**
 014567

WATERPROOF!

Feutre-craie blanc - Waterproof
014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **12,25 1**
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,95 1**
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **23,50 1**

Feutre-craie assortis - Waterproof
014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,95 1**
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **23,50 1**
 Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune
 Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et s'utilisent sur toutes surfaces non poreuses. À nettoyer avec le spray nettoyant.



Feutre craie métalliques
 Small 1-2 mm
014477 **11,65 1**

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

Feutre-craie blanc
014934 Medium 2-6 mm **2,65 1**
014941 Large 7-15 mm **5,36 1**

À partir de **2,65^{HT}**
 014934



Large Medium



À partir de **99,00^{HT}**
 014520



Panneau Trottoir - 70x125 cm
014572 1^{er} prix - Noir **108,50 1**
014520 1^{er} prix - Teck **99,00 1**
014521 1^{er} prix - Acajou **99,00 1**

Fabriqués en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg.



FORTE RÉSISTANCE AU VENT

Panneau de trottoir
 72,2x131x72 cm
630431 **103,80 1**

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



Éponge magique nettoyante
014880 **2,49 1**
 Pour enlever facilement les traces de feutres craies et rénover vos ardoises.

Possibilités infinies !
Connectez & divisez les ardoises en autant de parties que vous le souhaitez !



Ardoise multiboard - 60x115 cm
014835 Cadre gris métallisé **39,95 1**
014834 Cadre noir **39,95 1**

Pack simple, comprenant 2 charnières et 2 protections de pieds en caoutchouc. Les pieds pour maintenir l'ardoise Multiboard sont vendus séparément.



Pieds pour ardoise Multiboard
014920 2 pieds - 4x10x40 cm **19,90 1**



9,95^{HT}
 014432

Spray nettoyant
014432 Pulv. 0,75 L **9,95 1**

Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports : ardoises murales, chevalets de table, panneaux trottoirs.

Porte-menus 4A4 Black Star
014890 144x50 cm - A4 **425,00 1**

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



À partir de
130,00^{HT}
014585

Porte menus LED Rustic
53x82 cm - pietement non inclus
014585 **130,00 1**

Porte menus LED Rustic
53x82 cm - Kit complet avec pietement inclus
014586 **210,00 1**

Présente 4 pages A4. Acajou, finition laquée. À utiliser avec batterie lithium (non incluse).

Ensemble pied porte menu
Pied + socle - 125 cm
014579 **123,95 1**
Porte menu LED blanches.

AMÉLIORATIONS :
Le pied est droit
La base est renforcée
Les roulettes (non incluses) sont plus grosses ce qui le rend plus maniable

599,00^{HT}
014516



LIVRÉ EN 3 COLIS :
1 pour le porte-menu
1 pour le pied
1 pour la base



Batterie lithium
014357 **82,00 1**

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



Magnet (16 aimants)
014423 **5,90 1**



Kit roulettes
889904 **29,00 1**
Kit de 2 roulettes pour tous les portes menus.

Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages **599,00 1**

Pied + base pour porte-menu
Pied 120 cm + Base 2 roulettes acier inoxydable
014894 **199,00 1**

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

49,95^{HT}
014590



Enseigne LED clignotante
014590 Pizza - LED rouge et bleu **49,95 1**
Lumière clignotante - 220v AC adaptateur +200cm câble. 480x240x20 mm.



LIVRÉ PAR 2
REF. 014575

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base
29,00^{HT}
014897

POTEAUX D'ACCUEIL



Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir
Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **29,00 1**
Chromé 014393 014392 014897 **29,00 1**

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

59,00^{HT}
014908



Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908 **59,00 1**

37,00^{HT}
988252

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base

Poteaux d'accueil à bandes rétractables
Inox - Lg 210 x Ht 120 cm
014903 Bande rétractable grise **78,00 1**
014904 Bande rétractable rouge **78,00 1**
014902 Bande rétractable noire **78,00 1**

Accroche murale
Inox - Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge **49,00 1**
014397 Bande rétractable grise **49,00 1**

62,00^{HT}
014909

Porte affiche
Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables
014909 **62,00 1**

NOUVEAU

Poteau séparateur
Acier inoxydable
Lg 200 x Ht 91 cm
988252 socle Ø 35 cm **37,00 1**

Poteaux d'accueil classiques
014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **59,00 1**
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **85,00 1**
014415 Accroche murale laiton brillant (or) **9,95 1**
014416 Accroche murale chromé **9,95 1**
Grande stabilité grâce à un socle de 12 kg. Usage intérieur ou extérieur.

LE BUFFET

LE PETIT DÉJEUNER



35,00^{HT}
901569



NOUVEAU 12,60^{HT}
901572

Distributeur de boisson rond avec bouchon de liège et robinet
5,6 L - 18x235x300 mm
901572 **12,60 1**

Distributeur de boisson avec robinet

901569 8 L rond - Sans support métal **35,00 1**
901568 Support pour distributeur 8 L **5,70 1**



L'ORIGINAL!

Pichet isotherme

042422 1,2 L **13,48 1**
042423 2 L **24,50 1**
Ampoule polyuréthane.



OFFRE
EXCEPTIONNELLE

Pichet isotherme - 1,2 L
085800 Blanc **8,60 1**
085801 Taupe **8,60 1**



22,00^{HT}
087144

Pichet acrylique 3 L
087144 **22,00 1**



Fontaine à jus de fruits
8 L - 35x26x58,5 cm
901515 Inox **135,00 1**



Corbeille à fruits
001554 Noir - ø30x13 cm **13,95 1**
Autres tailles : nous consulter.

13,95^{HT}
001554



Pot empilable

041035 1 L **9,60 1**
041036 1,5 L **11,40 1**
041037 2 L **13,40 1**



Conserve la chaleur

Pichet inox luxe
042951 1 L **22,00 1**
042952 1,5 L **29,00 1**
042953 2 L **32,00 1**
Bouchon hermétique.



À partir de **19,50^{HT}**
042406

Pichet inox isotherme à pompe
042406 2,5 L **19,50 1**
988358 3 L **23,11 1**
Tirage par simple pression sur le couvercle.



À partir de **9,60^{HT}**
988052

Pichet inox isotherme
988052 1 L **9,60 1**
988351 1,5 L **10,40 1**
988301 2 L **11,80 1**
Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



Présentoir à céréales - couleur érable avec 3 bouchons hermétiques en verre (3x2 L)
630122 Présentoir 43x17 cm **72,00 1**

Bocal hermétique en verre
630126 2 L - 12x12x22 cm **6,00 1**



2,50^{HT}
521810

Pleasure **BAUSCHER**
Assiette plate carrée 15x15 cm
521810 **3,00 2,50 12**



ARCOROC

Be bop - porcelaine
28 cl - ø10,9x4,4 cm
630138 **2,90 6**

0,88^{HT}
630137



ARCOROC

Be bop - verre
21 cl - ø8,2x5,8 cm
630137 **0,88 6**



Bonbonnière avec couvercle
Bocal en verre - couvercle étanche
630125 1 L - 12,5x19x18 cm **6,50 1**

Idéal pour couper le pain & tartiner le beurre



Couteau petit-déjeuner
630150 **2,25 1** Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle



Pot à sauce - inox
041622 9 cl **1,98 1**
041621 14,5 cl **2,50 1**

VOTRE BUFFET SUR-MESURE

Des possibilités de disposition

INFINIES !



Réhausseur cales bois

Réhausseur GN1/1



Caisse en bois de hêtre alimentaire

501645	GN 1/1 - 53x32,5x10 cm	38,48	1
501646	GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm	26,56	1
501647	GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm	21,90	1
501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	19,67	1
501649	GN 2/4 - 53x17,5x10 cm	34,60	1

Accessoires pour caisse en bois de hêtre alimentaire

501651	Cloche GN1/1 - methacrylate	36,83	1
501652	Réhausseur* cales bois	2,90	1
501658	Réhausseur* GN1/1	9,90	1

Réhausseur pour présentation inclinée des caisses.



Lavable en machine !

Présentoir à viennoiserie

Support chromé + 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm)
050043 24,00 1



Corbeille tressée GN1/1

53x32x9 cm
050039 19,00 1
Non compatible avec le présentoir 050043.



Cloche rolltop

514540 ø38x24 cm 42,00 1
Plateau en PE avec cloche abattante en SAN et pieds anti-dérapants.



29,90^{HT}
890164

DOUBLE OUVERTURE !

Plexiglas

Vitrine rectangulaire

890164 50,5x30,5x18 cm 29,90 1



129,00^{HT}
901502

Distributeur de céréales inox

1	901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	66,00	1
2	901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	122,00	1
3	901502	Simple - 42x23x62 cm	129,00	1

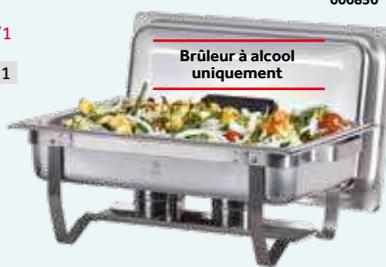


55,00^{HT}
050023

Corbeille à pain GN1/1

52,5x32,5 cm

050023 55,00 1



59,00^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1

couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool

000850 625x353x345 mm 59,00 1

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



220,00^{HT}
003188



Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1

couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 149,00 1

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

Chafing dish électrique GN1/1 - 13,5 L

68x48x42 cm - 760/900 W - 220-240 V AC

003188 inox 18/8 220,00 1



Gel de chauffe éthanol

Boîte de 225g
042701 0,90 1

Buffet froid Evento

1	066110	Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm	227,00	1
2	066112	Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm	22,60	1
3	066111	Couvercle module acier 56x35x19 cm	74,10	1
4	066122	Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm	30,55	1

LE BUFFET

LES PLATS & SALADIERS

PLATS MÉLAMINE



Bac mélamine - Vestah	Beige	Noir	PLUTEX	
Bac GN1/4 - Ht 6,5 mm - 175 cl	630330	630331	14,00	6
Bac GN1/3 - Ht 6,5 mm - 252 cl	630332	630333	16,44	6
Bac GN1/2 - Ht 6,5 mm - 400 cl	630334	630335	25,00	6
Bac plat GN1/1	630336	630337	29,00	6



Vestah Wave - blanc		PLUTEX	
630340	Saladier ø 23 cm - 300 ml	14,50	6
630341	Saladier ø 26 cm - 385 ml	21,90	4
630338	Bol ø 12 cm - 46 cl	5,00	6
630339	Bol ø 15 cm - 72 cl	6,40	6
093882	Ramequin ø 7x3 cm - 7 cl	1,80	12
093889	Ramequin ø 8,5x4 cm - 15 cl	2,10	12

Mélangine.

Gamme réutilisable, passe au lave-vaisselle

La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son coeur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimiques, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur.



Bol blanc 4 L
29x26x16 cm
889926 17,00 1



Plat feuille noir et blanc
889923 46,5x21x6,5 cm 16,15 1



Plateau rectangulaire GN1/1 53x32x3 cm
889911 Blanc 27,00 1
889912 Noir 27,00 1



Saladier rond blanc 7 L
889928 7 L - 33x13 cm 23,50 1



3,40^{HT}
630216

7,30^{HT}
630217

Bamboo		
630217	Saladier ø 24 cm - blanc cassé	7,30 6
630218	Saladier ø 24 cm - gris ciment	7,30 6
630220	Saladier ø 18 cm - gris ciment	4,20 6
630216	Bol 13,8x6 cm - blanc cassé	3,40 6

Prix au carton de 6

Gamme non jetable. Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100°C.



Bol ovale 1 L noir et blanc
889924 24x17,5x8 cm 11,00 1

11,00^{HT}
889924

Bol salade noir 4,8 L
25x25x12 cm
889925 27,74 1



11,00^{HT}
889917

Plat creux oval 2,2 L
41,5x17x8 cm
889917 Blanc 11,00 1
889918 Noir 11,00 1

POLYPROPYLÈNE & COPOLYESTER



3,50^{HT}
083773

Saladier cristal opaque - 3,5 L ø 23 cm
988687 Blanc 3,50 1
083773 Vert 3,50 1

TOP QUALITÉ

OFFRE EXCEPTIONNELLE



Saladier rond granité

0% BPA

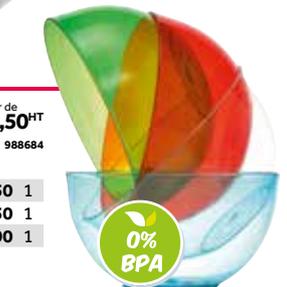
Saladier cristal copolyester	incolor	turquoise	rouge	vert	À partir de 3,50 ^{HT} 988684	
ø15 cm - 0,8 l	988675	3,80	988678	988681	988684	3,50 1
ø23 cm - 3,5 l	988676	6,30	988679	988682	988685	6,50 1
ø31 cm - 7,5 l	988677	10,90	988680	988683	-	10,90 1



Bol à oreilles granité copolyester

Granité - polypropylène	Transparent	Bleu	Vert	Rouge		
Saladier ø 20 cm 2 L	083705	5,35	-	-	1	
Saladier ø 23 cm 3,5 L	083707	5,60	038320	038321	038324	6,80 1
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	7,00	083717	038322	038325	7,40 1
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	9,10	083723	038323	038326	9,90 1
Saladier 14x14 cm 60 cl	083700	3,90	083701	038702	038704	3,90 1
Bol à oreilles* ø 10,7 cm 40 cl	988630	3,50	988632	988634	988638	2,85 30

* bol à oreilles en copolyester.



Saladier carré granité

EVOLUTION



À partir de
3,20^{HT}
631146

Evolution - opale **ARCOROC**
631146 Saladier blanc ø 21 cm - 2,1 L **3,20 12**
631147 Saladier blanc ø 18 cm - 1 L **1,70 12**
631148 Saladier blanc ø 14,5 cm - 0,75 L **1,60 24**

Opal très léger et ultra résistant.

PLATERIE INOX



Pour toutes les références

INOX
18/10



1 Légumier (dimensions intérieures)
041005 1,2 L (ø 20x5,2 cm) **6,50 1**
041006 1,6 L (ø 22x5,5 cm) **6,90 1**
041007 2 L (ø 24x7 cm) **7,80 1**

2 Soupière
041049 2 L (ø 20x8,5 cm) **7,80 1**
041050 2,6 L (ø 22x9,5 cm) **9,50 1**
041051 3,5 L (ø 24x9,5 cm) **11,00 1**

3 Plat rond
902010 Creux ø 34 cm **7,50 1**
041029 Plat ø 33 cm **6,90 1**



À partir de
5,20^{HT}
041014
Plat à gratin ovale (dimensions intérieures)
041014 24x15 cm **5,20 1**
041015 30x19 cm **6,00 1**
041016 38x28 cm **7,95 1**



À partir de
10,90^{HT}
002050

Plat à gratin (dimensions intérieures)
002049 30x21 cm **12,00 1**
002050 37,7x25,5 cm **10,90 1**



4 Plat ovale
041023 34x28 cm **4,80 1**
041024 38x25,5 cm **5,50 1**
041026 46x31 cm **7,80 1**

5 Plat à poisson
041027 60x27 cm **8,80 1**

COUVERTS DE SERVICE

TOP QUALITÉ



Pince de service Nuova
643636 Inox **9,95 1**
Pince perforée inox 18/10. Passe au lave-vaisselle.



Pince salade - 30 cm
063638 Blanc **2,90 1**
063648 Noir **2,90 1**



Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm **2,30 1**
041654 Inox - 40 cm **3,50 1**
911424 Nylon - 30 cm **4,30 1**
911422 Nylon - 40 cm **5,55 1**

MEILLEURE VENTE!



OFFRE EXCEPTIONNELLE



Pince couleur - 24 cm
914036 Noir **4,20 1**
914037 Jaune **4,20 1**
914038 Rouge **4,20 1**
914039 Vert **4,20 1**
914040 Bleu **4,20 1**

À partir de
4,20^{HT}
914040

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile!



Pince de service - 25,5 cm
914019 Noire **3,90 1**



Pince à salade
049813 Inox **8,50 1**



Louche à spaghetti - 29 cm
087127 Nylon **1,65 1**



Pince à spaghetti - 20 cm
041646 Inox **2,56 1**



Pince à gâteau
Inox 18/10
087125 **5,90 1**



Pince à gâteau
049812 Inox **8,50 1**



Pelle à tarte - 28 cm
Avec crochet
044448 **4,50 1**



Pelle à tarte
041819 Inox **2,95 1**



Pelle à tarte Push&Pull
096025 **25,00 1**



À partir de
2,00^{HT}
889929

Louche mélamine - 27 cm
889929 Pleine **2,00 1**
889922 Perforée **2,09 1**



Fourchette courbée
2 dents Push&Pull
096026 **25,00 1**



Pelle de service Push&Pull
096027 **25,00 1**



Cuillère de service copolyester - 32 cm
920000 Noire perforée **3,30 1**
066810 Transparente perforée **3,30 1**
066808 Noire pleine **3,20 1**
066809 Transparente **2,95 1**



Cuillère inox - Lg 31,5 cm
041636 Perforée **4,20 1**
041635 Pleine **4,20 1**



Couverts de service inox
041824 Fourchette **1,88 1**
041825 Cuillère **1,88 1**



Louches de service inox
041814 Simple 18 cl **2,60 1**
914000 Monobloc 10 cl - 31 cm **4,43 1**

LE SERVICE

LES PLATEAUX

La rencontre entre design & contraintes professionnelles



14,30^{HT}
093887



Plateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm

PLATEX
14,3020

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

Évolution naturelle du design du légendaire plateau Profil

16,30^{HT}
093888



Plateau Profil 2 - chêne clair
093888 46x36 cm

PLATEX
16,3020

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



26x36 cm



Fast food - 26x36 cm

890464	Gris	2,30	45
890465	Bleu ciel	2,30	45
890466	Rouge	2,30	45
890467	Anis	2,30	45
890468	Marron	2,30	45
890469	Noir	2,30	45
890470	Sable	2,30	45

Carton de 45 plateaux.

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



46x36 cm



Fast food - 46x36 cm

890457	Gris	3,40	40
890458	Bleu marine	3,40	40
890459	Rouge	3,40	40
890460	Vert	3,40	40
890461	Chocolat	3,40	40
890462	Ivoire	3,40	40
890463	Noir	3,40	40

Carton de 40 plateaux.



5,20^{HT}
980810



Plateau Le Texan - 46x36 cm
Polyester et fibre de verre

980810 Gris moucheté 5,20 20

Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossages de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garanti lave-vaisselle.



6,30^{HT}
083835



Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté

Polyester et fibre de verre

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	5,04	20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	6,30	20

Plateau ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossages (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.



7,50^{HT}
632026



Plateau - 600x400 mm

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

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



Supergrip

Plateau antidérapant rond
Noir - ø 40,5 cm

890167 5,80 1



Supergrip

Plateau antidérapant rectangulaire

Noir - 45x35 cm

890168 5,80 1

5,80^{HT}
890168



Plateau angle à anses
noir - 40x60 cm

630329 40,70 4

Mélamine.



Supergrip

Plateau antidérapant ovale
890169 Noir - 68x56 cm 26,52 1



Plateau de service inox

051016 ø 40 cm 8,50 1

8,50^{HT}
051016



Plateau de service

041034 Sans anse 45x31 cm 14,50 1
041033 Avec anses 45x31 cm 25,55 1

14,50^{HT}
041034

25,55^{HT}
041033



LA SÉLECTION écolo-chic



Bamboo

La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son cœur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimique, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur.



17,45^{HT}
001551

Bol

- 001551 Bol ø 29,8x13,3 cm - blanc cassé **17,45 6**
- 001552 Bol ø 29,8x13,3 cm - bleu glacier **17,45 6**
- 630216 Bol ø 13,8x6 cm - blanc cassé **3,40 6**

Prix à la pièce. Autres couleurs nous consulter.

**Gamme réutilisable,
passe au lave-vaisselle**

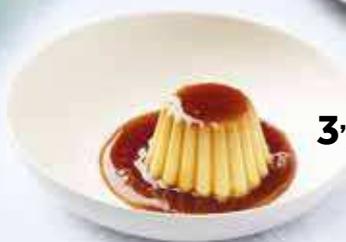


À partir de
3,50^{HT}
001534

Assiette

- 001535 Assiette plate ø 26 cm - blanc cassé **4,90 6**
- 001532 Assiette plate ø 21 cm - blanc cassé **3,50 6**
- 001553 Assiette creuse ø 18 cm - blanc cassé **3,15 6**
- 001537 Assiette plate ø 26 cm - gris ciment **4,90 6**
- 001534 Assiette plate ø 21 cm - gris ciment **3,50 6**

Prix à la pièce. Autres couleurs nous consulter.



3,40^{HT}
630216



7,30^{HT}
630217

Saladier

- 630217 ø 24 cm - blanc cassé **7,30 6**
- 630218 ø 24 cm - gris ciment **7,30 6**
- 630220 ø 18 cm - gris ciment **4,20 6**

Prix à la pièce. Autres couleurs nous consulter.

Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100°C.

Idéal pour vos buffets !



11,85^{HT}
001544

2,45^{HT}
001541

5,55^{HT}
001545

Gobelets & tasses

- 001539 Mug 45 cl - ø 12,3x11,4 cm - blanc cassé **3,85 6**
- 000313 Mug 45 cl - ø 12,3x11,4 cm - gris ciment **3,85 6**
- 001541 Gobelet 35 cl - ø 8x10,7 cm - blanc cassé **2,45 6**
- 001540 Gobelet 35 cl - ø 8x10,7 cm - gris ciment **2,45 6**
- 001545 Set tasse à café, soucoupe et cuillère - gris ciment **5,55 6**
- 001544 Pichet 1,5 L - ø 13,5x30,5 cm - gris ciment **11,85 6**

Prix à la pièce. Autres couleurs nous consulter.



Plat à servir - 41,5x10x3,5 cm

- 001514 Blanc cassé **4,95 6**
- 001515 Bleu glacier **4,95 6**

Prix à la pièce. Autres couleurs nous consulter.

Duniletto Slim EcoEcho®
40x33 cm - Marron
630169 **10,3365/260**

Prix au sachet, vendu au carton.

C'est à la fois une serviette et un étui à couverts. Un gain de temps lors de la mise en place de vos tables! 100% compostable.

Ecoecho® est une gamme qui associe durabilité, qualité et élégance. Un choix naturel qui allie normes de qualité, de sécurité et de préservation de l'environnement.





À partir de
4,75^{HT}
948815



À partir de
3,22^{HT}
948805

-40 / +70°C

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton
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

Prix au sachet, vendu par carton

Boîte charnière ergo box	Sachet/carton
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

Prix au sachet, vendu par carton



-5 / +80°C

Barquette charcutière	Sachet/carton
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

Prix au sachet, vendu par carton



-40 / +70°C

Bol à salade charnière	Sachet/carton
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



-20 / +110°C

Barquette thermoscellable	Sachet/carton
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

Prix au sachet, vendu par carton

Rouleau de film soudable 40µ	
948002 15 cm x 500 m	14,75 1

ALUMINIUM & FILM



Distributeur mural

Existe
en 2 tailles



Distributeur sur table

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)



54,90^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3

150753 55,8x19,4x16,5 cm **54,90** 1

Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.



Réglette coupe film
914928 Larg. 45 cm **7,00** 1*
914927 Larg. 30 cm **5,50** 1*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium
Très épais - 15 µ
29,5 cm x 200 m
150705 **15,80** 3*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau aluminium 33 cm x 200 m **11,60** 3*
150603 Rouleau aluminium 45 cm x 200 m **15,50** 3*
150703 En boîte distributrice 33 cm x 200 m **11,90** 6*
150704 En boîte distributrice 45 cm x 200 m **15,50** 6*

*Prix unitaires HT

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 distrib. 30 cm x 300 m **4,95** 6*
150752 Boîte distrib. 45 cm x 300 m **6,95** 6*

*Prix unitaires HT

MOULE ALUMINIUM

Pour la vente
à emporter !

13,30^{HT}
153169

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
Prix au sachet



À partir de
3,53^{HT}
948922

Tourtière

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



Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 **3,50** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
15,38^{HT}
948840

Plat gastronomique

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



Godet - Ht 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

LE NAPPAGE

LES SERVIETTES, NAPPES & TÊTE À TÊTE



Blanc



Orange



Marron



Crème



Bordeaux



Bleu nuit



Rouge



Jaune citron



Fuchsia



Lilas



Kiwi



Gris



Vert foncé



Noir



Jaune maïs



Bleu clair



Rose



Bleu caraïbes



Serviette Airlaid - aspect textile Sachet/carton
006850 Blanche 3,33 50/800

Serviette Airlaid - aspect lin		Sachet/carton	
006851	Champagne	4,50	50/800
006853	Glycine	4,50	50/800
006854	Noir	4,50	50/800
006856	Kiwi	4,50	50/800
006858	Café	4,50	50/800
006859	Rouge	4,50	50/800
006860	Bleu nuit	4,50	50/800
006861	Jaune	4,50	50/800
006862	Bordeaux	4,50	50/800
006863	Vert foncé	4,50	50/800
006864	Orange	4,50	50/800
006865	Anthracite	4,50	50/800
006866	Cappuccino	4,50	50/800
006867	Turquoise	4,50	50/800

Prix au sachet, vendu par carton

Prix au sachet, vendu par carton



Serviette micro gaufrée		Sachet/carton	
2 plis - 38x38 cm		006767	Jaune citron 1,05 40/1440
006786	Marron	1,05	40/1440
006779	Crème	1,00	40/1440
006783	Bordeaux	1,05	40/1440
006784	Bleu foncé	1,05	40/1440
006782	Rouge	1,05	40/1440
006768	Fuchsia	1,05	40/1440
006770	Kiwi	1,05	40/1440
006771	Gris	1,05	40/1440
006776	Noir	1,05	40/1440

Prix au sachet, vendu par carton

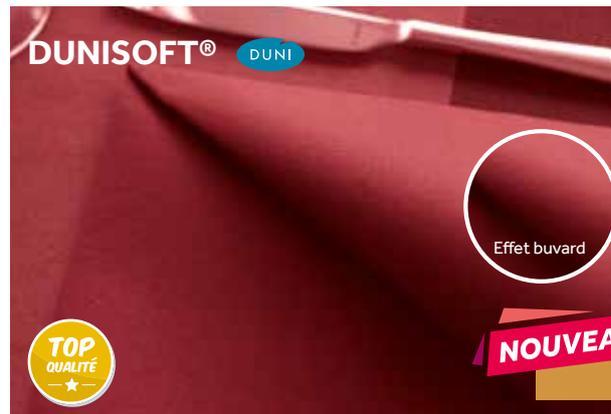


Serviettes ouate Samba - 38x38 cm
2 épaisseurs - point à point Sachet/carton

Prix au sachet, vendu par carton

Sachet/carton	
400005	Bordeaux 1,55 50/1200
400012	Papaye 1,80 50/1200
400017	Aubergine 1,80 50/1200
400011	Noir 1,55 50/1200
400006	Rouge 1,55 50/1200
400007	Vert anis 1,55 50/1200
400003	Ivoire 1,55 50/1200
400009	Gris béton 1,80 50/1200
400016	Lavande 1,80 50/1200
400018	Fushia 1,80 50/1200
400004	Caraïbes 1,80 50/1200

Prix au sachet, vendu par carton



Serviettes 40x40 cm Sachet/carton

Prix au sachet, vendu par carton

Sachet/carton	
158914	Miel 82,06 60/720
158910	Kiwi 6,10 60/720
158911	Mandarine 6,10 60/720
158912	Noir 6,10 60/720
158913	Rouge 6,10 60/720
630009	Granite 6,10 60/720

Prix au sachet, vendu par carton



Serviette bande satinée
631193 Tissue - 50x50 cm 1,251/50

100% coton mercerisé. Bande satinée de 5 cm, 2 ourlets, 2 lisières.



Blanc



Ivoire



Bordeaux



Rouge



Noir



Anis



Aubergine



Orange



Papaye



Lavande



Fuchsia



Caraïbes



Crème



Noisette



Miel



Kiwi



Mandarine



Noir



Prune



Gris



OUATE



À partir de **5,10^{HT}**
158898



- Blanc
- Saumon
- Orange
- Marron
- Crème
- Bordeaux
- Bleu foncé
- Rouge
- Jaune citron
- Fuchsia
- Lilas
- Kiwi
- Gris
- Vert foncé
- Noir
- Jaune maïs
- Café
- Gris



À partir de **1,65^{HT}**
006756

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

	Sachet/carton
158898 Blanc	5,10 300/1200
158899 Crème	3,00 125/1250
158901 Café	3,10 125/1250
158902 Kiwi	3,10 125/1250

	Sachet/carton
158904 Noir	3,10 125/1250
158905 Rouge	3,10 125/1250
159104 Gris	3,10 125/1250

Prix au sachet, vendu par carton

Serviette lisse 2 plis - 38x38 cm

	Sachet/carton
006756 Blanche	1,65 100/2000
006758 Crème	2,30 100/2000
006759 Bordeaux	2,35 100/2000
006760 Bleu foncé	2,35 100/2000
006761 Rouge	2,35 100/2000

Prix au sachet, vendu par carton

	Sachet/carton
006762 Jaune citron	2,35 100/2000
006764 Lilas	2,35 100/2000
006765 Kiwi	2,35 100/2000
006766 Gris	2,50 100/2000
006773 Noir	2,35 100/2000

Prix au sachet, vendu par carton



Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13cm
512585 7,90 1



Distributeur de serviettes
Pour serviettes 30x30 cm
1 et 2 plis décalés
150102 35,00 1



Serviette lisse 1 pli 30x30 cm - blanche

	Sachet/carton
006757	2,95 500/5000

Prix au sachet, vendu par carton

Serviette 30x30 cm - blanche - 17g/m²

	Sachet/carton
151510 1 pli	2,15 500/5000
151516 2 plis	0,95 100/3000

Prix au sachet, vendu par carton
Pure pâte de cellulose vierge.

Spécial Cocktail Double point



Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,35 1
909421 Blanche	1,00 1

Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100



0,98^{HT}
909306

Serviette ouate 30x30 cm

	Sachet/carton
909306 2 plis décalés - blanche	0,98 100/3000

Prix au sachet, vendu par carton

Blanc

Bordeaux

Kiwi

Granite



C'est à la fois une serviette et un étui à couverts. Un gain de temps lors de la mise en place de vos tables !

Duniletto Slim - 40x33 cm

630068 Blanc	8,82 4/65
630084 Bordeaux	10,34 4/65
630158 Kiwi	10,34 4/65
630168 Granite	10,34 4/65

Prix au sachet, vendu par carton



COMPOSTABLE

Duniletto Slim 40x33 cm - Ecoecho® - Marron

630169	10,33 4/65
--------	------------

Prix au sachet, vendu par carton

C'est à la fois une serviette et un étui à couverts. 100% compostable.



Sacchetto Dunisoft Slim 70x230 mm - serviette blanche

	Sachet/carton
159100 Kiwi	10,91 60/240
159101 Noir	10,91 60/240

Prix au sachet, vendu par carton

TANGO®



À partir de
14,70^{HT}
340140



Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 14,70 1	914192 31,90 1
Ivoire	340150 22,60 1	914191 42,90 1
Crème	340165 22,60 1	- 1
Bordeaux	340160 25,70 1	914198 44,90 1
Bleumarine	340164 25,70 1	- -
Gris béton	340166 25,70 1	- -
Rouge	340163 25,70 1	914199 44,90 1
Noir	340171 25,70 1	340174 41,90 1

Prix au rouleau



Blanc



Crème



Ivoire



Bordeaux



Bleu marine



Gris béton



Rouge



Noir



Aubergine



Fuchsia

Tête à tête Tango non tissé
40 cm x 24 m

909321 Ivoire	8,00 4
909322 Anis	8,00 4
909323 Gris béton	8,00 4
909324 Aubergine	8,00 4
909325 Bordeaux	8,00 4
909326 Framboise	8,00 4
909327 Noir	8,00 4

Prix du rouleau, vendu par carton de 4

Sets de table Tango non tissés

909314 Ivoire	24,00 250
909316 Anis	24,00 250
909319 Aubergine	24,00 250
909317 Bordeaux	24,00 250
909318 Gris béton	24,00 250
159108 Noir	24,00 250

Prix au carton de 250

Nappe papier Symphonie

914185 Extra blanc gaufrage "grain de café"	19,00 500
914110 70x70 cm	21,00 500
914111 70x110 cm	30,00 500
914113 80x120 cm	18,18 250

Prix au carton

Set de table papier Symphonie
30x40 cm

914109 Extra blanc	11,00 1000
914125 Rouge	22,00 1000
909313 Kraft lisse	22,00 1000
914119 Gris	22,00 1000
914121 Framboise	22,00 1000

Prix au carton

SYMPHONIE®



À partir de
11,00^{HT}
914109



À partir de
11,92^{HT}
006868

Nappe Airlaid en rouleau - 1,20x25 m
006868 Blanc 11,92 4
Prix au rouleau

Nappe Airlaid en rouleau - 1,20x50 m
006869 Blanc 22,50 1
Prix au rouleau

Nappe Airlaid en rouleau - 1,20x50 m
006870 Champagne 48,00 1
006871 Café 50,00 1
006872 Rouge 50,00 1
006873 Bordeaux 50,00 1
Prix au rouleau



À partir de
15,52^{HT}
006874

Nappe Fiesta point à point en rouleau - 1,20x25 m
006874 Blanc 15,52 4
006875 Crème 15,52 4
006876 Noir 15,52 4
Prix au rouleau, vendu par carton de 4 rouleaux.

006877 Marron 15,52 4
006878 Rouge 15,52 4
006879 Sable 15,52 4
006880 Bordeaux 15,52 4
Prix au rouleau, vendu par carton de 4 rouleaux.



Set de table en papier
909422 Beige naturel «Times»
31x43 cm 12,00 500/2000
Sachet/carton
Prix au sachet, vendu par carton.



Nappe rouleau papier damassée
410010 Blanc - 1,2x100 m 12,25 1
Prix du rouleau, vendu par carton de 4 rouleaux.



Nappe ronde festonnée
914189 Extra ø 100cm 49,90 250
914188 Extra blanc ø 120 cm 59,90 250
Prix au carton, vendu par carton de 250 nappes



Set de table simili cuir - 45x36 cm
 001556 Brun 5,55 1
 001557 Noir 5,55 1



Effet simili cuir
 pour une table tendance

Set de table vinyll tissé 45x30 cm

1	914210	Lanta	2,70	6
2	914211	Kotao	2,70	6
3	914212	Sumba	2,70	6
4	914213	Biak	2,70	6
5	914214	Gilli	2,70	6
6	914215	Rinca	2,70	6
7	018530	Marron/noir	1,98	6
8	018531	Lignes marron	2,04	6



NOUVEAUX
 COLORIS!



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

BOUGIES

5,90^{HT}
 630187

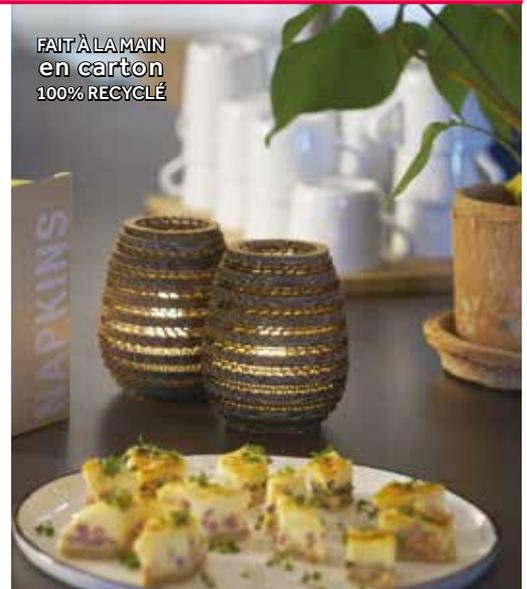
DUNI BioPak
 It doesn't cost the earth

Bougeoirs Billy - ø 7,5 x 14 cm
 630187 Blanc 5,90 4
 630186 Noir 5,90 4
 Prix unitaire

S'utilise avec les bougies à LED
 ou bougies à flamme.

Switch s'utilise selon vos envies. Soit en recharge
 pour le bougeoir Patio, soit seule ! Durée de
 combustion d'environ 30h !

FAIT À LA MAIN
 en carton
 100% RECYCLÉ



Bougeoirs Feel - ø 10 x 12 cm
 630188 Carton recyclé 4,90 4

DUNI BioPak
 It doesn't cost the earth

Écologique. À utiliser uniquement
 avec les bougies à LED. Prix unitaire



Bodega couleur
 20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm

030090	Orange	0,75	0,50	12
030092	Violet	0,75	0,50	12
030094	Azur	0,75	0,50	12
030095	Vert	0,75	0,50	12

Ne passent pas au lave-vaisselle



1,58^{HT}
 159122

Longue
 durée

DUNI BioPak
 It doesn't cost the earth

Switch - 65x65 mm
 159122 Blanc 1,58 12
 159123 Mandarine 1,58 12
 159124 Rouge 1,58 12
 159125 Bordeaux 1,58 12
 Prix unitaire. Lot de 12



Bougies à LED rechargeables
 12 bougies à LED multicolore
 630185 70x40 mm 135,00 1

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

LES VÊTEMENTS

LES VESTES & PANTALONS



27,00^{HT}
909100



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

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



**Exclusivité
GAFIC**

23,50^{HT}
631170



Pantalon femme Adélie

631170	T 0	23,50	1
631171	T 1	23,50	1
631182	T 2	23,50	1
631172	T 3	23,50	1
631183	T 4	23,50	1
631173	T 5	23,50	1
631184	T 6	23,50	1

Pantalon femme coupe slim, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.



13,00^{HT}
908976



Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500	982194	20,00 1
T 1	909501	982195	20,00 1
T 2	909502	982196	20,00 1
T 3	909503	982197	20,00 1
T 4	909504	982198	20,00 1
T 5	909505	982199	20,00 1
T 6	909506	982200	20,00 1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.



Pantalon Goyave

908976	T 0	13,00	1
908977	T 1	13,00	1
908978	T 2	13,00	1
908979	T 3	13,00	1
982227	T 4	13,00	1
908981	T 5	13,00	1
908982	T 6	13,00	1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.



Pantalon mixte Timéo

904128	T 0	26,20	1
904129	T 1	26,20	1
904130	T 2	26,20	1
904131	T 3	26,20	1
904132	T 4	26,20	1
904133	T 5	26,20	1
904134	T 6	26,20	1

Pantalon mixte noir en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur stock jusqu'à la taille 58.



Arenal noir

904565	T 0	43,40	1
904566	T 1	43,40	1
904567	T 2	43,40	1
904568	T 3	43,40	1
904569	T 4	43,40	1
904633	T 5	43,40	1
904635	T 6	43,40	1

Arenal gris chiné

904390	T 0	46,35	1
904391	T 1	46,35	1
904392	T 2	46,35	1
904393	T 3	46,35	1
904394	T 4	46,35	1
904395	T 5	46,35	1
904396	T 6	46,35	1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.

Pantalon mixte Archet

630387	T 0	43,00	1
630388	T 1	43,00	1
630389	T 2	43,00	1
630390	T 3	43,00	1
630391	T 4	43,00	1
630392	T 5	43,00	1
630393	T 6	43,00	1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



43,00^{HT}
630387



28,00^{HT}
631165



42,00^{HT}
982241



COUP DE CŒUR

Veste mixte Appollo
631162 T 0 **28,00** 1
631163 T 1 **28,00** 1
631164 T 2 **28,00** 1
631165 T 3 **28,00** 1
631166 T 4 **28,00** 1
631167 T 5 **28,00** 1
631168 T 6 **28,00** 1

Veste mixte Benak
982241 T 0 **42,00** 1
982242 T 1 **42,00** 1
982243 T 2 **42,00** 1
982244 T 3 **42,00** 1
982245 T 4 **42,00** 1
982246 T 5 **42,00** 1
982247 T 6 **42,00** 1

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

Veste manches courtes noire avec liserés couleur ficelle. Col officier, boutons pression cachés, manches raglan et liseré contrasté devant & dos. Biais contrasté sur le devant. Poche stylo plaquée sur manche. Existe en noir liseré rouge ou noir liseré fuchsia.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme

en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.



NERO
MODÈLE HOMME



UNERA
MODÈLE FEMME

24,00^{HT}
982122

Veste Nero	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	23,10 1
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	23,10 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	24,10 1
Pistache MC	909277	909278	909279	909280	909281	909282	909283	24,25 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	24,10 1

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.

Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	24,25 1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	24,25 1
Pistache	630352	630353	630354	630355	630356	630357	24,25 1
Rose	982122	982123	982124	982125	982126	982127	24,00 1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.



ABELLA : MODÈLE FEMME

Veste professionnelle femme, ajustée, noire, manches courtes ou longues. Col officier plongeant, intérieur en éponge. Veste en nid d'abeille. Boutons pressions cachés. Découpés côtés en maille respirante. Poche stylo sur manche, fentes dos. Existe en manches longues.



39,50^{HT}
630373

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Siaka - MC	909537	909538	909539	909540	909541	909542	909543	45,70 1
Abella - MC	630373	630374	630375	630376	630377	630378	630379	39,50 1
Abella - ML	630380	630381	630382	630383	630384	630385	-	39,50 1

Sa légèreté et son look vont vous séduire ! L'intérieur du col est en éponge ce qui procure une bonne absorption de l'humidité et confort. La maille respirante dotée de la technologie CoolPlus® permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide afin de préserver le bien-être.

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



24,50^{HT}
982070



Veste homme Shade

- 982070 T 0 24,50 1
- 982071 T 1 24,50 1
- 982072 T 2 24,50 1
- 982073 T 3 24,50 1
- 982074 T 4 24,50 1
- 982075 T 5 24,50 1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.



29,00^{HT}
982066



Veste femme Neospirit

- 982066 T 2 29,00 1
- 982068 T 4 29,00 1

Veste femme manche longues. Col officier contrasté. Empiècements épaules devant et dos passepoilés. Manches longues montées, dessous et revers bas manches contrastés. 1 poche stylo plaquée sur manche gauche. Empiècements sous bras en maille respirante. 1 poche poitrine droite passepoilée. Ouverture devant inclinée fermée par 7 pressions cachées. Soufflet dos en maille respirante. Fentes côtés. Passepoil contrastant bas de poche stylo.

23,90^{HT}
981960



Veste femme Bama - noire

- 981960 T00 23,90 1
- 981961 T0 23,90 1
- 981962 T1 23,90 1
- 981963 T2 23,90 1
- 981964 T3 23,90 1
- 981965 T4 23,90 1
- 981966 T5 23,90 1
- 981967 T6 23,90 1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés

21,00^{HT}
982146



50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.

19,90^{HT}
982161



Veste femme Busi Manches courtes

- 982154 T0 19,90 1
- 982155 T1 19,90 1
- 982156 T2 19,90 1
- 982157 T3 19,90 1
- 982158 T4 19,90 1
- 982159 T5 19,90 1
- 982160 T6 19,90 1

Veste femme Busi Manches longues

- 982147 T0 21,00 1
- 982148 T1 21,00 1
- 982149 T2 21,00 1
- 982150 T3 21,00 1
- 982151 T4 21,00 1
- 982152 T5 21,00 1
- 982153 T6 21,00 1

38,00^{HT}
982162



Pantalon homme noir - Flex'R

- 982162 T 0 38,00 1
- 982163 T 1 38,00 1
- 982164 T 2 38,00 1
- 982165 T 3 38,00 1
- 982166 T 4 38,00 1
- 982167 T 5 38,00 1
- 982168 T 6 38,00 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux perforés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée.

19,00^{HT}
981414



Veste homme Blake

- | Manche courte | Manche longue |
|-------------------|-------------------|
| 981414 T0 19,00 1 | 981423 T0 21,60 1 |
| 981415 T1 19,00 1 | 981424 T1 21,60 1 |
| 981416 T2 19,00 1 | 981425 T2 21,60 1 |
| 981417 T3 19,00 1 | 981426 T3 21,60 1 |
| 981418 T4 19,00 1 | 981427 T4 21,60 1 |
| 981419 T5 19,00 1 | 981428 T5 21,60 1 |
| 981420 T6 19,00 1 | 981429 T6 21,60 1 |

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes, noire. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.

Pantalon homme noir - PB03

- 630310 T 34 21,60 1
- 981433 T 36 21,60 1
- 981432 T 38 21,60 1
- 981434 T 40 21,60 1
- 981435 T 42 21,60 1
- 981436 T 44 21,60 1
- 981437 T 46 21,60 1
- 981438 T 48 21,60 1
- 981439 T 50 21,60 1
- 981440 T 52 21,60 1
- 981441 T 54 21,60 1
- 630312 T 56 21,60 1
- 630313 T 58 21,60 1
- 630314 T 60 21,60 1
- 630311 T 62 25,90 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnière. Braguette à glissière.



CORRESPONDANCE DES TAILLES

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

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

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.

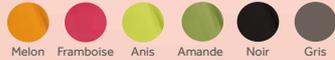
LES VÊTEMENTS

LES TABLIERS



Tablier Nell 45
45x100 cm
981758 Melon 1
981761 Framboise 1
981757 Anis 1
981976 Amande 1
981756 Noir 1
Prix : 16,50

65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



Tablier Songe
Denim
630401 **19,90 1**
Tablier 3 poches plaquées : 1 centrale et 2 côtés. Fente de marche. Ceinture tissu 100 cm. Largeur 98 cm, hauteur 59 cm.



Tablier Tunia
982093 Anthracite **14,80 1**
Ceinture multipoches, surpiquées contrastées, 72x30 cm.

Tablier Dan88
981983 Melon 1
981980 Framboise 1
981984 Anis 1
981979 Noir 1
981981 Gris 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, oeillet fantaisie, fente de marche.



18,90^{HT}
981980



5,90^{HT}
980958

Tablier chef
980958 Blanc **5,90 1**
Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm



23,50^{HT}
982100



Chic et pratique, laissez-vous séduire par le modèle Var !

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 nouer dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm

Tablier Nell 80 Bistrot
981753 Noir **19,90 1**
981978 Gris **19,90 1**
65% polyester, 35% coton. Hauteur 80 cm, 1 poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier. Fente de marche.



8,90^{HT}
630184



Tablier Valet
Blanc - 1020x900 mm
186303 Chocolat **8,90 1**
630184 Bleu **8,90 1**
Avec poche et bavette

8,10^{HT}
904405



Tablier valet + poche
904405 Blanc **8,10 1**
904404 Noir **9,00 1**
904403 Bordeaux **9,00 1**
Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

19,90^{HT}
630402

Tablier Prague
630402 TU **19,90 1**
Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm.

Tablier bavette Loti
980968 Noir **13,90 1**
903370 Pistache **13,70 1**
980974 Melon **13,90 1**



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



13,70^{HT}
903370



Blouse Calypso
 982208 T 34 **18,90** 1
 982209 T 36 **18,90** 1
 982210 T 38 **18,90** 1
 982211 T 40 **18,90** 1
 982212 T 42 **18,90** 1
 982213 T 44 **18,90** 1
 982214 T 46 **18,90** 1
 982215 T 48 **18,90** 1
 982216 T 50 **18,90** 1
 982217 T 52 **18,90** 1
 982218 T 54 **18,90** 1
 982219 T 56 **18,90** 1
 982220 T 58 **18,90** 1
 982221 T 60 **18,90** 1
 Blouse femme blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 2 poches basses.



Sur-veste Ulisse
 982189 S **23,90** 1
 982190 M **23,90** 1
 982191 L **23,90** 1
 982192 XL **23,90** 1
 982226 XXL **23,90** 1
 982193 XXXL **23,90** 1
 Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

Blouse Orion

904662 T 0 **17,80** 1
 982228 T 1 **17,80** 1
 982222 T 2 **17,80** 1
 982223 T 3 **17,80** 1
 982224 T 4 **17,80** 1
 982225 T 5 **17,80** 1
 982230 T 6 **17,80** 1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

25,00^{HT}
 907400



Tablier de plonge Bravo
 Nitrile - 900x1150 mm
 907400 **25,00** 1
 Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ

17,72^{HT}
 907350



Tablier de plonge Delta
 Polyuréthane 900x1150 mm
 907350 **17,72** 1
 Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ

9,00^{HT}
 907300



Tablier de plonge Yankee
 Vinyle - 900x1150 mm
 907300 **9,00** 1
 Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ



ACCESSOIRES



Caps
 982188 Noir **6,79** 10
 982187 Blanc **6,79** 10
 Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.

Athènes Blanc
 982186 **6,70** 1
 Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Uniquement en lot de 2.

MOUFLES & GANTS



4,50^{HT}
 912233
Mouffette anti-chaueur Silicone
 912233 **4,50** 1
 Protection jusqu'à 180°C maxi



12,57^{HT}
 631046
Moufle anti-chaueur Silicone
 631046 **12,57** 1
 Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



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



Gant anti-chaueur Ambidextre
 911188 **12,15** 1
 Protection jusqu'à 250°C max



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

CHAUSSURES



25,50^{HT}
 903700

Sabots - la paire
 Blanc Noir
 T 35 903697 903840 1
 T 36 903722 903733 1
 T 37 903723 903734 1
 T 38 903724 903833 1
 T 39 903725 903834 1
 T 40 903726 903737 1
 T 41 903727 903738 1
 T 42 903728 903835 1
 T 43 903729 903740 1
 T 44 903730 903741 1
 T 45 903731 903742 1
 T 46 903831 903750 1
 T 47 903832 903752 1
Prix : 30,80

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



41,00^{HT}
 903821

Saturn
 chaussures de sécurité basse
 T 36 903821 1
 T 37 903822 1
 T 38 903823 1
 T 39 903824 1
 T 40 903825 1
 T 41 903826 1
 T 42 903827 1
 T 43 903828 1
 T 44 903829 1
 T 45 903830 1
 T 46 903831 1
 T 47 903832 1
Prix : 41,00

Jupiter
 chaussures de sécurité haute
 T 38 903811 1
 T 39 903812 1
 T 40 903813 1
 T 41 903814 1
 T 42 903815 1
 T 43 903816 1
 T 44 903817 1
 T 45 903818 1
 T 46 903819 1
 T 47 903820 1
Prix : 41,00

41,00^{HT}
 903811

Embout composite 200 joules, talon fermé. Antistatique, résistant à l'eau et à la pénétration. Semelle résistante aux huiles et hydrocarbures, semelle à crampons. Semelle kevlar 0 mm, injectée double densité. Doublure imperméable Mesh.

SAC & TORCHONS



1,20^{HT}
 904449

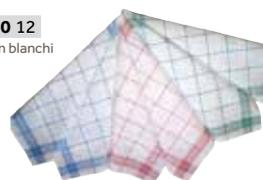
Torchon de cuisine
 904449 500x770 mm **1,20** 12
 100% coton blanchi



2,90^{HT}
 186088

Essuie-verres
 630279 50x70 cm **2,80**
 80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

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



Essuie-verres
 186090 570x720 mm **5,20** 6
 100% lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.



2,75^{HT}
 185036

DEREN
 Liteau de serveur
 600x770 mm
 185036 **2,75** 1
 Rayé blanc ton sur ton. 100% coton.



Sac à linge
 neutre 100 L - 730x810 mm
 186350 **13,90** 10
 100% polyester.

LA CUISSON

LES CASSEROLES, POÊLES...



À partir de
37,00^{HT}
585422

Poêle

- 585423 ø 32 cm **89,00 1**
- 585424 ø 28 cm **75,00 1**
- 585425 ø 24 cm **60,00 1**
- 585422 ø 20 cm **37,00 1**

Poêle en aluminium avec poignée fixe en inox rivetée. Revêtement anti-adhérent Excelliss®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.



À partir de
25,00^{HT}
632626

Sauteuse

- 632626 ø 24 cm **25,00 1**
- 632627 ø 28 cm **29,80 1**

Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.

Ultra
légère !

Tous feux



Tous feux

Mijoteuse haute

- 632642 ø 32 cm **34,00 1**
- 632624 ø 36 cm **42,00 1**

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

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Couvercle avec large poignée ergonomique. Forme bombée pour le maintien de l'humidité des aliments.

CRISTEL
FRANCE

fabriqué en France

À partir de
59,00^{HT}
585400

Casserole

- 585404 ø 24 cm **99,00 1**
- 585402 ø 20 cm **82,00 1**
- 585401 ø 18 cm **75,00 1**
- 585400 ø 16 cm **59,00 1**

Poêle sautoir

- 585414 ø 28 cm **83,00 1**
- 585413 ø 24 cm **76,00 1**
- 585412 ø 22 cm **73,00 1**
- 585411 ø 20 cm **69,00 1**
- 585410 ø 18 cm **66,00 1**
- 585409 ø 16 cm **62,00 1**

Couvercle

- 585420 ø 28 cm **29,50 1**
- 585419 ø 24 cm **27,00 1**
- 585418 ø 22 cm **25,00 1**
- 585417 ø 20 cm **23,50 1**
- 585416 ø 18 cm **22,00 1**
- 585415 ø 16 cm **21,00 1**

À partir de
62,00^{HT}
585409



Tous feux

À partir de
24,14^{HT}
585067

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



Tous feux

À partir de
42,00^{HT}
585092

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

32,90^{HT}
085080



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



Tous feux

À partir de
22,00^{HT}
585300

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
14,00^{HT}
585302

Sauteuse conique inox

- 585302 ø 16x6,5 cm **14,00 1**
- 585303 ø 20x7 cm **18,00 1**
- 580304 ø 24x8 cm **20,00 1**



Tous feux

**PRIX
LE PLUS
BAS**

À partir de
11,00^{HT}
585106



Tous feux

**TOP
QUALITÉ**
★

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 anse face queue **29,00 1**

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.



- 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**

7,60^{HT}
597094



Pour toutes les références, sauf indication contraire



14,00^{HT}
086662

Poêle à crêpes choc aluminium
086662 ø 26 cm **14,00 1**
Non compatible induction.



17,60^{HT}
632628

Ultra légère !

Crêpière
632628 ø 28 cm **17,60 1**
Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.



26,90^{HT}
089057

Poêle à crêpes antiadhésive
089057 ø 26 cm **26,90 1**

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.

de Buyer



À partir de **14,00^{HT}**
912280

Revêtement écologique
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.



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**
097309 ø 40 x 6,5 cm anse face queue **66,00 1**
Revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle



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**



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**
100 % métal naturel. Cuisson haute température. Épaisseur 2,5 mm.



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



Ultra légère !

Poêle wok
632643 ø 30 cm **23,40 1**

Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.



Anti-adhérent, aluminium

Poêle wok anti-andhérente
ø 30 cm x 6 cm
911291 **24,00 1**
Non compatible induction.



89,00^{HT}
097253

Tous feux

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



99,00^{HT}
915089

Cocotte à pression
915089 ø 34x23 cm - 22 L **99,00 1**
Fabriqué en aluminium pur. Soupape de sécurité. Poignées bakélite anti-brûlures, pont robuste et résistant.



Avec couvercle

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 !



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 !



29,00^{HT}
911285

TOP QUALITÉ

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**



Griller vos steaks comme un pro !

Plancha fonte double
lisse et rainurée - 42x23 cm
632614 **18,90 1**
Utilisation au four et sur le gaz.

LA COUTELLERIE

L'AFFÛTAGE & LES COUTEAUX



11,10^{HT}
096014

Affûteur manuel

096014 Lames en céramique et carbure **11,10** 1
2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.



16,90^{HT}
280601

Affûteur manuel
Aiguiser à main pour
lames lisses et crantées
280601 **16,90** 1

AFFÛTAGE MANUEL

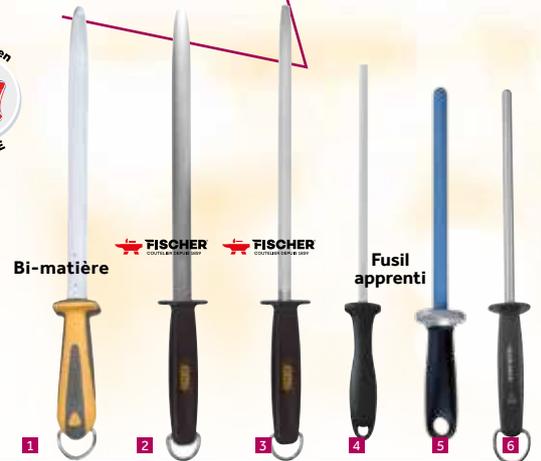
Fusil à aiguiser professionnel

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



Pierre à aiguiser Japonaise
098020 2 grains - Avec base 20x5x2,5 cm **39,40** 1

39,40^{HT}
098020



Bi-matière

Fusil
apprenti

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE & PROTECTION



Armoire de stérilisation manuelle

- 590100 Armoire moyenne
49,5x14,5x59,3 cm **175,00** 1
- 961261 Armoire haute
49,5x14,5x99,6 cm **415,00** 1

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle de désinfection 120 minutes. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux. Nettoyage facile. L'armoire haute est spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. Alimentation 220 V mono.



Affûteuse électrique
22x19x7 cm - 40 W
098010 **92,00** 1
Disque d'aiguisage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguisage et affilage à effectuer alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.



11,10^{HT}
630263

Paire gant anti-coupure

- 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.



INNOVATION

POUR 20
COUTEAUX

COUP
DE

Armoire de stérilisation automatisée

- 961262 Support panier **265,00** 1
- 961263 Support aimant **265,00** 1
- Entièrement automatisée. Lampe 15 W. 49,5x14,5x59,3 cm. Protection IP5. 230 V mono.



Fonctionne
sans eau !

FABRIQUÉ AUX
ÉTATS-UNIS

Affûteuse électrique
15,5x14,5x9,5 cm
958040 **136,28** 1

Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.



69,00^{HT}
083923

Gant en cotte de mailles

- 083921 XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte) **69,00** 1
- 083922 S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) **69,00** 1
- 083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) **69,00** 1
- 083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) **69,00** 1

Gant de protection ambidextre. Fil Ø0,5 mm. Anneaux Ø3 mm intérieur et Ø4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

COUTEAUX À PAIN



2,60^{HT}
094319

Couteau à pain
094319 18 cm **2,60** 1



8,95^{HT}
096292

Couteau à pain
096292 20 cm **8,95** 1
Pour les aliments sans gluten



Couteau à pain
905454 25 cm **13,90** 1



Couteau à pain Oryx
096024 20 cm **14,50** 1



Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm
912126 **92,00** 1

COUTEAUX DE DÉCOUPE



38,00^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher
097999 Scie 45 cm **38,00** 1

097998 Lame de rechange acier - 5x2,5 cm **8,37** 1



Lame ép. 4 mm

Feuille de boucher
750 g - 22 cm
630148 **43,50** 1



Lame ép. 4 mm

Couperet inox
520 g - 18 cm
096495 **22,90** 1

Pleine soie. 3 Rivets acier inox.



Trancheur poisson microdenté
630046 35 cm - manche bi-matière noir/bleu **34,65** 1



Pince à désarêter - inox
630404 13,5x2 cm **3,90** 1



NOUVEAU **27,00^{HT}**
096434
Couteau poisson microdenté
096434 36 cm - manche poli pro bleu **27,00** 1



Coupe pain
525x135x155 mm
631154 **116,00** 1

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.

537,48^{HT}
961257

Armoire de désinfection
1x15 W - 496x404x220 mm
961257 **537,48** 1

Nouvelle génération d'armoire de désinfection virucide pour les accessoires de cuisine. Fourni avec 2 paniers. Tablette intérieure pour positionner les paniers et faciliter leur insertion / extraction



PLUTON SABATIER



Pluton

090996	Couteau de cuisine 30 cm	19,95	1
090990	Couteau de cuisine 25 cm	17,00	1
090995	Couteau de cuisine 20 cm	14,00	1
090993	Couteau de cuisine 15 cm	13,00	1
090992	Santoku 18 cm	15,00	1
090994	Couteau tranchelard 20 cm	14,00	1
090997	Couteau filet de sole 18 cm	12,30	1
090991	Couteau office 10 cm	7,90	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

RIVIERA ARCOS



Riviera

096692	Couteau de cuisine 25 cm	31,00	1
096662	Couteau de cuisine 20 cm	24,00	1
096691	Couteau de cuisine 15 cm	19,50	1
096649	Couteau de découpe 20 cm	19,80	1
096698	Couteau santoku 18 cm	27,50	1
096690	Couteau office 10 cm	13,90	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

OPERA ARCOS



Santoku Opera
Lame alvéolée Silk Edge 18 cm
096508 **33,80** 1

Couteau rocking santoku alvéolé avec fil de lame «Silk Edge». Ce nouveau procédé Arcos permet d'obtenir un angle total de coupe, exceptionnellement fin de 24°, sans nuire à la durée du tranchant. Entièrement forgé dans un acier haut de gamme à l'azote, ce couteau premium dispose de performances de coupe exceptionnelles.



UNIVERSAL ARCOS

À partir de **9,55^{HT}**
096265

Universal

096262	Couteau à saumon - 29 cm	18,90	1
096245	Couteau de boucher - 25 cm	19,50	1
096201	Couteau de cuisine - 25 cm	19,50	1
096200	Couteau de cuisine - 20 cm	16,95	1
096265	Filet de sole - 17 cm	9,55	1
096242	Couteau multi usage - 14 cm	10,00	1
096105	Désosseur - 13 cm	11,50	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).



ORYX

À partir de **6,69^{HT}**
097008

Oryx

097004	Couteau de cuisine - 25 cm	21,20	1
097005	Couteau de cuisine - 20 cm	13,36	1
097006	Couteau de cuisine - 15 cm	13,50	1
097007	Couteau à découper - 22 cm	11,22	1
097032	Couteau santoku - 18 cm	21,00	1
097012	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
097008	Couteau office - 9 cm	6,69	1



COUTEAUX PROFESSIONNELS

Spécial pour les aliments non allergènes



096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	14,30	1
096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	10,10	1
096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	13,95	1
630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	12,50	1
096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	16,88	1
096687	Filet de sole 17 cm - bleu	7,90	1
096307	Désosseur 16 cm - jaune	8,50	1
096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	8,90	1
630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	8,90	1
630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	8,50	1

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

À partir de **5,20^{HT}**
096609



096629	Couteau à jambon 36 cm	14,60	1
096622	Couteau de boucher 30 cm	16,40	1
096621	Couteau de boucher 25 cm	12,90	1
096620	Couteau de boucher 20 cm	10,75	1
096628	Couteau de cuisine 30 cm	15,20	1
096627	Couteau de cuisine 25 cm	12,90	1
096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,10	1
096630	Couteau à génoise 25 cm	12,90	1
096631	Filet de sole 20 cm	10,15	1
096650	Filet de sole 17 cm	9,20	1
096607	Couteau santoku 18 cm	17,25	1
096623	Couteau à saigner 16 cm	9,30	1
096651	Couteau à saigner 15 cm	8,95	1
096626	Désosseur 15 cm	8,85	1
096624	Désosseur 14 cm - lame usée	8,85	1
096609	Couteau office - 8 cm lame microdentée	5,20	1
096330	Couteau office - 10 cm lame microdentée	6,20	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

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



à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

COUTEAUX OFFICE



090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	5,95	1
090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	7,65	1
096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,45	1
096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,45	1
094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,62	1
096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,60	1
094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,66	12



TROUSSE À COUTEAUX ARCOS

Gamme Maître avec lame en acier Nitrum pour une coupe parfaite et durable et manche en polypropylène avec 3 rivets inox. Compatible lave-vaisselle.



Trousse à outils - 7 couteaux + 1 fusil à aiguiser
096397 **79,90** 1

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

LA COUTELLERIE

LES PLANCHES & OUTILS



Planche polyéthylène
ép. 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

Planche 45x30x1,25 cm

085006	Blanche	8,80	1
085001	Bleue	8,80	1
085003	Verte	8,80	1
085005	Jaune	8,80	1
085004	Rouge	8,80	1
085002	Marron	8,80	1

Utiliser les planches couleur, c'est éliminer les risques de contaminations croisées!



Planche à pain bambou
889920 43x30x2 cm 22,00 1
Ne passe pas au lave-vaisselle.



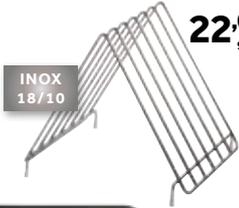
Planche à découper bambou
889921 53x32,5x4 cm 50,16 1

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



ARCOS
Planche à rigole
37,7x27,7 cm
096396 22,00 1

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



INOX
18/10

22,00HT
984010

Range planches inox
Triangulaire
984010 22,00 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

COMPATIBLE
LAVE VAISSELLE



Planche sans rigole - noire

096501	33x23 cm	13,50	1
096502	38x28 cm	17,50	1

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

OUTILS DE PRÉPARATION

À partir de
0,60HT
053042



Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	4,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	4,35	1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	1,80	1
4	912119	Éminceur à légumes	7,20	1
5	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	4,75	6
6	096497	Vide pomme 1,5 cm	2,95	6
7	096439	Moule à pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	6,80	6
8	096499	Moule à pomme Simple - ø2,5 cm	3,55	6
9	053042	Éplucheur - lame 6 cm	0,60	12
10	090985	Éplucheur manche polypropylène	0,90	1
11	912235	Épluche tomates	6,49	1
12	912236	Épluche tomates castor	6,70	1
13	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	1,80	1
14	090016	Éplucheur - 7 cm	2,80	1



Lame pivotante

095300	Éplucheur	5,50	1
095297	Couteau à julienne	6,95	1
Étrier acier inox ép. 1,8 mm			



15	912240	Vide avocat	6,80	1
16	280616	Rasoir à truffes	24,94	1
17	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,30	1
18	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,50	1

Évite l'oxydation de la salade!



INOX



2 fonctions!

Coupe-oeufs

19	085055	Rondelles / quartiers	9,90	1
20	085037	6 sections - inox	9,90	1
21	085035	Rondelles - inox	6,95	1



11,30HT
156092

Ouvre boîte

22	983919	Papillon - 16 cm	1,10	1
23	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	19,00	1
24	156092	Nickelé - 10x2,5x2 cm le lot de 10	11,30	1



Microplane
THE ORIGINAL

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

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.

Râpes Microplane

1	010509	Râpe Étoile	28,00	1
2	010506	Râpe Grain fin	28,00	1
3	010504	Râpe Gros grain	28,00	1
4	010508	Râpe très gros grain	28,00	1
5	010505	Râpe double tranchant	28,00	1
6	010500	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - noir	22,00	1
6	630278	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - gris	22,00	1
6	630277	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - vert	22,00	1



Fromage à pâte dure comme le parmesan

Fromage à pâte râpé finement, chocolat, raifort,...

Crudité râpées, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix

Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle

Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc...

Ne vous coupez plus les doigts !
Râpez, zester les aliments en intégralité !



Push food universel
7,3x6,5x7 cm - ABS
096022 **5,90 1**

Poussoir universel. S'adapte aux râpes de forme large ou étroite grâce aux accroches glissières.



Râpe 4 faces
Ht 23 cm
280680 **5,16 1**



7,50^{HT}
280649

Râpe fine
6,5x33 cm
280649 **7,50 1**
Surface de coupe
65x135 mm.



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 fixe sur le poussoir.



25,50^{HT}
911295

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE
Mandoline japonaise - 32x9 cm
Ép. coupe 65 mm
911295 **25,50 1**

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



Mandoline japonaise
911304 Ép. coupe 95 mm **59,90 1**
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm)

59,00^{HT}
911297

MALETTE OFFERTE



TOP QUALITÉ

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 malette et outils.



Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 **31,50 1**

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



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).



94,11^{HT}
082319

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.

La seule à faire des cubes...



Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 **128,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



156,00^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox
10 tranches ép. 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 aussi les fruits comme les oranges, citrons, etc...

Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches ép. 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.



MACHINE 3 EN 1 !

Coupe frites 12x12 mm
Vide et coupe pomme quartiers
Presse-fruits

110,00^{HT}
018534

Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 **110,00 1**



Fabriqué en FRANCE

Coupe tomates rondelles
8 tranches ép. 5,5 mm - 48x20x28 cm
083948 **295,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses.



Fabriqué en FRANCE

89,50^{HT}
914987

Coupe-frites médium Compact Pro
15,8x26x23,5 cm
914987 **89,50 1**

Coupe le produit entier en frites. Production 3/4 kg/min. Coupe nette de 10x10 mm grâce à ses lames affûtées en inox. Levier démultiplicateur de force avec socle à ventouse ultra-adhérente ou à fixer au mur. Peu encombrant, facile à nettoyer.



320,00^{HT}
914988

Coupe-tomates mozzarella
20x48x32 cm
914988 **320,00 1**

Coupe le produit entier en tranches régulières de 5,5 mm. Production 3,5 kg/min, 1 pièce en 2,5 secondes ! 11 lames alvéolées pour 0 adhérence. Poussoir ajusté + dents fines et serrées des lames pour percer facilement les chairs délicates. Tout inox, poussoir PEHD. Chariot surélevé pour éjecter les tranches dans un bac GN hauteur 65 mm.



238,00^{HT}
914920

INOX 18/10

Couteau inox Poussoir rilsan
Socle époxy

Coupe frites
Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm
914920 Frite 10x10 mm **238,00 1**
083906 Frite 8x8 mm **238,00 1**

Très facile d'utilisation et sans effort grâce à la coupe en un seul geste. Couteaux démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Poussoir en rilsan incassable n'émaillant pas les couteaux.

LA PRÉPARATION

LES USTENSILES



82,00^{HT}
083938

Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 **82,00 1**
Environ 1,5 kg/min.



17,60^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 **17,60 1**



14,00^{HT}
501575

Presse à steak double pour 2 hamburger
501575 ø 11,5 cm **14,00 1**
Permet de presser 2 steaks en même temps.



29,00^{HT}
910385

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



15,00^{HT}
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm **15,00 1**



Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm
097984 **19,00 1**



12,80^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 **12,80 1**

INOX
18/10

Entonnoir
905463 ø 12 cm **1,80 1**
905464 ø 14 cm **2,20 1**



61,00^{HT}
950101

Machine à pâtes
950101 Machine à pâtes manuelle
34,5x29x23 cm **61,00 1**
950104 Accessoire spaghetti **32,00 1**
950105 Accessoire ravioli (3 empreintes) **54,00 1**



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



Esse de boucher inox - lot de 10
097980 8 cm **4,30 1**
097982 12 cm **5,80 1**
097983 16 cm **7,60 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
50 cm tout inox
091725 **25,50 1**



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

25,00^{HT}
085028

Bobine ficelle 1 kg
085028 Lin blanchi **25,00 1**



Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 **16,00 1**



9,49^{HT}
041710

CISEAUX À POISSON

FISCHER

1,90^{HT}
096705

4,70^{HT}
914470



Ciseaux

1 041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm **9,49 1**
2 096705 Tous usages - rouge 20 cm **1,90 1**
3 914470 Herbes - 5 lames - rouge **4,70 1**
4 113491 Ciseaux de cuisine multi-usages 22 cm **5,95 1**
5 096613 Ciseaux de cuisine - lame micro dentée
21,5 cm bleu **6,80 1**
6 630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm **12,70 1**
7 096023 Ciseaux à poisson inox - 24 cm **26,90 1**

Permet d'éviscérer, couper les
nageoires et parer le poisson d'une
taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG

Ambidextre



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
85,00^{HT}
070306

Dynamic

Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø27,5x34 cm
070306 **85,00 1**

Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33x42 cm
070302 **99,00 1**

Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43x50 cm
070300 **119,00 1**

Base antidérapante.
Plastique alimentaire



Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 280x123 mm **3,90 1**
631187 11 L - ø 380x172 mm **7,50 1**

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

ESSOREUSE, PASSOIRE



Passoire Stop gliss®
096030 ø 14 cm **10,63 1**
096029 ø 20 cm **12,50 1**



Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm **43,00 1**
005841 ø 40x26 cm **49,00 1**



Passoire inox conique
à queue - ø 28 x 13 cm
086128 **46,00 1**



Essoreuse manuelle
5 L - 24 cm
070305 **45,90 1**



14,82^{HT}
095301

10,50^{HT}
095296

17,50^{HT}
095295

Forgé

DEGLON

Stop gliss®

1- 095288	Pelle pleine 26 cm	8,60 1
2- 095290	Pelle à grilles 26 cm	8,60 1
3- 095284	Pelle à grilles souple 26 cm	6,50 1
4- 095298	Cuillère perforée 28 cm	8,90 1
5- 095294	Cuillère pleine 28 cm	8,05 1
6- 095276	Fourchette 2 dents 27 cm	7,60 1

7- 041711	Presse purée ø 16 cm	13,00 1
8- 095296	Pelle à plancha - 14 cm	10,50 1
9- 095301	Pelle à plancha - 16 cm	14,82 1
10- 095295	Pelle à poisson 20,6 cm	17,50 1
11- 095299	Pelle à servir - 21,5 cm	12,90 1
12- 096028	Cuillère à spaghetti	8,95 1

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



Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

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

Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	6,90 1
914021	Droite - 30 cm	7,90 1

Pince à dresser droite

096018	16 cm	4,90 1
096019	22 cm	7,50 1

Pince à dresser coudée

096020	16 cm	4,90 1
096021	22 cm	7,50 1

Pelle à frites

914921	Droitier	11,90 1
914930	Ambidextre	15,50 1

Grattoir

981235	Grattoir	27,75 1
--------	----------	---------

981236	Lame de rechange Lot de 5	11,60 1
--------	---------------------------	---------

Manche acier époxy 25 cm, lame 15 cm. Poignée PVC noire. Lame interchangeable en acier trempé avec clip de protection. Idéale pour gratter les plaques à four.

6,80^{HT}
914499

Pince à hamburger
Inox 18/10

914499		6,80 1
--------	--	--------

7,90^{HT}
912210

Spatule à réduire - Lg 37,5 cm

4 912210	Pleine	7,90 1
----------	--------	--------

5 912211	Percée	7,90 1
----------	--------	--------

	Longueur totale 50 cm	
--	-----------------------	--

Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée

096108	18 cm	13,70 1
--------	-------	---------

4,80^{HT}
905460

Spatule de cuisson

Lg 7 cm

905460		4,80 1
--------	--	--------

Matériau composite.

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson

8,5x11,5x33 cm

096850		1,90 1
--------	--	--------

Nylon noir.

5,35^{HT}
095285

Pelles souple

095285	17x8 cm	5,35 1
--------	---------	--------

2,70^{HT}
097122

Spatule triangulaire

Biseauté (10x11,5 cm)

097122		2,70 1
--------	--	--------

Spatule large coudée

6 097123	Biseautée (7x13,5 cm)	3,80 1
----------	-----------------------	--------

7 097121	Perforée (21,5x7,5 cm)	3,50 1
----------	------------------------	--------

8 097120	Lisse (21,5x7,5 cm)	3,50 1
----------	---------------------	--------

Manche surmoulé polypropylène noir.

À partir de
3,50^{HT}
912018

Araignée renforcée carrée

780802	18x18 cm	76,00 1
--------	----------	---------

780801	26x26 cm	93,64 1
--------	----------	---------

À partir de
3,10^{HT}
912000

Cuillère à arroser

Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm

912016		4,90 1
--------	--	--------

VÉRITABLE
MONOBLOC

4,90^{HT}
912016

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

9 Araignée à friture inox renforcée

912031	ø 14 cm	9,20 1
--------	---------	--------

912035	ø 16 cm	11,20 1
--------	---------	---------

912033	ø 18 cm	12,90 1
--------	---------	---------

10 Araignée à friture renforcée

097055	ø 22 cm	87,50 1
--------	---------	---------

097053	ø 26 cm	91,77 1
--------	---------	---------

11 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
--------	---------	---------

Louche inox

912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	3,10 1
--------	--------------------	--------

912002	13 cl - ø 8 x 30 cm	4,30 1
--------	---------------------	--------

912004	25 cl - ø 10 x 34 cm	5,50 1
--------	----------------------	--------

912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	6,90 1
--------	----------------------	--------

912008	67 cl - ø 14 x 39 cm	9,30 1
--------	----------------------	--------

912010	1 L - ø 16 x 43 cm	12,50 1
--------	--------------------	---------

912012	1,46 L - ø 18 x 46 cm	15,90 1
--------	-----------------------	---------

912013	2,06 L - ø 20 x 48 cm	22,50 1
--------	-----------------------	---------

LA PRÉPARATION

LA PÂTISSERIE

TOP QUALITÉ



1



2



59,90^{HT}
097066



4

37,00^{HT}
989910

INOX
18/10



38,00^{HT}
097040



TOP QUALITÉ

Monobloc pour une hygiène parfaite

Spatule biais - hêtre

631051 30 cm 1,11 1
631052 35 cm 1,32 1
631053 40 cm 1,56 1



À partir de 8,50^{HT}
082249

6 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
7 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

8 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

Solide et ergonomique.

Spatule polyglass
986358 25 cm 1,65 1
086359 30 cm 2,20 1
986360 35 cm 2,40 1
086361 40 cm 3,70 1
986362 50 cm 5,60 1

Mouvette - hêtre
631047 25 cm 0,87 1
631048 30 cm 1,01 1
631049 35 cm 1,24 1
631050 40 cm 1,59 1



À partir de 4,75^{HT}
911172

Maryse polypropylène

905462 45 cm 4,81 1
911172 34 cm 4,75 1
911170 24 cm 3,60 1



À partir de 2,60^{HT}
097057

Jusqu'à 180°C

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



À partir de 2,60^{HT}
097057

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone
113488 25 cm 3,25 1
113487 35 cm 5,30 1

TRAVAIL DE LA PÂTE



9,90^{HT}
986417

Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boîte de 1 kg
986417 9,90 1



Pinceau pâtisserie
142013 22,5x3 cm 2,15 1
142014 23x3,5 cm 2,75 1
142015 23,5x4 cm 3,05 1

Virole inox. Manche polypropylène.



Pinceau silicone - manche inox
142008 22x3 cm 5,90 1
142009 23x3,5 cm 6,70 1
142010 24x5,5 cm 6,90 1



Diviseur à pâte extensible - 5 lames
630422 24x5,2x5,2 cm 20,20 1



4,00^{HT}
280096

Rouleau pâtisserie
280096 Hêtre - 41 cm 4,00 1
911142 Polyéthylène 50 cm 18,30 1



Coupe pâte en inox
097990 Carré rigide 2,40 1
097993 Carré souple 2,40 1
097992 Arrondi rigide 2,40 1
097991 Arrondi souple 2,40 1



7,50^{HT}
086808



2,57^{HT}
086806

Pelle à farine copolyester
086806 170 g - 6x8x25 cm 2,57 1
086807 900 g - 9x12x28 cm 4,80 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm 7,50 1



6,80^{HT}
280789

Rouleau pique vite
280789 Plastique - 12 cm 6,80 1
280788 Pointemétal - 13 cm 17,20 1
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



Composite

Silicone

Corne pâtissière
097048 15x9 cm 5,40 1
280781 14,7x9,5 cm 1,05 1
Hautes températures



10,00^{HT}
280090

Brosse droite Hollandaise
Tête soie blanche
280090 32 cm 10,00 1
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

ÉPLUCHAGE DES FRUITS



LE PRO

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



- 1 911302 Pèle pommes fixation serre joint **15,00** 1
- 2 911180 Pèle pommes Kali Modèle professionnel **164,00** 1
- 3 632616 Pèle pommes à ventouse laqué bordeaux **8,00** 1
- 4 911301 Pèle pommes à ventouse laqué bordeaux **15,00** 1
- 5 911335 Vide ananas inox **6,95** 1



VINCE GAFIC



CHINOIS & TAMIS



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.



INOX
18/10

À partir de **11,90^{HT}**
912092

- Chinois tout inox
- 912092 ø 18 cm **11,90** 1
 - 912097 ø 22 cm **12,90** 1
 - 912095 ø 24 cm **13,90** 1

Passer bouillon inox

- 912084 ø 14 cm **8,90** 1
- 912083 ø 16 cm **10,90** 1
- 912085 ø 18 cm **12,90** 1
- 912089 ø 20 cm **14,90** 1



Tamis à farine Inox

- 986470 ø21x6 cm **11,90** 1
 - 986471 ø30x7 cm **15,80** 1
- Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

7,00^{HT}
aux grumeaux

911132

Tamis inox à hélice

- 911132 ø 12 cm **7,00** 1
- Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

Passoire conique inox

- ø 16 cm **10,90** 1

BASSINES, THERMOMÈTRES



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 **8,60^{HT}**
911118

Rebords courbés !

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



2,45^{HT}
030308

Verre mesureur en verre

- 030308 56cl **2,45** 1



Réfractomètre

- 909998 **72,00** 1

Étendue : 45-82 % Brix
- Résolution : 0,2 % Brix
- Exactitude +/- 0,2 Brix
Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures, ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.



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



Seau inox

- 12 L - ø 31 cm **44,00^{HT}**
086165



À partir de **5,30^{HT}**
086168

Polypropylène

Pichet gradué Inox

- 086166 1 L - inox **6,40** 1
- 086169 2 L - inox **9,60** 1

Pichet gradué polypropylène

- 086168 1 L - Ht 17 cm **5,30** 1
- 086167 2 L - Ht 21,5 cm **7,90** 1



Thermomètre à sucre

- 089406 200°C max **3,04** 1

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

Thermomètre à confiserie

- +80/+200°C **8,98** 1

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

ENTONNOIRS À PISTON



34,00^{HT}
086230

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15xHt15,5 cm
Inox et matière plastique
086230 **34,00** 1

Range douille incorporé



Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 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.



52,00^{HT}
086221



68,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19xHt18 cm
Complet avec support
086209 **68,00** 1

3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



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

Buse ø15 mm

FEUILLES CUISSON



Feuilles de cuisson

- 630418 Format pâtissier - 600x400 mm **21,30** 1
 - 630419 Format Gastro GN1/1 **19,00** 1
- Paquet de 500

Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 **15,03** 1



Se nettoie à l'eau chaude avec une éponge



15,03^{HT}
911487

Tapis de cuisson silicone

- 000151 GN 1/1 **9,80** 1
- 280092 58x38 cm **13,60** 1
- 911650 38x28 cm **6,82** 1

DÉMOULAGE FACILE !

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

Spray de démoulage

- Agent de démoulage et de graissage des moules - Aérosol de 500 ml **907524 5,20** 1





Piston à pression
Appareil complet avec douilles et kit sablés **49,90 1**
086793
Recharge 0,75 L **8,75 1**
086795
Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur **12,35 1**
089404



16,90^{HT}
911604
1 Assortiment de douilles copolyester
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**



65,00^{HT}
988253

NOUVEAU

Aerographe avec compresseur
988253 20 W - 220-240 V - 115x135x60 mm **65,00 1**
Idéal pour la décoration de pâtisseries, chocolats... permet d'obtenir des détails uniques. Le kit comprend : compresseur, aérographe, tuyau connecteur. 0 à 2 bars, débit de 0 à 10 L / min. Aiguille de sortie 0,3 mm.



Feuille guitare 600x400 mm
Polyéthylène 55 µ **8,40 1**
632142
Pour le travail et la découpe des chocolats.



Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100x45 mm **7,90 1**
632141 100x60 mm **10,30 1**
Ruban incolore



Pour produits chauds

Poches jetables
280010 55x30 cm **11,60 1**
632143 30x54 cm **17,70 1**
Poche jetable polyéthylène 85 µ

2 Assortiment de douilles copolyester
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**



12,00^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **12,00 1**



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **11,30 1**
Vendu à l'unité

PEIGNES ET SAUPOUDREUSES

4,28^{HT}
089407



1 Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,28 1**

1,14^{HT}
889910

2 Grattoir à pâte
889910 15x10,6 cm **1,14 1**



Saupoudreuse - ø7x10 cm
3 280773 Tamis **2,38 1**
4 280774 Grosses piqures **4,90 1**

Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10
5 280772 Piqûres fines **4,30 1**



23,00^{HT}
158533
Chalumeau gaz
158533 **23,00 1**
Cartouche gaz
158534 **2,95 1**



Flacon doseur sauce
911623 25 cl - Transparent **0,78 1**
914056 25 cl - Rouge **0,80 1**
914057 25 cl - Jaune **0,80 1**
911625 33 cl - Transparent **0,85 1**
914059 40 cl - Rouge **0,95 1**
914060 40 cl - Jaune **0,95 1**
911627 66 cl - Transparent **1,10 1**
914062 70 cl - Rouge **1,10 1**
914063 70 cl - Jaune **1,10 1**

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

À partir de **2,20^{HT}**
631188



Flacon doseur
631188 35 cl - ø 60x203 mm - transp. **2,20 1**
631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,15 1**
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,15 1**
631269 50 cl - ø 60x261 mm - transp. **2,55 1**
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **2,55 1**
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **2,55 1**
631284 75 cl - ø 75x251 mm - transp. **2,95 1**
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **2,95 1**
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **2,95 1**

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

À partir de **1,85^{HT}**
631294

Flacon pour liquide
1 L - ø 75x270 mm
631285 **2,70 1**

Flacon doseur
631294 35 cl - ø 60x203 mm **1,85 1**
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,35 1**
631296 75 cl - ø 75x251 mm **2,60 1**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



Volette tissée - inox avec pieds ø 28 cm
914460 **6,90 1**



6,90^{HT}
914460



Volette tissée - inox sans pieds ø 32 cm
914462 **7,90 1**



62,00^{HT}
084062
Fontaine à chocolat
Inox - 22,8x22,8x53,6 cm
220 W - 230 V mono
084062 **62,00 1**

Entraînement électrique, sans pompe, par vis sans fin amovible (nettoyage facile). Corps en acier inoxydable AISI 304. Voyant lumineux de fonctionnement. Interrupteurs dissociés pour moteur et élément chauffant.

PRIX LE PLUS BAS



Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl **8,55 1**
044455 Pour doseur 70 cl **10,45 1**



Polyamide



Inox

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 ø4 à 12 cm x 4,2 cm **15,40 1**
280062 Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **18,80 1**

MOULE en papier naturel		Paquet	
911570	Moule à muffin - 7,2x4 cm	10,30	50
911571	Moule tartelettes - 11x2,1 cm	7,90	50
911572	Moule mini-cake - 11,2x4 cm	10,90	50
911573	Moule tarte - ø24,6x2,3 cm	8,90	15
911574	Moule cake - 23,3x7,3 cm	10,90	15
911575	Moule cake - 19x5,5 cm	8,90	25

Prix du paquet

Démoulage facile et rapide. Sans matière grasse, la préparation se décolle parfaitement du moule. Excellent conducteur de chaleur. Cuisson parfaite et homogène au four et au micro-ondes. Jusqu'à 220°C. Convient au réfrigérateur et congélateur.

**100%
BIODÉGRADABLE**



À partir de
1,95HT
911483



Bords roulés

Cercle à tarte

911483	ø 10x2 cm	1,95	1	280520	ø 10x2,7 cm	2,80	1
280348	ø 24x2 cm	2,90	1	280521	ø 24x2,7 cm	4,40	1
280352	ø 28x2 cm	3,40	1	280522	ø 28x2,7 cm	4,70	1
911492	ø 32x2 cm	4,50	1	280523	ø 32x2,7 cm	5,15	1

INOX
18/10



Bordé

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

GOBEL



Rond & lisse

Cercle à mousse

911481	ø 7,5 x 4 cm	2,50	1
911066	ø 8 x 4,5 cm	2,65	1
910487	ø 10 x 4,5 cm	3,36	1
910488	ø 12 x 4,5 cm	3,65	1
910489	ø 14 x 4,5 cm	3,86	1
910490	ø 16 x 4,5 cm	4,70	1
910491	ø 18 x 4,5 cm	4,80	1
911070	ø 20 x 4,5 cm	4,91	1



À partir de
7,20HT
097161

Cercle à vacherin lisse

097161	ø 24 cm	7,20	1
097160	ø 28 cm	8,60	1

Rond et lisse. Hauteur 60 mm.



Cadre inox extensible

089056	Mini 16x16x5 cm	19,00	1
	Maxi 30x30x5 cm		

Passer au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.



Caisse à génoise

911003	Inox	24,80	1
--------	------	-------	---

24,80HT
911003



Cadre à opéra

082750	33x33x3,5 cm	16,90	1
082758	57x9x2,5 cm	17,90	1
082756	57x9x4,5 cm	19,80	1
082752	50,9x30,7x4,5 cm	22,40	1
082754	56,5x36,5x4,5 cm	25,90	1



Caisse à génoise Rectangulaire

911651	30x20x3,5 cm	17,38	1
911652	40x30x3,5 cm	22,16	1
911653	61x41x5 cm	33,25	1

Bordée sur fil



Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile

631037	ø 28 x 2,8 cm	11,20	1
631038	ø 32 x 2,8 cm	13,80	1



À partir de
0,76HT
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



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.



Moule à cake anti-adhérent

910405	33x105x8 cm	17,50	1
--------	-------------	-------	---

Bords plié sur fil.

GOBEL



Moule à cake anti-adhérent

911432	28x10x7,5 cm	10,60	1
--------	--------------	-------	---

10,60HT
911432



Moule à canelé Bordelais

911475	Aluminium revêtu anti-adhérent	2,90	6
--------	--------------------------------	------	---

Moule à baba/dariole

911026	ø 6 x Ht 6 cm	3,40	1
--------	---------------	------	---

GOBEL



Moule à brioche

911430	Fond plat 22 cm	8,90	6
--------	-----------------	------	---



Moule à tarte cannelée

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

Moule anti-adhérent.



Moule à pâte crûte pliable - inox

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

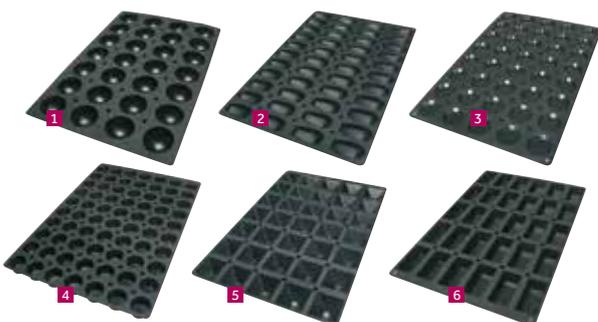
Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Plein ou perforé, il est multi-usage: pâte crûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.

18,00HT
911001

Candissoire

911001	Grille 37,9x28,2x2,5 cm	18,00	1
--------	-------------------------	-------	---

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



Plaque 600x400 mm silicone

1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	54,84	1
2	912183	Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	54,84	1
3	912184	Florentine 25 ml - ø60x11 mm - 40 empreintes	54,84	1
4	912185	Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes	54,84	1
5	912188	Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	54,84	1
6	912189	Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	54,84	1



Plaque à financier anti-adhérente

910420	6 empreintes	11,00	3
--------	--------------	-------	---

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



Plaque à madeleine anti-adhérente

911339	12 empreintes	11,00	3
--------	---------------	-------	---

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

LA PRÉPARATION

LES BALANCES & LES OUVRE-BOÎTES

OUVRE-BOÎTES INOX



19,00^{HT}
912110

Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 19,00 1

540,00^{HT}
950100

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

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



À partir de
399,00^{HT}
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm
063920 OBSXP55 (plaque à visser) 399,00 1
063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) 410,00 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de ce couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.



INOX
18/10

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

1010,00^{HT}
962115

Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm

962115 1010,00 1

083954 Kit de rechange 36,64 1
Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.



BALANCES *

PRIX
LE PLUS
BAS

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



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.

39,00^{HT}
980705



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.



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

188,00^{HT}
980745

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

Balance de réception
mono capteur*
60 kg / Précision 20 g
450x660x640 mm

980745 188,00 1

À partir de
313,00^{HT}
949310



- 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



À partir de
224,00^{HT}
949326

- 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.



LA PRÉPARATION

LES THERMOMÈTRES



THERMOMÈTRES INFRAROUGE



PRIX LE PLUS BAS

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

46,00^{HT}
911306

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C
153x101x43 mm
911306

46,00 1

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

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 ± 1°C - résolution 0,1° - Visée laser
909964

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.



INFRAROUGE :

Mesure de -55 à +250°C
Précision ±1,1°C de -33 à 0°C
±1°C de 0 à +65°C
±1,5% de +65 à +250°C.

SONDE :

Mesure de -55 à +330°C
Précision ±0,5°C de -5 à +65°C
±1% de -55 à -5°C
et de +65 à +330°C

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



29,30^{HT}
631011

Thermomètre Digital
Précision ± 0,5°C (-20+100°C)
sinon ± 1,5°C - Résolution 0,1°
Étendue de -20 à +200°C

631011 **29,30 1**
Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Étalonnage automatique à 0°C. Sonde inox perçante 125 mm Ø 3,5 mm. Pointe effilée Ø 2,5 mm.

11,36^{HT}
084020

- | | | | |
|---|--------|--|----------------|
| 1 | 084020 | Thermolab - Sonde 125 mm sans câble - Étendue de -50 à +150°C Précision ± 1°C de -20 à 150°C et ± 2°C en dehors | 11,36 1 |
| 2 | 909968 | Thermomètre digital sonde robuste IP65 - Sonde inox perçante longueur 125 mm - Ø 5 mm - Résolution 0,1° Précision ± 1°C (-20+150°C) sinon ± 2°C | 21,15 1 |
| 3 | 909970 | Thermomètre digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20+150°C) sinon ± 2°C - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - Ø 3,6 mm - Câble 150 cm | 17,89 1 |

21,15^{HT}
909968



17,89^{HT}
909970

19,00^{HT}
519072

Thermomètres étanches de précision



31,48^{HT}
910011

Sonde repliable



THERMOMÈTRES POUR FOUR



Étanches

40,00^{HT}
909990

41,90^{HT}
909991

- | | | | |
|---|--------|--|----------------|
| 4 | 909990 | Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible - Livré avec capuchon de protection et piles - 66x50x25 mm | 40,00 1 |
| 5 | 909991 | Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Livré avec piles - 106x58x19 mm | 41,90 1 |
| 6 | 910011 | Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable 103 x Ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50,0 à 300°C - Précision : ± 0,4°C (-50,0 à -30,0°C) ; ± 0,2°C (-30 à 170°C) ± 0,4°C (170 à 199,9°C) ; ± 1,0°C ± 1 digit (200 à 300°C) Livré avec piles - 165x45x24 mm | 31,48 1 |
| 7 | 519072 | Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm Ø 3,5 mm Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile | 19,00 1 |



34,25^{HT}
909962

Thermomètre Digital pour four
Précision ± 1°C (0+150°C)
sinon ± 3°C - Résolution 1°
Étendue de 0 à 300°C
909962 **34,25 1**

Compatible induction et sonde inox étanche. Fonctions minuteur - maxi/mini alarme programmable. H orloge écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm Ø 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 - Ø 4 mm - Câble inox 100 cm - Étendue de -50° à +300°C
909972 **15,94 1**
Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable. Dos aimanté. Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

THERMOMÈTRES DE CUISSON



Garantie 2 ans

119,00^{HT}
909984

• Boîtier étanche, compact et ergonomique

Thermomètre
Type K sans sonde - Étendue de -50 à +1350°C
Précision ±0,5°C - 150x80x36 mm
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.

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**

MINUTEURS AVEC ALARME

10,60^{HT}
896003



Minuteur électronique
99 min/99 sec
896003 **10,60 1**

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1,52^{HT}
084012

Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C
150x20 mm
084012 **1,52 1**
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

6,71^{HT}
909966

Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°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 ± 1°C
résolution 0,1° - Double sonde
909960 **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 ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors - 93x39x31 mm
910010 **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.



17,00^{HT}
911307

Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24 h
Compte à rebours environ 100 h
130x245x25 mm
911307 **17,00 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

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 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 532x325 mm	GN 2/3 - Plein 353x325 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	GN 2/4 - Plein 530x162 mm
Ht 20 mm	065800 18,35	065806 7,45	-	065816 5,85	065822 3,45	065828 3,40	-	-	-
Ht 40 mm	065801 19,50	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	-	-	1
Ht 100 mm	065854 33,00	065857 16,85	065859 8,80	-	1
Ht 150 mm	065855 36,00	065858 19,00	065860 12,58	-	1

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 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/1 - Perforé* 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 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

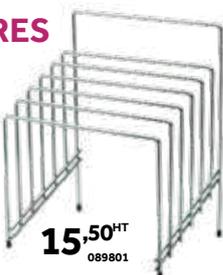
GN 1/1	000612	40,66	1
GN 2/3	000613	34,22	1
GN 1/2	000614	29,42	1
GN 1/3	000615	24,87	1
GN 1/4	000616	23,41	1

Couvercle avec joint en silicone.

ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !

Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 **15,50** 1



22,00^{HT}
984010



Range planches inox Triangulaire - 33x26x27 cm
984010 **22,00** 1
Peut aussi servir à ranger des couvercles



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



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

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

Marqueur Horeca
631410 Noir **3,70 1**
Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.



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

100% ÉTANCHE !



À partir de **4,00^{HT}**
631416



Certification



Étiquette traçabilité HACCP

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

Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et facilite 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.

À partir de **3,70^{HT}**
631496



• Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

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

Satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations : Directive 2005/79/UE, Directive 2007/19/UE, Directive 2008/39/UE 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

BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLÈNE



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. Couverture clipsable 4 points.

DISTRIBUTION DE SAUCE



À partir de
13,90^{HT}
631293

Distributeur de sauce		
Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm	13,90	1
Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	62,00	1

araven



17,00^{HT}
631303

8,50^{HT}
631305

15,60^{HT}
631304

Boîte transparente ColorClip		
631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	17,00	1
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	15,60	1
631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	8,50	1

Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



19,95^{HT}
632156



Gilac
Bac à ingrédients 40 L
583x398x442 mm
632156 **19,95** 1
Couvercle pour bac 40 L
632157 **10,45** 1

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



À partir de
84,50^{HT}
631286

Bac à ingrédients 80 L
655x435x560 mm
631286 **84,50** 1

Bac à ingrédient 100 L
705x465x580 mm
631287 **97,00** 1

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



37,00^{HT}
974050

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.



168,00^{HT}
981185

Gilac

Bac à ingrédients 100 L
725x410x675 mm
981185 **168,00** 1

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



14,95^{HT}
281004



Gilac
Seau rond 12 L avec bec verseur
281004 **14,95** 1

Gilac
Couvercle étanche pour seau rond 12 L
981184 **4,45** 1

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



168,00^{HT}
981098

Gilac

Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients
Avec couvercle et roulettes
981098 **168,00** 1

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



34,00^{HT}
981187

Container 75 L
ø 54x485 mm
981187 **34,00** 1

Couvercle plat ø 61 mm
981188 **13,50** 1

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



Disponible en couleurs HACCP

Gilac



À partir de
21,90^{HT}
981044



Produits secs Produits laitiers Fruits & légumes Produits de la mer Produits carnés

Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235mm	25 L 600x400x190mm	35 L 600x400x230mm	55 L 600x400x356mm
Rouge	-	-	981060 33,00	-
Bleu	-	-	-	981063 43,00
Vert	981044 21,90	-	-	-
Blanc	981046 21,90	981056 33,00	981066 33,00	981067 43,00
Jaune	-	981058 33,00	-	-

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.



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 50mm. Certification contact alimentaire.



9,95^{HT}
191001

Disponible en couleurs HACCP



Gilac
Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm
191001 **9,95** 1

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



69,00^{HT}
981094

Gilac
Timon universel
Pour socle rouleur
981094 **69,00** 1



Franchissement de seuil



À partir de
48,00^{HT}
981092

Gilac
Socle rouleur
981092 Blanc - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **48,00** 1
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **44,00** 1
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.



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



À partir de **1,33^{HT}**
981024

Gilac		
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.		



Spécial pâtes à pizza

-40 à +90°C

À partir de **9,40^{HT}**
981090

TOP QUALITÉ

Gilac		
Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm		
981090	9 L - Ht 55 mm	9,40 1
981091	14 L - Ht 80 mm	9,75 1
981166	15 L - Ht 90 mm	9,90 1
Certification contact alimentaire.		

Couvercle pour caisse à pâton		
981160	600x400x25 mm	7,90 1
Certification contact alimentaire.		



Caisse ajourée 600x400 mm - 37 L - Ht 197 mm
981183 Blanche **15,95 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

À partir de **8,50^{HT}**
150310



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

Caisse ajourée		
150313	22 L - 60x40x12 mm	10,50 1
150314	64 L - 60x40x32 mm	17,00 1

Couvercle pour caisse		
150315	400x300mm	2,80 1
150316	600x400mm	4,95 1



À partir de **18,40^{HT}**
150317

Bloc 2 tiroirs modulaire 150317 395x402x140 mm **18,40 3**
Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.



À partir de **32,00^{HT}**
981105

-40 à +90°C

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L **Gilac**
981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur) **32,00 1**
981081 Lot de 1000 sachets - 160x220 mm **81,00 1**
Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Existe en lot de 7. Certification contact alimentaire.



• 3 bandes blanches de marquage
• Fermeture pression "Zip-Lock"

NOUVEAU

Sac de prélèvement 150949 160x220 mm **41,30 1**
Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns - Neutre



Pour toutes les références

À partir de **10,10^{HT}**
630054



Gilac		
Bac plat avec couvercle et grille		
630054	3 L - 350x240x80 mm - Vert	10,10 1
630055	5 L - 445x290x85 mm - Rouge	13,70 1
630056	8 L - 491x337x90 mm - Bleu	16,95 1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.

À partir de **14,20^{HT}**
981070

-40 à +90°C
Très résistante en utilisation intensive



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.

À partir de **10,80^{HT}**
981008



Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm **10,80 1**
Certification contact alimentaire.

À partir de **21,00^{HT}**
981190



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

À partir de **10,50^{HT}**
150313

À partir de **2,80^{HT}**
150315

À partir de **9,95^{HT}**
281015



Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm
281015 10 L - Ht 80 mm **9,95 1**
281016 20 L - Ht 140 mm **12,95 1**
Certification contact alimentaire.

À partir de **55,00^{HT}**
001550



Manne à pain - 66,5x46 cm
001550 150 L - Ht 715 mm **55,00 1**
981186 180 L - Ht 850 mm **60,75 1**
Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

À partir de **53,00^{HT}**
981131



Manne à pain 120 L Compact 640x450x555 mm
981131 **53,00 1**
Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

LE STOCKAGE

LES RAYONNAGES & LES VESTIAIRES

RAYONNAGES



À partir de
219,00^{HT}
941132

200 kg*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



- 1 Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux
941132 957x460x1800 mm **219,00 1**
941133 1197x460x1800 mm **240,00 1**
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine



À partir de
234,00^{HT}
941135

120 kg*



- 2 Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux
941135 949x460x1685 mm **234,00 1**
941136 1189x460x1685 mm **259,00 1**
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



À partir de
251,00^{HT}
941100

**Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg***



- 3 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**
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C



À partir de
227,00^{HT}
633013



- 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

- 4 Rayonnage Basics Plus Series
4 niveaux, clayettes ajourées
633013 460x915x1830 mm **227,00 1**
633015 460x1220x1830 mm **252,00 1**

- 5 Unité supplémentaire 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

**190 kg*/étagère
800 kg/unité complète**



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.

VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

À partir de
249,00^{HT}
941404

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle



- Vestiaires 32/L2P - 2 personnes
6 941404 415x500x1800 mm **249,00 1**
Vestiaires 32/L4P - 4 personnes
7 941405 800x500x1800 mm **299,00 1**
Vestiaires 32/L6P - 6 personnes
8 941403 1185x500x1800 mm **417,00 1**
941406 4 pieds pour vestiaires 32 **16,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'une porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE

À partir de
239,00^{HT}
941401

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10^{ème}
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vêrins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm



- Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
9 941401 400x500x1940 mm **239,00 1**
Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes
941400 800x500x1940 mm **349,00 1**
Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes
941402 1200x500x1940 mm **489,00 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

LA PRÉPARATION

LES CHARIOTS & LES CASIERS



CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS

169,00^{HT}
944500

100 KG
charge utile

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabrique en FRANCE

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.

202,00^{HT}
944501

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot 3 plateaux
3 plateaux 800x530 mm
Espacés de 260 mm
895x625x960 mm (hors tout)
944501 **202,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

150 KG
charge utile

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

241,00^{HT}
944509

PRIX ACCORD FABRICANT

222,00^{HT}
944508

50 KG
charge utile
par plateaux

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **222,00 1**
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **241,00 1**

CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES

100 KG
charge utile

99,00^{HT}
944560

PRIX LE PLUS BAS

Chariot démontable - 550x800x945 mm

944560 2 plateaux espacés de 570 mm **99,00 1**

944561 3 plateaux espacés de 270 mm **129,00 1**

150 KG
charge utile

129,00^{HT}
944561

LIVRAISON EN KIT

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

LIVRAISON EN KIT

119,00^{HT}
988215

PRIX LE PLUS BAS

Chariot de service gris foncé

3 plateaux espacés de 250 mm **119,00 1**

1032x495x950 mm

988217 Corbeille à déchets **46,00 1**

988216 Boîte à couverts **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. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

CHARIOTS GASTRO MOBILE

234,00^{HT}
944502

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabrique en FRANCE

Cuvier GN
Pour 2x GN 1/1 ou
1x GN 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.

Encastrable

CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

245,00^{HT}
944540

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide

134,00^{HT}
802432

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabrique en FRANCE

2 grilles de séparations anti-chute

Chariot porte-assiettes inox
944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **245,00 1**
944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **345,00 1**
1 802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **134,00 1**

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **33,00 1**
944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **39,00 1**

TRANSPORT CHAUD

940,00^{HT}
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles

940,00 1

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabrique en FRANCE

Chariot chauffant à niveau constant
2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono
960x485x900 mm
944512 **940,00 1**

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

LA PRÉPARATION

LES CHARIOTS, LES CASIERS, LES ÉCHELLES, GRILLES & LES PLAQUES



EXTRA RÉSISTANT
À partir de
55,00^{HT}
988270

Chariot

988270	Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	55,00 1
988271	Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	59,00 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



72,00^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

700 mm
500 mm

Chariot
Jusqu'à 150 kg - 710x420x830 mm
988272 **72,00 1**

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



78,00^{HT}
988274

Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau
740x470 mm - 760x480x910 mm
988274 **78,00 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



179,00^{HT}
944550



TOURNAIS EQUIPEMENT

Chariot à guidon
Pour casiers - 600x515x850 mm
(dimensions hors tout)
944550 **179,00 1**

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements. Charge maximale 80 kg.



729,00^{HT}
944510

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

Chariot à niveau constant

944511	Pour casiers 817x545x930 mm	729,00 1
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm	729,00 1

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de
550,00^{HT}
000153



TOURNAIS EQUIPEMENT

Chariot à vaisselle / plateaux
000153 2 niveaux - 930x670x1410 mm **550,00 1**
000154 3 niveaux - 990x670x1410 mm **680,00 1**

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.



À partir de
869,00^{HT}
942008

INOX
18/10



Chariot de séchage / stockage

942008	4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN 1/1	869,00 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 deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

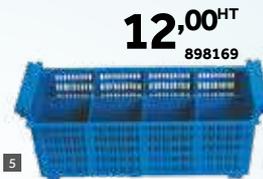
CASIERS DE LAVAGE



13,50^{HT}
990161



2,60^{HT}
990160



12,00^{HT}
898169



14,20^{HT}
998164



69,00^{HT}
113490



12,00^{HT}
898168



18,00^{HT}
987175

Casier 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 assiette - 500x500x100 mm	11,90 1
5	898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm	12,00 1
6	898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm	12,00 1

Casier à verres

7	987175 Casier à verres - 500x500x100 mm	18,00 1
8	987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm pour 36 verres maxi ø 75 mm	7,40 1
	987181 Casier à verres - 500x500x100 mm	19,00 1
	987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm pour 49 verres maxi ø 64 mm	7,60 1
	987200 Casier à verres - 500x500x100 mm	20,00 1
	987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm	8,20 1

Socle à roulettes pour casier

9	113490 550x570x200 mm	69,00 1
---	-----------------------	----------------



13,80^{HT}
187174



7,40^{HT}
987176

ÉCHELLES SOUDÉES

- 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
210,00^{HT}
942001

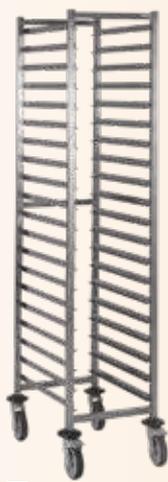
À partir de
230,00^{HT}
942002

À partir de
195,00^{HT}
942005

POSSIBILITÉ
FINANCEMENT

PRIX
ACCORD
FABRICANT

Fabrique en
FRANCE



NF

TOURNUS
EQUIPEMENT

- 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 |
| 909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 | 115,00 | 1 |
| 909917 Carton de 100 housses pour échelle - 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm | 34,90 | 1 |
- 3** Échelle pâtisnière - Soudée, inox et à glissières
- | | | |
|---|---------------|---|
| 942002 16 niveaux 600x400 mm - Pas de 94 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm | 230,00 | 1 |
|---|---------------|---|

ÉCHELLES DÉMONTABLES

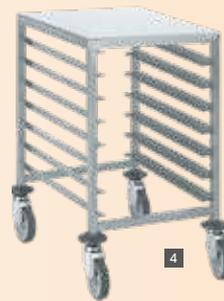
- 4** Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail
- | | | |
|---|---------------|---|
| 816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail | 155,00 | 1 |
| 816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail | 170,00 | 1 |

- 5** Échelle gastronorme démontable, inox, à 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 pâtisnière démontable, inox et à glissières
Échelle 20 niveaux 600x400 mm
Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm
816727

À partir de
199,00^{HT}
816722

À partir de
155,00^{HT}
816740



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.

LIVRAISON
EN KIT

PRIX
ACCORD
FABRICANT



CHARIOTS CAFÉTÉRIA

TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot soudé - Inox

- 6** 942010 Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm
Entrée par largeur 320/370 mm
longueur maxi 530 mm
515x630x1790 mm **299,00** 1
- 942011 Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur maxi 530 mm
930x630x1790 mm **378,00** 1
- 7** 944544 Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur maxi
480 mm - 620x790x1790 mm **319,00** 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 |

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



299,00^{HT}
942010

319,00^{HT}
944544

PRIX
ACCORD
FABRICANT

Fabrique en
FRANCE

Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ÉCHELLES ENCASTRABLES

NF TOURNUS
EQUIPEMENT

À partir de
309,00^{HT}
942060

- Échelle gastronorme encastrable, soudée, inox et à glissières.
Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm
- | | | |
|-------------------------------|---------------|---|
| 942060 GN 1/1 655x455x1785 mm | 309,00 | 1 |
| 942061 GN 2/1 775x655x1785 mm | 339,00 | 1 |

Échelle pâtisnière encastrable, soudée et à glissières. Inox. 4 roues dont 2 avec freins. Échelle 20 niveaux 600x400 mm

- | | | |
|--------------------------------------|---------------|---|
| 942050 Entrée 400 mm Hauteur 1810 mm | 389,00 | 1 |
|--------------------------------------|---------------|---|

89,00^{HT}
960053



- Dériveur mural
- | | | |
|----------------------------------|---------------|---|
| 1 960053 Polyéthylène 890x140 mm | 89,00 | 1 |
| 2 960058 Inox 235x1010x190 mm | 189,00 | 1 |



Fabrique en
EUROPE

PRIX
ACCORD
FABRICANT

GRILLES & PLAQUES

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
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 pâtisnière 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



Acier

À partir de
6,90^{HT}
082588



Inox

À partir de
12,80^{HT}
086198

Plaque 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.



Acier

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 |

À partir de
5,20^{HT}
086202

Grilles inox

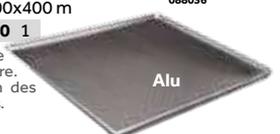
- | | | |
|---------------------------------|-------------|----|
| 2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm | 5,20 | 10 |
| 086202 530x325 mm - GN 1/1 | 5,20 | 10 |

Grilles renforcées inox

- | | | |
|--|-------------|----|
| 086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 | 8,10 | 10 |
| 086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1 | 8,60 | 10 |
| 086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm | 6,90 | 10 |

Plaque alu perforé ø 3 mm
Coins arrondis, coupés et pliés
Épaisseur 15/10 - 600x400 mm
088036 **12,90^{HT}**

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



Alu

LA DISTRIBUTION

LE TRANSPORT ISOTHERME

CONTENEURS ISOTHERMES



249,00^{HT}
942254

Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm



Conteneur isotherme GN 18/18 - 49 L
Extérieur 460x640x380 mm
Intérieur 365x545x245 mm
942254 **249,00 1**

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.



À partir de
780,00^{HT}
942262

CONTENEURS CHAUFFANTS



Bloc moteur chauffant en acier inox pour la partie interne et en ABS pour la partie externe.

Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

- | | | | |
|---|--------|--|-----------------|
| 1 | 942262 | AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris
Extérieur 440x695x480 mm
Intérieur 325x540x360 mm | 780,00 1 |
| 2 | 942272 | AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris
Extérieur 440x720x650 mm
Intérieur 330x533x515 mm | 899,00 1 |

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

Chariot

- | | | | |
|---|--------|-------------------------|-----------------|
| 3 | 975172 | Chariot pour AF7 et AF8 | 248,00 1 |
| 4 | 990192 | Chariot pour AF12 | 259,00 1 |

259,00^{HT}
990192

248,00^{HT}
975172



232,00^{HT}
883042

239,00^{HT}
883043

349,00^{HT}
631016

559,00^{HT}
980860



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



227,00^{HT}
883041

- 6 GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières extérieures
- Empilable

Conteneur isotherme à chargement frontal AF

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 5 | 883041 | AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm | 227,00 1 |
| 6 | 883042 | AF7 - 63 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm | 232,00 1 |
| 7 | 883043 | AF8 - 68 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm | 239,00 1 |
| 8 | 631016 | AF12 - 90 L - Gris/bleu - Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm | 349,00 1 |
| 9 | 980860 | AF150 - 148 L - Gris/bleu - Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm | 559,00 1 |

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

559,00^{HT}
980860



2199,00^{HT}
942274



1999,00^{HT}
942273

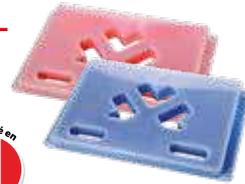
- Indiqué pour le transport du catering, de la restauration collective et de tous les métiers de bouche
- Les échelles intérieures inox servant à l'empilement des plateaux ou des bacs gastro
- Total respect de la chaîne du froid dans toutes les phases du transport en liaison chaude, fraîche et surgelée
- Produit avec technologie de moulage par rotation: conteneur et porte monobloc (sans arêtes, jointures et soudures)
- Garanti pour utilisation allant de -30° à +100°C.
- Complètement recyclable



Conteneur Cargo 500 Catering
500 L - Dimensions int. 540x660x1370 mm
4 roues nylon ø 100 mm - 715x850x1675 mm
942273 **1999,00 1**

Conteneur Cargo 900 Catering
900 L - Dimensions int. 600x985x1460 mm
4 roues nylon ø 125 mm - 800x1200x1835 mm
942274 **2199,00 1**

2 roues fixes et 2 pivotantes dont une équipée de frein. Plaque de support roues intégrée dans le conteneur (acier zingué). Poignée de fermeture en acier inox avec touche à déblocage. Parois internes/externes du conteneur et de la porte sont en polyéthylène adapté au contact alimentaire. Polyuréthane entre les parois du conteneur et de la porte (exempt de CFC et de HCF). Poignées de manutention, poignée de fermeture, tige interne de la porte, tige charnière et échelles gastro en inox.



À partir de
55,00^{HT}
942275

Plaque eutectique pour Cargo 500
545x325x57 mm
942275 Rose +3°C **55,00 1**
942276 Bleu -21°C **70,00 1**



À partir de
65,00^{HT}
942277

Plaque eutectique pour Cargo 900
600x487x50 mm
942277 Rose +3°C **65,00 1**
942278 Bleu -21°C **80,00 1**



Rose = frais +3°C. Bleu = surgelé -21°C. Coque externe en polyéthylène. Robuste, pratique et respectueux de l'environnement, grâce au liquide interne non toxique et à la coque extérieure entièrement recyclable.

PLATEAU INDIVIDUEL

209,00^{HT}
980804

- Vaisselle d'origine
- S'adapte parfaitement aux alvéoles

Plateau individuel TS60 avec vaisselle Combi complet - Gris et orange avec vaisselle
980804 530x370x105 mm **209,00 1**

Transport facile: il peut s'empiler, ses dimensions externes sont compatibles avec tout type de chariot de transport de dimensions standard EN.



Détails du plateau :

- 1 plateau TS60,
- 1 fermeture de plateau TS60,
- 1 assiette porcelaine à 2 compartiments ø 255mm
- 1 couvercle copolyester avec joint
- 3 bols porcelaine ø 120 mm 35 cl
- 3 couvercles étanches ø 120 mm
- 1 compartiment 220x85 mm pour le pain

TRANSPORT DE REPAS

349,00^{HT}
633000



- Solide et fiable
- Polyuréthane haute densité, conception monobloc sans soudure et à double paroi
- Lavable en lave-vaisselle

CAMBRO

Unité de transport
Conteneur Isotherme neutre
à chargement frontal Bleu ardoise

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 1 | 633000 | Pour 4 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 633x460x620 mm | 349,00 1 |
| 2 | 633001 | Pour 3 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 654x432x568 mm | 269,00 1 |

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

2



269,00^{HT}
633001



920,00^{HT}
633002



- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série
4 GN 1/1 - Profondeur 100 mm - 220V - 670x460x630 mm

CAMBRO

633002 Bleu ardoise **920,00** 1
Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.

38,90^{HT}
633005



CAMBRO

Conteneur isotherme Cam GoBox noir
chargement par le haut

- | | | | |
|---|--------|---|----------------|
| 3 | 633005 | Pour 2 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x316 mm | 38,90 1 |
| | 633006 | Pour 1 bac GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x257 mm | 36,00 1 |
| 4 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 40,00 1 |

Conteneur isotherme Cam GoBox noir
chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

- | | | | |
|---|--------|--|-----------------|
| | 633004 | Pour 4 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
440x640x625 mm | 199,00 1 |
| 5 | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 230,00 1 |

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



230,00^{HT}
633008

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

Socle rouleur

CAMBRO

- | | | | |
|--|--------|-------------------------------|-----------------|
| | 946066 | Pour UPC300
490x265x650 mm | 248,78 1 |
| | 633003 | Pour UPC400
700x530x230 mm | 269,00 1 |

248,78^{HT}
946066

269,00^{HT}
633003



Socle rouleur en polyéthylène haute densité à double paroi monobloc sans soudure, extrêmement résistant à la rouille et à la corrosion. Idéal pour transporter facilement des conteneurs.

70,00^{HT}
633011



Extrêmement résistant

Socle rouleur pour Cam GoBox
Rouge - 325x530x307 mm

CAMBRO

- | | | | |
|--|--------|--|----------------|
| | 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal
et à ouverture par le dessus | 70,00 1 |
| | 633012 | Pour Cam GoBox
600 x 400 mm frontal et à
ouverture par le dessus | 96,00 1 |

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

169,00^{HT}
942251



Conteneur isotherme EY13 sans robinet

- | | | | |
|--|--------|---|-----------------|
| | 942251 | Conteneur EY13 - 13,75 L
Bleu - Extérieur 430x240x375 mm | 169,00 1 |
| | 942252 | Récipient intérieur | 39,00 1 |

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

189,00^{HT}
883034



Conteneur Gris/bleu

- | | | | |
|--|--------|---|-----------------|
| | 883034 | Conteneur QC5 - 4,3 L
Extérieur 245x350x395 mm | 189,00 1 |
| | 883036 | Conteneur QC10 - 10 L
Extérieur 430x240x430 mm | 219,00 1 |
| | 883313 | Conteneur QC20 - 19 L
Extérieur 295x465x460 mm | 229,00 1 |

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

TRANSPORT DE LIQUIDE

- Déperdition de 3 à 4°C/h
- Très bonne isolation !

À partir de
255,00^{HT}
883106



ANIMO

Conteneur isotherme sans robinet (simple
nourriture)

- | | | | |
|--|--------|-------------------------------|-----------------|
| | 883106 | 6 L - ø 238 - Hauteur 280 mm | 255,00 1 |
| | 883107 | 10 L - ø 252 - Hauteur 362 mm | 298,00 1 |

Parfait pour le transport et le service de la soupe.

PLAQUES EUTECTIQUES

À partir de

36,00^{HT}
980864



- | | | | |
|---|--------|--------------------------------------|----------------|
| 1 | 980865 | Plaque eutectique GN 1/1
Surgelée | 36,00 1 |
| 2 | 980864 | Fraîche | 36,00 1 |
| 3 | 890262 | Chaude | 54,00 1 |

Plaques non compatibles avec
conteneur Melform.

4

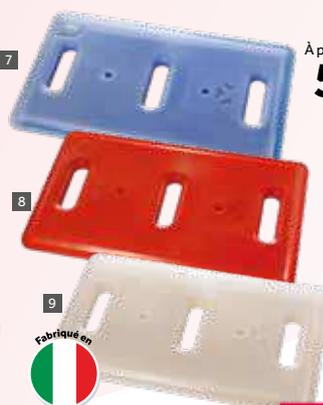


Plaque eutectique GN 1/2

- | | | | |
|---|--------|----------|----------------|
| 4 | 980868 | Surgelée | 34,00 1 |
| 5 | 980867 | Fraîche | 27,80 1 |
| 6 | 980866 | Chaude | 40,65 1 |

À partir de
27,80^{HT}
980867

7



Plaque eutectique GN 1/1

- | | | | |
|---|--------|---------------|----------------|
| 7 | 980861 | Surgelée | 59,90 1 |
| 8 | 980863 | Chaude | 79,90 1 |
| 9 | 975173 | Super fraîche | 59,90 1 |

À partir de
59,90^{HT}
980861

À partir de
53,00^{HT}
633009



CAMBRO

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

- | | | | |
|--|--------|--------------|----------------|
| | 633009 | Bleu glacier | 53,00 1 |
|--|--------|--------------|----------------|

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

Plaque chaude GN 1/1
325x530x30 mm

- | | | | |
|--|--------|-------|----------------|
| | 633010 | Rouge | 77,00 1 |
|--|--------|-------|----------------|

Passé au bain-marie.

Pour toutes les références



EN STOCK

EMBALLAGE RENFORCÉ

À partir de
173,00^{HT}
818303

PRIX LE PLUS BAS

À partir de
159,00^{HT}
818300

LIVRÉE DÉMONTÉE

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 !

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI 430

PIEDS CARRÉS

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300	1000x700x850/900 mm	159,00 1
818001	1200x700x850/900 mm	184,00 1
000155	1400x700x850/900 mm	195,00 1
000156	1600x700x850/900 mm	209,00 1
818301	1800x700x850/900 mm	224,00 1
818302	2000x700x850/900 mm	239,00 1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303	1000x700x850/900 mm	173,00 1
000157	1200x700x850/900 mm	194,00 1
000158	1400x700x850/900 mm	214,00 1
000159	1600x700x850/900 mm	229,00 1
818304	1800x700x850/900 mm	249,00 1
818305	2000x700x850/900 mm	269,00 1

Pieds carrés - 40x40 mm.

TABLES ADOSSÉES



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

TABLES DE CHEF ADOSSÉES



Table de chef adossée avec étagère

818004	1200x700x850/900 mm	480,00 1
818005	1400x700x850/900 mm	510,00 1
818006	1600x700x850/900 mm	540,00 1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	480,00 1
818008	1400x700x850/900 mm	510,00 1
818009	1600x700x850/900 mm	540,00 1

À partir de
89,00^{HT}
818069



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	2000x700 mm	139,00 1

TABLES CENTRALES



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.

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

ACCESSOIRES



Kit 4 roulettes
Ø 125 mm dont 2 avec frein pour
table pieds ronds
818033 **69,00 1**



À partir de
239,00^{HT}
818306

PIEDS
CARRÉS

INOX
AISI 430



Plonge adossée sans étagère
bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	239,00 1
818308	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	259,00 1
818310	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	339,00 1
818312	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	389,00 1
bac droite		
818307	1200x700x850/900 mm Bac 500x500mm	239,00 1
818309	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	259,00 1
818311	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	339,00 1
818313	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	389,00 1

LIVRAISON
EN KIT

EMBALLAGE
RENFORCÉ

Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord tombé arrondi de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm.

PLONGES



À partir de
390,00^{HT}
818011

INOX AISI 304

Plonge adossée sans étagère
1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	410,00 1
818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1
1 bac gauche		
818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1



À partir de
500,00^{HT}
818015

INOX AISI 304

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	500,00 1
818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	500,00 1
818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	559,00 1
818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	559,00 1
Plonge 2 bacs sans étagère		
818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	510,00 1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x600 mm	539,00 1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruisselement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de
11,00^{HT}
000177

Siphon pour plonge
000177 Simple plonge **11,00** 1
000178 Double plonge **13,00** 1

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
818073 1800x700 mm **129,00** 1

ROBINETTERIE

TOURNUS
EQUIPEMENT

148,00^{HT}
802430



PRIX
ACCORD
FABRICANT



Distributeur
de savon en
option

Lave mains à commande fémorale

802430	Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 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

PRIX
LE PLUS
BAS



LIVRAISON
EN KIT



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



699,00^{HT}
998131

NOUVEAU

Douchette avec robinet
Douchette avec robinet
orientable type poignée, à
tête céramique raccord 1/2".
998131 1/4 tour **699,00** 1

217,00^{HT}
998115

- Mélangeur monotrou
- Tête céramique 1/2" 90°C avec robinet orientable

Douchette avec robinet
1/4 de tour Mélangeur
monotrou
998115 **217,00** 1



321,00^{HT}
998114

- 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 1/4 de tour
- Gros débit

Douchette avec mélangeur
Mélangeur monotrou
premium + robinet orientable
1/2
998114 **321,00** 1



190,00^{HT}
998117

Douchette vaisselle
avec mitigeur
Mélangeur monotrou
à levier unique long
998117 **190,00** 1



51,00^{HT}
998116

Robinet 1/4 de tour
Mélangeur monotrou
998116 **51,00** 1

359,00^{HT}
998130

NOUVEAU

Robinet
Mitigeur monotrou à levier
unique, tête céramique 3/4".
998130 **359,00** 1

MEUBLES BAS



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.

PRIX LE PLUS BAS



630,00^{HT}
À partir de
818055

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. Décalage arrière de 60 mm.



EN STOCK
INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ



75,00^{HT}
818066

Kit 4 roulettes
Ø 125 mm dont 2 avec frein pour meuble inox

818066 **75,00** 1

ARMOIRES SUSPENDUES



À partir de
359,00^{HT}
818045

Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	359,00 1
818046	1200x400x660 mm	369,00 1
818047	1400x400x660 mm	399,00 1
818048	1600x400x660 mm	450,00 1
818049	1800x400x660 mm	499,00 1
818050	2000x400x660 mm	520,00 1

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

MEUBLES CHAUFFANTS



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. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de
850,00^{HT}
818041

PRIX LE PLUS BAS

ÉTAGÈRES



À partir de
63,00^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	63,00 1
816705	1400x300 mm	78,00 1
816710	1000x400 mm	78,00 1
816712	1400x400 mm	92,00 1

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

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT

À partir de
590,00^{HT}
818034



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.

À partir de
590,00^{HT}
818036



Armoire portes battantes

1	818036	500x600x2000 mm	590,00 1
	000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	53,00 1
2	818037	1000x600x2000 mm	950,00 1
	000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	66,00 1

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

À partir de
1180,00^{HT}
818038



Armoire portes coulissantes

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.

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

LIVRAISON EN KIT

TABLES CENTRALES



À partir de
295,00^{HT}
525600

RIGIDITÉ ! Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge

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.

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
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

TABLES DU CHEF ADOSSÉES



À partir de
489,00^{HT}
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère		
525640	1200x700x900 mm	489,00 1
525641	1400x700x900 mm	520,00 1
525642	1600x700x900 mm	545,00 1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère		
525643	1200x700x900 mm	532,00 1
525644	1400x700x900 mm	560,00 1
525645	1600x700x900 mm	595,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère		
525646	1200x700x900 mm	489,00 1
525647	1400x700x900 mm	520,00 1
525648	1600x700x900 mm	545,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère		
525649	1200x700x900 mm	532,00 1
525650	1400x700x900 mm	542,00 1
525651	1600x700x900 mm	595,00 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

TABLES ADOSSÉES



À partir de
305,00^{HT}
525610

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

4 roulettes en option !

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
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

PLONGES ADOSSÉES



À partir de
394,00^{HT}
525660

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

Avec emplacement pour la vaisselle



94,00^{HT}
525691

Kit 4 roulettes pour les tables
Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
525691 **94,00 1**



2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet		
525660	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.

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).

ARMOIRES

785,00^{HT}
816751

À partir de
1250,00^{HT}
816752



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

1 816751 500x600x1800 mm **785,00 1**
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

2 Armoire haute à portes coulissantes
816752 1000x600x1800 mm **1250,00 1**
816753 1200x600x1800 mm **1350,00 1**
Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée. Fermeture à clé en option.

99,00^{HT}
525690

Kit 4 roulettes pour les meubles
Kit 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins
525690 **99,00 1**



MEUBLES

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.

PRESSE FRUITS



265,00^{HT}
689344



Presses agrumes 11 Vitesse 1500 tr/mn Production 30 L/h 130 W - 230 V mono 230x300x350 mm 689344 **265,00 1**

Solet résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.

32,50^{HT}
980815



PRIX LE PLUS BAS

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



Presses fruits 90 W - 230 V mono ø 210x260 mm 980815 **32,50 1**

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

NOUVEAU

590,00^{HT}
689351



- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presses agrumes à levier Vitesse 1500 tr/mn - 50l/h 240x490x400 mm 689351 **590,00 1**

Presses-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

BROYEUR À GLACE



739,00^{HT}
689345

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres



Broyeur à glace 53 Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V mono 689345 **739,00 1**

Base en ABS. 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

EXTRACTEURS DE JUS



249,00^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer



Extracteur de jus lent Capacité 500 ml - 240 W 60 tr/mn - 230 V mono 290x200x440 mm 980716 **249,00 1**

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



CENTRIFUGEUSES

135,00^{HT}
980731



- Deux possibilités d'utilisation !

Centrifugeuse avec Blender inox Capacité 1,8 L - 2 vitesses - 8000 à 11000 tr/mn 800 W - 230 V mono - 270x430x640 mm 980731 **135,00 1**

BLENDER

À partir de **749,00^{HT}**
689353



- Blender 37 - Bol copolyester 2 L 689353 **749,00 1**
- Blender 37 - Bol inox 4 L 689355 **929,00 1**
- Blender 37 - Bol inox 2 L 689356 **899,00 1**

220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 18000 tr/min. Bol 2 L ou 4 L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.



Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol



- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes

1139,00^{HT}
689347



Blender à smoothie N° 62 Capacité max bol 2,4 L Capacité utile 1,4 L 1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm 689347 **1139,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement T1N ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

Le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé face aux consommateurs. Système de pressage à froid breveté. Variations de vitesse

3150,00^{HT}
681381



Extracteur de jus Nutrisantos 65 Vitesse 5 à 80 tr/mn 650 W 220/240 V mono 412x236x642 mm 681381 **3150,00 1**

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



990,00^{HT}
689339



Centrifugeuse 50 Conteneur à pulpe 7,5 L Production 100 L/h - 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm 689339 **990,00 1**

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.



259,00^{HT}
989371

Blender 33GE - Bol 1,25 L 2 vitesses 12000 et 16000 tr/mn 600 W - 230 V mono 180x180x420 mm 989371 **259,00 1**

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué.



- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

219,00^{HT}
989372

Mixeur-Blender TM-800 2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn 950 W - 230 V mono 190x220x510 mm 989372 **219,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.

PRIX LE PLUS BAS

Pilon pour accélérer le broyage !



- 2 vitesses 17300 et 19000 tr/mn
- Couteau 4 lames en inox pour des préparations volumineuses et rapides
- Couvercle avec bouchon doseur

215,00^{HT}
705281

Blender HBB908-FRA 1,25 L (copolyester sans BPA) - 400 W - 165x203x388 mm 705281 **215,00 1**

Pour boissons à base de glace pilée



1079,00^{HT}
689267

robot coupe

Extracteur de jus J80 Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W 500x535x235 mm 689267 **1079,00 1**

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



LA PRÉPARATION

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



SPÉCIAL ÉMULSIONS



165,00^{HT}
689248

robot à coupe

Micromix
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 **165,00 1**

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.



MOINS DE 1 L



OFFERT

34,00^{HT}
914906

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 **34,00 1**



PETITES PRÉPARATIONS

248,00^{HT}
689249

OFFERT
Mini pot 3 L

robot à coupe

Mini MP 190 VV
Petites préparations
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 **248,00 1**

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.



JUSQU'À 4 L

201,00^{HT}
970601



Dynamix 160
Pied blender
Vitesse de 3000 à 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601 **201,00 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.



JUSQU'À 4 L

225,00^{HT}
970603



Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc
Tube 160 mm
970603 **225,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.



Bol de préparation
970608
Capacité 1 L
Livré avec couvercle

OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix

209,00^{HT}
970838



Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L **209,00 1**

Pied démontable, fouet extractible.

PACK JUSQU'À 4 L

Pack mini mixer MX050
Bloc moteur + tube 160 mm
970605 **129,00 1**

Couteau 2 lames. 3000 à 13000 tr/min. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet. 220 W.

PACK JUSQU'À 8 L

Pack mini mixer MX090
Bloc moteur + tube 190 mm
970606 **169,00 1**

Couteau 4 lames. 13000 tr/min Livré sans fouet - 250 W.

JUSQU'À 25 L

249,00^{HT}
970765



Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 **249,00 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.



JUSQU'À 40 L

360,00^{HT}
970600



OFFERT 45€
Bol inox 970543
Capacité 3 L



Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 **360,00 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.



JUSQU'À 100 L

459,00^{HT}
950317



OFFERT
Mixipot 4 L



robot à coupe
MP 450 Ultra
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.



JUSQU'À 100 L / 170 L



539,00^{HT}
971312

Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **479,00 1**

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **539,00 1**

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



479,00^{HT}
971311

Support marmite pour Bermixer
971294 **149,00 1**



149,00^{HT}
971294

LES MIXERS COMBI JUSQU'À 25 L

399,00^{HT}
963118



OFFERT 45€
Bol inox 970543
Capacité 3 L

Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 **399,00 1**

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



JUSQU'À 30 L

409,00^{HT}
954071



OFFERT
Mixipot 4 L

robot à coupe

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



OFFERT : Crochet de maintien fourni



BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono

Pack n°1 : Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 **449,00 1**

Pack n°2 : Bloc moteur tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 **639,00 1**

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles

970619 Pied presse purée **349,00 1**

970747 Pied blender **277,00 1**

JUSQU'À 100 L

À partir de **449,00^{HT}**
970630



Pied presse purée

Pied blender

BLIXER

- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couverture avec bras raclleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite

Le Nouvel
équilibre
alimentaire



Pour toutes les références



1449,00^{HT}
689076



Blixer 3
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 3,7 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
750 W - 230 V - 242x304x444 mm
689076 **1449,00 1**



2290,00^{HT}
689268



Blixer 5 V.V.
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à
3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono
265x340x830 mm
689268 **2290,00 1**

ROBOT COOK

2300,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

robot coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesses
Couteau lames micro-dentées
et bras raclleur - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm
689247 **2300,00 1**

COUPE-LÉGUMES



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

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. Autres modèles disponibles. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

Coupe-légumes CL110
300 kg/h - jusqu'à 400 couverts
2 vitesses, 320 et 640 tr/min
1000 W - 400x505x475 mm
970840 **1330,00 1**

Accessoires

970626 Disque à émincer 2,5 mm **83,00 1**

970627 Disque à râper 2 mm **61,00 1**

Large choix de disques inox (disques à émincer, râper, julienne, kit macédoine, frites). Nous consulter.



1199,00^{HT}
631330



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

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

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²

Accessoires

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**

Livré sans disque



NOUVEAU



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**

SPÉCIAL BRASSERIES

839,00^{HT}
631318

- Snacking ! Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable.
- Trémie et disques lavables au lave-vaisselle
- Idéal pour couper, râper & effiler



OFFERT
valeur 131€
Pack snack
3 disques (C2/C5/J2)



Mini Green
Production 100 à 150 kg/h - 250 W
230 V mono - 1 vitesse 1000 tr/mn
216x347x412 mm
631318 **839,00 1**



1224,00^{HT}
970410



- 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



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

COMBINÉS 760,00^{HT}

970441



Pour toutes les références



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



OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates

robot coupe®
R201 XL
+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L
550 W - 230 V mono
220x280x495 mm
970441 **760,00 1**
Livré avec un rapeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



999,00^{HT}
631319

OFFERT
valeur 150€
Pack Snack
3 disques (C2/C5/J2)



Combiné Multigreen
Production 250 kg/h
Cuve 2,5 L
Vitesse 1500 tr/mn
400 W - 230 V mono
216x347x412 mm
631319 **999,00 1**

• Robuste, simple d'utilisation et peu encombrant



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

OFFERT
Presse agrumes

1689,00^{HT}
980915

robot coupe®

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**



2050,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1
Couper, hacher et émulsionner

Trancheur - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
Mélanger - Pétrir
Émulsionner - Mixer

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²



Combiné TRK45 vitesse variable
Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm
631331 **2050,00 1**

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

Livré sans disque

CUTTER

- Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable
- Hachage et sauce

825,00^{HT}
971303

OFFERT
valeur 56€
Rotor Spécial persil
(couteaux micro-dentés)



Cutter K25
Production 1 kg - Capacité 2,5 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
370 W - 230 V mono - 216x297x371 mm
971303 **825,00 1**
Livré avec couteau lisse.

- Robuste en service intensif, compact et lames inclinées pour un mixage rapide
- Cuve inox
- Fonction pulse
- Hachage, broyage, émulsion et sauce

1129,00^{HT}
971323

OFFERT
valeur 76€
Rotor Spécial viande et farces fines
(couteaux lisses)



Cutter K35
Production 1,8 kg - Capacité 3,5 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
800 W - 230 V mono - 247x407x303 mm
971323 **1129,00 1**
Livré avec couteau micro-denté. Fonction pulse.



TRANCHEUR À PAIN

1825,00^{HT}
971274

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPX
116 à 233 tranches/mn
Épaisseur tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm
971274 **1825,00 1**

Table mobile
Avec gastro GN 1/1
971275 **560,00 1**
Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.



1233,00^{HT}
970412

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

OFFERT
Couteau cranté spécial pâtisserie

robot coupe®

Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse
Capacité 3,7 L
1 vitesse 1500 tr/mn
650 W - 230 V mono
210x320x400 mm
970412 **1233,00 1**
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.



- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racler émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale (utilisation jusqu'à 75% de la capacité de cuve)

1699,00^{HT}
631332

SPÉCIAL MIXÉS



Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 kW - 230 V mono
631332 252x485x505 mm **1699,00 1**
Livré avec un rotor couteau micro-denté.

1979,00^{HT}
950315

robot coupe®

Trancheur à pain TP180
350 W - 230 V mono
335x385x920 mm
950315 **1979,00 1**
Socle mobile
Inox - pour TP180
950316 **499,00 1**



Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrêté automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.



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.



- 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



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" : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...



À partir de
1025,00^{HT}
971962



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



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.

Travaux intensifs



3499,00^{HT}
970819

1879,00^{HT}
970816

4299,00^{HT}
971318

2100,00^{HT}
971317



3099,00^{HT}
970817

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.

PRIX LE PLUS BAS



Collectivités, boulangeries, pâtisseries

XBM20
971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2100,00** 1

XBM20
971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 400 V tri - 521x685x1230 mm **4299,00** 1

MBE40
971963 Cuve 40 L - Prod. de 9 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **6399,00** 1

XBE10
971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2100,00** 1

XBM20
971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 400 V tri - 521x685x1230 mm **4299,00** 1

MBE40
971963 Cuve 40 L - Prod. de 9 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **6399,00** 1

Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique.
XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve.
MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

Nouvelle génération conforme à la norme UNI EN 454:2015



ÉPLUCHEUSES

1299,00^{HT}
970950

1560,00^{HT}
971226

1949,00^{HT}
950320

2260,00^{HT}
688020

ESSOREUSE

1780,00^{HT}
970510



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

Sammic

Éplucheuse PP6
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm 970950 **1299,00** 1

Socle PP6 - 411x700x945 mm 970951 **219,00** 1

Filtre et dispositif anti-mousse P 970952 **299,00** 1

Éplucheuse T5E
Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm 971226 **1560,00** 1

Table support inox 420x420x505 mm 970680 **249,00** 1

Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée doucette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

Éplucheuse PI-10
Cont. 10 kg - 370 W Prod. 200-240 kg/h 230/400 V tri 433x635x625 mm 950320 **1949,00** 1

Socle inox soudé avec filtre anti-mousse 970811 **509,00** 1

Racleurs latéraux et plateau abrasif. 971283 **586,00** 1

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

Table filtre avec tablette 494x762x724 mm 971283 **586,00** 1

Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm 970510 **1780,00** 1



Roussey & fils
trancheurs

LES TRANCHEURS



Bâti monobloc en alu anodisé.
Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.



À partir de
829,00^{HT}
949260

Trancheur à courroie TGE250
Capacité coupe 270x180 mm -
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - lame ø 250 mm - 230 V
949260 470x330x380 mm **829,00 1**

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

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



989,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 300 mm
230V mono - 610x490x450 mm
949262 **989,00 1**

Structure et composants allégés. Affûteur auto-
centré amovible. Anneau de protection inox avec
support décalé pour un nettoyage facile.



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



À partir de
1329,00^{HT}
949263

Lame extractible

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
100/120 couverts - 230 V mono
500x345x470 mm

949263 lame ø 300 mm **1329,00 1**

949294 lame extractible **1949,00 1**

Forme robuste et compacte facilitant le
nettoyage. Plan de réception des tranches
agrandi. Utilisation : moyenne collectivité,
magasin, camion magasin, boucherie/marché.



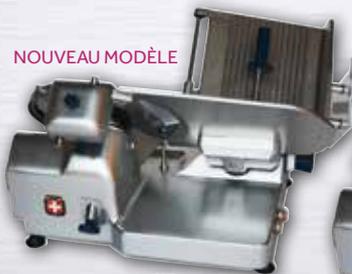
1959,00^{HT}
949264

Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm -
200/300 couverts - lame ø 300 mm
230 V mono

949264 530x370x480 mm **1959,00 1**

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

NOUVEAU MODÈLE



2390,00^{HT}
630406

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

630406 600x445x470 mm **2390,00 1**

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



2989,00^{HT}
949295

Lame extractible

Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe :
0 à 15 mm - 500/700 couverts - 230 V mono
Lame extractible ø 350 mm
949295 600x445x470 mm **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.



459,00^{HT}
949267

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 265x170 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 250 mm - 230 V mono
550x440x370 mm

949267 **459,00 1**
Chariot aux normes CE. Anneau de
pourtour de lame en inox. Structure
et composants allégés.



679,00^{HT}
949268

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 300 mm - Anneau de
protection ABS - 230 V mono
620x490x450 mm

949268 **679,00 1**

HACHOIRS

169,00^{HT}

948360



Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 **169,00 1**

Inverseur de rotation. Livré
avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm)
et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et
ø 21 mm).

320,00^{HT}

948253



Hachoir électrique tout inox
Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm
948253 **320,00 1**

779,00^{HT}
689257



Hachoir 12-12
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/
mn - 600 W - 230 V mono
689257 260x350x240 mm **779,00 1**
Kit 3 cornets à saucisses
ø 20/25/30 mm

689379 **29,00 1**

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses
ø 20 mm

689381 **30,00 1**

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles
inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital
- Option monophasé

À partir de
2839,00^{HT}
949455



TOUT INOX



Hachoir réfrigéré ZIRCON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm

949455 Sans reconstituteur **2839,00 1**

949456 Avec reconstituteur **3249,00 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.
Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe
également en triphasé, nous consulter.

LA PRÉPARATION

LES MACHINES SOUS-VIDE & LES HACHOIRS

69,00^{HT}
948250



Lacor
Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **69,00 1**
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs
20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **20,90 1**
Rouleaux lisses 220mmx5m/280mmx5m
948252 **2 rouleaux 9,50 1**

166,00^{HT}
948350



Lacor
Machine sous-vide NV400
Soudure maxi sachet 280 mm
Aspiration 22L/min - pompe à deux pistons
Arrêt automatique si surchauffe
240 W - 230 V mono - 385x235x95 mm
948350 **166,00 1**
Livré avec 1 rouleau de sachets 200x1500 mm.
1 rouleau de sachets 280x1500 mm. 1 cutter
à sachet. 3 sachets 200x280 mm, 3 sachets
280x360 mm. 1 tuyau pour mise sous vide.

400,00^{HT}
948400



Fabriqué en ITALIE
GARANTIE 2 ANS
Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min - Barre de soudure
400 mm /largeur 5 mm - 0,45 kW
230 V mono - 420x280x170 mm - Poids 9 kg
948400 **400,00 1**

Machine sous vide à l'aspiration extérieure, avec
3 programmes (1 programme manuel + 2 programmes
automatiques) et 9 niveaux de soudure. Machine
conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets
gaufrés de tout produit dur/solide.

1295,00^{HT}
948402



GARANTIE 2 ANS
Fabriqué en ITALIE
Machine sous-vide Universal
Barre de soudure - 300 mm /largeur 5 mm
Pompe de 8m³/h
Chambre 310x350x120 mm
0,75 kW 230 V mono 410x460x360 mm
948402 **1295,00 1**

Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel
+ système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche
automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de
soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de
besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans
la cuve. Barre de soudure extractible.

1895,00^{HT}
948401



GARANTIE 2 ANS
Fabriqué en ITALIE
Machine sous-vide Unica
Barre de soudure 400 mm /largeur
5 mm - Pompe de 16 m³/h - 1,05 kW
Chambre 410x450x220 mm 230 V mono
510x560x450 mm - Poids 55 kg
948401 **1895,00 1**

Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec
1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile
de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler
le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de
travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur
des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue
pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans
les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

À partir de
349,00^{HT}
000189



Fabriqué en FRANCE
PRIX LE PLUS BAS
MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 0,38 kW
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 **349,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 0,45 kW
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 **639,00 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique.
250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure
avec sacs gaufrés.

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec
piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono.
Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement
manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.

1589,00^{HT}
000185



ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure
320 mm - Chambre 325x385 ht min
120 / max 200 mm 465x495x490 mm
Poids 55 kg
000185 **1589,00 1**

2279,00^{HT}
000186



ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de
soudure 405 mm
Chambre 410x450xhauteur min
150 / max 220 mm
560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 **2279,00 1**

THERMOPLONGEUR

285,00^{HT}
911303



- Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs gastro profondeur 200 mm
- Capacité 40 L

Thermoplongeur
basse température
Température : 5 à 99°C
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn
1500 W - 220/240 mono
911303 **285,00 1**

1290,00^{HT}
970960



Bluetooth
Pour la cuisson de
poches sous-vide à
basse température

- 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**

THERMOSCELLEUSE

- Changement de format simple et extrêmement rapide

790,00^{HT}
948025



Fabriqué en FRANCE

Thermoscelleuse 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.

befor
technitrans



Une marque du groupe



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



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). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.



1349,00^{HT}
630251

Mini Alizée
Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm
Chambre 280x310x85 mm
Cycle 25-60 sec - 0,3 kW
230 V mono - Poids 51 kg
334x450x305 mm
630251 **1349,00 1**

Option : couvercle bombé avec dimension 280x310x130 mm.



2299,00^{HT}
630250

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

GARANTIE 3 ANS



ACCESSOIRES

450,00^{HT}
000765



Meuble standard pour machine sous vide de table 570x480x670 mm
000765 **450,00 1**

2590,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm - Chambre 420x370x180 mm
Cycle 15-35 sec - 0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm
630248 **2590,00 1**

Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables.

2990,00^{HT}
630249



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

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Option : deux barres de soudure avant + arrière.



IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS : NOUS CONSULTER

SACS SOUS-VIDE

À partir de **2,23^{HT}**
630459

Sacs sous-vide gaufrés
630456 150x250 mm **6,53 1000**
630457 200x300 mm **10,44 1000**
630458 300x400 mm **20,89 500**
Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux
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.



CUISSON SOUS-VIDE

alfo

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.

Feuille PEHD transparent liassé
600x800 mm - 10 µ
630461 **31,90 100/1000**

Prix au sachet.

alfo

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.

alfo

Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond
630475 150x250 mm **6,69 100**
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 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**
Prix au 100.

LE SNACKING

LE SNACKING SALÉ



Spécial frites surgelées

290,00^{HT}
970914

Friteuse à poser
Capacité 16 L - Cuve 10 L
1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono
340x520x365 mm
970914



290,00 1



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 10 L - Cuve 6,5 L
1 robinet vidange - 3 kW
220 V mono - 280x460x325 mm
970913

232,00 1

232,00^{HT}
970913

395,00^{HT}
970905



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L
2 robinets vidange - 2x3 kW
2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905

395,00 1

Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable.

134,00^{HT}
970911



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm
970911

134,00 1

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

PRIX LE PLUS BAS

244,00^{HT}
970916

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 2x5 L - Cuve 2x8 L - 2x3 kW
230 V mono - 430x420x310 mm
970916

244,00 1

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

389,00^{HT}
631337



TRIPHASÉ



Friteuse à poser
Cuve 10 litres - 20 kg/h - 1 robinet vidange
7,5 kW - 400V tri/50Hz - 325x500x415 mm
631337

389,00 1

749,00^{HT}
631336



TRIPHASÉ

Friteuse à poser
Cuve 2x10 litres - 20+20 kg/h - 2 robinets vidange
2x7,5 kW - 400V tri/50Hz - 653x500x415 mm
631336

749,00 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

199,00^{HT}
971955



Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm
1 kW - 230 V mono
330x560x500 mm
971955

199,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.

ACCESSOIRES

23,40^{HT}
909973



Testeur d'huile de friture à usage unique
Boîte de 10 tests
909973

23,40 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



465,00^{HT}
906017



Testeur d'huile TESTO 270
354x50x30 mm
906017

465,00 1

Caractéristiques du TESTO 270 : échelle de 0,5% à 40% à ± 2% de TPM (Total Polar Materials = Total de Particules Polarisées). Résolution : ± 0,5% TPM. Fonction alarme par barrette LED. Barrette LED verte : huile de bonne qualité. Barrette LED orange : limite d'utilisation. Barrette LED rouge : changement d'huile. Fonction d'alarme acoustique activable. Capteurs CTP pour la température et capacitif pour les TPM. Calibration de l'appareil à partir d'huile étalon TESTO. Fonctions Hold et Auto-Off. Autonomie 25 h en continu (500 mesures). 2 piles micro (AAA). Boîtier ABS blanc, livré avec TopSafe d'origine IP 65.

LE SNACKING

LES TOASTERS, SALAMANDRES & LES GRILLE PAINS



195,00^{HT}
855301



166,00^{HT}
885300

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches

Toaster

885300 1 niveau - 1,7 kW - 230 V mono - 440x245x285 mm **166,00 1**
855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **195,00 1**

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température.

NOUVEAU



399,00^{HT}
689474

Toaster multifonction avec régulateur Super club 2 étages
8 à 12 pièces - 120 pièces/heure
689474 2,7 kW - 230 V mono **399,00 1**
410x275x400mm

Tout en inox AISI 430. Fonction toaster et une fonction salamandre. Poignée fixée sur chaque grille intérieure de travail. 3 interrupteurs pour allumer ou éteindre chaque rampes. 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie et 2 grilles en acier chromé.

À partir de
459,00^{HT}
910400



Toaster à convoyeur
Ouverture 180 mm - 1,34 kW - 230 V mono
530x370x400 mm **459,00 1**
910400

Ouverture 255 mm - 2,24 kW - 230 V mono
530x450x400 mm **499,00 1**
910402 530x450x400 mm **499,00 1**

Contrôle de la vitesse réglable.
Double système de chauffe.

189,00^{HT}
631342



Toaster TRS 20.4
1 niveau - 2 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 382x247,5x63 mm)
525x305x325 mm

631342 **189,00 1**

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

239,00^{HT}
631341



Toaster TRD 30.4
2 niveaux - 3 kW - 230 V mono
(zone de cuisson x 2 : 382x247,5x63 mm)
525x305x405 mm

631341 **239,00 1**

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.



399,00^{HT}
631340

Toaster MTS 2.11
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono
(zone de cuisson x 2 : 540x338x69 mm)
685x396x452 mm

631340 **399,00 1**

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

SALAMANDRES

580,00^{HT}
884901

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Salamandre électrique
Plafond mobile - 4kW
230 V mono - 600x450x500 mm
884901 **580,00 1**

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

2549,00^{HT}
950329



Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri
950329 570x581x519 mm **2549,00 1**

Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie.

319,00^{HT}
631268



Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm
631268 **319,00 1**

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

GRILLE-PAIN

39,00^{HT}
910390



Grille pain
Pour 4 tranches
1,75 kW - 230 V mono
380x340x230 mm
910390 **39,00 1**

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.



137,00^{HT}
632921

Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm
632921 **137,00 1**

LE SNACKING

LES GRILLS PANINI

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

199,00^{HT}
885008

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Grill panini rainuré simple
2,2 kW - 230 V mono - 410x300x210 mm
885008 **199,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

48 PANINI/HEURE



319,00^{HT}
631370



Grill panini simple*
48 hamburgers ou steaks à l'heure
3 kW - 230 V mono - surface utile
360x240 mm - 430x385x220 mm
631370 **319,00 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

96 HAMBURGERS
OU STEAKS/HEURE



499,00^{HT}
631373



Grill panini*
96 hamburgers ou steaks à l'heure
2 kW - 230 V mono - surface utile
260x240 mm - 330x385x220 mm
631373 **499,00 1**

Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poisson, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

130 PANINI/HEURE
OU 415 HAMBURGERS/HEURE



679,00^{HT}
631371



Grill panini extra-large*
130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm
631371 **679,00 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

***USAGE INTENSIF** : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.



590,00^{HT}
885210



Grill panini rainuré - 2 panini
2,2 kW - 230 V mono - 260x460x500 mm
885210 **590,00 1**



Grill panini rainuré - 3 panini
3 kW - 230 V mono - 380x550x650 mm
885212 **675,00 1**



Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C. Disponibles sur demande en 400 V tri.



675,00^{HT}
885212

120 PANINI/HEURE



- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

365,00^{HT}
885009

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Grill panini rainuré double
3,6 kW - 230 V mono - 570x300x210 mm
885009 **365,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.



939,00^{HT}
631365



Grill panini double*
96 panini à l'heure - 2x3 kW - 380 V tri
Surface utile 2x360x240 mm - 835x385x220 mm
631365 **939,00 1**

2 modèles intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes. Spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Possibilité en 230 V mono sur demande.



489,00^{HT}
631369



Grill panini Majestic*
192 hamburgers ou steaks à l'heure
2x2 kW - 380 V tri - Surface utile
535x240 mm - 600x385x220 mm
631369 **489,00 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Possibilité en 230 V mono sur demande.

PLANCHA

À partir de
278,00^{HT}
885305

**PRIX
LE PLUS
BAS**

**1^{ER}
PRIX**



Grillade lisse

885305 1 résistance - 3 kW
400x540x270 mm **278,00 1**

885306 2 résistances - 6 kW
610x540x270 mm **488,00 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.



27,75^{HT}
981235

Grattoir

Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire
Lame acier trempée 150 mm

981235 Grattoir **27,75 1**

981236 Lame de rechange Lot de 5 **11,60 1**



NOUVEAU

530,00^{HT}
950501

Plancha semi pro - 2 résistances - Electrique
surface utile 590x390 mm - 4,1 kW
610x435x190 mm

950502 **499,00 1**

Plancha semi pro - 2 brûleurs - Gaz
surface utile 590x390 mm - 8,2 kW
610x435x190 mm

950501 **530,00 1**

Plancha semi pro 3 brûleurs - Gaz
surface utile 890x390 mm - 12,7 kW
910x435x190 mm

950500 **670,00 1**

Plaque en acier bleui de 6 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec thermocouple de sécurité. Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec commutateur marche/arrêt.



NOUVEAU

849,00^{HT}
950504

Plancha lisse - 2 résistances - Electrique
surface utile 595x430 mm - 4 kW
600x440x180 mm

950504 **849,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Thermostats avec commutateur marche/arrêt. Résistances blindées en acier inoxydable.



NOUVEAU

À partir de
739,00^{HT}
950503

Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz
surface utile 595x430 mm - 8,2 kW
600x440x180 mm

950503 **739,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. Allumage par train d'étincelles.

Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz
surface utile 595x430 mm - 4 kW
600x440x180 mm

950505 **1129,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets thermostatiques. Allumage par train d'étincelles.

LES MICRO-ONDES

230,00^{HT}
523030

Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm

523030 **230,00 1**

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson.



370,00^{HT}
631019

Four 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW
230 V mono
Int. 336x349x225 mm
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.



550,00^{HT}
523035



Four 24 L
Inox - 1 kW - 230 V mono
Intérieur 350x320x210 mm - 540x400x315 mm

523035 **550,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Plateau tournant diamètre 30cm. Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt. Durée du cycle : 1 minute, à puissance maximale + possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 15 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. Éclairage intérieur - Déroulement du temps + sonnerie en fin de cycle.

Fabriqué en
FRANCE

890,00^{HT}
523036



Four 26 L
Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono
Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm

523036 **890,00 1**

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.



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

524890 **132,00 1**

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

132,00^{HT}
524890

99,00^{HT}
816750

Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart
des micro ondes - 500x600 mm

816750 **99,00 1**



LE SNACKING

L'INDUCTION



Pour toutes les références



349,00^{HT}
950510



789,00^{HT}
950511



789,00^{HT}
950512

Plug&Play - Produit léger - Facile à transporter - Très bon rapport qualité/prix - 600 produits vendus dans la chaîne Asiatique "Family Mart" - Esthétisme similaire de toute la gamme GLN - Gestion de la température - Bandeau en verre - Vitro protégée sur les 4 côtés

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono 310x385x112 mm

950510 **349,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

Plaque de cuisson induction double foyer posable GLN2 3500 S
Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 250 °C
Minuterie jusqu'à 99 minutes - 230 V mono 590x385x112 mm

950512 **789,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.

Plaque de cuisson induction double foyer posable GLN2 3500 F
Puissance 3,5 kW - 27 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 250 °C - 230 V mono 590x385x112 mm

950511 **789,00 1**

INDUCTION



89,00^{HT}
097253

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

250,00^{HT}
975837

TOP QUALITÉ
PRIX LE PLUS BAS

Poêle Trimétal
Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L
097253 **89,00 1**

Wok à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono
340x445x115 mm
975837 **250,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable



194,00^{HT}
975835

TOP QUALITÉ
PRIX LE PLUS BAS

Table à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono
340x445x115 mm

975835 **194,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.



509,00^{HT}
950330

Plaque à induction D3000
1 foyer - 3 kW 230 V mono
386x526x90 mm
950330



509,00 1

Construction inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique 4 mm. 4 pieds caoutchouc. Commandes par touches capacitatives. 9 positions de réglage + 1 booster. Touche de verrouillage. Inducteur ø 250 mm. Câble alimentation déconnectable 1,80 m. Coupure automatique de sécurité.

VITROCÉRAMIQUE



109,00^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
260 W - 230 V mono
540x380x85 mm
910393 **109,00 1**

De +30 à +85°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

RÉCHAUDS

- Gaz naturel / propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



59,00^{HT}
880068

Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW
880068 420x330x205 mm **59,00 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel).

Gaz naturel / propane



520,00^{HT}
880069

Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 690x510x196 mm
880069 **520,00 1**

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

595,00^{HT}
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **595,00 1**

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.

329,00^{HT}
631335



Réchaud 2 plaques inox
2 plaques ø 220 mm
4 kW - 230V mono
745x395x175 mm
631335 **329,00 1**

196,00^{HT}
631334



Réchaud 1 plaque inox
1 plaque ø 220 mm
2 kW - 230V mono
377x395x175 mm
631334 **196,00 1**

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

419,00^{HT}
631338



Réchaud 2 feux
2 feux - Acier inox - 12 kW
Conso : G20 : 1,28 m³/h
G30/31 : 899/788 g/h
755x385x205 mm
631338 **419,00 1**

259,00^{HT}
631339



Réchaud 1 feu
1 feu - Acier inox - 6 kW
Conso : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h
385x385x205 mm
631339 **259,00 1**

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

LE SNACKING

LE SNACKING SUCRÉ



MACHINE À GLACE

259,00^{HT}
980715



Machine à crème glacée/sorbet
Température de -18°C à -35°C
1,5 L de glace en 30 à 40 mn
150 W - 230 V mono - 380x290x310 mm
980715 **259,00 1**

Compresseur froid autonome incorporé. Minuterie 60 mn. Afficheur de la température et du temps restant. Alarme en fin de cycle. Accessoires inclus : une palette à glace, une mesure, mode d'emploi et recette gourmande.

NOUVEAU

À partir de **1199,00^{HT}**
98270

Distributeur de granité
3x11 L - 1,42 kW
998267 600x580x870 mm **2899,00 1**
2x11 L - 0,98 kW
998268 400x580x870 mm **1999,00 1**
1x11 L - 0,45 kW
998270 200x580x870 mm **1199,00 1**

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de glace sur le côté extérieur du bol. Clavier mécanique pour définir les modes de refroidissement et de dégivrage. Contrôle électromécanique. Bac de récupération coulissant. Alimentation 230 V mono.

- Innovant et distinctif
- Réservoir isolé pour meilleur rendement
- Idéal pour la production de neige fondue



NOUVEAU

À partir de **3399,00^{HT}**
998273

Distributeur de glace à l'italienne
1,05 kW - 85 cônes (5 kg/h)
240x700x580 mm
998273 système par gravité **3399,00 1**
998274 système par pompe **4299,00 1**

Système par gravité. Mode dégivrage/nuit. Témoin de niveau minimum. Levier de distribution personnalisable. Panneaux en acier inoxydable.

Unité de comptoir compacte pour la production de crème glacée molle et de yogourt glacé, idéale pour les petits espaces. Capacité horaire : 85 cônes (5 kg/h), capacité de 3,5 litres + 1 litre à l'intérieur du cycle de congélation : 4,5 litres au total capacité. Système d'alimentation par gravité. Gaz R452A.

À partir de **4599,00^{HT}**
998269

- Machine silencieuse
- Idéal pour la préparation de crèmes et yaourts glacés



NOUVEAU

Distributeur de glace à l'italienne
7L (150 cônes de 7 g) - 1,42 kW
600x580x870 mm
998269 **4599,00 1**

150 cônes (9 kg/h) - 1,15 kW
357x521x657 mm
998275 **5599,00 1**

CRÊPES & GAUFRES



499,00^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono
860x485x240 mm
885286 **499,00 1**

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm

299,00^{HT}
885287



180,00^{HT}
000152

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152 **180,00 1**
1000 W. Température 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.

539,00^{HT}
885290

**GAUFRES FRAÎCHES
ET SURGELÉES**



Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 **539,00 1**



335,00^{HT}
885288



Crêpière
Haut rendement
1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW
230 V mono - ø 400x160 mm
885287 Électrique **299,00 1**
885288 Gaz **335,00 1**

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.



1,65^{HT}
986503



2,00^{HT}
986504



Raclette à crêpe - Hêtre

1 986503 **1,65 1**
2 986504 Longueur 40 cm **2,00 1**

LA CAFETERIE

LES BOISSONS CHAUDES

NOUVEAU

4990,00^{HT}
998278



Machine à café espresso

998278 3 groupes - 15,6 L - 4,6 kW
642x568x508 mm **4990,00 1**

- Design tout inox durable et recyclable
- Groupes café Maestro thermo-compensés couplés directement à la chaudière pour une parfaite stabilité thermique et une extraction constante, 4 touches de volume programmables par groupe et 1 touche semi-automatique pour un contrôle manuel
- Programme de nettoyage automatique
- Grande capacité de chauffe-tasses intégré sur le dessus de la machine
- Facilité d'accès aux composants pour l'entretien.
- Modèles 2 et 3 groupes : 2 sorties vapeur et 1 sortie eau chaude, avec commandes marche/arrêt et impulsion.

NOUVEAU

2990,00^{HT}
998276



Machine à café espresso

998276 1 groupe - 6,4 L - 2,9 kW
343x568x508 mm **2990,00 1**

Boîtiers indépendants
Groupe thermo-compensé maestro
Chauffe-tasses intégré
Commandes volumétriques
Pressostat



NOUVEAU

3990,00^{HT}
998277



Machine à café espresso

998277 2 groupes - 10,1 L - 4,6 kW
642x568x508 mm **3990,00 1**

- Machine café grains et boissons chaudes
- 125 tasses / jour (recommandation)
- Ecran tactile 7"
- 18 à 24 sélections
- Touche eau chaude
- Déversement boisson 25/30s

2990,00^{HT}
884215

NOUVEAU



Machine à café grains et boissons chaudes

884215 1,1 L - 1,8 kW - 220-240 V
380x515x600 mm **2990,00 1**

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative (Procon) 10 Bars. Chauffe-eau isolé, sécurité contre la chauffe sans eau. Température réglable. Carrosserie en inox 18/9. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Pieds réglables. Contenance du bac à grains 1 200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Contenance chauffe-eau : 1,1 litre. Capacité horaire : 120 tasses (120ml). Plateau réglable : 60-115 mm. 50-60Hz. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Bac collecteur de mouture : 7 l (env. 130 tasses). Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré

105,00^{HT}
998103



Bac marc de café
Marbre - ø14,8x15,1 cm
998103 **105,00 1**

238,00^{HT}
630159



FILTRE ANTI-CALCAIRE
SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

Kit PURITY C500
Première installation
1010984 - C500
630159 **238,00 1**

Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.

- Idéal aussi pour les petites localités grâce à son design compact

399,00^{HT}
998271

NOUVEAU



Distributeur de boissons et chocolat chaud

998271 3 L - 0,85 kW - 233x281x436 mm **399,00 1**
998272 6 L - 0,85 kW - 271x318x465 mm **488,00 1**

Distributeur de boissons chaudes compact. Récipient amovible pour stockage au froid. Facile à nettoyer. Bol transparent et extractible. Robinet vertical.

MOUSSEUR À LAIT

- Verser le lait dans la cuve à un niveau compris entre la limite maximum et minimum indiquée
- Le lait à l'intérieur de la cuve sera agité et chauffé
- Après 1 minute, il atteint la température préréglée de 80 degrés.
- Ceci provoque la création de la mousse de lait prête à utiliser

Mousseur à lait
Capacité mini 0,2 L - Capacité max
0,8 L - 550 W - 230 V mono
632922 **21,50 1**

Corps en inox brossé. Base anti-dérapante. Arrêt automatique dès que la préparation est prête.



21,50^{HT}
632922

210,00^{HT}
989302

Plaque de maintien en température



Machine à café Thermos inox 2 L - 18 L/h (144 tasses) - 1,9 kW - 230 V mono 360x195x460 mm 989302

210,00 1

Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant une cafetière acrylique fond inox 1,8 L ou un thermos inox. 6 mn de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 mn.



399,00^{HT}
970850

• Plaque de maintien en température
• Signal sonore en fin de production



Machine à café M line 2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm 970850 **399,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



ANIMO

275,00^{HT}
970851

Machine à café Excelso Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 2,2 kW - 230 V mono 190x370x433 mm 970851 **275,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



ANIMO



259,00^{HT}
970853

Thermos inox 2 litres 18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW 230 V mono - 190x370x477 mm 970853 **259,00 1**

ANIMO

PERCOLATEURS



À partir de **101,00^{HT}**
989303



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm 800 W - 230 V mono - ø 280x Ht 480 mm 989303 **101,00 1**
12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 550 mm 989304 **135,00 1**
15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 600 mm 989305 **145,00 1**

Machine à café inox à filtres ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de **148,00^{HT}**
884206

ANIMO

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm 884206 **148,00 1**
6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 480 mm 884208 **166,00 1**
12 L - Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm 884210 **190,00 1**
15 L - Chauffe 15 L / 65 mn Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm 884212 **196,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

CHAUFFE-EAU

À partir de **559,00^{HT}**
970869



ANIMO

WKT-D 5n HA - 5 litres 3200W - 220/240 V mono 237x406mm 970869 **559,00 1**
WKT-D 10n HA - 10 litres 3200W - 220/240 V mono 307x427mm 884086 **609,00 1**
WKT-D 20n HA - 20 litres 3200W - 220/240 V mono 355x515mm 884088 **709,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

LAITIÈRES BAIN-MARIE

À partir de **510,00^{HT}**
884022



ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn 3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm 884022 **510,00 1**
10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn 3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm 884024 **780,00 1**
20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn 3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm 884025 **1199,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

CHAUFFE-BRIQUE

399,00^{HT}

884026

655,00^{HT}
884027



ANIMO

3 briques 1 L 1,1 kW - 230 V mono 270x150x240 mm 884026 **399,00 1**

Livré avec une pince à brique



ANIMO

6 briques 1 L 1,1 kW - 230 V mono 315x340x240 mm 884027 **655,00 1**

Livré avec 2 pinces à brique

Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

BOUILLOIRE

Corps inox



29,00^{HT}
910397

Lacor

1,7 L - 2,4 kW - 230 V mono 910397 **29,00 1**
Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

EN STOCK ACCESSOIRES

44,00^{HT}
884030

ANIMO

Détartrant 48 sachets de 50 g 884030 **44,00 1**
Filtres à café Lot de 1000 filtres 90x250 mm 884213 **18,00 1**



18,00^{HT}
884213



PLAQUE CHAUFFANTE

46,00^{HT}
910395

Lacor



Pour verseuse à café 90 W - 230 V mono 190x200x70 mm 910395 **46,00 1**
Bouton marche/arrêt. Température 80°C.

LE BUFFET

LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

CHAFING DISH

59,00^{HT}
000850

Brûleur à alcool
uniquement



Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur
à alcool - 625x353x345 mm

000850 **59,00 1**

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

PRIX
LE PLUS
BAS

149,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement



Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 **149,00 1**

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

199,00^{HT}
000853

TOP
QUALITÉ
★



Chafing dish pour bac rond
Couvercle rotatif roll top
Ouverture maximale 180° - Cuve ø 350
Livré avec brûleurs à alcool - ø 515x485 mm

000853 **199,00 1**



220,00^{HT}
000851

Choisissez :
brûleur à alcool
ou chauffe électrique

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec
brûleurs à alcool 670x460x440 mm

000851 **220,00 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir.
Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et
de nettoyage.



220,00^{HT}
003188

Chafing dish électrique GN 1/1
13,5 L - Inox 18/8 - 60/900 W
220/240 V mono - 680x480x420 mm

003188 **220,00 1**

ACCESSOIRES

0,90^{HT}
042701



Gel de chauffe
éthanol
Boîte de 225g

042701 **0,90 1**

4,95^{HT}
042702



Alcool gélifié
éthanol
Flacon 1 L

042702 **4,95 12**

17,00^{HT}
980702



Gel de chauffe
Seau de 4 kg

980702 **17,00 1**



31,80^{HT}
000855

Résistance électrique
sans thermostat

000855 **31,80 1**

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

45,00^{HT}
003191



Élément de chauffe
pour chafing dish
230 V - 350 W
160x110x115 mm

003191 **45,00 1**

CUISEUR



78,00^{HT}
063290

Maintien à bonne température par
bain-marie
Thermostat automatique réglable
de 60 à 90°C

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø 400 x 260 mm

063290 **78,00 1**

RECLAMEZ
L'ORIGINAL

LT



79,00^{HT}
988300

Cuiseur à riz - 4,2 L
1600 W - 230 V mono - ø 420x290 mm

988300 **79,00 1**

Construction extérieure inox. Cuve amovible
anti-adhérente (facile à nettoyer). 1 témoin
lumineux pour cuisson. 1 témoin pour le maintien
en température. Cuisson automatique avec arrêt.
Livré avec un verre doseur.

PRIX
LE PLUS
BAS

CHAUFFE SAUCISSE

270,00^{HT}
884904



Chauffe saucisses
1 bac + 3 plots - 700W
230 V mono
467x300x385 mm

884904 **270,00 1**

STOCK LIMITÉ

280,00^{HT}
631364



Chauffe saucisses
3 plots - 0,65 kW
230 V mono
440x300x400 mm

631364 **280,00 1**

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre
ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots
chauffants permettent de toaster le pain.



949,00^{HT}
885241

Cuiseur à pâtes
8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

885241 **949,00 1**

SOFRACA

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée
placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de
la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température
constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à
110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placé sur la façade.

NOUVEAU

BUFFET FROID

1480,00^{HT}
524057

Buffet froid 0°C/+10°C - SB-C-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W - 220 V
mono 155x90x85/135

524057 **1480,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Gaz R134a. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer.



1450,00^{HT}
524058



Buffet chaud +30°C/+90°C
SB-H-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x 1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135
524058 **1450,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie et chauffage à sec. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

BUFFETS CHAUDS

1289,00^{HT}
524020

Buffet chaud + 72 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur
150 mm (non fournis)
2,6 kW - 230 V mono -
1410x700x1325 mm
524020 **1289,00 1**

Fabrication en inox AISI 304
18/8-10. Les vitrines sont de
type SECURIT. Thermostats
électroniques. Pieds
réglables en hauteur. 2 portes
coulissantes sur placard neutre.



MAINTIEN AU CHAUD

NOUVEAU



Lampe chauffante
009232 Sablé **69,00 1**
009234 Chromé **79,00 1**
009233 Cuivré **79,00 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.

BAIN-MARIE

109,00^{HT}
980812



95,00^{HT}
980816

Bain-marie à poser - 24 L
Profondeur 200 mm - 1,4 kW - 230 V
mono - 340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet **109,00 1**
2 980816 Sans robinet **95,00 1**

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.



486,00^{HT}
885255

Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support
800W - 230V mono - 930x155x336 mm
885255 **486,00 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes, ... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.

- Idéale pour garder les produits boulangers au chaud
- Vitrine chauffante en acier fin

**STOCK
LIMITÉ**

199,00^{HT}
980825

Vitrine chauffante
Temp. réglable jusqu'à +65 °C
1 niveau - 500x400x280 mm
980825 250 W - 230 V mono **199,00 1**



CHAUFFE ASSIETTES

535,00^{HT}
980821

Température réglable jusqu'à 85°C
Pour 60 assiettes ø 320 mm
1 porte - 1 étagère ajustable
750 W - 230 V mono
450x450x850 mm
980820 **340,00 1**

Pour 120 assiettes ø 320 mm
2 portes - 1 étagère ajustable
1,2 kW - 230 V mono
450x750x850 mm
980821 **535,00 1**

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.



340,00^{HT}
980820



LIEBHERR

3899,00^{HT}

975694

Possibilité de garantir 2 ans pièces



Pour toutes les références

ARMOIRE GASTRONORME



À partir de
1278,00^{HT}
630036

GN 2/1

Possibilité de positionner côte à côte un modèle positif et un modèle négatif

Classe climatique 5

Armoire froide ventilée positive +1 à +15°C
1 porte pleine
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C

- | | | |
|--------|---|-----------|
| 630036 | GKV 6110 blanc- 586 L
150 W - 230 V mono 750x750x1864 mm | 1278,00 1 |
| 630037 | GKV 6160 - Inox - 583 L
150 W - 230 V mono 750x750x1864 mm | 1452,00 1 |

Armoire froide ventilée négative -14 à -28°C
1 porte pleine
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C

- | | | |
|--------|--|-----------|
| 630039 | GGV 5010 - 486 L
350 W - 230 V mono 750x750x1864 mm | 1867,00 1 |
|--------|--|-----------|

Les pieds sont réglables en hauteur de 150 mm à 180 mm et permettent un nettoyage facile du sol sous les appareils. Tous les modèles disposent du réfrigérant R290 ou R600a particulièrement écologique et d'une haute efficacité énergétique. Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm sur les versions positives. Isolation 70 mm sur les versions négatives. 10 glissières embouties au pas de 100 mm pour GKV et 11 glissières au pas de 80 mm pour la GGV. Grilles aciers plastifiées pour les GGV : 633x497 mm et pour les GKV : GN 2/1. 5 grilles fournies, 4 grilles fournies pour GGV5010. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés, porte réversible. Régulation électronique de la température avec alarme température et porte.

NOUVEAU



Armoire réfrigérée ventilée
583 L - 16 casiers - 150 W
+1° à +15°C - 750x750x1864 mm
975694

3899,00 1



Armoires positives équipées de casiers en inox 18-10. Affichage digital de la température sur bandeau. Thermostat à régulation électronique. Porte réversible avec serrure à clé. Dégivrage entièrement automatique. Fermeture des casiers à clé, 2 clés par casier. Pieds inox réglables en hauteur 150-180mm. Classe climatique 5 (+40°C). Alimentation 230 V (mono) 50Hz

COMBINÉ



1743,00^{HT}
630038

Positive

Négative



Combiné réfrigérateur ventilé 254 L
Congélateur statique 107 L
361L - Acier inox - Régulation électronique
122726 GCV4060 - 260W - 230V mono -
600x615x2000 mm
630038

1743,00 1

Dégivrage, partie réfrigérateur automatique. Dégivrage, partie congélateur manuel. Réfrigérateur avec 3 grilles aciers plastifiées 478x425mm et congélateur avec 3 paniers. Poignées barres en acier inox.



À partir de
879,00^{HT}
975645

NOUVEAU

Dégivrage entièrement automatique
Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire



Armoire positive +2° à +9°C

- | | | |
|--------|---|-----------|
| 975645 | 327L - 130 W - 230 V mono
597x654x1684 mm | 879,00 1 |
| 975693 | 544 L - 150 W - 230 V mono
747x769x1684 mm | 1019,00 1 |

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 cm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.



799,00^{HT}
957920

Consommation d'énergie réduite



Armoire de stockage Table Top
Froid ventilé +1 à +15°C
FKUV 1610 - 141 L
Époxy blanc - 1 porte pleine
100 W - 230 V mono 600x615x830 mm
957920

799,00 1

Isolation 50 mm. Groupe tropicalisé. 11 glissières embouties pour grille 478x425mm. 3 grilles d'acier plastifié fournies. Porte réversible. Fermeture à clé.



À partir de
614,00^{HT}
975684

Fluide propre
Consommation réduite
Isolation renforcée 60 mm



Conservateur coffre - Couvercle blanc

- | | | |
|--------|---|----------|
| 975684 | GTL 3005 - 297 L
Dotation : 2 paniers - 120 W
1006x721x915 mm | 614,00 1 |
| 975685 | GTL 4905 - 482 L - Dotation
2 paniers - 140 W
1380x770x915 mm | 799,00 1 |
| 975686 | GTL 6105 - 598 L
Dotation : 3 paniers - 200 W
1650x770x915 mm | 865,00 1 |

Classe climatique 5 (+40°C). Température d'ambiance +10 à +43°C. Carrosserie et couvercle en époxy blanc. Éclairage intérieur. Refroidissement 5 faces sur cuve aluminium. Existents aussi en couvercle inox. 230 V mono.

CONSERVATEUR COFFRE

Conservateur crèmes glacées / surgelés
294L - 6 paniers - 18 - 150 W
1045x661x825 mm
975212

629,00 1

Conservateur à glace, avec une plage de température de -10 à -24 °C. Offre toujours un accès rapide à l'aide des couvercles coulissants en aluminium et facile à déplacer grâce aux 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie en acier avec traitement époxy anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



629,00^{HT}
975212

NOUVEAU



STATIQUE
CLASSE 5

LE FROID

LES ARMOIRES 400 L



386 L

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

630,00^{HT}
947334

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.



386 L

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

699,00^{HT}
947335



386 L

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

À partir de
690,00^{HT}
947336

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

947336 **690,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



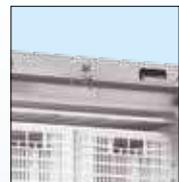
386 L

À partir de
750,00^{HT}
947337

GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



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(+45)x1860 mm

947337 **750,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

LE FROID

LES ARMOIRES GN 2/1

ARMOIRES GN 2/1 BLANCS

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 (650x530 mm). Porte
 réversible avec fermeture automatique et par clés.

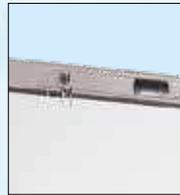
Armoire froide statique négative -18° à -22°C
 Volume brut 567 L - Volume net 466 L
 1 porte pleine - 6 niveaux - 300 w
 230 V mono - 750x705(+45)x1880 mm
 947325 **860,00 1**

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 (500x300x170 mm) non inclus.

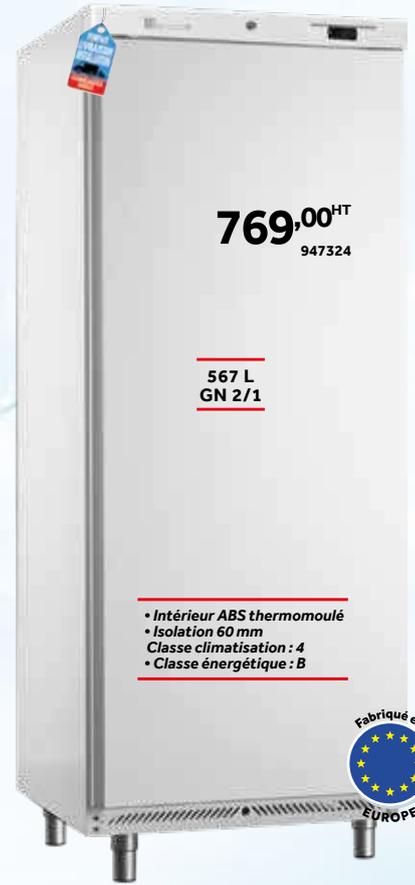
GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



769,00^{HT}
947324

567 L
GN 2/1

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



À partir de
899,00^{HT}
947326



567 L
GN 2/1

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



ARMOIRES GN 2/1 INOX

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 441. Isolation 60 mm en
 polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles
 ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible
 avec fermeture automatique. Fermeture à 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 - 4 clayettes - 240 W - 230 V mono
 750x705(+45)x1880 mm
 947327 **940,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. 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.



650 L
GN 2/1



À partir de
1050,00^{HT}
631343

- Isolation 60 mm
- Tropicalisée
- Tout inox

ARMOIRES GN 2/1 INOX

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 rilsanisée

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.

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	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.



À partir de
1295,00^{HT}
524034

654 L
GN 2/1

- 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**



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**
Éclairage en fonctionnement.

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.



À partir de
1790,00^{HT}
524286



PRIX LE PLUS BAS

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.

ARMOIRES GN 2/1 EMBOUTIES

À partir de
2090,00^{HT}
820042

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



1300 L
GN 2/1

GRUPE
MONOBLOC

GLISSIÈRES
EMBOUTIES



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°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



- 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

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

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



EVOLOGI
Inox (Hauts Bâtiments) Cellules Minus Auto-décongélation & 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

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.

NOUVEAU

À partir de
3195,00^{HT}
980581



CLASSE 5

LE FROID

LES ARMOIRES À BOISSONS



599,00^{HT}
947341

Armoire à boisson
Positive +1° à +8°C
Volume brut 122 L
Volume net 105 L - 120 W
230 V mono
600x600x835 mm
947341 Blanche **599,00 1**
947342 Inox **649,00 1**
Éclairage LED. Froid ventilé.
Dégivrage automatique. Étagères
amovibles en acier plastifié. Porte
pleine réversible à fermeture
automatique, serrure incluse.
Réfrigérant R600a.



649,00^{HT}
947342



540,00^{HT}
632851

• Étagères embouties



Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm
632851 **540,00 1**
Cadre porte aluminium à fermeture automatique.
1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique.
5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur
PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables
+2 roulettes. Réfrigérant R600a.



1299,00^{HT}
632852



Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm
632852 **1299,00 1**
Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat
électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille
pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables.
Réfrigérant R290.

CAVES À VIN

L'atout principal d'une cave à vin est de préserver vos bouteilles. Elle reproduit précisément les conditions de conservation d'une cave traditionnelle. Elle protège vos bouteilles de la lumière, de l'air ambiant, des vibrations et de l'humidité. Elle permet d'obtenir précisément la température requise à la conservation de tous les types de vin.



189,00^{HT}
962140

1 plage de température
Froid ventilé +12 à +18°C
1 porte vitrée - 48 L
5 grilles mobile - 70 W
230 V mono - 380x500x650 mm
962140 **189,00 1**
Touches tactiles. Écran d'affichage de la
température. Contrôle de température
tactile. Contrôle lumière (on/off).

- Éclairage LED
- 1 porte vitrée réversible avec protection UV
- Isolation 50 mm en polyuréthane
- Froid ventilé avec dégivrage automatique
- Système anti-vibration
- Serrure incluse
- Température réglée par l'utilisateur



799,00^{HT}
947339

Capacité
70 bouteilles

Cave à vin noire
42 bouteilles - 2 étagères
600x600(+40)x835 mm
947339 **799,00 1**
Étagères amovibles en bois
(1x 480x375 mm + 1x 480x255 mm).

- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Clayettes en bois d'acacia garanties sans odeur ni vernis
- Filtre à charbon actif

899,00^{HT}
962161



LIEBHERR

Cave à vin WK 201 CHR
1 plage de température
377 L - 200 bouteilles
1 porte pleine - 5 clayettes
en bois - 230 V mono
600x730x1650 mm
962161 **899,00 1**
Gaz R600a.

1699,00^{HT}
947338

1499,00^{HT}
947340



Capacité
77 bouteilles
bi-température

Cave à vin bi-température
127 bouteilles - 7 + 1 étagères
250 W - 230 V 50 Hz
600x700(+40)x1500 mm
947340 **1499,00 1**

8 étagères amovibles en bois
(7x 453x543 mm + 1x 490x390 mm).
4 rollers + 2 levelers. 2 chambres de
contrôle séparées. Porte-étiquettes
d'identification des bouteilles.



Capacité
135 bouteilles
bi-température

Cave à vin bi-température
177 bouteilles - 11 + 1 étagères
250 W - 230 V 50 Hz
600x700(+40)x1865 mm
947338 **1699,00 1**

11 étagères amovibles en bois
(7x 453x543 mm + 1x 490x390 mm).
4 rollers + 2 levelers. 2 chambres de
contrôle séparées. Porte-étiquettes
d'identification des bouteilles.

LE FROID

LES ARRIÈRES DE BAR



À partir de
1670,00^{HT}
980557



Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm **1670,00 1**

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm **1885,00 1**

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes.



2075,00^{HT}
980560

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes

344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm **1725,00 1**

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm **2075,00 1**

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

À partir de
1190,00^{HT}
980564



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

980564 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm **1190,00 1**

980569 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm **1450,00 1**

980570 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm **1990,00 1**

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Eclairage LED avec variateur.

ARRIÈRES DE BAR



599,00^{HT}
524292

Arrière de bar froid ventilé

+2 à +10°C

2 portes coulissantes

254 L - 250W - 230 V mono

920x535x930 mm

524292 **599,00 1**

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. 2 étagères par porte. Ventilation avant en bas. Isolation épaisseur 345 mm. Thermostat électronique. Éclairage. R600a.



779,00^{HT}
524293

Arrière de bar froid ventilé

+2 à +10°C

3 portes coulissantes

305 L - 250W - 230 V mono

1350x535x930 mm

524293 **779,00 1**

LE FROID

LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SALADETTE

PRIX ACCORD FABRICANT

1250,00^{HT}
524008



GN 1/1



Saladette froid ventilé +2 à +8°C - BS77
BS77 - 266 L - 2 portes - Inox
Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm
(non fournis) - 837 W - 230 V mono
524008 1080x700x905 mm **1250,00 1**

Fabrication inox. Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation : 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a. Bacs non fournis.

MEUBLE À PIZZA

À partir de
1995,00^{HT}
524208



Dessus granit avec dossier et vitrine

Structure en acier inox AISI 304. Extérieur inox et dessus granité. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1 niveau inclus) et 1 grille par porte. Porte réversible. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outil. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anti-corrosion. Évaporation automatique des condensats.

Meuble à pizza - Avec vitrine froid statique ventilé +2 à +8°C

- 524208 2 portes pleines - Pour 6 bacs GN 1/3
Ht 150 mm (non fournis) - 200 W
230 V mono - 1510x800x1000 mm **1995,00 1**
- 524209 3 portes pleines - Pour 9 bacs GN 1/3
Ht 150 mm (non fournis) - 200 W
230 V mono 2020x800x1000 mm **2399,00 1**



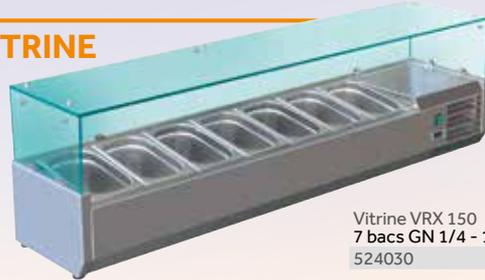
720,00^{HT}
524294

Saladette froid ventilé +2 à +8°C
240 L - 5 bacs GN 1/6 non fournis
5 niveaux par porte espacés de
50 mm - 70 W - 240 V/50 Hz
900 x 700 x 970 mm
524294 **720,00 1**

Intérieur et extérieur en inox et dos galvanisé. Évaporateur injecté. Thermostat digital. Pieds réglables. Joints de portes clipsés. Froid statique avec ventilateur. Température ambiante : 32°C. Température +2°C/+8°C. Dotation : 1 clayette par porte. Gaz réfrigérant R134a. Bacs non fournis.



VITRINE



INOX
18/10

À partir de
674,00^{HT}
524030

Vitrine VRX 150
7 bacs GN 1/4 - 1500x335x435 mm
524030 **674,00 1**

Vitrine VRX180
9 bacs GN 1/4 - 1800x335x435 mm
524009 **690,00 1**

Froid statique +2°C +10°C. Vitre droite. Construction inox AISI 304. Isolation : 30 mm sans CFC. Dégivrage automatique. Ambiance max +38°C. R134a. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.

TABLES RÉFRIGÉRÉS 600x400



Granit

600x400 mm
15 paires de glissières incluses sur table granit

1995,00^{HT}
962315

- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

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
962315 2020x800x860 mm **1995,00 1**

Inox

600x400 mm
1 paire de glissières par porte

1249,00^{HT}
962316

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
962316 2020x800x860 mm **1249,00 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.

Options
632930 Paire de support pour tour pâtissier **29,00 1**



SUPER COMPACT !

1185,00^{HT}
524271



900 mm

**PETIT BUDGET
pour
PETIT ESPACE**

620,00^{HT}
524290

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Dégivrage automatique

Table réfrigérée froide ventilée +2 à +8°C
257 L - 2 portes - Inox - 180 W - 230 V
900x700x850 mm
524290 **620,00 1**

Intérieur/extérieur inox, dos galvanisé. Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de condensation. Joints de portes clipsés. 1 grille GN 1/1 par porte. Bacs non fournis. Thermostat digital. Serrure.

Version avec dossieret



**TOP
QUALITÉ**

**1^{ER}
PRIX**

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Tropicalisé
- Avec serrure

**az
R290**

Table réfrigérée 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

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret 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

Accessoires et options

632910	Paire de glissières en forme de "U" - 560x700 mm	22,00 1
632909	Clayette rislanisée - 530x325 mm	25,00 1

Intérieur/extérieur inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation 50 mm. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Dégivrage automatique. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte.

1585,00^{HT}
524041



2249,00^{HT}
524038



1859,00^{HT}
524037

1385,00^{HT}
524039

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret
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

Table réfrigérée dessus inox sans dossieret- 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. Gaz R134a.



**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

Jeu de glissière GN 1/1
524026 **10,00 1**

Grille GN 1/1
524025 **13,00 1**

Roulette avec frein
524024 **19,99 1**

Roulette sans frein
524027 **18,00 1**



Table Gastronomique GN 1/1 - Dessus Inox - Froid ventilé 0 à +10°C

524036	PNR22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	1499,00 1
524037	PNR222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	1859,00 1
524038	PNR2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	2249,00 1

Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC, densité 42 ± 2 kg/m³). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser. Gaz R134a.



LE FROID

LES VITRINES



À partir de
1420,00^{HT}
054360

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).

CODIGEL

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	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 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

NOUVEAU



À partir de
5980,00^{HT}
524405

CODIGEL



Vitrines avec vitre relevable

524405	CVE-12-20-RR-TF - 1417 W 230 V mono - 2025x1215x1230 mm	5980,00 1
--------	--	------------------

Gamme canalisable. Extérieur et intérieur acier plastifié. Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304. Cotés en ABS injecté épaisseur 40 mm. Isolation en polyuréthane injecté. Vitre sécurit relevable. Profilés en aluminium anodisé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Protection frontale anti-chocs. Classe climatique 4.

VITRINES 4 FACES VITRÉES

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



1690,00^{HT}
980601

1590,00^{HT}
980600

PRIX LE PLUS BAS

Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm
980600

1590,00 1

5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre
690 W - 230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm
980601

1690,00 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

3600,00^{HT}
632000



Vitrine 4 faces vitrées bi-température
Froid ventilé -20 à +5°C
420 L - 5 étagères - 450 W - 230 V mono
620x660x1960 mm
632000

3600,00 1

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. Groupe logé en partie basse. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Ré-évaporation des eaux condensats automatique.

3950,00^{HT}
630491



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491

3950,00 1

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

LE FROID

LES MACHINES À GLAÇONS

GLAÇONS PLEINS



Machine à glaçon refroidissement à air
FR25 - Glaçon 18 g - Production 22 kg/24 h
633050 Stockage 4 kg - 230 V - 355x435x590 mm **790,00 1**

FR35 - Glaçon 18 g - Production 32 kg/24 h
633051 Stockage 16 kg - 230 V - 500x580x690 mm **1090,00 1**

FR50 - Glaçon 18g - Production 47 kg/24 h
633052 Stockage 28 kg - 230 V - 500x580x800 mm **1190,00 1**



- Groupe tropicalisé (+43°C)
- Inox AISI 304
- Filtre à air facile à nettoyer

Refroidissement à Air (A). Gaz réfrigérant R134a. Finition AISI 304. Interrupteur général ON/OFF. Contrôle électronique. Isolant polyuréthane. Protection contre les bactéries.

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

250,00^{HT}
975950



PRIX LE PLUS BAS

Machine à glaçons Kitchen Line 12
Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono
320x367x378 mm
975950 **250,00 1**

FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL MACHINE À GLAÇONS



Kit PURITY C1100
Première installation
950332 1017200 - C1100 **397,00 1**
Des glaçons translucides. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.

GLAÇONS CREUX



- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

Machine à glaçon refroidissement air
Glaçons creux sucette 21 g
SDE18A - Production 18 kg/24 h
523065 Stockage 4 kg - 334x457x552 mm **885,00 1**

SDE24A - Production 24 kg/24 h
523066 Stockage 6 kg - 334x457x599 mm **1089,00 1**

SDE34A - Production 32 kg/24 h
523068 Stockage 12 kg - 377x555x637 mm **1389,00 1**

Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.

1079,00^{HT}
523288



1399,00^{HT}
523289



1669,00^{HT}
523290



Machine à glaçon refroidissement à air
Glaçons cubes pleins
SCN25A - Glaçon 27g - Production 19 kg/24 h
523288 Stockage 6 kg - 334x455x599 mm **1079,00 1**

SCN35A - Glaçon 27g - Production 34 kg/24 h
523289 Stockage 17 kg - 485x575x721 mm* **1399,00 1**

SCN45A - Glaçon 27g - Production 42 kg/24 h
523290 Stockage 20 kg - 485x575x816 mm* **1669,00 1** * hauteur sans les pieds



- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

GLAÇONS CUBIQUES



Bac intégré. Totalement encastrable (modèles CNE). Joints de porte amovibles. Acier inoxydable. Circuit d'eau fermé : protection ultime contre la contamination. Filtre à air amovible et lavable. Consommation électrique réduite. Polyuréthane injecté pour l'isolation.

GARANTIE 2 ANS
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

- Machine à glaçon refroidissement air
IM21CNE-HC - Production 25 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 50 Hz - R290
Glaçons 28x28x32 mm - 230 W
220/240 V mono - 398x451x695 mm
- 1** 631069 **1175,00 1**
- IM30CNE-HC - Production 30 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 50 Hz - R290
Glaçons 28x28x32 mm - 230 W
220/240 V mono - Pieds 90-125 mm
398x451x695 mm
- 2** 631070 **1360,00 1**
- IM45CNE-HC - Production 46 kg/24 h
Stockage 15 kg - 50 Hz - R290
Glaçons 28x28x32 mm - 280 W
220/240 V mono - Pieds 90-125 mm
633x511x690 mm
- 3** 631071 **1990,00 1**
- IM45NE-HC - Production 46 kg/24 h
Stockage 18 kg - 50 Hz - R290
Glaçons 28x28x32 mm - 280 W
220/240V mono - Pieds 90-125 mm
503x456x840 mm
- 4** 631072 **1990,00 1**



LE FROID

LES CELLULES MIXTES

4360,00^{HT}
630414

- 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

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer



Refroidissement : 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^{HT}** 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^{HT}** 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^{HT}** 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 cathodique. 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 37 mm
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm
950340 **3250,00^{HT}** 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^{HT}** 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

Armures | Minibloc Iso | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnelle : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design.

La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



6299,00^{HT}
980563

3780,00^{HT}
980562



3060,00^{HT}
980561



- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



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^{HT}** 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

FOSTER

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^{HT}** 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

FOSTER

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563 **6299,00^{HT}** 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LE FROID

LES CHAMBRES FROIDES & FONTAINE À EAU



À partir de
2290,00^{HT}
005570

Optima



À partir de
3930,00^{HT}
005566

Optibloc



À partir de
520,00^{HT}
941149



À partir de
3619,00^{HT}
524600

Chambre froide Optibloc	Dimensions intérieures	Dimensions intérieures	
Épaisseur 80 mm	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm	
Positive - Groupe GV1P	005566 3930,00	005568 4100,00	1
Négative - Groupe GV1N	005567 4799,00	005569 4989,00	1
Chambre froide Optima			
Positive	005570 2290,00	005572 2635,00	1
Négative	005571 2305,00	005573 2675,00	1

Sol contreplaqué et résine phénolique sans chevronnage. Porte 2000x800 mm réversible. Sans rayonnages.

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

Rayonnage en «U» 4 niveaux
Pour chambre froide Optibloc et Optima 120 kg
Profondeur 370 mm. Clayettes polyéthylène, échelles et longerons Durallinox anodisé
941149 1600x1200 mm **520,00** 1
941150 1600x1600 mm **580,00** 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 supplémentaires de 120 Euros si commandés seuls).

- Porte pivotante 800x1900 mm avec clé
- Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur
- Conforme CE
- Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg
- Groupe de froid EMB KideBlock inclus

Chambre froide Universal positive
Épaisseur 60 mm

524600 Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1320x1720x2120 mm	3619,00	1
524601 Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1720x1720x2120 mm	3860,00	1
524602 Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2120x2120x2120 mm	4467,00	1



Chambre froide Universal négative

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons		
524603 Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm	4249,00	1
524604 Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm	4673,00	1
524605 Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm	5683,00	1

Panneaux interchangeables entre eux. Fiabilité maximale en montage et démontage garantissant une totale étanchéité.

FONTAINES À EAU



À partir de
539,00^{HT}
523094



River 30 L
Robinet col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C
0,18 kW - 230 V mono - 340x325x960 mm
523094 Tôle peinte gris métal **539,00** 1
523095 Inox 18/10 **593,00** 1

Système de Filtration
Filtres TRIPLE ACTION - Traitement :
sédiment, goût, odeur, tartre - Sortie 8 mm
Durée de vie : 4 750 L - Filtration : 5 microns
523087 Débit max : 50 L/h **31,00** 1
Banc de glace pré-remplis. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : ouverture frontale, filtre, pédale...

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



- Échangeur à détente directe
- Refroidissement à banc de glace haute performance
- Carrosserie monobloc, socle et cuvette inox

À partir de
597,00^{HT}
631041



Fontaine à eau EDA 30 L
Robinet col de cygne + 1 rince bouche - Hauteur col de cygne 210 mm - Sortie d'écoulement 900 mm - 230 V mono - 333x333x1015 mm
631042 Col de cygne + rince bouche **640,00** 1
631041 Col de cygne **597,00** 1

Distribution d'eau réfrigérée avec évacuation. Carrosserie en tôle plastifiée, socle inox. Cuvette inox emboutie. Robinetterie col de cygne à poussoir mécanique. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur cuivre à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique. Fluide frigorigène R134a sans CFC. Câble alimentation fourni avec fiche mâle. Tôle peinte gris bleuté.



À partir de
1160,00^{HT}
631014



Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10
2 becs (hauteur 311 mm) - Production Réfrigérée +3 à +10°C
631014 NIA 55 ISL - 55 L/h - Débit continu : 12 L/h 180 W - 230 V mono - 362x362x1480 mm **1160,00** 1
523096 Avec Application Copper **1299,00** 1
522945 NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu : 40 L/h 300 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1235,00** 1
524350 Avec application Copper **1399,00** 1
524358 NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu : 50 L/h 300 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1336,00** 1
524359 Avec application Copper **1479,00** 1
522946 NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1398,00** 1
524351 Avec application Copper **1542,00** 1



À partir de
1210,00^{HT}
523330



Refrigerateur d'eau
412x342x1412 mm
2 becs (hauteur 270 mm)
RS 60 : 60 L/h
523330 **1210,00** 1
RS 80 : 80 L/h
525347 **1350,00** 1
RS 120 : 120 L/h
523331 **1630,00** 1

FILTRATION D'EAU SPÉCIAL FONTAINE



75,00^{HT}
977322

Kit PURITY C1000AC première installation
977322 1019211 C1000AC **75,00** 1

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.

Carrosserie : tout inox 304 L. Refroidissement puissant à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de prolifération microbienne. Commandes par boutons électriques 3 positions (continu, intermittent, stop).

LA PIZZERIA

À partir de
1530,00^{HT}
632931

PÉTRINS TÊTE FIXE

À partir de
949,00^{HT}
632914



Tête fixe
Vitesse manuelle

Pétrin à spirale
Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 0,9 kW - 230 V mono **949,00 1**
632913 0,75 kW - 400 V tri **949,00 1**

Pétrin à spirale
Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
632916 1,1 kW - 230 V mono **1099,00 1**
632915 1,1 kW - 400 V tri **1099,00 1**
Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé.
Affichage digital. Grille de protection en acier inox.
Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

PÉTRINS TÊTE RELEVABLE

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse
Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
0,9 kW - 230 V mono
632917 **1284,00 1**

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable
2 vitesses
Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm
1/1,14 kW - 400 V tri
632931 **1530,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte
Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm
1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **1670,00 1**

Moteur triphasé.
Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.



2 vitesses

Capacité : 44 kg de pâte
Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm
1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **1799,00 1**

LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER

FAÇONNEUSES



680,00^{HT}
632918

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

Façonneuse 1 rouleau
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x350 mm
632918 **680,00 1**

950,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm
632919 **950,00 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

1050,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm
632920 **1050,00 1**

RÂPE

589,00^{HT}
689386

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...



Râpe
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 V mono
250x420x350 mm
689386 **589,00 1**
689380 Disque à parmesan **39,00 1**

MEUBLES À PIZZA



2399,00^{HT}
524209

Dessus granit avec dossier avec vitrine

Meuble à pizza - Avec vitrine froid statique ventilé +2 à +8°C
2 portes pleines - pour 6 bacs GN 1/3
524208 Hauteur 150 mm (non fournis) - 200 W **1995,00 1**
230 V mono - 1510x800x1000 mm
3 portes pleines - pour 9 bacs GN 1/3
524209 Hauteur 150 mm (non fournis) - 200 W **2399,00 1**
230 V mono 2020x800x1000 mm

Structure en acier inox AISI 304. Extérieur inox et dessus granité. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1 niveau inclus) et 1 grille par porte. Porte réversible. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outil. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anti-corrosion. Évaporation automatique des condensats.

SACS



À partir de
29,00^{HT}
380062



Poche à pizza

380062 Moyenne - 457x438x196 mm
4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm **29,00 1**
380063 Large - 546x501x196 mm
4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm **35,00 1**
380064 Pizza & sandwich - 381x305x305 mm
15 sandwich longueur 30 cm **42,00 1**

FOURS

595,00^{HT}
630029

- Portes frontales contrebalancées
- Chambre de cuisson avec réglage thermostatique indépendant de la puissance de la voûte et du plan de cuisson
- Température de cuisson max 450°C



Four à pizza LPEK4-M
Puissance max 4,5 kW - Int. 720x720x140 mm - Ext. 955x805x325 mm
630029 Pour 4 pizza ø 35 cm - 400 V tri **595,00 1**

Four à pizza LPEK44-M
Puissance max 9 kW - Int. 720x720x140+140 mm - Ext. 955x805x595 mm
630028 Pour 4+4 pizza ø 35 cm - 400 V tri **890,00 1**

Support pour four
630044 Pour four LPEK4-M et LPEK44-M **160,00 1**

Chambres de cuisson éclairées de l'intérieur par des lampes halogènes à résistance et capacité élevées. Porte avec fenêtre en verre trempé. Chambre de cuisson en tôle d'aluminium avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes performances. Isolation thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction des fours à haute température.

890,00^{HT}
630028



1290,00^{HT}
957071

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V



829,00^{HT}
957070

NOUVEAU



Four électrique
Int. 700x700x150 mm - Ext. 990x920x380 mm
957070 5,6 kW - Pour 4 pizza **829,00 1**
957071 11,2 kW - Pour 8 pizza **1290,00 1**

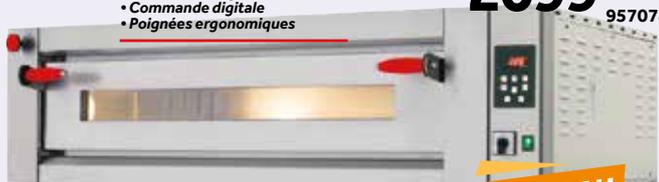
Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) **237,00 1**

957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) **237,00 1**

- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques



2099,00^{HT}
957074

Four électrique pyralis-D6L
Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm
957074 9 kW - 380 V tri **2099,00 1**

NOUVEAU

3890,00^{HT}
957075



Four électrique pyralis-D12L
Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm
957075 18 kW - 380 V tri **3890,00 1**

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées àthermiques.



9114,00^{HT}
966135



Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole. Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage. Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

- Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- 30% de consommation en moins, 20% plus rapide



Four à pizza électrique à sole - 1 chambre
966135 9 kW - 400 V tri - 1365x1443x710 mm **9114,00 1**
966136 Support sur roulettes sans glissières - Hauteur 950 mm **1193,00 1**

Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves. Isolation par laine de roche haute densité. Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide. Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts. Poignée de porte toute largeur. Éclairage intérieur orienté et protégé. Système d'évacuation des buées (Oura). Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.

**NOMBREUX ACCESSOIRES
DISPONIBLES :
NOUS CONSULTER**





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

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

5450,00^{HT}
998065



10+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **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

6899,00^{HT}
998082

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux GN 1/1
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

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

20+1 GN 1/1

8490,00^{HT}
998070

6100,00^{HT}
998068



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



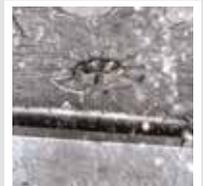
Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

ACCESSOIRES

VIDANGE



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



FOURS À CONVECTION

585,00^{HT}
951034

4 niveaux
433x333 mm

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
Four électrique avec grill - 3,5 kW
230 V mono - 433x333 mm
Extérieur : 557x585x568 mm
951034 **585,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280°C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



4 niveaux
600x400 mm

999,00^{HT}
951033

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW
230 V mono - 600x400 mm
Extérieur : 724x730x598 mm
Four électrique avec humidificateur manuel
951033 **999,00 1**

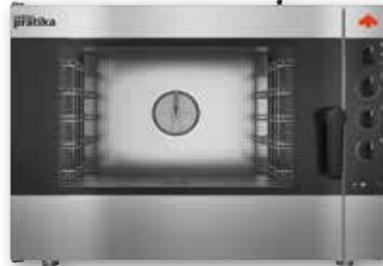
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280°C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



FOUR MIXTE

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

2150,00^{HT}
966611



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 gastronomie, 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.

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

2890,00^{HT}
966612



NOUVEAU

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

3389,00^{HT}
967303



Glissières embouties



Ouverture à 240°



GN 1/1



2750,00^{HT}
967301



GN 1/1



Oura automatique de série avec programme frites de série et touche demie charge permettant 15 à 25 % d'économie d'énergie.

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm **2750,00 1**

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9 kW - 400 V tri
967303 665x815x1638 mm **3389,00 1**

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

Économie d'énergie :
ne nécessite pas de
préchauffage

2249,00^{HT}
950345



Four de remise et maintien en température
CFE705RT
5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
15 à 60 rations - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri
950345 750x700x730 mm **2249,00 1**
967170 Support **419,00 1**
Programme frite inclus.

3199,00^{HT}
967200



Four de remise et maintien en température CFE710RT
10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
30 à 120 rations
Programme frite inclus
9 kW - 400 V tri -
967200 750x750x1770 mm **3199,00 1**
Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz.

ARMOIRES DE LIAISON CHAUDE

- Fond et glissières emboutis adaptables pour les bacs GN 2/1
- Tout inox
- Mousse polyuréthane 70 mm
- Porte pleine à ouverture 270°C

1380,00^{HT}
820001



5
GN 2/1



11
GN 2/1

1590,00^{HT}
820000

- Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85°C en moins de 25 min



11 + 11
GN 2/1

2190,00^{HT}
820002

Armoire de transfert chaud - 70/85°C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 827x910x1132 mm	1380,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 827x910x1816 mm	1590,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 - 2 kW - 1517x910x1816 mm	2190,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85°C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.



TOURNUS
EQUIPEMENT

Armoires de maintien en température
Liaison chaude sans humidification - Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C
0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

1	944612	10 niveaux GN 1/1	2780,00	1
		1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm		
2	944610	20 niveaux GN 1/1	2995,00	1
		1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm		
	944613	10 niveaux GN 2/1	3190,00	1
		2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm		
	944611	20 niveaux GN 2/1	3290,00	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60°C à 85°C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



ROLL'SERVICE



10
GN 1/1

À partir de
2780,00^{HT}
944612

- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm



20
GN 1/1

À partir de
2995,00^{HT}
944610

VENTILATION ET HOTTES

À partir de
1099,00^{HT}
180025



- Filtres à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée



Ecoline			
1G0915M774	- Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h	1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L	
180025	Puissance ventilateur 145 W - IP54	Classe F - 430x1500x900 mm	1099,00 1
1G0920R794	- Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h	2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L	
180027	Puissance ventilateur 300 W - IP55	Classe F - 430x2000x900 mm	1299,00 1
1G0925R794	- Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h	2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L	
180026	Puissance ventilateur 420 W - IP55	Classe F - 430x2500x900 mm	1399,00 1

- Conception simplifiée
- Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Eclairage encastré T 28W
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site



Commande sensitive
Intégrée : ventilateur
+ Eclairage

À partir de
1446,00^{HT}
630432



Hotte - Vorax basic			
Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm			
0,37 kW - 230 V mono			
630432	1500x1000x400 mm	1446,00	1
630433	2000x1000x400 mm	1540,00	1
630434	2500x1000x400 mm	1626,00	1

Hotte simple adossée. Luminaire encastré T5. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

À partir de
660,00^{HT}
180006



Hotte - Vorax first

Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min			
180006	2 filtres - 1 éclairage	Raccordement ø 160 mm - 180 W	660,00 1
			230 V mono - 600x230x620 mm
Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 3 filtres			
180007	2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W - 230 V mono	900x230x620 mm	810,00 1
Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min			
180008	4 filtres 2 éclairages	Raccordement ø 200 mm - 300 W	880,00 1
			230 V mono - 1200x230x620 mm
630435	Habillage télescopique		108,00 1

Éclairage halogène haut rendement. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

SPÉCIAL

traiteur et salle des fêtes

2140,00^{HT}
880074



- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

6 niveaux GN 1/1



Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm - 750x725x600 mm
880074 **2140,00 1**

Support SF706CT
750x650x900 mm
951067 **460,00 1**

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240°C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

2279,00^{HT}
880114



Fourneau gaz
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L
5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW
+ 1x 1,5 kW + central 5 kW
880114 1000x650x900 mm **2279,00 1**

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille et 1 tôle pâtisserie.

AMBASSADE



ÉTUVE

À partir de
2200,00^{HT}
967002

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210°C



Étuve électrique
CTFE708CTE - 8 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x950 mm
967002 **2200,00 1**

CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 **2299,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C.



FLEXIBLE GAZ

À partir de

50,00^{HT}
998119



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



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**

MACROS 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

NOUVEAU

2190,00^{HT}
793308

PLAQUE COUP DE FEU

Plaque coup de feu - Électrique
9 kW - Placard ouvert - 800x714x1070 mm
793308 **2190,00 1**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Pieds réglables.



NOUVEAU

940,00^{HT}
093025

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093025 **940,00 1**



2109,00^{HT}
093000

- Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 800x700x900 mm
093000 **2109,00 1**

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Alimentation 380/415 V tri.

CHAUFFE-FRITES

Chauffe frites sur placard - Électrique
Bac de salage GN1/1 - 1,1 kW - Placard ouvert
400x714x1145 mm
793307 **939,00 1**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en inox et système de chauffage supérieur et inférieur. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Goulotte et écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Pieds réglables.

1350,00^{HT}
093302

- Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
- Temps moyen de friture 4 minutes



Friteuse 10 L sur placard - Électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400x700x900 mm
093302 **1350,00 1**

Friteuse 18 L sur placard - Électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé - 400x700x900 mm
093303 **1690,00 1**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier. Alimentation 400 V tri.



Chaque détail a été conçu pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec une particulière attention à l'esthétique du produit.

Gamme composée de 75 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimensions pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.



TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

2 ANS GARANTIE

INOX AISI304



FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert
800x700x900 mm
093030 **1295,00 1**

1295,00^{HT}
093030

NOUVEAU

PLAQUE À SNACKER

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
793306 **1490,00 1**

2 Fourneau 4 feux sur four - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Four 600x400 mm (7,8 kW)
800x700x900 mm
093031 **1965,00 1**

1 Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 **3190,00 1**

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093010 **1150,00 1**

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093011 **1190,00 1**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur. Distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone.

1490,00^{HT}
793306

Option porte
Porte 400 mm
093001 1 porte **119,00 1**
093002 2 portes **239,00 1**

1759,00^{HT}
093014

950,00^{HT}
093027

BAIN-MARIE

Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 400x700x900 mm
093027 **950,00 1**

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables. Alimentation 230 V mono.

3 Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm
093014 **1759,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

1650,00^{HT}
093309

CUISEUR À PÂTES

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW - 400x700x900 mm
093309 Cuiseur à pâtes **1650,00 1**
093330 Panier GN 1/3 **78,00 1**

1640,00^{HT}
093026

FRITEUSE

Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé
400x700x900 mm
093026 **1640,00 1**

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

Fabriqué en
EUROPE

GARANTIE
2 ANS
PIÈCES

FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE



2950,00^{HT}
793501

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.

- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



899,00^{HT}
000173



2750,00^{HT}
793500

Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C



1349,00^{HT}
000174

Fourneaux et simple service - gaz

793501	Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz GN 2/1 - 20,6 kW - 800x700x850 mm	2950,00	1
793500	Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1 - monobloc - 28 kW - 800x700x850 mm	2750,00	1
000173	Fourneau - 2 feux vifs à poser - 11 kW - 400x700x850 mm	899,00	1
000174	Fourneau - 4 feux vifs à poser - 22 kW - 800x700x850 mm	1349,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

FRITEUSES MONOBLOCS



- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option

À partir de
1880,00^{HT}
793507



Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes

000175	15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm	2099,00	1
793505	15 L - Gaz - 14 kW - 400x700x850 mm	2229,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuse monobloc - Élément chauffant interne

793507	14 L - Électrique - 8,7 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm	1880,00	1
--------	---	---------	---

GRILLADES PLEINES

- Plaque de cuisson en acier doux, épaisseur 12 mm ou au chrome
- Surface de cuisson moulée en une pièce unique
- Température réglable de 110 °C à 280 °C

- Répartition uniforme de la chaleur
- Les jus de cuisson s'évacuent par un grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossier anti-éclaboussures 3 côtés

2589,00^{HT}
793566



Grillades - gaz

793566	Fry top gaz plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome xx kW - 800x700x250 mm	2589,00	1
631320	Plaque lisse au chrome - 7 kW - 400x700x250 mm	2019,00	1

NOUVEAU

998246	Fry top gaz plaque lisse 400 mm - 7 kW - 330x540 mm	1290,00	1
793570	Fry top gaz plaque nervurée - 7 kW - 330x450 mm	1390,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

CUISEUR À PÂTES

2090,00^{HT}
631321



- L'appareil permet de faire cuire des pâtes de toute sorte mais aussi du riz des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités
- Système de chauffe par infrarouge situé sous la base de la cuve
- Cuve à eau en inox AISI 316L d'une capacité de 24,5 litres
- Zone d'écumage pour retirer l'excès d'amidon
- Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau
- Remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement
- 4 positions de réglage de puissance, pour contrôler le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie

Cuiseur à pâtes
1 cuve - 6 kW - 380/400V tri
400x700x850 mm
631321 **2090,00** 1

Livré sans panier : kit de 2 paniers standards code 921610 (2 demi-paniers 170x220 mm).

ACCESSOIRES

À partir de
349,00^{HT}
793512



Accessoires - Soubassements

1	793512	Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm	349,00	1
	793513	Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm	439,00	1

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

ZANUSSI
PROFESSIONAL



EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
100 ANS D'EXPÉRIENCE

Fabriqué en EUROPE

GARANTIE 2 ANS PIÈCES

FOUR COMPACT

- 11 niveaux d'humidité
- Programmation 99 recettes personnalisées
- 9 phases de cuisson par recette
- Lavage automatique
- 3 niveaux de ventilation
- Commutable mono ou triphasé

1

Four électrique compact Eazy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe - 11 réglages d'humidité
6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono
630059 519x803x770 mm **5089,00** 1
793538 Sonde à cœur **215,00** 1
240x40x40 mm

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Oura contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.

PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



673,00^{HT}
631323

2 **Plan neutre 800 mm**
631323 800x900x250 mm **673,00** 1

GRILLADES PLEINES GAZ

- Surface de cuisson en acier doux chromé de 15 mm d'épaisseur
- Réglage de la température de 90° à 280°C
- Large trou de vidange avec évacuation des graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 L situé en façade
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire
- Dossierets de protection inox amovibles
- Allumage piézo avec vanne thermostatique



2180,00^{HT}
631322

3 **Grillades pleines gaz - 10 kW**
631322 400x900x250 mm **2180,00** 1

4 FEUX VIFS : 4 x 10 kW

- Système breveté brûleur FLOWER FLAME :**
- La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
 - Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
 - Supports casserole inox



2050,00^{HT}
630438

4 **Fourneau 4 feux**
630438 800x900x250 mm **2050,00** 1

PLAQUE COUP DE FEU

- Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 30 mm
- Puissance de chauffe maximale de 500°C (centre) diminuant jusqu'à 200°C (extrémités)



1920,00^{HT}
630439

5 **Plaque coup de feu gaz - 10,5 kW**
630439 800x900x250 mm **1920,00** 1
Plaque en fonte avec brûleur central 10,5 kW

5089,00^{HT}
630059



6 **Soubassement réfrigéré - 6 tiroirs**
793537 **4999,00** 1

ACCESSOIRES

À partir de **349,00^{HT}**
793512

Accessoires - Soubassements

2 **793536** Neutre ouvert (série 900) **535,00** 1
800x785x600 mm
3 **793514** Porte 400x40x440 mm **129,00** 1
793515 Support central 50x50x240 mm **49,00** 1

- 5 programmations Auto Cook + 5 programmations standard
- Fonction Auto Cook : le temps de cuisson est calculé automatiquement en tenant compte de la quantité chargée
- Relevage automatique des paniers en fin de cycle
- Filtration avec pompe de circulation d'huile intégrée
- Montée rapide en température, contrôle thermostatique de 110 °C à 190 °C
- Rendement 38 kg/h de frites 9x9mm surgelées
- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Qualité de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique 23 L
18 kW - 380/400V tri - 400x900x1200 mm
631377 **6929,00** 1

Règlement 2017/2158 de la Commission Européenne du 11 avril 2018 : garantir une sécurité alimentaire en réduisant l'acrylamide dans les aliments frits. Solution Auto Cook : pour une cuisson saine !





- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 90°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 porte latérale droite / Filtre intégré

2329,00^{HT}
793539



Possibilité d'assemblage
2, 3 ou 4 friteuses E200



HAUT RENDEMENT
FAIBLE ENCOMBREMENT



Friteuse électrique autoportante Evo 600
9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri - 50/60 Hz
200x600x930 mm
793539



2329,00 1

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.

- Allumage sans pastilles ou liquide chimique en 50 secondes
- Récupération de température pendant le service immédiate et rapide, sans effort
- TBS - Thermal Boost System : réglez la vitesse du TBS rapidement pour l'adapter à vos besoins à tout moment
- Réglez vos apports d'air selon votre besoin de façon visuelle
- Contrôle visuel des entrées et sorties d'air : une isolation exceptionnelle vous permettant de toucher le four sans crainte à température de travail
- Une température et une consommation de charbon totalement maîtrisées

9600,00^{HT}
793600



Four à charbon REBEL
Puissance thermique 10 kW
Consommation charbon/jour 6 kg
Température après 20 min : 300°C-350°C
Dimensions grille 550x450 mm
Capacité : environ 110 GN
Durée consommation 12 h - 300 kg
850x700x1401/1750 mm
793600 **9600,00 1**
Extraction recommandée 3500 m³/h-4000 m³/h.



Four à charbon REBEL
Contrôlez votre four à braises grâce à son système TBS (Thermal Boost System).
Le four qui s'adapte à votre cuisine.



Produisez en moins
de 15 minutes

Produit conforme au débit exigé
aux plateformes de distributions

idéal
pour vos

CUISINE PARTAGÉE

et vente à emporter

3399,00^{HT}
985548

2899,00^{HT}
985547

3699,00^{HT}
980438



1 • Ébullition : 10 L en 20 minutes, aussi rapide que des brûleurs 9 kW !

2 • Capacité : moyenne 180 steaks/heure en surgelés et jusqu'à 400 en frais !
• Surface de cuisson 794x500 mm (32 steaks)

3 • Production 50 à 60 kg/h de frites surgelées 6x6 mm



4600,00^{HT}
632934

- Le four ultra rapide qui combine 3 technologies de cuisson pour cuire, réchauffer, décongeler
- Conserve le croustillant des aliments en un temps record
- Faible encombrement



NOUVEAU

NOUVEAU

3

1 Fournéau 4 feux - Gaz
4x7 kW - 800x836x270 mm
985548 **3399,00 1**

2 Plaque à snacker - Électrique
2x5 kW (10 kW) sur placard fermé -
800x835x900 mm
985547 **2899,00 1**

3 Turbofrit électrique sur placard fermé
Relevage manuel
rendement 50 à 55 kg/h - 20 kW
400x835x900 mm
980438 **3699,00 1**

Four combiné
3300 W - 230 V mono
460x675x660 mm
632934 **4600,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Piètement vérin composite de 150 mm (réglables). Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes. Brûleurs démontables à flamme pilotée en inox. Cuvette emboutie et tiroir de propreté. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées et protégées.

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Plaque en alliage Duplex (inox spécial) qui se nettoie facilement et rapidement. Piètement vérin composite de 150 mm (réglables). Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes. Chauffage par résistances blindées inox. 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes. Pare-éclaboussure soudé. Tiroir de récupération des jus. Raquette incluse.

Dessus en acier inox 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10, habillage 10/10 en acier inox brossé. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. 1 panier inox 360x285x135 mm. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses. Cuve inox 20 L, épaisseur 15/10. Thermostat 100/180°C, sécurité positive 220°C. Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculante.

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280°C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Datation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon.

LA LAVERIE

LES LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE



895,00^{HT}
130805

PRIX LE PLUS BAS



Paniers 350x350 mm
Ht de passage 200 mm

Lave-verres LSP1
Paniers 350x350 mm - Hauteur chargement 200 mm
Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW - Surchauffeur 2,4 kW
Electropompe lavage 0,2 kW Puissance totale 2,6 kW
Sans Adoucisseur - Doseur produit rinçage intégré
230 V 50Hz - 410x490x640 mm

130805 **895,00 1**

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



980,00^{HT}
793483

TOP QUALITÉ



Paniers 350x350 mm
Ht chargement 240 mm

Lave-verres
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes - Paniers 350x350 mm - Hauteur chargement 240 mm - 1 cycle de lavage 120 secondes
2,7 kW - 230 V mono - 436x495x670 mm

793483 **980,00 1**

Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte pleine en acier inox double paroi contre balancée. Compatible panier 380x380 mm.



Paniers 400x400 mm
Ht chargement 240 mm

1160,00^{HT}
130801



Lave-verres DSP2
2 Paniers 400x400 mm - Hauteur chargement 240 mm
Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 2,6 kW
Puissance totale 2,6 kW - Sans Adoucisseur - Doseur produit lessiviel intégré - Doseur produit rinçage intégré
230 V 50Hz - 460x505x680 mm

130801 **1160,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certification CE. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



1150,00^{HT}
130800



• Doseur produit lessiviel intégré
• Doseur produit rinçage intégré
• Paniers 350x350 mm

Lave-verres DSP1
2 Paniers 350x350 mm - Hauteur chargement 200 mm
1 Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - 230 V 50Hz - 410x490x640 mm
130800 Sans Adoucisseur

1150,00 1

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



À partir de
1210,00^{HT}
793481

TOP QUALITÉ



• Faible consommation d'eau
2L/panier
• Paniers 400x400 mm
• Hauteur chargement 290 mm

Avec pompe de vidange réf. 793518

Lave-verres
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes - Hauteur chargement 290 mm - Paniers 400x400 mm - 1 cycle de lavage 120 sec - Sans pompe de vidange - 2,7 kW - 230 V mono - 456x495x700 mm
793481 **1210,00 1**

Cycle de rinçage eau froide 10 secondes

Avec pompe de vidange **1330,00 1**

793482

Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte en acier inox double paroi contre balancée.



• 3 cycles de lavage
• Double paroi
• Cuve et support panier emboutis
• Paniers 400x400 mm
• Hauteur chargement 290 mm

À partir de
1479,00^{HT}
793484

TOP QUALITÉ



Lave-verres
1 filtre inox de cuve + 1 panier carré pour verres
Hauteur chargement 290 mm - 3 cycles - Paniers 400x400 mm - Avec adoucisseur et doseur de rinçage intégrés - 3,3 kW - 230 V mono - 460x565x715 mm
793484 Sans pompe de vidange **1479,00 1**

793480 Avec pompe de vidange et doseur de détergent **1590,00 1**

Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, filtre de cuve, bras de lavage et de rinçage. Surchauffeur à pression. Fonction «Soft Start» pour les articles délicats. Pompe de lavage avec démarrage à faible puissance. 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage. Cycle de rinçage eau froide 10 secondes. Tableau de commande électronique.



À partir de
1825,00^{HT}
975700

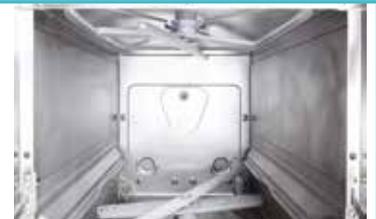


- Commande électronique avec affichage des températures numérique pour une utilisation facile
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Compteur de cycles intégré
- Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage
- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage pour une propreté hygiénique également à l'intérieur de la machine

Lave-verres compact G404
1 casier à verres 390x390 mm (4 rangées inclinées) et godet à couverts CB1 - 60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/120 secondes - Cuve 10 L - Surchauffeur 1,9 kW
230 V mono (commutable 400 V tri) - 436x534x700 mm
975700 Sans adoucisseur d'eau **1825,00 1**

975701 Avec adoucisseur d'eau et pompe de rinçage **1989,00 1**

Lave-verres fiable et rapide dans un design compact. La solution parfaite pour les bars ou bistrotts. Doseur de produit de rinçage





LAVE-VAISSELLE

1495,00^{HT}
130806



- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

PRIX LE PLUS BAS

Lave-vaisselle LSP4
Paniers 500x500 mm - Hauteur chargement 310 mm
Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - 400 V/3/N 50Hz commutable - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **1495,00 1**

Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Livré avec 1 panier assiettes 1 panier générique, 1 godet à couverts. Normes CE. Commutable en 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



À partir de
1755,00^{HT}
793487

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique

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.

À partir de
1850,00^{HT}
130803

OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



- 1 cycle de lavage
- Doseur produit lessive intégré
- Doseur produit rinçage intégré

Lave-vaisselle DSP4
Paniers 500x500 mm - Hauteur chargement 310 mm
Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW
400 V/3/N 50Hz commutable - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur **1850,00 1**

Sans adoucisseur, avec pompe de vidange
130810* *sur commande **1999,00 1**
Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F et 050F ADD
130712 **265,00 1**

Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Dotation : 1 panier assiettes 1 panier générique - 1 godet à couverts. Normes CE. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Remplissage cue automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



- 40 Casiers/heure
- 2 cycles de lavage
- Adoucisseur
- Sur-presseur de rinçage

1849,00^{HT}
793606



Lave-vaisselle
1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm - Hauteur passage 330 mm - Cuve 2 kW
Surchauffeur 4,5 kW - 2 cycles 90/180 secondes
230 V tri ou mono - Avec adoucisseur - Surchauffeur atmosphérique 5,8 L avec pompe de rinçage - 5,35 kW
400 V tri - 600x610x820 mm
793606 Avec adoucisseur **1849,00 1**

Laveuse frontale. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Auto-diagnostic. 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.

OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



- 1 cycle de lavage
- Système de rinçage constant à 90°C
- Doseur produit lessiviel intégré
- Doseur produit rinçage intégré

Lave-vaisselle 050F
Paniers 500x500 mm - Hauteur chargement 320 mm
3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW
Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW
Puissance totale 3,65 kW - 230 V 50Hz - 600x650x820 mm
Lave-vaisselle 050F - Sans adoucisseur

130826 **2045,00 1**
Lave-vaisselle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange

130812 **2315,00 1**
Lave-vaisselle 050Fadd - Avec adoucisseur

130834 **2225,00 1**
Lave-vaisselle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange

130814* *sur commande **2468,00 1**
Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F et 050F ADD

130712 **265,00 1**
Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Thermo contrôle pour lave-vaisselle (dispositif qui garantit à chaque cycle la température sélectionnée de rinçage). Filtre et cuve intégraux en plastique.

À partir de
2045,00^{HT}
130826

3799,00^{HT}
793486



- 40 casiers /heure
- 2 cycles de lavage
- Commande électronique
- Air gap et sur-presseur de rinçage
- Pompe de vidange



Laveuse frontale + osmoseur
Lave vaisselle 1 godet à couvert + 1 casier 18 assiettes plates ø 240 mm + 1 filtre de cuve inox - Hauteur de passage 330 mm - Cuve 2 kW - Surchauffeur atmosphérique de 4,5 kW - 2 cycles 90/180 secondes
5,35 kW - 400V tri - 600x645x820 mm
793486 **3799,00 1**

Cycle d'auto nettoyage, commutable 230 V tri ou mono avec doseurs rinçage et détergent. Laveuse avec pompe de vidange, bras de lavage et rinçage en polypropylène démontables sans outil, commande électronique avec affichage digital, auto-diagnostic, démarrage doux «Soft Start», rinçage à 85°C. Porte double parois. Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, cotés, dessus, dessous, cuve et filtre de cuve.

Osmoseur Externe Compact
Débit de 120 L/h à 15°C. Équipé d'un by-pass manuel qui permet, en cas de dysfonctionnement, l'utilisation de la laveuse. Peut être installé en position horizontale ou verticale. Commande électronique avec affichage clair. Livré avec un filtre carbone externe. 230V mono.
Puissance 0,18 kW. 143x483x455 mm.



À partir de
2159,00^{HT}
975702



Lave-vaisselle F504
1 casier à assiettes P-18/12 (500x500 mm) et godet à couverts CB1 - 60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/150 secondes - Cuve 25 L - Surchauffeur 5,6 kW - 400 V tri (commutable 230 V mono) - 576x604x820 mm
975702 F504-10B **2159,00 1**

Avec adoucisseur d'eau
975703 F504S-10B **2409,00 1**

Avec sa grande capacité, jusqu'à 60 casiers par heure, ce lave-vaisselle est le partenaire le plus fiable pour les bistrotts et snack-bars. Convient très bien à des emplacements encastrés sous un plan de travail. Pompe de rinçage. Doseur de produit de rinçage. Filtres de bac.

- Commande électronique avec affichage des températures numérique pour une utilisation facile
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau
- Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage

- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostop pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré
- Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve
- Pompe de rinçage pour une pression optimale

Avec pompe de vidange - Doseur de détergent
975704 F504-12B **2910,00 1**

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange - Doseur de détergent
975705 F504S-12B **3159,00 1**

*Le kit Eco-bag lavage/rinçage comprend : 1 poche de lavage, 1 poche de rinçage, 2 crochets de suspension en inox, 2 connecteurs de poche et 1 étiquette de retour pour le recyclage des poches. Pour une utilisation exclusive du kit Eco-bag lavage/rinçage, nous prolongeons la garantie de votre lave-vaisselle de 1 an !

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

2149,00^{HT}
130807

PRIX LE PLUS BAS



Tables et casiers en option



Lave-vaisselle L55
2 paniers 500x500 mm - Hauteur de passage 415 mm - 1 cycle de lavage 120 secondes
Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW
Sans adoucisseur - 5 kW - 400 V tri + N - 50Hz
130807 600x755x1460/1880 mm **2149,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- 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

2670,00^{HT}
793488



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, piètement. 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.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude
- Doseur produit lessiviel intégré

À partir de
2910,00^{HT}
130804



Tables et casiers en option



Lave-vaisselle DSP5
2 paniers 500x500 mm - Hauteur passage 415 mm
1 cycle de lavage 120 secondes - Surchauffeur 9 kW
Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW
400 V tri + N - 600x755x1460/1880 mm

130804 Sans adoucisseur **2910,00 1**

130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **2969,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



3200,00^{HT}
630427

- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs détergent et produit rinçage
- Hauteur de passage 440 mm
- Pompe de vidange



Commande accessible grâce à l'emplacement en angle



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

630427 Sans adoucisseur **3200,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration 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.

3410,00^{HT}
630264



Lave-vaisselle L21 RGB
Sans adoucisseur - 3 paniers 500x500 mm - Hauteur de passage 415 mm - 3 cycles de lavage 120/180/240 secondes
Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW
400 V tri + N
620x765x1460/1840 mm

630264 **3410,00 1**

- Doseur produit rinçage et doseur produit lessiviel intégrés
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



Tables et casiers en option



Doseur de produit lessiviel intégré. Tableau de commande lumineux interactif à voyant LED RGB, rend l'utilisation plus facile du lave-vaisselle. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve (rouge : stand-by, jaune : chauffage ou remplissage, vert : prêt à démarrer, bleu : cycle en cours). Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. Tourniquets de lavage et rinçage en inox. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Dotation 2 paniers assiettes, 1 panier générique, 1 panier 20 assiettes en acier rilsan blanc, 2 godets à couverts. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

À partir de
3890,00^{HT}
130610

- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée
- Pompe produit de rinçage
- Affichage température
- Doseur de produits lessiviels intégré



Tables et casiers en option

OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



Lave-vaisselle 015/24L-dy
3 paniers 500x500 mm - hauteur passage 415 mm
3 cycles de lavage 60/120/180 sec
Durée du cycle 1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes +infini
Programmation minimum du cycle :
45" (80 casiers/h) - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW
11,1 kW - 400 V tri + N - 50Hz - 670x765x1460/1880 mm
130610 Sans adoucisseur **3890,00 1**
130818⁽¹⁾ Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4190,00 1**
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **310,00 1**

Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité. Compatibles uniquement avec les machines Lamber. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. Cycle d'assainissement renforcée.

⁽¹⁾ sur commande

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Programmation des temps de dosage du produit lessiviel et de rinçage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

5465,00^{HT}
630024



OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



Lave batterie P700-dy
Hauteur de passage : 640 mm - Cuve 6 kW
Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 11,2 kW
400 V/3/N 50Hz - 805x845x1785 mm
630024 **5465,00 1**

Avec pompe de vidange. 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 autonettoyant. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications : CE.

*Le kit Eco-bag lavage/rinçage comprend : 1 poche de lavage, 1 poche de rinçage, 2 crochets de suspension en inox, 2 connecteurs de poche et 1 étiquette de retour pour le recyclage des poches. Pour une utilisation exclusive du kit Eco-bag lavage/rinçage, nous prolongeons la garantie de votre lave-vaisselle de 1 an !

À partir de
4159,00^{HT}
975706

- Le capot fermé sur les 4 côtés maintient l'énergie et l'humidité à l'intérieur et permet d'économiser jusqu'à 3 kW d'énergie
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



ecomax
by LAMBER

Lave-vaisselle à capot H604
1 casier à assiettes 18-12 (500x500 mm)
+ godet à couverts CB1- 48 casiers/h - 3 cycles de lavage : 75/150/180 secondes - Hauteur de passage 440 mm - Cuve 21 L - Surchauffeur 6 kW Puissance résistance cuve 2,5kW
Puissance totale 6 kW
400 V tri + N 635x742x1480/1960 mm
975706 H604 - 10B **4159,00 1**

Avec pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur de détergent
975707 H604 - 12B **5250,00 1**

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur de liquide vaisselle
975708 H604S - 12B **5500,00 1**

Lave-vaisselle à capot conçue pour un travail ergonomique et efficace dans votre laverie, en combinaison avec des tables. Filtres de bac. Pompe de vidange. Doseur de produit de rinçage. Inclus : câble électrique, flexible d'alimentation d'eau et de vidange.



- Double paroi avec calorifugeage
- Doseur produit lessiviel intégré
- Doseur produit rinçage intégré
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

5499,00^{HT}
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal



Lave-vaisselle à capot simple paroi avec condenseur
3 cycles de lavage - 50/84/150 secondes - 72 casiers/h
Doseur de rinçage et de détergent - Puissance de cuve 3 kW - PSurchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW
400 V tri commutable 230 V mono ou 230V tri
667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)
630428 **5499,00 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 pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

6020,00^{HT}
130828



OFFERT
1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE



Affichage graphique interactif avec programmation complète de tous les paramètres !

Lave-vaisselle électronique L305-dy
400 V tri + N 50 Hz - Cuve 6 kW - 670X765X1700 mm
130828 **6020,00 1**

Durée de cycle 1-2-3 minutes infini. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures. Électropompe lavage inox. Électropompe de rinçage. Surchauffeur 9 kW - Puissance 10100 W 3 casiers - Tuyau alimentation eau et vidange. Cycle d'assainissement renforcée.

LAVE-VERRES



4490,00^{HT}
130958

- Réduction des coûts d'exploitation
- Rentabilité maximale
- Cycles de lavage courts
- Résultats de lavage irréprochables
- Utilisation simple et intuitive
- Très grande facilité d'utilisation et de maintenance

winterhalter®

Lave-verres UC-M
3 programmes - Paniers 500x500 mm
Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958 **4490,00 1**

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.



Fabriqué en
EUROPE

OSMOSEUR

2590,00^{HT}
130903



Osmoseur
215x505x420 mm
130903 Osmoseur **2590,00 1**

LAVE-BATTERIE



10900,00^{HT}
130905

winterhalter®

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 rabattable
- Panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine

OPTION

- Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton

Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW
Hauteur de passage 640 mm - 775x870x1910 mm
400 V / 3N - 50 Hz
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.

LAVE-VAISSELLE

10750,00^{HT}
130959

- Programme d'assistance au nettoyage
- Capot à double paroi avec position d'enclenchement
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Cuve emboutie

winterhalter®

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus
Capacité de la cuve 35 L
3 programmes
Puissance 9,1 kW
Hauteur de passage 440 mm
Dimensions des paniers :
500x500 mm
380 V tri + N
635x750x1995 mm
130959 **10750,00 1**

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostat pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

PRODUITS DE LAVAGE

119,00^{HT}
130954



64,00^{HT}
130955

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 **119,00 1**

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 **64,00 1**

46,90^{HT}
130940



60,00^{HT}
130953

F420 e
Détergent liquide
5 L
130940 **46,90 1**

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 **60,00 1**

- Performant contre les salissures protéinées et grasses

136,00^{HT}
130952



F865 PLUS
Détergent pour
Lave-ustensiles
25 kg
130952 **136,00 1**

41,60^{HT}
130960



Sel régénérant fin 500 g
130960 **41,60 1**
Sel régénérant fin en sachet.
Convient pour lave vaisselle
avec adoucisseur intégré.

NOTRE CONTRIBUTION À LA SÉCURITÉ DANS TOUTES LES CUISINES

En cette période inédite et sans précédent pour la santé de tous, nous mettons au service des restaurants et des collectivités nos expertises acquises dans le domaine médical. Nous vous proposons deux lave-vaisselles qui vont au-delà du simple lavage, pour fournir une désinfection complète et offrir un degré de sécurité jamais atteint auparavant, et protéger votre personnel de cuisine et vos clients. Ces deux modèles répondent à la norme DIN 10512.

Lorsque toutes les procédures spécifiques sont respectées, ces lave-vaisselles permettent d'obtenir une désinfection d'un niveau A₀ 60, comme l'indique la norme UNI EN ISO 15883-1 : norme conçue à l'origine pour les machines qui équipent les hôpitaux. Ces objectifs de désinfection stricts sont atteints grâce à la combinaison de plusieurs facteurs dont la durée du cycle de lavage, la température, le rinçage final et l'action chimique.



DES RÉSULTATS REMARQUABLES :
Le degré de désinfection est de 99,999%,
annihilant ainsi virus, bactéries et agents pathogènes.

Lave-vaisselle

Code	793601	793605
Version	Lave-vaisselle frontal	Lave-vaisselle à capot
Capacité	40 casiers/h (DIN10512)	80 casiers/h (DIN10512)
Lavage	71/77°C	71/77°C
Rinçage	DIN 10512 : 90°C - 12 secondes A ₀ 60 : 90°C - 16 secondes	DIN 10512 : 90°C - 8 secondes A ₀ 60 : 90°C - 18 secondes
Puissance	6,85 kW	9,9 kW
Dimensions	600x612x85 mm	752x755x156 mm
Dotation	1 casier pour 12 assiettes + 1 casier pour 48 petites tasses/24 tasses + 2 bacs à couverts	
Prix	3779,00	4999,00

La norme A₀ 60 est obtenue lorsque les machines sont utilisées et entretenues conformément aux spécifications du fabricant.



TABLE D'ENTRÉE AVEC PLAGES ET DOSSERET

À partir de
375,00^{HT}
525508



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Table de sortie MAL - Raccordable à droite ou à gauche

525508	Longueur 600x600x840 mm	375,00	1
525509	Longueur 1100x600x840 mm	405,00	1
525510	Longueur 1600x600x840 mm	435,00	1

Tables de sortie standard raccordable sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossieret. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

À partir de
720,00^{HT}
525500



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525500	Bac - Raccordable à droite	720,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	780,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525501	Bac - Raccordable à gauche	720,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	780,00	1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525504	Bac - Raccordable à droite	800,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525506	Bac et TVD - Raccordable à droite	860,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525505	Bac - Raccordable à gauche	800,00	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M	525507	Bac et TVD - Raccordable à gauche	860,00	1

Tables de glissement standard raccordable sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossieret hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

À partir de
398,00^{HT}
818060



1 bac droite égouttoir avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

Bac 400x500 mm.

GRENKE[®]

La solution de financement idéale
pour investir en toute sérénité.

Avez-vous déjà pensé à la location financière comme alternative à l'achat ? En partenariat avec **GRENKE**, nous vous proposons des **solutions de financement flexibles et sécurisées, adaptées** aux besoins de votre entreprise. **Contactez nous dès maintenant !**

POUR LAVE-VAISSELLE



255,00^{HT}
001230

Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	255,00 1
001231	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50hz	92,00 1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz	174,00 1
001233	Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi	120,00



POUR LAVE-VAISSELLE



265,00^{HT}
130712



Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F et 050F ADD

130712 265,00 1



CASIERS DE LAVAGE

Retrouvez nos casiers de lavage page 104



FILTRE ANTI-CALCAIRE



À partir de 916,00^{HT}
977325



SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE

104758 - Kit PURITY 977325 1200 Clean - 1^{ère} installation 916,00 1
Démminéralisation partielle

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

SPÉCIAL LAVE-VERRES

104759 - Kit PURITY 950352 1200 Clean extra 1^{ère} installation 935,00 1
Démminéralisation totale

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

OSMOSEUR



1390,00^{HT}
000180

Osmoseur 150 L/h avec vases d'expansion - 1 membrane De 5° à 45°C Débit mini 350 L/h 186 W - 230 V mono 250x560x525 mm 000180 1390,00 1

ADOUCCISSEUR

À partir de 495,00^{HT}
000182



Adoucisseur

000182	5 L - 0,9 kW - 230x435x500 mm	495,00 1
000181	8 L - 1,45 kW - 330x470x590 mm	575,00 1

CHARIOTS & CORBEILLE



Corbeille à linge 130 L 800x575x290 mm 093361 35,00 1



À partir de 204,00^{HT}
975530



Chariots porte-sacs

975530	Chariot pour 1 sac 390x410x880 mm	204,00 1
975531	Chariot pour 2 sacs 785x410x880 mm	349,00 1
975532	Chariot pour 3 sacs 1180x410x880 mm	488,00 1
975534	Sacs toile blanc 120 L Lot de 10	160,00 1

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).

830,00^{HT}
975543



Chariot de blanchisserie 680ON186 - 1080x450x770 mm 30/35 kg - 223 L - Fond mobile 975543 830,00 1

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de saillures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.



545,00^{HT}
631027



Chariot résidents (15 résidents) CRY15 910x457x1760 mm 15 casiers, 5 étagères 631027 545,00 1

Pour la distribution de linge personnel des résidents. Conçus en fils d'acier chromé. 4 roues pivotantes anti-traces ø 125 mm (dont 2 avec freins). 1 porte étiquette nominatif par casier.

GÉNÉRATEUR ET TABLE DE REPASSAGE SEMI-PRO



TIPIS+TROL

470,00^{HT}
631026

105,00^{HT}
631025

TROL

280,00^{HT}
631024

MINI 3

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Table aspirante/chauffante/soufflante
- Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante)
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage
- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)

Table de repassage semi pro TIPIS - Plateau 1140x440/200 mm - Position travail: 1200x540x910 mm - 600 W - 230 V mono 631026 470,00 1

631025 Chariot support TROL 105,00 1

Générateur de vapeur MINI 3 Production vapeur 1,7 kg/h - Fer 800 W - Chaudière 3,2 L 1,3 kW - 230 V mono - 260x360x280 mm 631024 280,00 1



LA BLANCHISSERIE

LES LAVEUSES ESSOREUSES & LES SÉCHOIRS

- Connexion eau froide + eau chaude
- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm.
- Façade inox, lumière intérieure
- Kit de superposition, socle en option
- Vidange par pompe
- Répond à la directive machine
- Version existante pour raccordement sur un monnayeur
- Existe en vidange par gravité



1390,00^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®
Tambour 8 kg (67 L) - Essorage : 1 400 tr/min
monophasé, 1,95 kW (chauffe) - 850x597x624 mm
996007 **1390,00 1**



- Alimentation eau froide
- Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED
- 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°
- Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, salles de sport,...
- Fonctions supplémentaires : express (dès 20 minutes), intensif, eau + et rinçage + (permet de réduire les allergies cutanées), eau +, température, vitesse d'essorage, arrêt cuve pleine, demi-charge, trempage, départ différé, cooldown
- Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°
- Smart-control (multilingue) : programmeur rétroéclairé, tactile et intuitif
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (pré-lavage/lavage/adoucissant)
- Vidange par pompe



2160,00^{HT}
975691

Laveuse essoreuse WS 660
Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1500 tr/min
raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable
en 230 V (mono) sur site - 4,6 kW (chauffe en 400 V)
600x660x850 mm
975691 **2160,00 1**
975688 Kit monnayeur jeton **559,00 1**

Merker

- Essorage facteur G 440, le meilleur du marché. Il extrait le plus d'humidité pour un gain de séchage et réduction des coûts
- Totalement autonome : s'installe sur toutes les surfaces et tous les étages
- Suspension avec système de rééquilibrage
- Distributeur de produits 4 compartiments
- Ouverture de la porte 180°
- Pompe de vidange de série (vanne de vidange en option)
- 6 programmes de lavage
- 6 options de modification des cycles programmés

2400,00^{HT}
975770



Laveuse essoreuse SP10 **Speed Queen** | PROFESSIONAL
Tambour 10 kg (96,8 L) et cuve en acier inox - 220/240 V
mono ou 220/240 V tri ou 380/415 V tri - 50 Hz - 4,8 kW
(chauffe) - 683x704x1027 mm
975770 **2400,00 1**



Kit de superposition
631055 **149,00 1**



Socle
630197 **335,00 1**

GAMME INDUSTRIELLE



À partir de
6059,00^{HT}
975771

- Laveuse essoreuse suspendue haute performance FX 65
7 kg (tambour de 65 L) - 6,75 kW (chauffe) - Lavage 49 tr/min
Essorage 1165 tr/min - 400 V tri - 710x642x1115 mm
975771 **6059,00 1**
- Laveuse essoreuse suspendue haute performance FX 80 9 kg
(tambour de 75 L) - 6,75 kW (chauffe) - Lavage 49 tr/min
Essorage 1165 tr/min - 400 V tri - 710x690x1115 mm
975772 **6546,00 1**
- Laveuse essoreuse suspendue haute performance FX 105
12 kg (tambour de 105 L) - 10,1 kW (chauffe) - Lavage 49 tr/min
Essorage 1075 tr/min - 400 V tri - 795x692x1225 mm
975773 **7669,00 1**
- Laveuse essoreuse suspendue haute performance FX 135
15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe) - Lavage 49 tr/min
Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm
975774 **9799,00 1**
- Laveuse essoreuse suspendue haute performance FX 180
20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe) - Lavage 42 tr/min
Essorage 980 tr/min - 400 V tri - 970x872x1410 mm
975775 **11619,00 1**

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles...



primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

GAMME ASEPTIQUE & MILIEU DE LA SANTÉ

- Carrosserie en acier inox
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive et complètement programmable
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Large accès latéraux aux principaux composants pour un entretien facile
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Système EasySoap : connexion rapide des produits liquides
- Positionnement automatique de la porte
- Système de fermeture du tambour breveté
- Lubrification externe des paliers



20999,00^{HT}
975776

Nouvelle génération FXB :
basse consommation
énergétique,
consommation d'eau
réduite, ergonomie
d'utilisation, design
attractif

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY



Laveuse essoreuse aseptique
traversante compacte FXB 180
18 kg (tambour de 180 L) - Facteur
G 370 - Essorage : 940 tr/min
20,5 kW (chauffe) 220/240 V tri
ou 380/480 V tri + N - 50/60 Hz
900x1145x1455 mm
975776 **20999,00 1**

Laveuses essoreuses à cuve suspendue à
super essorage de type barrière permettant
la séparation physique des zones de linge sale
et propre dans la blanchisserie afin d'éviter la
recontamination du linge traité. Idéal pour les
établissements médicalisés (blanchisseries
hospitalières, maisons de retraite, EHPAD), les
salles blanches...



myPRO & myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !



- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

NOUVEAU 2490,00^{HT}
988280

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280

2490,00 1

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



NOUVEAU

1690,00^{HT}
988281

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm
988281

1690,00 1

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition

988282 140,00 1



SÈCHE-LINGE

- Condenseur
- Tambour inox, détection humidité et inversion de sens
- Façade inox, lumière intérieure
- Kit d'évacuation des eaux du condensat
- Superposable et socle en option
- Kit de superposition, socle en option
- Version existante pour raccordement sur un monnayeur

1290,00^{HT}
996019



Séchoir rotatif MyPro®
Tambour 8 kg (120 L) - monophasé - 2,6 kW (chauffe) - 850x600x640 mm
996019



1290,00 1

- Sèche-linge à condensation d'air
- Ventilation axiale
- Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène avec éclairage LED
- Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches...
- Fonctions supplémentaires : express, doux + (séchage en douceur des textiles délicats), anti-bactéries (phase de séchage prolongée qui limite les bactéries dans le linge), départ différé, séchage +, temps
- Grand Hublot Ø 360 mm avec ouverture à 180°
- Smart-control (multilingue) : programmateur rétroéclairé, tactile et intuitif
- Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde
- Filtre à peluche de grandes dimensions
- Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats

1770,00^{HT}
975689



Sèche-linge DS 660
Capacité 7 kg - raccordement électrique 400V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site - 2,8 kW (chauffe) - 595x630x850 mm
975689

Merker

1770,00 1

975690 Kit monnayeur jeton 559,00 1

- Filtre surdimensionné facilement amovible pour le nettoyage
- Temps de chauffage court pour un coût d'utilisation réduit
- Porte réversible: ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités
- Panneau supérieur, frontal et panneaux latéraux couleur gris anthracite
- Chauffage gaz ou électrique
- 4 programmes de séchage
- Indication LED de la phase du programme
- Affichage du temps restant

1390,00^{HT}
975777



Sèche-linge SD10
Tambour 10 kg (198 L) en acier galvanisé - 220-240 V mono - 50/60Hz ou 220-240 V tri 50Hz ou 380-415 V+N tri - 50 Hz - Chauffage électrique : 5,2 kW (230V) ou 5,3 kW (400V) - Chauffage gaz : 7,3 kW 683x711x1027 mm
975777

Speed Queen | PROFESSIONAL

1390,00 1

GAMME INDUSTRIELLE

Ces séchoirs rotatifs sont équipés d'un tambour en acier inoxydable à double sens de rotation pour une utilisation intensive et permettant le contrôle du taux d'humidité du linge en option. Idéal pour les collectivités, blanchisseries, pressing, établissements de santé...

3809,00^{HT}
975778



Séchoir rotatif TX 9

- Tambour (9 kg - 195 L) en acier inoxydable en standard
- Carrosserie en gris anthracite
- Panneau supérieur en acier inoxydable
- Microprocesseur facile à utiliser (ECT)
- DimpleDry™ avec tambour bombé innovant
- Flux d'air axial
- Ouverture de porte à 210° pour un chargement et un déchargement aisés.
- Commande intuitive et facile avec 3 programmes
- 220/230 V tri - 50 Hz ou 220/230 V tri - 60 Hz ou 240 V tri - 50 Hz
- 6/9/12 kW (chauffe)
- 710x945x1150 mm

975778 3809,00 1



À partir de
4819,00^{HT}
975779



Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial
- Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
- Filtre auto-nettoyant

T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975779 4819,00 1

T 13
13 kg (tambour de 285 L) - 19,5 kW (chauffe)
795x1160x1680 mm
975780 5339,00 1

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm
975781 5540,00 1

MOBILIER

EXTÉRIEUR



Chaise FLORIDA

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm
4 kg - empilable

009523 Anthracite **39,00** 4

Plus 0,28€ d'éco-participation

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm
4,75 kg - empilable

009524 Anthracite **42,00** 4

Plus 0,33€ d'éco-participation

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.



Chaise BAMBOO

43x58x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,5 kg empilable

009057 Chocolat et crème **55,00** 1

009054 Noir et blanc **55,00** 1

Plus 0,25€ d'éco-participation

Fauteuil BAMBOO

54x59x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,8 kg empilable

009058 Noir et blanc **59,00** 1

Plus 0,26€ d'éco-participation

Structure aluminium peint, assise et dos tressage. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.



Chaise ROTIN

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg empilable

009055 Moka **59,00** 1

Plus 0,25€ d'éco-participation

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg empilable

009056 Moka **65,00** 1

Plus 0,26€ d'éco-participation

Chaise structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.



Chaise JAZZ

39x39x76 cm - hauteur assise 46 cm
5 kg - empilable

009903 Cuivre brillant **39,00** 4

009900 Gris mat **39,00** 4

Plus 0,17€ d'éco-participation

Fauteuil JAZZ

51x57x80 cm - hauteur assise 46 cm
6 kg - empilable

009904 Cuivre brillant **42,00** 4

009901 Gris mat **42,00** 4

Plus 0,23€ d'éco-participation

Tabouret JAZZ

45x45x76 cm - hauteur assise 76 cm
5 kg - empilable

009905 Cuivre brillant **48,00** 4

009902 Gris mat **48,00** 4

Plus 0,22€ d'éco-participation

En métal, structure acier, traitement extérieur. Livré en 2 parties.



Fauteuil MONACO

56,5x53x85 cm - hauteur assise 43,5 cm
3,69 kg - empilable

009896 Anthracite **79,90** 1

Plus 0,52€ d'éco-participation

Fauteuil empilable. Aluminium laqué peinture époxy grise. Repose-bras en Eco-wood : plus écologique que le bois et nécessite moins d'entretien. Son aspect tient dans le temps et il est facile d'entretien. Dossier et assise textilène : résiste aux intempéries et rayons UV. Traité anti-fongique.



Fauteuil ROD

57,5x57x78 cm - hauteur assise 45 cm
4,5 kg - empilable

009854 Anthracite/Anthracite **75,00** 1

009855 Anthracite/Gris **75,00** 1

009856 Arena/Capuccino **75,00** 1

009857 Moka/Perle **75,00** 1

009858 Taupe/Taupe **75,00** 1

009859 Taupe/Terracota **75,00** 1

Plus 0,32€ d'éco-participation

Fauteuil empilable en aluminium laqué. Assise polypropylène. Embouts antidérapants. Protection UV. Peut être utilisé en extérieur.



Chaise AIR

50x60x82 cm - hauteur assise 44 cm
3,7 kg - empilable

010007 Noir **45,00** 4

Plus 0,26€ d'éco-participation

Fauteuil AIR XL

57x60x81 cm - hauteur assise 44 cm
3,8 kg - empilable

009528 Rouge **49,00** 4

Plus 0,27€ d'éco-participation

Tabouret AIR BAR 75

45x53x105 cm - hauteur assise 75 cm
5 kg - empilable

009529 Anthracite **65,00** 4

Plus 0,35€ d'éco-participation

Polypropylène renforcé à la fibre de verre. Chaise et fauteuil empilables. Chaque modèle est disponible couleur anthracite, rouge et noir : nous consulter

Fauteuil FADO

52x56x76 cm - hauteur assise 46 cm
4,8 kg - empilable

009143 Sable **49,00** 1

009142 Taupe **49,00** 1

009144 Bleu océan **49,00** 1

010002 Moutarde **49,00** 4

010003 Brique **49,00** 4

Plus 0,34€ d'éco-participation

Fauteuil empilable en polypropylène renforcé à la fibre de verre et traité anti-UV.



Sable Taupe Bleu océan Moutarde Brique





Parasol FLEXO
 H 210 cm - hauteur totale 270 cm
 toile 300x300 cm
 tube 6,5 x 9,5 cm - 33 kg

009968 Structure blanc	555,00	1
009969 Structure anthracite	555,00	1

Prix comprenant le parasol et le pied (dalle non comprise).
 Couleur de la toile Olefin à définir à la commande.
 Parasol à mât latéral avec inclinaison. Équipé de 8 baleines de 25x17 mm. Ouverture facile à manivelle. Sans volants, avec soufflet à vent et système de stabilisation. Autres couleurs : nous consulter.

Rotation du pied 360°



Dalle FLEXO
 L 45 cm - P 47 cm - épaisseur 6 cm - 25 kg

009962 Blanc	35,00	4
009964 Anthracite	35,00	4

Dalle de ciment de 25 kg chacune (vendu par 4 pour la stabilité du parasol).



Base à roulettes FLEXO
 L 100 cm - P 65 cm - épaisseur 25 cm - 25 kg

009970 Blanc	370,00	1
009971 Anthracite	370,00	1

Support à roulettes + 6 dalles en ciment de 25 kg chacune. Permet de déplacer facilement le parasol.



Pied de table RETRO 3 branches
 48x72 cm - 11,2 kg

009060 Époxy noir	45,90	1
-------------------	-------	---

Plus 0,36€ d'éco-participation
 Base 3 branches. Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table RETRO 4 branches
 54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir	49,90	1
-------------------	-------	---

Plus 0,38€ d'éco-participation
 Base 4 branches. Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout RETRO 3 branches
 48x110 cm - 13,5 kg

009062 Époxy noir	79,00	1
-------------------	-------	---

Plus 0,59€ d'éco-participation
 Base 4 branches. Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.

Plateaux stratifiés moulés CLASSIC LINE
 Couleur Industriel. Plateaux disponibles en 11 décors décors : nous consulter

008985 ø 60 cm	29,00	1
008987 60x60 cm	39,00	1
008989 70x70 cm	51,00	1
008991 110x70 cm	61,00	1

Plus 0,29€ d'éco-participation ø 60 cm / 0,37€ pour 60x60 cm / 0,50€ pour 70x70 cm / 0,80€ pour 110 x 70 cm

Épaisseur du chant 34 mm. Plateaux fabriqués pour supporter une utilisation intensive en restauration. Ils sont résistants aux UV, aux intempéries et aux températures allant jusqu'à 180°C. Décors foncés déconseillés pour les tables exposées à un fort ensoleillement. Plateau de table stratifié moulé Topalit. Intérieur ou extérieur. Produit naturel en bois recouvert d'un décor imprégné de résine. Nettoyage à l'eau sans détergent ni abrasif recommandé.



Plateaux stratifiés HPL COMPACT LINE

Couleur Atacama cherry. Plateaux disponibles en 7 décors : nous consulter

008800 ø 60 cm	65,00	2
008801 60x60 cm	65,00	2
008838 60x70 cm	78,00	2
008802 70x70 cm	78,00	2
008803 110x70 cm	99,00	2

Plateau de table stratifié compact HPL Topalit. Intérieur ou extérieur. Résistants aux UV et aux intempéries. Facile à entretenir. Autres décors sur demande. Qualité extérieure. Épaisseur du chant 12 mm. Chants droits noirs chanfreinés. Montage réglable et rapide par rainures usinées dans le plateau et vis coulissantes. Possibilité de bord arrondis ou incliné sur demande.

Plus 0,40€ d'éco-participation ø 60 cm / 0,39€ pour 60x60 cm / 0,45 pour 60x70 cm / 0,48€ pour 70x70 cm / 0,75€ pour 110 x 70 cm



Parasol EOLO PURETI (livré sans base)

H 218 cm - hauteur totale 266 cm
 toile 250x250 cm
 ø tube 4,8 cm - 9 kg

007815 Blanc, toile blanche	172,00	1
-----------------------------	--------	---

Prix comprenant le pied et le parasol (base non comprise).

Base ronde parasol EOLO PURETI
 ø 4,8 cm - ø tube 5,5 cm - 25 kg

007817	42,50	1
--------	-------	---

Parasol en aluminium laqué avec 4 baleines. Toile blanche 100% polyester avec traitement purifiant Pureti™, sans volants et avec soufflet. Ouverture push-up avec système d'ouverture/fermeture et verrouillage. Résistant jusqu'à 90 km/h.



Pied de table ITALIA base carrée
 35x35x73 cm - 11,5 kg

009070 Époxy noir	59,00	1
-------------------	-------	---

Plus 0,47 € d'éco-participation
 Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de table ITALIA base rectangulaire
 40x60x73 cm - 14,5 kg

009072 Époxy noir	85,00	1
-------------------	-------	---

Plus 0,72 € d'éco-participation
 Plateau max 120x70 cm.

Pied de mange-debout ITALIA base carrée
 40x40x110 cm - 19 kg

009071 Époxy noir	85,00	1
-------------------	-------	---

Plus 0,54 € d'éco-participation
 Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
 Piètement de table ou mange-debout en métal finition époxy noir. Base carrée ou rectangulaire. Intérieur uniquement.

Plateaux stratifiés moulés SMARTLINE

70x70 cm		
008993 Industriel	59,00	2
008994 Marbre blanc	59,00	2
008940 Atacama cherry	59,00	2
008941 Vintage	59,00	2
008942 Zinc	59,00	2
008943 Urban spruce	59,00	2
008944 Timber	59,00	2
008945 Washington pine	59,00	2
008946 Dark slate	59,00	2
008947 Brushed silver	59,00	2
008948 Concrete	59,00	2
008949 Timber white	59,00	2

Plus 0,50€ d'éco-participation
 Look design avec sa fine épaisseur. Épaisseur du chant 16,5 mm. Décors foncés déconseillés pour les tables exposées à un fort ensoleillement. Plateau de table stratifié moulé Topalit. Intérieur ou extérieur. Produit naturel en bois recouvert d'un décor imprégné de résine. Nettoyage à l'eau sans détergent ni abrasif recommandé.



Plateaux également disponible en dimensions 60x70 cm :
NOUS CONSULTER
 Bord chanfreiné : épaisseur du panneau 12 mm

PROTECTION

5,00^{HT}
006388

Visière de protection

006388 Light 5,00 1

Tour de tête en matière PP copolymère. Tour de tête réglable de 54 à 63 cm. Écran en APET épaisseur 250 µ, traite anti-buée. Parfaite transparence. Très hygiénique, tous les éléments sont facilement lavables (pas de mousse, pas de scratch). Confort d'utilisation, pas de buée, respiration naturelle, ne gêne pas l'audition. Compatible avec le port de lunettes ou de masques. Nettoyage à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.



PRIX EN BAISSÉ

Fabriqué en FRANCE



Visière Light

Visière serre-tête pour une utilisation ponctuelle

Séparation de table pour protéger les personnes des projections dans tous les restaurants, bar, cafétéria, bureaux, salle de réunion, comptoir d'accueil,...



Modèle comptoir 1 - 2 - 3 Modèle salle de réunion 4 Modèle restauration sur mesure : nous consulter Modèle supermarché sur mesure : nous consulter

Séparation de table

1	141030	Comptoir - 600x200x680 mm	59,00	1
2	141031	Comptoir - 1000x398x680 mm	59,00	1
3	141032	Comptoir - 670x230x900 mm	59,00	1
4	141033	Salle réunion - 1000x230x500 mm	49,00	1

Prix unitaire

Gamme de 4 produits : comptoir d'accueil, salle de réunion, commerces ou sur-mesure. Produit en plastique incassable.



5,00^{HT}
006383

Fabriqué en FRANCE

PRIX EN BAISSÉ

Protection complète

Visière de protection

006383 Taille universelle 5,00 1

Visière en polyuréthane thermoplastique pour se protéger des projections. S'adapte à toutes les tailles de têtes grâce à sa fixation par Velcro réglable. Hauteur 27 cm. Résiste aux petites rayures de surface. Nettoyage de l'écran facial avec de l'alcool isopropylique (IPA) à 99%, de l'eau de javel, du peroxyde d'hydrogène à 3% ou autres nettoyants de surfaces domestiques. Ne pas stériliser au micro-ondes.



Gant vinyl non poudré

340540	Taille S	7,90	1
340541	Taille M	7,90	1
340542	Taille L	7,90	1
340543	Taille XL	7,90	1

Prix de la boîte de 100 gants. Carton de 10 boîtes de 1000 gants.



1,85^{HT}
006406

PRIX EN BAISSÉ

Masque de protection jetable

006406 1,8550/2000

Prix de la boîte de 50 masques. Masque ajustable jetable 3 plis pour la protection du visage. Couvre le nez et la bouche. Élastiques oreilles. Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.



12,90^{HT}
340550

Gant nitrile non poudré

340550	Taille S	12,90	1
340551	Taille M	12,90	1
340552	Taille L	12,90	1
340553	Taille XL	12,90	1

Prix de la boîte de 10 gants.



1,85^{HT}
006397

NOUVEAU

Masque jetable

006397 1,8550/2000

Prix de la boîte de 50 masques. Masque 3 plis type 1, médical jetable. EN14683. Carton de 40 boîtes



1,85^{HT}
006521

NOUVEAU

Masque jetable

006521 1,8550/2000

Prix de la boîte de 50 masques. Masque 3 plis type 2R, jetable. Carton de 60 boîtes



PRIX LE PLUS BAS

1,75^{HT}
006408
TISSU BIO
LAVABLE 40 FOIS

Masque de protection réutilisable

006408 Blanc - Taille unique 1,75100/1000

Prix du masque à l'unité, vendu par boîte de 10 masques, carton de 1000 masques. Masque en tissu extérieur 50% coton bio et 50% polyester imperméable, intérieur 100% coton bio. Efficacité de protection aux aérosols 89%. Masque barrière AFNOR SPEC S 76-001. Durée d'utilisation 4h00. Lavable 40 fois à 60°C. Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.



87,50^{HT}
006407
LAVABLE 50 FOIS

PRIX LE PLUS BAS

Masque de protection réutilisable

006407 Bleu - Taille unique 87,5050/1000

Prix de la boîte de 50 masques. Carton de 1000 masques. Masque textile lavable environ 50 fois, le cycle complet de lavage doit être de 30 minutes minimum à 60°C. Composition : Masque 100% coton, double couche, 2 liens élastique. Homologué AFNOR SPEC S 76-001:2020. Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.



NOUVEAU

11,90^{HT}
342555

Gant vitrile

342555	Taille M	11,90	1
342556	Taille L	11,90	1

Gants composés de 80% de nitrile et 20% de vinyle. Carton de 10 boîtes de 100 gants.





Blouse réutilisable

141022 Fermeture par l'arrière **14,90** 1/10

Prix à l'unité.

Blouse de protection en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Modèle réutilisable, manches longues avec poignets élastiques pour un meilleur ajustement et avec sangles de serrage devant ou derrière. Lavable 10 fois à 30°C.



1,50^{HT}
340560

NOUVEAU

SUR-Blouse chirurgicale

340560 Fermeture par le devant **1,50** 1/70

Prix unitaire de la sur-blouse, vendu par carton de 80 sur-blouses. Emballée individuellement.

Blouses de protection chirurgicales. Permettent de limiter la transmission d'agents infectieux du personnel aux patients au cours de procédures chirurgicales ou médicales qui ont des exigences similaires et pourraient être efficaces pour réduire la propagation d'agents infectieux par le nez et la bouche d'un porteur asymptomatique ou un patient présentant des symptômes cliniques.



Tablier de protection jetable

006412 **42,00** 100/1000

Sachet de 100, vendu par carton. Prix du carton de 1000 tabliers.

Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.



Armoire à pharmacie

140731 Armoire - 350x150x450 mm **32,00** 1

140732 Kit de secours - 3/5 personnes **79,90** 1

Armoire à pharmacie 1 porte en acier poudré époxy. 2 étagères intérieures. Fixation murale. Verrouillage par serrure à clé. Kits consommables vendus séparément.



Surchaussure réutilisable

141020 Taille universelle **8,90** 1/10

Prix de la paire.

Protection pour chaussure en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C.



Cagoule réutilisable

141021 Taille universelle **8,90** 1/10

Prix à l'unité.

Protection pour le haut du corps (visage, épaule) en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C. Peut être mise avec les blouses 141023 et 141022.



Combinaison réutilisable

141025 Taille universelle **29,00** 1

Combinaison de protection en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec zip de fermeture intégrale sur le devant avec rabat de protection. Poignets, chevilles et capuche avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C. Le pack comprend également les surchaussures.



Charlotte clip

006414 **6,55** 1/20

Prix au paquet de 100, vendu par carton de 20 sachets.
Charlotte clip blanche en polypropylène non tissé.



Thermomètre infrarouge sans contact

909975 Frontal et auriculaire **39,00** 1

Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.

LINGETTES VIRUCIDE



Lingette anti-bactérienne

006390 1 sachet de 80 lingettes **3,90** 1

Vendu par 10 sachets de 80 lingettes.

Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements... Efficace pour désinfecter les espaces publics. Sur tous types de sols et de surfaces lavables en collectivité, bureaux, industries, CHR, milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). Lingettes 180x200 mm.

LINGETTES

LINGETTES BACTÉRICIDES
Anti-inflammatoires, hydratantes & adoucissantes pour la peau



Lingette anti-bactérienne

006395 185x200 mm 1 sachet de 60 lingettes **1,90** 1

Vendu par sachet de 12.

Lingette humide anti-bactérienne au D-Panthénol. Le D-panthénol est connu pour ses propriétés anti-inflammatoires, hydratantes et adoucissantes pour la peau. Lingette désinfectante qui tue 99,9% des bactéries sur les mains, surfaces et objets. Vendu par carton de 12 paquets de 60 lingettes.

GEL



AVEC POMPE

Gel pour l'hygiène des mains

006380 Bouteille 500 ml avec pompe **2,50** 15

006384 Bouteille 750 ml avec push pull **3,75** 15
Gel hydroalcoolique en bouteille pour un nettoyage et une hygiène parfaite des mains, sans utilisation d'eau. Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.



Deterquat lingettes désinfectantes
200 lingettes

006160 **8,58** 6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

Prix unitaire, vendu au carton de 6.

Lotion hydroalcoolique

006964 Dosette 3 ml **29,00** 1

Prix au carton de 500 dosettes.

Lotion hydroalcoolique désinfectante pour une hygiène des mains assurée. Format dosette très pratique qui se glisse partout ! Produit biocide destiné à l'hygiène humaine.



Gel hydroalcoolique Eligel A

006421 Bidon 5 L **21,00** 4

Virucide selon la norme EN14476 contre MVA (30 secondes, 20°C, propreté). Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus.



Solution Hydroalcoolique

006109 Bidon 5 L **19,00** 3

HYGIÈNE GÉNÉRALE



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 Bleu **7,27** 1
 007070 Blanc **7,27** 1
 Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

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.



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 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

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 inférieur à 1%.

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

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.



Balayette droite - 29 cm
 007090 Blanc **3,51** 1
 007089 Rouge **3,51** 1
 007088 Vert **3,51** 1
 007087 Jaune **3,51** 1
 007086 Bleu **3,51** 1
 BalaienPBT0,5mm.29x4x9cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.

Pelle ramasse poussière
 007116 Blanc **2,13** 1
 Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

Manche - 140 cm
 007056 Blanc **8,42** 1
 Manche en fibre de verre Ø 25 mm. Vendu à la pièce.

8,42^{HT}
 007056



Brosse étroite 37 cm - manche long
 007113 Blanc **6,20** 1
 Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



Balayette droite fleuré - 29 cm
 007095 Blanc **3,63** 1
 007094 Rouge **3,63** 1
 007093 Vert **3,63** 1
 007092 Jaune **3,63** 1
 007091 Bleu **3,63** 1
 Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



Balayette arrondie 28 cm - 50 mm
 007105 Blanc **3,86** 1
 007104 Rouge **3,86** 1
 007103 Vert **3,86** 1
 007102 Jaune **3,86** 1
 007101 Bleu **3,86** 1
 BalaienPBT0,25mm.28,5x5x9,5cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



Balayette arrondie 28 cm - 40 mm
 007100 Blanc **3,83** 1
 007099 Rouge **3,83** 1
 007098 Vert **3,83** 1
 007097 Jaune **3,83** 1
 007096 Bleu **3,83** 1
 BalaienPBT0,5mm.28,5x5x9,8,5cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.

6,20^{HT}
 007113

3,86^{HT}
 007102

3,83^{HT}
 007099



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.



Brosse à main 20 cm
 007112 Blanc **4,12** 1
 007111 Bleu **4,12** 1
 Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



Brosse à ongle double
 007114 Blanc **0,86** 10
 Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



Brosse à ongle avec poignée
 007115 Blanc **3,31** 12
 Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

0,86^{HT}
 007114

3,31^{HT}
 007115

Pelle à capot + balayette
 007156 94x30x12 cm **11,24** 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Pelle grande contenance avec poignée. Tient debout en position ouverte lorsqu'elle est posée sur le sol. Large bord en caoutchouc. Rangement facile grâce à la balayette qui se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



Panneau de signalisation
 007157 30x20x62 cm **6,35** 1
 Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

6,35^{HT}
 007157



Support balai Toolflex
 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.

MATÉRIEL & RÉCURAGE



217,19^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse
007003 100x54x115 cm **217,19 1**
Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



332,09^{HT}
007503

Chariot VoleoPro standard
92x51,5x112,5 cm
007503 **332,09 1**
Chariot compact avec 2 seaux de 6 L, une barre de guidage inclinée, un compartiment poubelle, divers crochets, un espace de rangement supplémentaire.



Chariot de ménage
168x552x975 mm
980170 **98,13 1**

Sac vinyle à ouverture latérale (75 L). 4 roues bandage souple non tachant. 2 pivotantes ø 100 mm à l'avant 2 fixes ø 200 mm à l'arrière. Livré sans seau de lavage.

31,83^{HT}
007000



Chariot double seau + presse
007000 28x71x60 cm **31,83 1**

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



Chariot + 2 seaux + presse
007001 71x43x93 cm **67,41 1**
Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



Seau 12 L Mery + essoreur
007013 37x24x26 cm **7,50 1**
Polypropylène. Essoreur facile à retirer, bec verseur.
Prix unitaire.



Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac
14 L - 270x280x320 mm
914796 Bleu **6,98 1**



30,34^{HT}
007010

Presse faubert
007010 24x21x47 cm **30,34 1**
Presse plastique avec machoires plastiques rouge ou bleue. Livré avec un réducteur de presse. S'adapte sur tous les chariots pour l'essorage des fauberts et lavage à plat.
Prix unitaire.



22,85^{HT}
007011

Presse latérale
23,5x22,5x23,5 cm
007011 **22,85 1**
Presse polypropylène, rouge ou bleu selon arrivage
Prix par lot de 2.



Manche télescopique
007048 160 cm **7,47 1**

Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.
Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 10.

À partir de **3,82^{HT}**
007160

Frange Mery
Longueur 27 cm
007160 220g - lg 22 cm **3,82 24**
Prix unitaire, vendu par carton de 24
007161 250g - lg 23 cm **4,53 24**
Prix unitaire, vendu par carton de 24
Douille à vis et hexagonale.



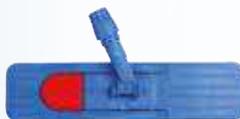
Frange MOP 250 g
Longueur 27 cm
007012 **2,43 1**
50% coton, 50% polyester. Avec douille filetage standard et adaptateur hexagonal. Vendu à l'unité.

1,40^{HT}
914795

Frange mop douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins
914795 24 cm - 200 g **1,40 1**



Manche acier Premium
Vis et griffe plastique double couche
Poignée bleue
980097 150 cm **2,31 1**
Prix unitaire.



Pour franges à poches
980090 400x98 mm **10,41 1**
Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique



Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes **6,39 1**



Support pour franges à languettes
980093 40x11 cm **9,61 1**
Prix unitaire.



Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099 **1,12 1**
Fixation sur balai trapéze pour utilisation gaze imprégnée



À poches et languettes universelles Microfibre - Environ 400 lavages
980092 **23,69 10**
Prix unitaire, vendu par carton.



Ultra Speed Pro starter kit
007500 **54,69^{HT}**
007500 **54,69 1**
Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.



Frange Ultra Speed Pro MicroPlus
007501 **12,41 1**
Zone blanche : 100% microfibre polyester, lignes grises : 100% polyamide. Absorption maximale 330 ml. Durée de vie environ 500 lavages.
Prix unitaire.



Support Ultra Speed Pro
007512 **17,65 1**
Vendu à l'unité.
Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

COLLECTES DES DÉCHETS



Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ep (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

Prix au carton.

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ep (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
006633	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

Prix au carton.



À partir de **94,00^{HT}**
961040

Support de sac
546x600x940 mm

961040	110 L - acier blanc	94,00	1
961041	110 L - inox brillant	156,00	1

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en acier. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique + platine inférieure de soutien du sac. Conception simple et robuste. Surfaces lisses : entretien facile. Conforme à la méthode HACCP. Disponible avec des couvercles de couleur, permettant le tri sélectif : nous consulter.



93,00^{HT}
959999

INOX
18/10

PRIX LE PLUS BAS

Pince sac inox - Sac 110 L
560x435x940 mm
959999

93,00 1



148,00^{HT}
816738

PRIX LE PLUS BAS

INOX
18/10

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø475x850 mm
816738

148,00 11
Produit en acier inox 18/10 Aisi 304.

MODÈLE PRO

Fabriqué en FRANCE

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!



À partir de **6,50^{HT}**
914708

Poubelle	Capacité	Prix	Qté
914708	3 L	6,50	1
914710	5 L	10,50	1
914702	12 L	18,00	1
914704	20 L	27,00	1
914706	30 L	34,50	1

Poubelle à pédale en métal blanc.



À partir de **6,80^{HT}**
914707

Poubelle	Capacité	Prix	Qté
914707	3 L - 245x165 mm	6,80	1
914709	5 L - 278x205 mm	12,00	1
914701	12 L - 390x252 mm	19,00	1
914703	20 L - 450x292 mm	29,00	1
914705	30 L - 640x292 mm	36,00	1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.



À partir de **7,95^{HT}**
914713

Poubelle - Plastique à pédale	Capacité	Prix	Qté
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 seau intérieur plastique.



À partir de **140,00^{HT}**
140767



À partir de **94,00^{HT}**
140769



À partir de **38,50^{HT}**
140780

Support de sac

140767	70 L - 470x416x730 mm	140,00	1
140763	100 L - 470x416x970 mm	162,00	1

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en inox. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique.

Support de sac

140769	70 L - 470x416x730 mm	94,00	1
140765	100 L - 470x416x970 mm	122,00	1

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en acier blanc. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique.

Conteneur mobile

140780	45 L	38,50	1
140784	90 L	55,90	1

Conteneur blanc à pédale.



13,50^{HT}
809203

Poubelle d'extérieur 75 L noir
Polyéthylène grande résistance
809203 ø465x640 mm **13,50 1**



107,00^{HT}
142018

Conteneur à pédale et couvercle
500x400x790 mm
142018 90 L **107,00 1**

Polyéthylène blanc. Pédale et rouleau 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. Équipée de 2 roulettes arrière.



À partir de **144,70^{HT}**
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L ø390x600 mm **144,70 1**
816737 100 L ø475x720 mm **179,24 1**

Fabriqué en FRANCE

ViTal PROFESSIONNELS

Nettoyant pour local vide ordures
006309 Bidon 5 L **5,31 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.

Fabriqué en FRANCE

ULTRA CONCENTRÉ **EN 13697**

Le Vrai Professionnel VO8 extra
004824 Bidon 5 L **50,00 4**

Parfum pin des Landes. Détergent désinfectant homologué. Activité bactéricide et levuricide. Efficacité sur des souches spécifiques VO validée.

CENDRIERS

Les réglementations en matière de santé publique contribuent à obliger les fumeurs à sortir pour fumer, d'où l'importance de solutions qui évitent de jeter les mégots sur le sol.



60,55^{HT}
602200

Cendrier mural
602200 Acier galvanisé et époxy - 1,5 L (150 mégots) 152x64x255 mm **60,55 1**



129,90^{HT}
961065



Borne cigarettes

3	961065	Collecteur Tuscan - Noir - 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé	129,90	1
4	961067	Collecteur Tuscan - Sable - 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé	129,90	1
5	142020	Dans la limite des stocks disponibles Totem anthracite - Galvanisé - 3 L (600 mégots) ø300xHt1050 mm - Kit de fixation inclus	107,94	1

DÉSINSECTISEUR

69,00^{HT}
961246



84,00^{HT}
961247

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

136,84^{HT}
961260



Désinsectiseur AGR 36
Pour 120 m² - 220 V mono - 76x19x10 cm
961260 **136,84 1**

Désinsectiseur mural inox AISI304. Protection IP21. Entretien : remplacement des lampes tous les ans et de la plaque de glue tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...

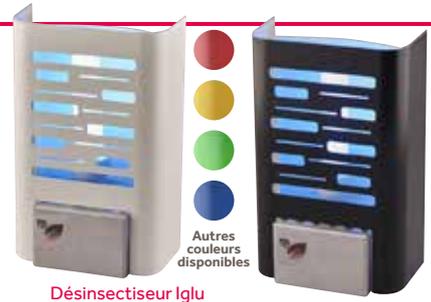


213,91^{HT}
961256

NOUVEAU



Désinsectiseur LED UVA
581x417 mm - épaisseur 166 mm
961256 Laqué noir **213,91 1**



Désinsectiseur Iglu
20 W - 230 V mono - 1,2 kg - Pour 50 m²
961248 Blanc **45,12 1**
961249 Noir **45,12 1**

Plaque de glue 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.

ESSUIE MAINS



À partir de
12,58^{HT}
601261

Distributeur bobine - Dévidage central

Distributeur bobine "Mini"
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **12,58 1**

Distributeur bobine "Maxi"
230x230x310 mm - Bobine ø205 mm
140743 Pour 450 feuilles **19,39 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation



Essuie-mains bobine - 200 formats Star
Dévidage central
2 plis gaufré collé - 20x25 cm
152547 Blanc **14,43 1**
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.
Prix du colis



450 FORMATS
TOP DES VENTES!
9,95^{HT}
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc **9,95 1**
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.
Prix du colis



Essuie-tout ménager 50 formats
2 plis gaufrés collés
2x18 g/m² - 23x22 cm
152527 Blanc **20,71 1**
Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 40 rouleaux.
Prix au colis de 40 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²
152546 Blanc **14,80 1**
Lot de 6 bobines.
Prix du colis

NOUVEAU



55,47^{HT}
152536

Distributeur Autocut
29x22x38 cm - laize 20 cm
longueur de découpe 26 cm
152536 Translucide **55,47 1**

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.



Essuie mains pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m
152522 Blanc **19,03 1**
Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
2 plis collés
laize 19,8 cm - 140 m
152523 Blanc **20,38 1**
Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 Blanc **34,24 1**
Pure pâte de cellulose.
Prix du colis de 6 rouleaux



Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 **16,33 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



Essuie main - 3750 formats
Blanc - Pliage Z
2 plis - 22x23 cm
000914 **24,36 1**
Colis de 25 paquets.
Prix du colis



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc **5,58 1**
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.
Prix unitaire, vendu par 2 bobines



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois **5,41 1**
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.
Prix unitaire, vendu par 2 bobines

MOUCHOIRS

19,95^{HT}
006792

SPÉCIAL HÔTELLERIE



Mouchoir blanc
Boîte cube - 3 plis - 3x15,5 g/m²
006792 **19,95 1**

Boîte de 60 mouchoirs. Carton de 30 boîtes.
Prix au carton de 30 boîtes.



19,95^{HT}
006791

Mouchoir blanc
Boîte rectangulaire - 2 plis - 2x15,5 g/m²
006791 **19,95 1**

Boîte de 100 mouchoirs. Colis de 40 boîtes.
Idéal pour les collectivités et l'industrie.
Prix au carton de 40 boîtes.

SPÉCIAL HÔTELLERIE LUXE

24,51^{HT}
007302



Mouchoir
Boîte rectangulaire - 2 plis
2x14,8 g/m² - 21x20,5 cm
007302 Blanc **24,51 1**

Boîte de 100 mouchoirs.
Colis de 40 boîtes. Pure ouate blanche.
Prix au carton de 40 boîtes.

DRAPS D'EXAMEN

39,62^{HT}
150105



Draps examen - point à point
2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²
47 m (150 formats de 35 cm)
150103 Blanc **25,95 1**

Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.
Prix au colis de 9 rouleaux.

Draps examen plastifié - 150 formats
2 plis gaufré collé - 36 g/m²
Laize 49,8 cm - 50 m
150105 Bleu **39,62 1**

Ouate bleue plastifiée avec polyéthylène. Colis de 6 rouleaux.
Prix au colis de 6 rouleaux.

PAPIER TOILETTE



23,67^{HT}
007304



32,27^{HT}
007305

Distributeur de papier toilette Confort
Dévidage central - 245x155x245 mm
007305 Blanc 32,27 1
Pour papier toilette 007304.



Papier toilette Confort
2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²
10,8x25 cm - 720 formats
007304 Blanc 23,67 1
Colis de 12 rouleaux.
Prix du colis



14,70^{HT}
140984

Distributeur papier toilette
Tork Smartone T8 - bleu
140984 14,70 1



Distributeur de papier
hygiénique rouleau
052870 10,77 1

Distributeur de papier hygiénique pour 1 seul petit rouleau. Inox AISI 304 brillant. Mandrin plastique. 10,5x9x8 cm.



Distributeur papier hygiénique
Pour rouleau mini jumbo
24,5x12x27,5 cm - 200 m
601255 12,80 1
Pour rouleau maxi jumbo
28,5x12x32 cm - 400 m
601256 12,80 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture sécurisée avec clé.



14,83^{HT}
152532



Papier toilette Mini Jumbo
2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152532 Blanc 14,83 1

Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 12 rouleaux. Pour distributeurs 601255 ou 141802.
Prix du colis



13,41^{HT}
152530



Papier toilette Maxi Jumbo
2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152530 Blanc 13,41 1

Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs 601256 ou 141803.
Prix du colis



À partir de **16,98^{HT}**
141802

Distributeur papier hygiénique
Pour rouleau mini jumbo
24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m
141802 16,98 1
Pour rouleau maxi jumbo
29x12x32,6 mm - maxi 400 m
141803 20,19 1

Carrosserie époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Capot et châssis antivandalisme en acier. Fermeture sécurisée avec clé.



Papier toilette Star Jumbo
2 plis par 2 moletages
2x16 g/m² - 8,5x25 cm - 380 m
152528 Blanc 16,09 1
Ouate blanche. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeur 601256 ou 141803.
Prix du colis



47,09^{HT}
342262

NOUVEAU

Papier toilette mini Smartone
342262 47,09 1

Papier hygiénique pour distributeur mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc. 620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de 12 bobines.



12,63^{HT}
140802

Distributeur papier toilette
140802 Inox 12,63 1
Gamme First, pour 1 rouleau
140x95x110 mm.

SPECIAL COLLECTIVITES



Papier toilette - 180 formats
2 plis - petit rouleau
006789 Blanc 19,61 1
Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur
601250, 601251, 140802 ou 190536.
Prix du colis



SPECIAL HOTELLERIE



Papier toilette - 190 formats
Pure ouate 2 plis banderolés
006790 Blanc 22,46 1
Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur
601250, 601251, 140802 ou 190536.
Prix du colis

22,46^{HT}
006790

BANDEROLÉ

Compatibles
Paquets ou rouleaux



Distributeur papier toilette
Pour 2 paquets ou 1 rouleau
601250 13,7x12,2x14,5 cm 8,87 1
Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
601251 14,5x13,5x27,5 cm 11,81 1
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.



19,50^{HT}
007301

Papier toilette - 200 formats
2 plis gaufrés fleur de coton petit rouleau
007301 Blanc 19,50 1
Colis de 96 rouleaux. Cellulose mixte. Pour distributeur 601250, 601251, 140802 ou 190536.
Prix du colis



27,55^{HT}
007300

Papier toilette - 150 formats
4 plis gaufrés point et fleur petit rouleau
007300 Blanc 27,55 1
Colis de 72 rouleaux. Cellulose mixte. Pour distributeur 601250, 601251, 140802 ou 190536.
Prix du colis

SPECIAL HOTELLERIE LUXE



24,51^{HT}
006788

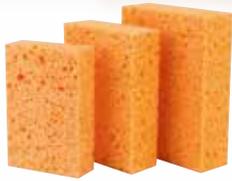
Papier toilette - 150 formats
Pure ouate 4 plis
006788 Blanc 24,51 1
Colis de 60 rouleaux. Pour distributeur 601250, 601251, 140802 ou 190536.
Prix du colis



Papier toilette - 250 formats
2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm
152520 Blanc 20,45 1
Colis de 36 paquets. Pour distributeur
601250 ou 601251.
Prix du colis



ÉPONGES & LAVETTES

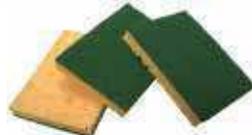


Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
007132 n°4 - 12x8x3 cm **0,72** 10/100
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,28** 10/80
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.
007134 n°8 - 15x11x4 cm **1,81** 10/40
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
 Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



2,11^{HT}
007139

Éponge gros travaux Sachet/Carton
007139 14,2x9,2x6 cm **2,11** 9/54
 Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...
 Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.



Éponge tampon vert Sachet/Carton
007137 GM - 13x9x2,2 cm **0,57** 10/120
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.
007138 PM - 11x7x2,2 cm **0,42** 10/150
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 150.
 Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



Nouvelle génération d'éponges qui ne rayent pas, qui diminuent le risque d'une contamination alimentaire et qui se conforment aux procédures HACCP.

Éponge Clean Color
907533 Bleu **4,10** 4
907534 Rouge **4,10** 4
907535 Vert **4,10** 4
907536 Jaune **4,10** 4
 Conforme aux normes HACCP.
 Diminution de contamination sanitaire.
 136x90x26 mm. Lot de 4 à la couleur



éponge boule inox
 Lot de 10 - Inox
007129 **4,901**
914309 **3,581**
 Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

12,65^{HT}
007124



Tampon à récurer Carton
007123 Noir - très abrasif **12,65** 10
007126 Vert - abrasif **12,65** 10
007124 Blanc - peu abrasif **12,65** 10
 Colis de 10. Tampon abrasif pour monobrosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.
 Prix unitaire, vendu par carton de 10.

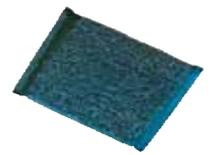


Rouleau abrasif - longueur 3 m
007146 Blanc - 10 cm **3,48** 1
007144 Vert - 14 cm **3,48** 1
007145 Noir - 14 cm **3,48** 1
 Prix unitaire, vendu à l'unité.



0,69^{HT}
007136

Éponge tampon blanc Sachet/Carton
 19x3x2,2 cm
007135 Bleue **0,69** 10/120
007136 Rose **0,69** 10/120
 Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.
 Prix du sachet de 10, carton de 120.



Éponge inox
007244 11x9x1,8 cm **1,132**
 Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.

14,23^{HT}
007506



Lavette MicroTuff 36x36 cm Sachet/Carton
007506 Bleu **14,23** 5/20
007504 Rouge **14,23** 5/20
007507 Jaune **14,23** 5/20
007508 Vert **14,23** 5/20
 Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.
 Prix du sachet de 5, carton de 20.



3,91^{HT}
007350



Lavette PVA Micro 38x35 cm Sachet/Carton
007509 Bleu **12,78** 5/20
007505 Rouge **12,78** 5/20
007510 Jaune **12,78** 5/20
007511 Vert **12,78** 5/20
 Microfibre tricotée. 70% polyester, 30% polyamide, 290 g/m². Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.
 Prix du sachet de 5, carton de 20.

Lavette super 50x35 cm Sachet/Carton
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
 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.
 Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

3,80^{HT}
007147



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
 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.
 Prix du sachet de 5, carton de 100.

4,12^{HT}
007154



Lavette extra 50x35 cm Sachet/Carton
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
 Non tissée, 80 g/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.
 Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

ENTRETIEN CUISINE & ANNEXES



20,92^{HT}
140959

Chiffon tissé n°1
140959 Blanc **20,92** 1
 Carton de 10 kg.
 Prix au carton.



36,76^{HT}
007371

Distributeur mural
007371 39x15x26 cm **36,76** 1
 Distributeur pour torchon vaisselle Kitchen Cloth.

Torchon vaisselle Kichen Cloth
007370 38x42 cm **13,88** 100/500
 Torchon de cuisine à usage unique 70 g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.
 Prix du sachet de 100, carton de 500.

HYGIÈNE EN CUISINE

LIQUIDE LAVAGE MACHINE



Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L **5,11 3**
006101 Bidon 20 L **14,50 1**
 Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

Écologique
SANS PHOSPHATE



Fort pouvoir anti-calcaire
Formule anti-trace

25,23^{HT}
 006123

Liquide lavage machine IdeGreen
Pour eau dure
006123 Bidon 10 kg **25,23 1**
 Pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.



Liquide lavage machine
Pour eau dure
006163 Bidon 5 L **7,51 4**
006151 Bidon 20 L **32,04 1**
Pour eau douce
006157 Bidon 5 L **7,24 4**
006161 Bidon 20 L **21,34 1**
 Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

1 KIT ECO-BAG*
LAVAGE/RINÇAGE
RECYCLABLE

59,32^{HT}
 002760



*Le kit Eco-bag lavage/rinçage comprend : 1 poche de lavage, 1 poche de rinçage, 2 crochets de suspension en inox, 2 connecteurs de poche et 1 étiquette de retour pour le recyclage des poches. Pour une utilisation exclusive du kit Eco-bag lavage/rinçage, nous prolongeons la garantie de votre lave-vaisselle de 1 an !

Kit ECO-BAG
002760 **59,32 1**

POUDRE / TABLETTE

Idéal pour paniers plats,
adaptables aux autres paniers
selon intervalles des compartiments
Apporte une brillance parfaite



15,91^{HT}
 006000

Sallosphère moon
 Cartouches de 355 g
006000 **15,91 6**
 Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles. Eau douce à moyennement dure. Dégraissant.
 Prix unitaire, vendu par 6.

LES + PRODUITS
 * 2 en 1 : détergent + produit de rinçage



200 lavages minimum

sallosphère extrême
006006 Cartouche 355 g **21,48 6**

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Utilisation en eau dure. Idéal pour paniers plats, adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments.

Écologique



16,45^{HT}
 006714

SANS PHOSPHATE
Active à basse température
Base enzymatique

CS One tablette IdeGreen
006714 Seau 2,25 kg **16,45 1**
 Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures (50°C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

CHLORÉE



18,90^{HT}
 006709

Pour cycle court
Formule renforcée grâce à ses agents oxydants chlorés

CS Express tablette chlorée
006709 Seau 5 kg (200 pastilles) **18,90 1**
 Nettoie et dégraisse parfaitement la vaisselle et la verrerie en machine. Dissolution programmée multicycles pour une action longue durée et un dosage constant des actifs dans le bain de lavage.

POUR LES VERRES



9,81^{HT}
 006459

NOUVEAU

Lave verres
006459 5 L **9,81 1**
 Lave verres eau dure sans chlore.

Convient pour tous types d'eau

2,54^{HT}
 006168

Liquide lave verre chloré
Flacon doseur 1 L
006168 **2,54 6**

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

CHLORÉ



15,91^{HT}
 006001

Idéal pour paniers plats,
adaptables aux autres paniers
selon intervalles des compartiments
Apporte une brillance parfaite

Sallosphère shine
 Cartouches de 355 g
006001 **15,91 6**

Conçue pour verres, tasses, soucoupes, couverts. Eau douce à moyennement dure. Puissant et dégraissant.
 Prix unitaire, vendu par 6.



PLONGE MANUELLE

3,16^{HT}
006900



11,24^{HT}
006901

Puissant pouvoir dégraissant



Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L **3,16 12**
006901 Bidon 5 L **11,24 4**

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.

1,19^{HT}
006103



3,06^{HT}
006104

Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces



EN 1276 / EN 1650 / EN 13697

ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent plonge manuelle

006104 Bidon 5 L **3,06 3**
006103 Flacon 1 L **1,19 12**

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.

Écologique



Fait briller, sans laisser de trace ni auréole calcaire



Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen

006125 Bidon 5 L **8,06 2**
006126 Flacon 1 L **2,55 12**

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.

5,93^{HT}
006105

DÉSINFECTANT



**Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante**



ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent désinfectant plonge manuelle

006105 Bidon 5 L **5,93 3**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Très puissant grâce à son très fort pouvoir mouillant et moussant. Contient du chlorure de benzalkonium.

RINÇAGE EN MACHINE



3,68^{HT}
006106

Convient pour les eaux très dures



ViTal
PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine

006106 Bidon 5 L **3,68 3**

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine

Pour eau dure **006155 Bidon 5 L 8,06 4** Pour eau douce **006162 Bidon 5 L 7,71 4**
006172 Bidon 20 L 38,81 1 **006170 Bidon 20 L 30,27 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

8,27^{HT}
006124

Écologique

**Convient pour les eaux dures
Formule non moussante & respectueuse de l'environnement**



GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine IdeGreen

006124 Bidon 5 L **8,27 4**

Produit de rinçage spécialement étudié pour les eaux douces et dures. Permet l'accélération du séchage sans trace et évite la formation de voile. Donne de l'éclat à la vaisselle.

CENTRALE DE LAVAGE



Centrale 1 produit



Centrale 2 produits

Centrale de dilution Gafic sans pistolet, sans tuyau

006051 Pour 1 produit **196,91 1**
006064 Pour 2 produits **253,51 1**

Tuyau

006052 Tuyau 15 m **64,85 1**
006053 Tuyau 20 m **81,31 1**
006054 Tuyau 25 m **97,78 1**

Pistolet anti-choc bleu

006055 **48,64 1**

Avec coupleur rapide.

Centrale de dilution Gafic avec pistolet

006050 1 produit - tuyau 15 m **269,57 1**
006060 2 produits - tuyau 15 m **327,60 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 max. +50°C.

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.

ENTRETIEN CUISINE



15,39^{HT}
006222

Teepol détergent multi-usages
006222 Bidon 5 L **15,39 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



18,21^{HT}
006456

NOUVEAU

Désinfectant ECOCERT sans rinçage
006456 Bidon 5 L **18,21 1**

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation

DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

6,33^{HT}
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes
006169 Bidon 5 L **6,33 4**

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.



7,76^{HT}
006159



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, etc...



2,45^{HT}
006134

Prêt à l'emploi Bactéricide, levuricide

Nettoyant désinfectant IdeGreen
006134 Vaporisateur 750 ml **2,45 6**

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.



20,43^{HT}
006143

Diminue la couche de graisse et entretient le bac à graisse en évitant les engorgements et les remontées d'odeur

Traitement biologique bac à graisse
006143 Bidon 5 L **20,43 4**

Nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse.



3,95^{HT}
004818

Nettoie et fait briller Rinçage facile

Le Vrai Professionnel crème à récurer
004818 Bidon 1 L **3,95 6**

Parfum agrumes. Nettoie et fait briller sans rayer grâce à la poudre de marbre. Apte au contact alimentaire après rinçage à l'eau potable. S'utilise sur toutes les surfaces. Rinçage facile.



4,18^{HT}
006502



Détartrant machine
006502 Bidon 5 L **4,18 3**

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



4,90^{HT}
006175

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



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.



9,92^{HT}
006468

Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
Protège les surfaces
Maintient un aspect net et brillant



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **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.



Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément



4,86^{HT}
006129

Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L **4,86 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes, 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.





DÉCAPANT / DÉGRAISSANT

Écologique

Dégraissant désinfectant biocide très polyvalent

25,54^{HT}
006133

Dégraissant désinfectant IdeGreen
006133 Bidon 5 L **25,54 2**

S'utilise dans tous les secteurs d'activités et pour toutes les surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

9,79^{HT}
006903

SANS PICTO

Dégraissant puissant
006902 Vaporisateur 750 ml **3,78 6**
006903 Bidon 5 L **9,79 4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encres indélébiles).

Écologique

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

8,79^{HT}
006128

Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **8,79 2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires.

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur

7,76^{HT}
006173

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **7,76 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

Écologique

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

2,82^{HT}
006127

Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **2,82 6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

Écologique

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

5,22^{HT}
006925

Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **5,22 6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier ...). Décapant gélifié nouvelle génération.

Formule renforcée

5,71^{HT}
006501

Décapant four
006501 Bidon 5 L **5,71 2**

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.

NOUVEAU

40,40^{HT}
006480

Poudre décapante pour friteuse
006480 10 kg **40,40 1**

DÉGRAISSANT

SANS PHOSPHATE

10,03^{HT}
006437

Sans rinçage
Sans parfum
A base de tensioactif d'origine végétale

SANS PICTO

Dégraissant sol pour autolaveuse
006437 Bidon 5 L **10,03 4**

Dégraissant idéal pour le nettoyage des sols gras et souillés. Sans rinçage. Usage possible en auto laveuse.

Détergent dégraissant universel concentré

25,27^{HT}
006224

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **25,27 2**

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...

SURFACE & VITRE

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

Écologique

5,71^{HT}
006135

Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen
006135 Bidon 5 L **5,71 4**
006136 Flacon 750 ml **1,83 6**

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

HYGIÈNE DES SOLS



DÉTERGENT

RÉMANENCE 6 À 8 HEURES



EN 1276 / EN 13697 / EN 1650

Parfum rémanent
Bactéricide, fongicide et levuricide
Supprime les mauvaises odeurs
Sans rinçage
Utilisation manuelle ou en autolaveuse
Mousse contrôlée

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert	23,08	1
006183 Fraise	23,08	1
006182 Pamplemousse	23,08	1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des façades, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités, etc...)



TOP QUALITÉ

006184 Tentation gourmande 32,68 1



5,90^{HT}
004828

PH 9



Le Vrai Professionnel Clean power
004828 Pulvérisateur 750 ml 5,90 6
Prêt à l'emploi. Élimine tous types de taches même les plus tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces même délicates (sauf le verre). Sans éther de glycol et doté d'une buse mousse pour éviter l'inhalation de microgouttelettes.



3,68^{HT}
006307

Sols protégés



ViTal

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L 3,68 3
Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



3,68^{HT}
006308

DÉTARTRANT



ViTal

Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L 3,68 3
Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



4,70^{HT}
006301

DÉTERGENT 3 D

Désinfecte et désodorise
EN 1276



ViTal

Détergent 3 D
006301 Bidon 5 L 4,70 3

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.



4,70^{HT}
006302

Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L 4,70 3

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



4,30^{HT}
006352

TOP DES VENTES

EN 1040



Nettoyant 3 D concentré
006352 1L (40 doses) 4,30 6

Parfum pamplemousse. Détergent formulé pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces lavables tout en laissant une belle émanence. Utilisé en milieu hôtelier, hospitalier et collectivités où tous les lieux nécessitant une désinfection.

MULTI-USAGE



3,06^{HT}
006304



ViTal

Nettoyant multi usage
006304 Bidon 5 L 3,06 3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Propriétés détergentes,
mouillantes, dégraissantes
et émulsifiantes renforcées



10,00^{HT}
006908



STAR SECURIT

Nettoyant surface multi usage
006908 Bidon 5 L 10,00 4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets, etc...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.



5,31^{HT}
006309

EN 14605
EN 13034



ViTal

Nettoyant pour local vide ordure
006309 Bidon 5 L 5,31 3

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



13,79^{HT}
006926

Détachant multi surfaces surpuissant

4,05^{HT}
006928



STAR SOLS

Star multi
006926 Bidon 5 L 13,79 4
006928 Pulv. 750 ml 4,05 6

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables, meubles, bureaux, mobiliers de jardins, portes, sols, murs, tableaux de bord... Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.



10,68^{HT}
006131

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

SANS PHOSPHATE



Nettoyant multiusages IdeGreen
006131 Bidon 5 L 10,68 4

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.



8,43^{HT}
006225

Détachant puissant, il laisse une agréable odeur de frais

Cif gel javel multiusage
006225 Bouteille 2 L 8,43 6

Composé d'agents nettoyants et de Javel pour une action de nettoyage en profondeur.



8,58^{HT}
006905



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

STAR SECURIT

Nettoyant sol
006905 Bidon 5 L 8,58 4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.



6,43^{HT}
006220

Cif nettoyant bois
Flacon 400 ml
006220 6,43 12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

HYGIÈNE DES SANITAIRES




2,62^{HT}
006117

**BACTÉRICIDE
FONGICIDE**

Fabriqué en FRANCE

**STAR
SANITAIRE
PROFESSIONNEL**

EN 1276 / EN13697

Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant

006117 Vaporisateur 750 ml **2,62 12**

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces.



5,11^{HT}
006505

Fabriqué en FRANCE

**ViTal
PROFESSIONNEL**

EN 1276 / EN13697

Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L **5,11 3**

006506 Vaporisateur 800 ml **2,25 6**
Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...)



1,38^{HT}
006508

Fabriqué en FRANCE

**ViTal
PROFESSIONNEL**

Détartrant gel WC

006508 Flaçon 750 ml **1,38 12**

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



3,68^{HT}
006904

NETTOYANT 2D

**SANS
PICTO**

STARSECURIT

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires

Nettoyant sanitaire PAE

006904 Vaporisateur 750ml **3,68 6**

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.

Sèche sans laisser de traces, ni voile



2,42^{HT}
006119

7,26^{HT}
006118

Écologique

**GREEN STAR
SANITAIRE
PROFESSIONNEL**

**INGRÉDIENTS
D'ORIGINE VÉGÉTALE**

Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006118 Bidon 5 L **7,26 4**

006119 Vaporisateur 750 ml **2,42 6**

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.

**SANS
PICTO**



3,16^{HT}
006909

FORMULE GEL

STARSECURIT

Prêt à l'emploi Nettoie et détartré les WC et urinoirs

Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml **3,16 6**

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.

1,55^{HT}
006453

NOUVEAU



Gel WC Détartrant

006453 **1,55 12**

Détartrant haute performance Parfum Pin

6,05^{HT}
006214

2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulv. 750 ml **6,05 6**

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

1,39^{HT}
006139

Nettoie, dégraisse et blanchit en une seule application

Fabriqué en FRANCE

**STAR
SANITAIRE
PROFESSIONNEL**

Détergent gel dégraissant et blanchissant

006139 Flaçon 1 L **1,39 12**

Nettoyant puissant, dégraisse instantanément. Agréablement parfumé, laisse une odeur de frais. Formule gélifiée qui permet un temps de contact prolongé.

3,88^{HT}
006142

Action immédiate Sans danger pour les fosses septiques, l'émail et les tuyauteries



Déboucheur acide Pro

006142 Flaçon 1,9 kg **3,88 6**

Formulation concentrée d'acide. Produit liquide et corrosif qui assure une action immédiate. Ne pas utiliser sur les supports fragiles, peintures, dorures.

ENTRETIEN URINOIRS

2,34^{HT}
006140

Nettoie et désinfecte en une seule fois

Fabrique en FRANCE

STAR SANITAIRE PROFESSIONNEL

Spray dégraissant blanchissant
006140 Pulvérisateur 750 ml **2,34 12**

Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.

3,60^{HT}
006365

**Prêt à l'emploi
Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille**

Fabrique en FRANCE

STAR SANITAIRE PROFESSIONNEL

Sanit Renovant gel WC rénovateur
006365 **3,60 6**

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.

2,34^{HT}
006931

**Nettoie et fait briller
Biodégradable**

Fabrique en FRANCE

STAR SANITAIRE PROFESSIONNEL

Crème à récurer
006931 **2,34 12**

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les éviers, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

3,24^{HT}
006144

Grille urinoirs désodorisantes

Grille urinoirs désodorisantes
006144 **3,24 12**

Désodorisant puissant qui s'adapte à tous les urinoirs et retient les déchets tels que les chewing gum, mégots de cigarettes, etc...

JAVEL

2,12^{HT}
006802

Eau de javel
006802 Bidon 5 L **2,12 3**

2,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.

3,80^{HT}
006805

Eau de javel chlore actif
006805 Bidon 5 L **3,80 3**

9,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.

4,69^{HT}
006809

Eau de javel chlore actif
006809 Bidon 5 L **4,69 3**

2,6% de chlore actif (9°). Parfum citron. Nettoie en profondeur, parfume, désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.



8,37^{HT}
006803

Eau de javel - cruchon vissé
006803 250 ml **8,37 30**

9,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.

3,12^{HT}
006807

EN 1276
EN 13697
EN 14476

Pastille chlorée
006807 150 pastilles **3,12 12**

Pastille de chlore (1,5g) effervescente. Désodorise, blanchit, désinfecte et nettoie.

EN 1276 / EN 1040 / EN 13697 / EN 1275 / EN 1650 / EN 13704 / EN 14476

DÉSODORISANTS

10,60^{HT}
006476

Diffuseur d'ambiance Mikado
006476 Fleur de rose **10,60 1**
006475 Fraîcheur **10,60 1**
006474 Cannelle/orange **10,60 1**
006473 Tentation gourmande **10,60 1**

4,44^{HT}
907520

Désodorisant Aérosol 750 ml
907520 Fleurs des champs **4,44 12**
907525 Citron vert **4,20 12**
Pulvérisation sèche sans retombée

SÈCHE MAINS



287,95^{HT}
602272

Sèche mains automatique Copt'air
230 V mono - 50 Hz
1200 W - 76 dBA
602272 Blanc **287,95 1**
Anti-vandalisme. Buse tournante.

SÈCHE CHEVEUX

43,46^{HT}
602204

Sèche cheveux Paggio
2 vitesses 38 et 76 m³/h
1,25 kW - 230 V mono
602204 Ivoire **43,46 1**

12x9x18 cm. 2 configurations de séchage. Petit gabarit. Cordon spiralé de 25 cm.



TOP DES VENTES!

Fabrique en FRANCE

Sèche mains automatique Exp'air
230 V - 50 Hz - 800 W - 75 dBA
602254 Noir **733,07 1**

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.



733,07^{HT}
602254

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON

Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)



Fabriqué en
FRANCE
Pour toutes les
références de
crèmes mains



Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc 10,21 1
006452 Noir 10,21 1

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1 L.



Idegreen crème mains Ecolabel
006432 Cartouche 1 L 4,62 6
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Mousse nettoyante mains
006433 Cartouche 1 L 5,90 6
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains
006434 Cartouche 1 L 4,00 6
Poche souple. Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide
006431 Cartouche 1 L 5,24 6
Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.



Gel hydroalcoolique
006435 Cartouche 1 L 6,12 6
Fongicide, bactéricide, virucide. Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux
006436 Cartouche 1 L 4,89 6
Poche souple. Parfum fleur de lin. Gel doux pour le lavage quotidien du corps et des cheveux. Respecte la peau et le cuir chevelu grâce aux ingrédients d'origine végétale. Contient un conditionneur pour un coiffage facile et durable. PH neutre pour la peau. Formule gélifiée pour une utilisation économique. Colis de 6x1 L.



Distributeur de savon Cleanline
800 ml - 110x106x206 mm
601263 Gel 16,06 1



Très robuste
Réservoir amovible
Indicateur de niveau
Fermeture à clé
Distributeur de savon
Crystal II pour gel
1 L - 110x99x245 mm
602259 19,96 1
Distributeur à bouton poussoir.
Compatible gel hydroalcoolique



6,74^{HT}
006107
EN 1276
Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L 6,74 3



3,68^{HT}
006108
Savon crème mains
006108 Bidon 5 L 3,68 3

Produit doux destiné au lavage des mains. Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme tout en nettoyant les salissures de tous les jours. Convient à tous types de distributeurs de savon.



7,96^{HT}
006922
EN 1276
Savon mains bactéricide
006922 Bidon 5 L 7,96 4
Puissant liquide nettoyant légèrement gélifié pour les mains. Pouvoir émulsifiant qui permet un nettoyage complet de toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant.



4,35^{HT}
006920
Savon crème
006920 Bidon 5 L 4,35 4
Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.



4,50^{HT}
006924
Gel hydro alcoolique
006924 500 ml 4,50 6
Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc...



1,73^{HT}
006927
Savon Pouss Mouss
006927 500 ml 1,73 12
Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau. Colis de 12x500 mL.



11,90^{HT}
006291
NOUVEAU
Stéril mains - crème
006291 5 L 11,90 4
Lavande virucide. Crème mains nettoyant bactéricide fongicide virucide

4,65^{HT}
006290
Stéril mains - crème
006290 500 ml 4,65 6



9,86^{HT}
006280
Gel mécabille orange
006270 pot de 5 L (2x5 L) 21,50 1
Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange

Pompe noire plastique
006280 9,86 1
Pompe pour Gel Mécabille orange

Support métal
006281 24,63 1
Support métallique pour Gel mécabille orange



Dispenser Anyah
Gel cheveux et corps
914750 340 ml 3,60 24

Support pour dispenser
Vis + clé de sécurité
914751 2,70 1
Adoucissant aux extraits d'orties blanches



Gobelet polypropylène - 20 cl
Emballage individuel
Transparent - ø70x83,8 mm
Carton de 900
914766 56,72 1



Gel mixte cheveux et corps
sachet 10 ml
914769 Par 600 44,44 1



Savonnette flow pack
12 g - Par 500
914768 42,67 1



Flacon gel mixte
cheveux et corps
20 ml - Par 400
914772 99,29 1
30 ml - Par 300
914787 78,62 1

HYGIÈNE DU LINGE



4,25^{HT}
006401

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L **4,25 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.



ViTal
PROFESSIONNEL



5,31^{HT}
006503

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L **5,31 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.



STAR LINGE
PROFESSIONNEL



24,61^{HT}
006706

NK Linge'Tabs
lessive tablette bactéricide levuricide
006706 Sac 3,125 kg **24,61 1**

Lessive désinfectante en tablette à action curative destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Utilisable pour tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Dissolution rapide de la pastille et action immédiate des principes actifs à toutes températures, même en cycles de lavage courts (30mn). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable éclatante. Complexe d'enzymes actif sur les taches organiques et les taches grasses.



17,15^{HT}
006230

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

Skip lessive capsule
006230 Linge couleur **17,15 1**
006231 Linge blanc **17,15 1**

Boîte de 46 capsules. Capsules faciles à utiliser qui offrent d'impeccables résultats professionnels. En plus d'un pouvoir lavant renforcé, elles laissent un agréable parfum, une protection et un éclat longue durée pour le blanc et les couleurs.



INNOVATION



48,00^{HT}
006708

NK Pure'care lessive atomisée
006708 Sac 15 kg **48,00 1**

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pour linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formule concentrée contenant des agents tensioactifs d'origine végétale et du savon naturel. Dissolution rapide, action immédiate des principes actifs, même à basse température (30 °C). Activateurs de blanchiment actifs dès 30 °C. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable éclatante. Enzymes actifs sur les taches organiques et les taches grasses pour une propreté impeccable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.



24,91^{HT}
006703

Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **24,91 1**
006704 Sac 10 kg (116 lavages) **12,47 1**

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate, destinée au lavage du linge en machines semi-professionnelles. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C pour un linge propre et éclatant. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge. Présence d'azurant optique pour un résultat parfait et une blancheur éclatante.

12,47^{HT}
006704



32,27^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **32,27 1**

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

SPÉCIAL HÔTELLERIE



18,08^{HT}
006700

CS Artic'Expert
lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage
006700 Boîte 7 kg **18,08 1**

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate : efficace pour le linge, douce pour l'environnement. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Détachage en profondeur et active sur les taches difficiles : urine, sang, oeuf, protéines, taches grasses, ... grâce à sa formulation renforcée en enzymes actives (amylase, protéase, lipase, mannanase, cellulase et pectase). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.



29,20^{HT}
006702

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide
006702 Sac 13,5 kg **29,20 1**

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate : efficace pour le linge, douce pour l'environnement. Nettoie et désinfecte pour une hygiène complète du linge. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Renforcée en agents biologiques actifs sur les taches difficiles : urine, sang, oeuf, protéines, taches grasses, ... Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.



27,79^{HT}
006707

CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail
006707 Sac 20 kg **27,79 1**

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Efficace pour le linge, douce pour l'environnement. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.



2,45^{HT}
006400

Assouplissant textile
006400 Bidon 5 L **2,45 3**

Assouplissant pour tous types de textiles. Les tensioactifs cationiques permettent de rendre les vêtements plus résistants : en gagnant la fibre, il protège le linge des frictions pendant le lavage en machine.



ViTal
PROFESSIONNEL



3,48^{HT}
006504

Assouplissant
006504 Bidon 5 L **3,48 3**

Assouplissant pour tous types de textiles. Les tensioactifs cationiques permettent de rendre les vêtements plus résistants : en gagnant la fibre, il protège le linge des frictions pendant le lavage en machine.



STAR LINGE
PROFESSIONNEL

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique,
une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée
et les vêtements sont moins rêches



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

- 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 classic
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

007641 17,17 1



Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2 m

- 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

KARCHER

Aspirateur poussières T10/1
Débit 53 L/s - Capacité cuve déchets : 10 L - 220/240 V
355x310x385 mm

007642 199,00 1

Puissance d'aspiration constante. Le câble d'alimentation se range simplement sur le crochet porte-câble. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids : 6,3 kg.



Longueur câble alimentation 10 m
Longueur flexible 2,5 m

- Câble de 15 m
- Flexible d'aspiration 2,5 m
- Tube télescopique standard
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols, suceur fentes, suceur radiateurs, suceur pour meubles

KARCHER

Aspirateur poussières T15/1
Débit 53 L/s - Capacité cuve déchets : 15 L - 220/240 V
434x316x400 mm

007646 399,00 1

Faible niveau sonore. Espaces de rangement intégrés pour les accessoires. Poids : 7,1 kg.



Longueur câble alimentation 15 m
Longueur flexible 2,5 m

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

- Tube d'aspiration métal 2 x 0,5 m
- Sac filtrant et filtre cartouche en papier
- Suceur eau et poussières 300 mm
- Suceur fentes
- Protection anti-choc
- Indice de protection II
- Turbines d'aspiration sans entretien

Aspirateur eau et poussières NT27/1
Débit 67 L/s - Capacité cuve déchets : 27 L - 220/240 V
420x420x525 mm

007651 199,00 1

Robuste, économique et polyvalent. Idéal pour le nettoyage des petites surfaces. Supports pour les accessoires. Verrous métalliques robustes. Poids : 7,5 kg.



Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2,5 m

- Sac filtrant non tissé
- Suceur eau et poussières 300 mm
- Suceur fentes
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système de décolmatage du filtre : Tact semi automatique
- Protection anti-choc
- Préparation antistatique
- Filtre plissé plat PES
- Indice de protection II
- Roulette avec frein

Aspirateur eau et poussières NT30/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 30 L - 220/240 V
560x370x580 mm

007654 459,00 1

Système Tact : inversion du moteur pour un nettoyage du filtre optimal.



Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2,5 m

Léger
Maniable
Transport facile

ICA

Aspirateur à poussières YP1400/6

980133 80,22 1

Débit d'air 108 m³/h
1400 W - 220/240 V mono
330x320x310 mm
Capacité utile 6 L, capacité totale 10 L

Sac aspirateur Pour YP1400/6 - Lot de 10
980105 10,70 1



Filtre en papier Toison T10/1

Sac filtrant non tissé, 3 couches, indéchirable, classe de poussières M

007645 23,96 1

Pas de sac jetable, fonctionne avec un sac réutilisable fourni!!!

145,61^{HT}
980142



Livré avec kit complet 10 pièces (flexibles + tubes inox + brosses)

NOUVEAU

KARCHER

Aspirateur à poussières
Capacité utile 10 L - Débit d'air 48 L/sec
380x400x350 mm

980142 1 kW - 230 V mono 145,61 1

Flexible 7 m. Embout accessoires ø 36 mm.

ASPIRATEUR SANS FIL

- Tube d'aspiration plastique 2 x 0,5 m
- Suceur sol
- Chargeur de batterie
- Suceur pour meubles
- Suceur pour fentes
- Pinceau d'aspiration

KARCHER

Aspirateur à main sans fil HV1/1
Réservoir : 0,9 L - Batterie lithium-ion 18 V / 2,5 Ah - Pression acoustique : 69 dB/A - 220/240 V - 306x116x290 mm

007650 293,97 1

Léger, maniable et polyvalent. Pour l'aspiration des véhicules, meubles, fauteuils ou surfaces de sol réduites dans des espaces étroits. Grande surface de filtration et turbine efficace. Travail possible dans toutes les directions (utilisation à 360°). Poids : 1,8 kg.



ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

- Filtre plissé plat PES
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Eco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm

007629 1390,00 1

Permet de lutter contre les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.

KARCHER



Longueur câble alimentation 7,5 m
Longueur flexible 2,5 m



Décolmatage semi-automatique du filtre



Boîtier de filtre amovible

1 aspirateur boulangerie acheté = 1 kit four complet OFFERT + 1 kit boulangerie complet OFFERT

KARCHER



Le kit contient :

- 1 suceur fente
- 1 brosse aspirante
- 1 flexible d'aspiration ø 35 mm
- 1 kit filtre (2x5 filtres) Toison ø 35 mm
- 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm
- 1 tube d'aspiration ø 35 mm

NETTOYEUR HAUTE PRESSION EAU FROIDE



- Câble de 5 m
- Poignée-pistolet EASYFORCE
- Flexible haute pression 10 m
- Lance 840 mm
- Rotabuse
- Pompe laiton
- Stop total

KÄRCHER

Nettoyeur haute pression HD5/11P+
Débit 490 L/h - 230 V mmo - 351x312x904 mm
007668 **649,00 1**

Nettoyeur haute pression à eau froide ultra-mobilité. Fonctionne à l'horizontale et à la verticale. Rangement du câble et de la poignée-pistolet. Poignée de transport intégrée située à l'avant pour faciliter le transport. Poids : 20,8 kg.



- Câble de 5 m
- Poignée-pistolet EASYFORCE
- Flexible haute pression 15 m
- Lance 840 mm
- Rotabuse (gratuite)
- Pompe laiton
- Buse turbo
- Tambour-enrouleur intégré pour flexible HP
- Stop total

KÄRCHER

Nettoyeur haute pression HD 6/15MX+
Débit 560 L/h - 230 V mono - 400x455x966 mm
007669 **1119,00 1**

Pression de travail 150 bars et décompression automatique. Nombreux supports et systèmes de rangement pour les accessoires. Fonctionne à l'horizontale et à la verticale. Poids : 31,8 kg.



INJECTION-EXTRACTION

- Turbine by-pass offre une grande puissance d'aspiration et un séchage rapide
- Espace de rangement intégré pour le suceur fauteuils
- Suceur pour meubles
- Poignée supplémentaire
- Crochet pour le rangement du câble
- Suceur sol étroit avec raclette d'aspiration flexible
- Outil manuel

KÄRCHER

Appareil d'injection-extraction PUZZI10/1
Débit 54 L/s - Réservoir eau propre/sale : 10/9 L - 220/240 V
690x325x440 mm
007665 **803,31 1**

Nettoyage professionnel des surfaces textiles, moquettes. Grande mobilité grâce à ses 4 roues et sa poignée de transport. Rangements astucieux pour les accessoires. Poids : 10,7 kg.



Fixation du cordon d'alimentation



Rangement du détergent en tablettes

Longueur flexible 2,5 m



Shampooing moquette injection extraction
006121 Bidon 5 L **12,82 4**

Nettoie en profondeur les tapis, moquettes, tissus d'ameublement. Après séchage, il ne laisse aucun résidu dans la moquette. Parfum plus rémanent.

NETTOYEUR VAPEUR PROFESSIONNEL

KÄRCHER

Nettoyeur vapeur SG4/4
Réservoir : 4 L - 220/240 V
475x320x275 mm
007667 **1123,42 1**

Pression de la vapeur : 4 bars. Le réservoir peut être rempli en continu, la vapeur se forme ainsi très rapidement et de manière constante. La fonction Vapo Hydro permet d'adapter progressivement la puissance. Hygiène impeccable sans utilisation de substances chimiques. Poids : 8 kg.

- Flexible pour injecteur avec poignée
- 2 tubes vapeur
- Buse pour sols
- Suceur à main
- Brosse ronde noire
- Suceur fauteuil avec brosse
- Buse turbo
- Buse à jet rectiligne

Longueur câble innovation 7,5 m



Logement pour accessoires intégré.

BALAYEUSE

KÄRCHER

Rendement maximum : 2800 m²/h - Volume brut/net du conteneur : 42/20 L
Largeur de travail : 480 mm

Balayeuse KM70/15C sans balai latéral - réservoir 15 L
220/240 V - 1300x765x1035 mm
007690 **459,00 1**

Balayeuse KM70/20C avec balai latéral (largeur de travail : 700 mm) - réservoir 20 L
220/240 V - 1300x765x1035 mm
007670 **790,00 1**

Idéale pour nettoyer les surfaces à partir de 200 m². Entraînement du balai principal : la brosse de balayage principale est entraînée par les deux roues, pour d'excellents résultats de nettoyage, même dans les virages serrés. Filtre à poussières qui nettoie l'air d'évacuation et empêche le développement de la poussière lors du balayage. Grand bac à poussières : poignée ergonomique pour faciliter la manipulation et la vidange. Poids : 22 kg.



Timon réglable, excellente ergonomie, 3 positions, pliable pour un gain de place.

Démonstration sur demande pour autolaveuse et balayeuse. Nous consulter pour prise d'un rendez-vous.

ASPIRO-LAVEUSE

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

KÄRCHER

Aspiro-laveuse BR30/4
Rendement max : 200 m²/h - Réservoir eau propre/sale : 4/4 L - Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V - 390x7335x1180 mm
007671 **1050,00 1**

Nettoie toutes les surfaces dures en douceur. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Les sols sont lavés et séchés en un seul passage : le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation, elle se faufile partout même sous les meubles. Brosse-rouleau à grande vitesse 10 fois plus de pression qu'un nettoyage manuel, pour nettoyer les surfaces structurées et les joints. La rotation du rouleau provoque un effet de traction pour faciliter le nettoyage. Raclette en caoutchouc souple. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.

TOP DES VENTES !



LAVE VITRE PROFESSIONNEL

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la raclette : 280 mm
220/240 V
280x130x355 mm
007674 **145,00 1**

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.



PURIFICATEUR D'AIR

NOUVEAU

KÄRCHER

650⁰⁰HT
007612

Purificateur AF 100
Jusqu'à 100 m²
débit jusqu'à 750 m³/h
80 W - 220/240 V mono
380x380x713 mm
007612 **650,00 1**

Moteur puissant pour un air de qualité dans les pièces jusqu'à 100 m². Design compact et mobilité accrue grâce aux roues. Durée de vie du filtre affichée sur l'écran (remplacement aisé). 5 éléments filtrants pour l'élimination des bactéries, allergènes, odeurs et composés organiques volatils.



FONTAINE À EAU

- Filtre charbon actif Active Pure : retient le chlore et les métaux lourds tout en laissant passer les minéraux utiles
- Lampe aux UV : UV-Protect détruit les microbes et les virus
- Robinet distributeur d'eau avec protection de contact
- Aide au positionnement pour récipient pour boire
- Bac d'égouttage avec indicateur de niveau

KÄRCHER

Fontaine à eau WPD50
Système à plasma
Eau non refroidie max. 85 L/h
Eau plate froide refroidie max. 15 L/h - 220/240 V
350x300x395 mm
007672 **699,00 1**

Petite, compacte et peu encombrante, se glisse dans tous les espaces exigus. Elle dessert jusqu'à 40 personnes en eau plate, réfrigérée ou non. Eau potable hygiéniquement irréprochable.

