



1965
GAFIC

PROMOTION

VALABLE JUSQU'AU 30 AVRIL 2025

1162,00^{HT}
C72746

**FRITEUSE GAZ
À POSER**



5990,00^{HT}
E16577

**FOUR INJECTION
6 NIVEAUX ELECTRIQUE**



3690,00^{HT}
E16280

**ARMOIRE DE MATURATION
0 À +10°C**



81,30^{HT}
098022

**FEUILLES DE BOUCHER
INOX RENFORCÉE**



2799,00^{HT}
000195

**TRANCHEUR À PIGNON
350 MM**



3410,00^{HT}
949405

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ



Boucherie charcuterie traiteur

30,00^{HT}
150962

**SACS À BRETelles RÉUTILISABLES
CARTON DE 500**



119,00^{HT}
A86246

**POMPE À SAUMURE
MANUELLE**



**Votre
expert**



LE MAGASIN

La présentation

LES ÉTIQUETTES



A PRESTO
1610 neutre
1611 à texte



B PRESTO
1612 neutre
1613 à texte



C MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte



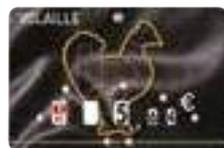
D TEMPO
4576 à texte



E CARMINA
3054 neutre
3056 à texte



F HALAL
2110 neutre
2111 à texte



G PRESTO
1629 neutre
1630 à texte



H PRESTO
1635 neutre
1636 à texte



I MARIUS
3058 neutre
3059 à texte



J TONIO
3097 à texte



K TERROIR
3347 à texte



L HARISSA
2098 neutre
2099 à texte

SELON LES ÉTIQUETTES, PLUSIEURS DÉCLINAISONS SONT POSSIBLES :

- SELON LA VIANDE : BŒUF, VEAU, POULET...
- ÉTIQUETTES NEUTRES OU AVEC TEXTES

• SELON LES DIMENSIONS POSSIBLES : 10,5X7 CM ET 12X8 CM

LES TABLEAUX D'AFFICHAGE

M MAESTRO - 4560



N TERROIR - 3351



STOP TROTTOIR



Q BOUCHER
1032

O PRESTO - 3774



P RONDO - 1023



BOBINES PAIEMENT

À partir de
0,44^{HT}
151109



Bobine carte bancaire
151109 57x40x12 mm **0,44 50**
Prix de la bobine, carton de 50.
Bobine addition
151110 80x80x12 mm **1,90 20**
Prix de la bobine, carton de 20.

SÉPARATEURS DE VITRINE

PRENEZ SOIN
DE L'AGENCEMENT
DE VOTRE VITRINE
GRÂCE AUX SÉPARATEURS



13,50^{HT}
098080



21,35^{HT}
098075



21,35^{HT}
098078



Socles séparateurs
90x750 mm

1	098080 Rouge	13,50	10
	098079 Noir	13,50	10

Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès

55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

2	098075 Cyprès vert - Socle blanc	21,35	5
	098076 Cyprès vert - Socle noir	22,35	5
3	098077 Cyprès bicolore - Socle blanc	21,35	5

Prix unitaire, vendu par lot de 5

**LARGE GAMME DISPONIBLE :
NOUS CONSULTER**

LA PRÉSENTATION VITRINE

Plateau - 600x400 mm	FLUTEX
632024 Blanc	11,00 20
632025 Noir	11,00 20
632026 Rouge	11,00 20

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



600x400 mm

11,00^{HT}
632026



Cuillère
705257 Longueur 240 mm **2,80 1**

39,00^{HT}
705264



Marche haute
705264 260x220x60 mm **39,00 1**

OPTIMISEZ L'ESPACE ET DYNAMISEZ VOTRE VITRINE GRÂCE À NOS CARROUSELS. NOS KITS DE 9 OU 13 PLATS S'ADAPTENT À TOUTES LES VITRINES. COMPOSEZ FACILEMENT VOTRE PRÉSENTATION. PLATS 100% RECYCLABLES.



PRÉSENTATION MODERNE ET GAIN DE PLACE

À partir de
457,00^{HT}
705289

SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT



Tous les plateaux dans 1 seul kit

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

Kit complet pétale - noir

705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **457,00**

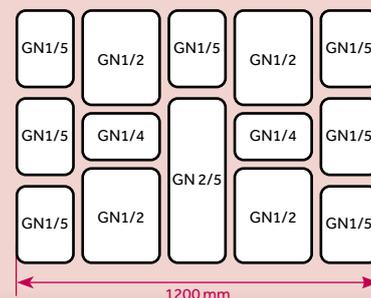
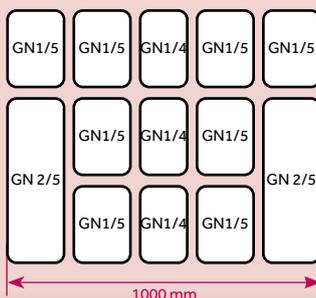
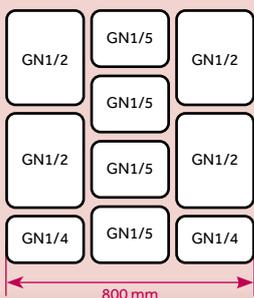
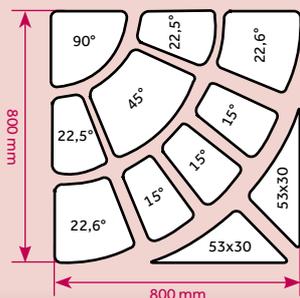
Le kit comprend : 1 plat coin 90°, 265x265 mm, 2 plats coin 45°, 400x265 mm, 4 plats coin 22,6°, 220x265 mm et 1 jeu de 2 plats triangles 530x300 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.

Kit complet Carrousel - noir

705290 1 plateau + 13 plats **556,00**

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

IDÉE D'AGENCEMENT DES PLATS DANS LA VITRINE



PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE

À partir de
9,40^{HT}
705230



Plat rectangulaire GN 1/4

705230 265x162x17 mm **9,40 1**
705232 265x162x80 mm **14,05 1**

Couvercle avec encoche GN 1/4

705256 265x162 mm **12,95 1**

À partir de
17,10^{HT}
705212



Plat rectangulaire

705212 280x210x50 mm **17,10 1**
705213 280x210x100 mm **17,95 1**
705210 420x280x20 mm **24,30 1**
705211 420x280x50 mm **30,70 1**

À partir de
14,90^{HT}
705220



Plat rectangulaire GN 1/2

705220 265x325x17 mm **14,90 1**
705221 265x325x50 mm **21,06 1**
705222 265x325x80 mm **24,15 1**

Couvercle avec encoche GN 1/2

705255 325x265 mm **18,20 1**

Grille égouttoir GN 1/2

705250 264x204x12 mm **20,20 1**

À partir de
14,00^{HT}
705301



Plat rectangulaire "2/7"

705301 280x210x20 mm **14,00 1**
705302 280x210x60 mm **19,50 1**

Matière : PMMA plexi. Résistant aux températures allant de -20°C à +70°C. Lavable au lave-vaisselle. Qualité alimentaire conformément à la norme EN 2023/2006, sans BPA. Ne convient pas au four, micro-ondes ou au bain-marie.

19,40^{HT}
705245



Plat rectangulaire GN 2/4

705245 530x162x17 mm **19,40 1**

À partir de
13,60^{HT}
705236



Plat rectangulaire "2/7"

705236 265x200x40 mm **13,60 1**
705237 265x200x80 mm **20,10 1**

À partir de
28,00^{HT}
889912



Plateau rectangulaire GN 1/1

889912 530x320x30 mm **28,00 1**
705287 530x325x20 mm **37,30 1**
705288 530x325x50 mm **43,15 1**

À partir de
22,15^{HT}
705215



Plat rectangulaire "4/7"

705215 265x487x17 mm **22,15 1**
705216 265x487x80 mm **32,20 1**

À partir de
11,45^{HT}
705225



Plat rectangulaire GN 1/3

705225 325x176x17 mm **11,45 1**
705226 325x176x50 mm **16,30 1**
705227 325x176x80 mm **16,30 1**
705285 420x280x60 mm **32,25 1**

À partir de
20,80^{HT}
705240



Plat rectangulaire "3/7"

705240 530x200x17 mm **20,80 1**
705241 530x200x40 mm **23,80 1**

45,00^{HT}
705286



Plat traiteur GN5/4

705286 810x265x40 mm **45,00 1**

14,80^{HT}
705260



Saladier carré 1,5L

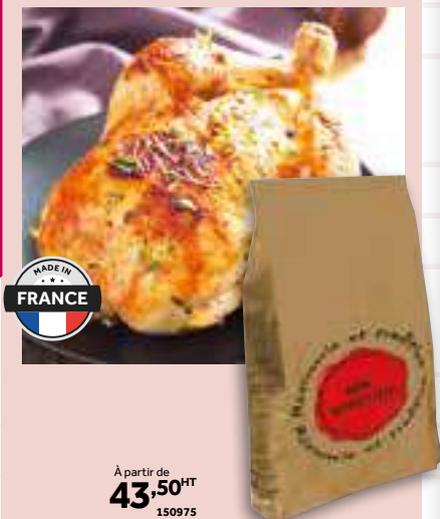
705260 180x180x80 mm **14,80 1**
Sans le couvercle avec encoche.

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

La gamme Plexiglass est le choix idéal par présentation de qualité. Vaisselle sans BPA et de qualité alimentaire, tous les plats sont fabriqués en PMMA et offrent durabilité et haute qualité. Résistants aux rayures, les couleurs ne s'altèrent pas dans le temps. Passage au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite.

Les emballages boucherie & charcuterie

SACS À POULET



À partir de **43,50^{HT}**
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **43,50** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

LES INDISPENSABLES

38,10^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **38,10** 10

Prix au carton de 10 kg

68,20^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable
Blanc neutre
Traité WS + ingraissable 50 g
150933 250x320 mm **55,10** 1
150932 350x500 mm **68,20** 1

Prix au carton de 10 kg

4,60^{HT}
630461

Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé
600x800 mm - 10 µ
630461 **4,60** 100/1000

Prix au colis



À partir de **57,50^{HT}**
630417



Bobinot papier ingraissable
Blanc sans impression - 60 g/m²
630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **57,50** 1
150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **57,50** 1



Porte-bobinots
-> voir page 16

À partir de **70,20^{HT}**
150974

Sacs abattoirs liassés transparents
600x1000 mm
150974 **70,20** 1
Vendu par carton de 300



À partir de **5,90^{HT}**
630415



Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²
630415 Ovale 100 x 110 mm **5,90** 1000
630416 Rond ø 100 mm **7,40** 1000

SACS À BRETELLES



Pour toutes les références

23,95^{HT}
150960



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **23,95** 1

Prix au carton de 500

30,00^{HT}
150961



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **30,00** 1

Prix au carton de 500

30,00^{HT}
150962



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **30,00** 1

Prix au carton de 500

32,30^{HT}
150963



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec
impression
150963 **32,30** 1

Prix au carton de 500



41,90^{HT}
999970



Grand format

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ - 300/(70+70)x500 mm
Plastique blanc
999970 **41,90** 1

Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.
Prix au carton de 500

POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER



23,40^{HT}
085044



La préparation

Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge
085044 1650 m **23,40 1**
Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Déroulement extérieur.
085029 Seau **26,90 1**
Déroulement centrale.
Recharge de 1 kg
085030 **23,90 1**
Déroulage centrale.

FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **21,85 1**
Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **17,80 1**
Pour le ficelage du rôti. Déroulage centrale.



21,85^{HT}
085023



PIQUES À BROCHETTES



INOX

À partir de **5,04^{HT}**
096386

Pique à brochette inox
12 piques
096386 250 mm **5,04 12**
Prix unitaire, vendu par lot de 12.
Pique à brochette inox
12 piques
096861 300 mm **5,60 1**
Prix du lot de 12.



PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de **85,00^{HT}**
948634



Piques à brochette en hêtre
948634 20 cm ø 3,8 mm **85,00 5000**
948636 25 cm ø 3,8 mm **20,90 1000**
948638 30 cm ø 3,8 mm **22,90 1000**
Vendu au carton.

ROTIFIL®



17,80^{HT}
085020



Ficelle à rôti avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins
Rouleau de 1 kg
ø 0,7 mm 2500 m
Polyester blanc
085020 **17,80 1**
Déroulage extérieur.



Porte rolls
-> voir page 16

FICELLE NATURELLE



52,10^{HT}
085028



Ficelle
Lin lisse avec tube
ø 0,8 mm - 1600 m
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc
085028 3,5/2 brins **52,10 1**
Déroulage extérieur.



50,90^{HT}
085022



Ficelle à rôti avec tube
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
1600 m - Lin lissé rouge
085022 **50,90 1**
Déroulage extérieur.

RAYONNE



19,40^{HT}
085021



Ficelle à rôti avec tube
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m
Polyester et viscosé blanc
085021 **19,40 1**
Déroulage extérieur.

FILETS



À partir de **7,70^{HT}**
630462

Filet élastique
Rouleau 50 m
630462 14/5SC POLY (B) **7,70 20/50**
630463 16/5 SC POLY (B) **8,10 20/50**
630466 18/5 SC POLY (B) **8,65 20/50**
Prix de 20 filets de 50 mètres par carton. Bobine de 20 filets.

SACS SOUS-VIDE



À partir de **3,60^{HT}**
630425

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ
630425 150x200 mm **3,60 1000**
630437 200x200 mm **4,88 1000**
630445 200x250 mm **6,12 1000**
630446 200x300 mm **7,27 1000**
630447 200x400 mm **9,72 1000**
630448 200x500 mm **12,16 1000**
630449 250x300 mm **9,12 1000**
Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ
630450 300x300 mm **10,80 1000**
630454 300x400 mm **14,56 500**
630455 300x500 mm **17,44 500**
630451 400x400 mm **19,84 500**
630452 400x500 mm **24,32 500**
630453 400x600 mm **29,12 500**
Prix au 100.

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

Sacs sous-vide gaufrés
630456 150x250 mm **8,80 1000**
630457 200x300 mm **14,50 1000**
630458 300x400 mm **29,80 500**
Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)
630459 20-6000 mm **3,00 2/48**
630460 30-6000 mm **4,50 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



À partir de **19,35^{HT}**
630481

Sacs rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond
630481 200x300 mm **19,35 100**
631637 200x500 mm **34,00 100**
630470 300x400 mm **36,00 100**
630472 350x600 mm **98,00 100**
631636 400x625 mm **116,00 100**
Prix au sachet.
Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sacs rétractables cuisson sous-vide
Spécial foie gras - Soudure latérale
631638 170x250 mm **14,50 100**
630464 175x400 mm **18,45 100**
Prix au sachet.

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



Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond
630475 150x250 mm **8,00 200**
630476 200x300 mm **12,47 200**
630477 250x400 mm **20,45 200**
630478 400x500 mm **39,30 200**
Prix au 100.

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



Bone Protector coton
330 mm x 100 m
630479 2 rouleaux **74,80 2**

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

Chaussette à jambon
630467 T6 **7,90 20/25**
Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes
Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



Les emballages traiteur, vente à emporter



**AVEC LA CARTYBOX
DITES 3 FOIS OUI !**

-20 / +120 °C

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

Éco-responsable

Réutilisable



À partir de
11,20^{HT}
945000



100% Recyclable

Boîte Cartybox avec couvercle	Carton	
E14005 45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	8,90	25
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20	25
E14006 110 cl - 14,2x18x5x5,7 cm	14,90	25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50	25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50	25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10

Prix au carton.
Version opaque.

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



-20 / +120 °C



-20 / +120 °C



DUNI



DUNI

Barquette accompagnement	Unité par carton	Barquette scellable	Unité par carton
158806 470 ml - 21,5x14,8x5 cm	55,20 300	158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm	84,00 328

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



À partir de
4,65^{HT}
948810

Barquette thermosecable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,20 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,10 100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

16¹⁰HT
948002



Rouleau de film soudable 40µ	
948002 15 cm x 500 m	16,10 1



À partir de
6,10^{HT}
948815

-20 / +110 °C



À partir de
3,99^{HT}
948805

-40 / +70 °C

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	6,10 50/600
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	6,85 50/600
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	7,20 50/600
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm	10,00 50/400
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	11,20 50/400
948824 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	16,50 50/200

Prix au sachet, vendu par carton

Boîte charnière ergo box	
948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,99 50/600
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	4,46 50/600
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm	5,10 50/600
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,50 50/400
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm	7,61 50/400
948827 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	13,75 50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-40 / +70 °C

À partir de
5,35^{HT}
153127

Bol à salade charnière	Sachet/carton
153127 250 g - ø 12x7 cm	5,35 50/700
153128 370 g - ø 13,5x8 cm	6,95 50/400
153129 500 g - ø 15,5x8 cm	9,85 50/300
153130 750 g - ø 17,3x9 cm	10,85 50/300
153131 1 kg - ø 18,7x10,3 cm	14,00 50/200

Prix au sachet, vendu par carton

13,80^{HT}
153169

Pour la vente à emporter!



Combo - Barquette operculable + couvercle
Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
153169 **13,80** 100/1000



À partir de **3,70^{HT}**
948922

Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **3,70** 100/2400
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **20,50** 100/600
Prix au sachet, vendu par carton



4,60^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm

948933 **4,60** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **25,20^{HT}**
948840



Plat gastronorme

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **25,20** 100/800

948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **37,20** 100

153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm **28,80** 100

Prix au carton



21,60^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
153166 **21,60** 100/500



3,58^{HT}
948906

Godet - hauteur 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm **3,58** 100/1000

948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **3,85** 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton



Plancha box

Unité par carton

146104 45,5x19x5 cm **1,80** 20

Boîte repas avec planche. Le kit comprend la boîte avec fenêtre ainsi que la planche. Idéal pour proposer à vos clients des planchettes gourmandes parfaitement mises en valeur grâce à une large fenêtre découpée de la planche. Prix unitaire.

BOÎTE PANIER REPAS

58,30^{HT}
146100



Boîte panier repas chaud

19x14x4 cm

146100 850 mL **58,30** 1

146101 Vision + S - 750 mL **75,20** 1

146102 Vision + carré **104,90** 1

Carton de 100

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



REGARDEZ LA VIDEO!

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

FILM ET ALUMINIUM

À partir de **112,00^{HT}**
914925

Existe en 2 tailles



Distributeur mural



Distributeur sur table

Distributeur aluminium ou film étirable

914925 Largeur 30 cm **112,00** 1

914455 Largeur 45 cm **118,00** 1

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



À partir de **6,45^{HT}**
150701



À partir de **17,00^{HT}**
150601

1 Rouleau film étirable

150701 Rouleau 30 cm x 300 m **6,45** 4*

150702 Rouleau 45 cm x 300 m **8,30** 4*

150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **6,70** 6*

150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **9,50** 6*

*Prix unitaires HT

2 Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau 33 cm x 200 m **17,00** 3*

150603 Rouleau 45 cm x 200 m **22,00** 3*

150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **17,50** 6*

150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **22,20** 6*

*Prix unitaires HT

Retrouvez nos **thermoscelleuses** a 43



23,50^{HT}
150705

Rouleau aluminium 15µ

Très épais - 29,5 cm x 200 m

150705 **23,50** 3*

*Prix unitaires HT

À partir de **7,40^{HT}**
914927



Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film

914927 Largeur 30 cm **7,40** 1*

914928 Largeur 45 cm **9,30** 1*

*Prix unitaires HT



À partir de
2,10^{HT}
630091

Couverts bois

Code	Description	Prix	Quantité
630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	2,85	100/1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	2,50	100/1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	2,80	100/1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	2,10	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

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



À partir de
1,85^{HT}
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

1	153121	Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	2,75	30/900
2	948976	Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	1,85	50/2000
3	948970	Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	4,40	50/1000
4	948974	Cuillère chinoise - Lg 12 cm	5,30	50/300
5	948972	Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	4,40	50/1000
6	948973	Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	6,80	50/1000
7	948986	Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	2,75	24/864
8	153122	Bizo - 6,5 cl - ø 4 x 5,8-8,4 cm	2,25	12/324

Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
2,70^{HT}
630232

Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

1	630232	Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,70	100/10000
2	630233	Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,70	100/10000
3	630234	Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,05	100/10000
4	630235	Pique décoré assortis - 12 cm	2,85	100/10000
5	948631	Pique plat - 15 cm	3,00	250/2500
6	948632	Pique nœud - 10,5 cm	4,05	250/2500
7	108191	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	4,15	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
1,05^{HT}
153163

Coupe à dessert et couvercle Transparent

948937	Coupe 15 cl ø 9,5x5,7 cm	2,35	25/600
153163	Couvercle plat ø 9,5 cm	1,05	25/600
153164	Couvercle dôme ø 9,5 cm	1,42	25/600

Prix au sachet, vendu par carton

4,80^{HT}
153085

Bol réutilisable

Sachet / Carton

	Noir	Taupe	Prix	Quantité
400 ml - ø 14 cm	153085	153086	4,80	20/720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



Assiette réutilisable

Sachet / Carton

	Noir	Taupe	Prix	Quantité
ø 18,5 cm	153082	153081	8,50	20/100
ø 24 cm	153083	153084	14,50	20/100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
8,50^{HT}
153081

POCHE PATISSIÈRE

11,40^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm **11,40** 1

Boîte distributrice de 100 poches.

Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

Utilisation chaude

À partir de
4,30^{HT}
153077

Barquette

Sachet / Carton

153077	200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm	4,30	50/1000
153078	300 ml - 10x7x4,5 cm	5,00	50/1000
153079	350 ml - 12x7x4 cm	5,20	50/1000
153080	750 ml - 15x9x5,5 cm	7,10	50/500

Barquette en carton blanc. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
11,80^{HT}
153074

Barquette bateau

153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm **11,80** 250/1000

153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm **14,50** 250/1000

153076 750 ml - 20,5x14x4,3 cm **25,70** 250/500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable.

Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
5,00^{HT}
948997



Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	5,00	948997 5,00 25/100
28x42 cm	948989	10,60	948988 11,00 25/100

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
14,35^{HT}
949205

Plateau repas fibre de canne

Sachet / Carton

948860	5 compartiments	14,25	50/200
949205	Couvercle	14,35	50/200

Prix au sachet, vendu par carton.

Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

À partir de
34,90^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm **34,90** 250

153149 26x20x28 cm **32,50** 250

Prix au carton



À partir de
15,85^{HT}
949000

Boîte pâtissière

Carton

948999 28x19 cm **19,20** 50

949000 28x42 cm **15,85** 25

Prix au carton



LES VÊTEMENTS

Les pantalons, vestes & tabliers



49,25^{HT}
909590



1 Veste BOKO - Noire

909590 T 0	49,25	1
909591 T 1	49,25	1
909592 T 2	49,25	1
909593 T 3	49,25	1
909594 T 4	49,25	1
909595 T 5	49,25	1
909596 T 6	49,25	1

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

À partir de
8,00^{HT}
982188



2 CAPS - Taille unique

909597 Rouge	8,40	1
982188 Noir	8,00	1
982187 Blanc	8,00	1

Vendu par lot de 10.

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



47,70^{HT}
909600



Veste ORAGE

909600 T 0	47,70	1
909601 T 1	47,70	1
909602 T 2	47,70	1
909603 T 3	47,70	1
909604 T 4	47,70	1
909605 T 5	47,70	1
909606 T 6	47,70	1

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

**SPÉCIAL
BOUCHERIE
CHARCUTERIE**



À partir de
27,45^{HT}
905380

Veste NERO	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45 1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,45 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,45 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	27,45 1

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



25,90^{HT}
909100



Veste mixte SAGA - MC

909100 T 0	25,90	1
909101 T 1	25,90	1
909102 T 2	25,90	1
909103 T 3	25,90	1
909104 T 4	25,90	1
909105 T 5	25,90	1
909106 T 6	25,90	1

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





À partir de
16,60^{HT}
980968



23,00^{HT}
981982



21,20^{HT}
632509



Tablier bavette LOTI

980968 Noir **16,60 1**
632508 Blanc **16,80 1**

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

Tablier Dan88

981982 Rouge **23,00 1**
981981 Gris **23,00 1**
981979 Noir **23,00 1**

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

Tablier PRAGUE

632509 Blanc - TU **21,20 1**

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

POUR L'ENTRETIEN

53,20^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg **53,20 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.

6,70^{HT}
004839

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

Génie

004839 Pulv. 500 ml **6,70 4**

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

29,65^{HT}
909561



1 Pantalon mixte TIMÉO

909561 T 0 **29,65 1**
909562 T 1 **29,65 1**
909563 T 2 **29,65 1**
909564 T 3 **29,65 1**
909565 T 4 **29,65 1**
909566 T 5 **29,65 1**
909567 T 6 **29,65 1**

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

23,25^{HT}
909500



2 Pantalon mixte UMINI

909500 T 0 **23,25 1**
909501 T 1 **23,25 1**
909502 T 2 **23,25 1**
909503 T 3 **23,25 1**
909504 T 4 **23,25 1**
909505 T 5 **23,25 1**
909506 T 6 **23,25 1**

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

Nouveau



23,80^{HT}
E11335

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

Skip lessive capsule

E11335 Linge couleur **23,80 1**

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129

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

16,90^{HT}
907350



TOP
QUALITÉ

26,50^{HT}
907400



11,10^{HT}
907300



1^{ER}
PRIX



TABLIERS DE PLONGE

Tablier de plonge Delta
Polyuréthane - 900x1150 mm

1 907350 16,90 1
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm

2 907400 26,50 1
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm

3 907300 11,10 1
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

MOUFLES & GANTS



3,90^{HT}
912232

Moufle anti-chaueur
Textile + aluminium
912232 360 mm 3,90 1
Protection jusqu'à 200 °C maxi.



Gant anti-chaueur
Ambidextre
911188 15,25 1
Température max 350 °C.

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm 48,72 1

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



19,00^{HT}
911183

Moufle anti-chaueur silicone
911183 285 mm 19,00 1
911185 385 mm 22,50 1
Protection jusqu'à 300 °C maxi.



5,35^{HT}
912233

Mouflette anti-chaueur
912233 Silicone 5,35 1
Protection jusqu'à 180 °C maxi.

Résistant
jusqu'à +300 °C



Gant anti-chaueur
086502 17,45 1
Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.

5,35^{HT}
912233



Moufle anti-chaueur
086503 Petit modèle 15,80 1
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.

15,80^{HT}
086503

15,50^{HT}
086504



Moufle anti-chaueur
086504 Grand modèle 15,50 1
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

TORCHONS

3,40^{HT}
186088



Torchon Métis - 500x770 mm
186088 3,40 12
50% lin, 50% coton blanchi.



Torchon - 500x770 mm
904449 1,45 12
100% coton blanchi

1,45^{HT}
904449



Essuie-verres
186090 570x720 mm 6,25 6

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

6,25^{HT}
186090

CHAUSSURES



31,20^{HT}
903695

Mocassins - La paire

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

Prix : 31,20



36,45^{HT}
903697

EMBOÛT DE
PROTECTION ACIER

RÉSISTANCE CHOC
> 200 JOULES



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

Sabots - La paire

	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 : 36,45

LA COUTELLERIE

Les protections & la stérilisation

12,95^{HT}
630263



Paire gant anti-coupeure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	12,15 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	12,95 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	12,95 1

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

74,00^{HT}
083923



Gant en cotte de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	74,00 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	74,00 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	74,00 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	74,00 1



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

146,00^{HT}
907312



STOCK LIMITÉ

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312	● M - 8/8,5 (19 cm)	146,00 1
--------	---------------------	----------

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

12,50^{HT}
907309

Manulutex



À partir de
119,00^{HT}
907306

- Housse de protection pour tablier cotte de maille**
907309 60x75 cm **12,50 5**
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.
- Tablier plaques inox - FLEXINOX**
907306 800x500 mm - 1650 grammes **119,00 1**
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.
- Tablier cotte de maille - PARINOX**
907307 55x78 cm - 1050 grammes **165,00 1**
907308 55x85 cm - 1100 grammes **178,00 1**
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

ARMOIRES DE STÉRILISATION

250,00^{HT}
590100



POUR 20
COUTEAUX

Armoire de stérilisation
49,5x14,5x59,3 cm
590100 **250,00 1**
Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux.

330,00^{HT}
961263

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



POUR 20
COUTEAUX

Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm
961263 Version aimantée **330,00 1**

INNOVATION

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

L'affûtage & les planches

AFFÛTAGE MANUEL



Taillage fin

À partir de **7,15^{HT}**
096702

Fusil apprenti

PRIX ACCORD FABRICANT

Aigiseur REDSTEEL avec socle inox 098071 **66,55 1**

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

66,55^{HT}
098071



- Fusil à aiguiser professionnel
- 1 098014 Mèche ovale aimantée bi-matière - Lg 30 cm **35,90 1**
 - 2 630048 Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm **24,95 1**
 - 3 630049 Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm **13,75 1**
 - 4 096702 Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm **7,15 1**
 - 5 098001 Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm **30,35 1**
 - 6 098008 Mèche ronde diamant - Lg 23 cm **16,90 1**

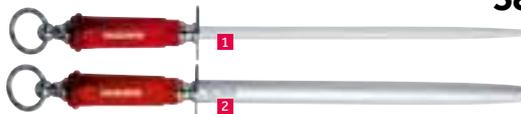


DICK
Traditionnel de Paris

TOP QUALITÉ

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

À partir de **58,00^{HT}**
096786



- Fusil à aiguiser professionnel
- 1 096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm **58,00 1**
 - 2 096787 Taille saphir - Mèche ovale - Lg 30 cm **69,00 1**

890,00^{HT}
096760

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE

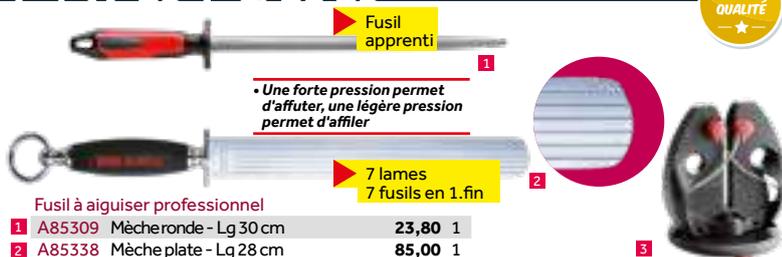


Affûteuse électrique 230 V - 33 x 23 x 16 cm 096760 **890,00 1**

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

Nouveau

TOP QUALITÉ



Fusil apprenti

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

7 lames 7 fusils en 1 fin

- Fusil à aiguiser professionnel
- 1 A85309 Mècheronde - Lg 30 cm **23,80 1**
 - 2 A85338 Mèche plate - Lg 28 cm **85,00 1**

- Aigiseur à poser 220x190x175 mm
- 3 A86315 **59,00 1**

Manche ergonomique.

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

565,00^{HT}
000802



Affûteuse à bande 2800 tr/min 230 V mono 270 W 28x33x40 mm 000802 **565,00 1**

579,00^{HT}
098138



Meule à eau 098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm **579,00 1**

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

1300,00^{HT}
949465



INOX

Affûteuse à bande humide 949465 35,7x38,2x31,5 cm **1300,00 1**

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

PEHD 500



19,00^{HT}
085300

Couleur violette pour les aliments sans gluten

À partir de **9,40^{HT}**
085314

ÉPAISSEUR 2 CM!



- Planche polyéthylène ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm
- 085300 Blanche **19,00 1**
 - 085302 Bleue **19,00 1**
 - 085303 Verte **19,00 1**
 - 085304 Jaune **19,00 1**
 - 085305 Rouge **19,00 1**
 - 085306 Marron **19,00 1**
 - 085307 Noire **19,00 1**

- Planche Blanche avec rigole
- 085301 53x32,5x2 cm **19,90 1**
 - 085320 40x30x2 cm **12,50 1**

- Planche 45x30x1,25 cm
- 085314 Blanche **9,40 1**
 - 085315 Bleue **9,40 1**
 - 085316 Verte **9,40 1**
 - 085317 Jaune **9,40 1**
 - 085318 Rouge **9,40 1**
 - 085319 Marron **9,40 1**

- Planche 60x40x2 cm
- 085308 Blanche **24,90 1**
 - 085309 Verte **24,90 1**
 - 085310 Bleue **24,90 1**
 - 085311 Jaune **24,90 1**
 - 085312 Rouge **24,90 1**
 - 085313 Violette **24,90 1**

14,90^{HT}
085321



Planche à rigole 085321 40x28x2,5 cm **14,90 1**
Non compatible lave-vaisselle.

39,45^{HT}
950106



Range planches inox triangulaire 984010 **22,00 1**
Peut aussi servir à ranger des couvercles.

INOX 18/10

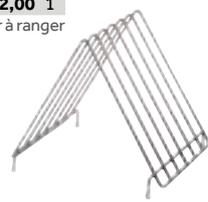


Planche à découper 950106 40x30x0,3 mm **39,45 1**
Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



Les couteaux spécifiques

COUTEAUX À JAMBON



16,30^{HT}
096629

34,50^{HT}
096659

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



1 Couteau à jambon

096629 36 cm **16,30 1**
Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.



2 Couteau à jambon alvéolé

Manche POM
096659 234 g - 25 cm **34,50 1**
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.



SCIES



43,90^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **43,90 1**
097998 lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm **9,70 1**



52,25^{HT}
097947

Scie américaine

097947 45 cm **52,25 1**
097949 50 cm **52,15 1**
097948 lame de rechange scie 45 cm **4,05 1**
097960 lame de rechange scie 50 cm **4,05 1**



43,90^{HT}
096762

Scie de boucher
096762 35 cm ● **43,90 1**



78,90^{HT}
096761

Scie boucherie américaine
096761 50 cm ● **78,90 1**



FEUILLES DE BOUCHER



65,00^{HT}
096287

Feuille de boucher inox
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **65,00 1**



81,30^{HT}
098022

Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré
098022 750 g - 24 cm **81,30 1**
098023 870 g - 26 cm **90,60 1**



COUPERET



25,80^{HT}
096495

Couperet inox
096495 520 g - 18 cm **25,80 1**
Pleine soie. 3 Rivets acier inox.

Lame ép. 4 mm



COUTEAUX À FROMAGE



38,60^{HT}
096316

Couteau à fromage
096316 2 mains - 29 cm **38,60 1**



À partir de
29,00^{HT}
098066



Couteau à fromage
1 098066 1 main - 25 cm **29,00 1**
2 098067 2 mains - 33 cm **55,10 1**
2 098068 2 mains - 50 cm **78,20 1**



COUTEAUX DE BOUCHERIE

À partir de
9,50^{HT}
096773

Qualité maximale pour travailler sans effort. Lame brillante et stable, géométrie découpée au laser. Repose-pouce particulièrement large. Manche anti-dérapant. Sécurité avec protection étendue des doigts.

ALLIAGE D'ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ



DICK

Traditionnaire des Profis



- | | | | | | |
|---|----------------|---------|---|----------------|---------|
| 1 Ergo Grip, couteaux de boucher | 096766 30 cm ● | 24,80 1 | 6 Ergo Grip, couteaux à saigner | 096770 15 cm ● | 12,50 1 |
| | 096767 30 cm ● | 24,80 1 | 7 Ergo Grip, lame étroit, couteaux da éssoser | 096780 15 cm ● | 10,60 1 |
| | 096768 30 cm ● | 24,80 1 | | 096781 15 cm ● | 10,60 1 |
| 2 Ergo Grip, couteaux de boucher | 096763 26 cm ● | 21,20 1 | | 096782 15 cm ● | 10,60 1 |
| | 096764 26 cm ● | 21,20 1 | 8 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096774 15 cm ● | 10,60 1 |
| | 096765 26 cm ● | 21,20 1 | | 096775 15 cm ● | 10,60 1 |
| 3 Ergo Grip, couteaux à dénervier | 096771 21 cm ● | 15,20 1 | | 096776 15 cm ● | 10,60 1 |
| | 096772 21 cm ● | 15,20 1 | 9 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096773 13 cm ● | 9,50 1 |
| 4 Ergo Grip, couteaux désosseur | 096783 21 cm ● | 16,00 1 | 10 Ergo Grip, lame étroit, couteaux à désosser | 096777 13 cm ● | 9,50 1 |
| | 096784 21 cm ● | 16,00 1 | | 096778 13 cm ● | 9,50 1 |
| 5 Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée | 096785 21 cm ● | 19,30 1 | | 096779 13 cm ● | 9,50 1 |
| | | | 11 Ergo Grip, couteaux à saigner | 096769 13 cm ● | 11,40 1 |



Couteaux Fischer

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| 1 Couteau de boucher alvéolé | 098056 30 cm ● | 26,95 6 |
| 2 Couteaux de boucher | | |
| 23 cm | 098042 098047 098052 | 15,20 1 |
| 25 cm | 098043 098048 098053 | 18,10 1 |
| 28 cm | 098044 098049 098054 | 20,35 1 |
| 30 cm | 098045 098050 098055 | 22,90 1 |
| 35 cm | | 27,45 1 |
| 3 Couteaux à saigner | | |
| 11 cm | 098024 098027 098030 | 10,00 1 |
| 14 cm | 098025 098028 098031 | 11,40 1 |
| 17 cm | 098026 098029 098032 | 11,80 1 |
| 4 Couteaux à dénervier | | |
| 20 cm | 098033 098034 098035 | 13,70 1 |
| 5 Couteaux désosseur - Lame dos droit | | |
| 14 cm | 098036 098037 098038 | 11,40 1 |
| 6 Couteaux désosseur - Lame courbée | | |
| 13 cm | 098039 098040 098041 | 10,30 1 |

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



• Bon maintien
• Manche surmoulé

À partir de
10,00^{HT}
098027



COLOUR PROF - ARCOS

• Manche caoutchouc antidérapant
• Bonne ergonomie



Colour Prof

- | | |
|--|---------|
| 1 096622 Couteau de boucher 30 cm | 18,60 1 |
| 2 096621 Couteau de boucher 25 cm | 14,60 1 |
| 3 096620 Couteau de boucher 20 cm | 12,90 1 |
| 4 096628 Couteau de cuisine 30 cm | 16,60 1 |
| 5 096627 Couteau de cuisine 25 cm | 14,60 1 |
| 6 096625 Couteau de cuisine 20 cm | 12,90 1 |
| 7 096630 Couteau à génoise 25 cm | 15,55 1 |
| 8 096631 Filet de sole 20 cm | 12,30 1 |
| 9 096650 Filet de sole 17 cm | 10,90 1 |
| 10 096607 Couteau santoku 18 cm | 16,90 1 |
| 11 096623 Couteau à saigner 16 cm | 10,20 1 |
| 12 096651 Couteau à saigner 15 cm | 10,00 1 |
| 13 096626 Désosseur 15 cm | 9,90 1 |
| 14 096624 Désosseur 14 cm - lame usée | 9,90 1 |
| 15 096609 Couteau office - 8 cm | 6,00 1 |

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

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



À partir de
6,00^{HT}
096609

Les ustensiles

SPÉCIAL POUR LE MAGASIN



40,80^{HT}
098062

PRIX ACCORD FABRICANT



Presse à steak avec pelette
steaks environ 150 g
098063 Ronde - ø 10 cm 46,90 1
098062 Ovale 40,80 1

À partir de
109,00^{HT}
098088

Presse steak
098088 Rond 109,00 1
096450 Ovale 114,00 1



Aplatisseur à viande inox
097984 1 kg - ø 8,5 cm 22,35 1
098087 1,95 kg - ø 11 cm 48,20 1

À partir de
22,35^{HT}
097984



Papier à steak
-> voir page 4



À partir de
5,25^{HT}
097980

11,15^{HT}
098060

Allonge tournante
longueur 240 mm
ø 10 mm
098060 11,15 1
Poids maxi 120 kg.



79,35^{HT}
098064

Esse de boucher inox - Lot de 10

1	097980	8 cm - ø 4 mm	5,25	10
2	098057	10 cm - ø 4 mm	5,60	10
3	097982	12 cm - ø 5 mm	7,45	10
4	098058	14 cm - ø 5 mm	8,50	10
5	097983	16 cm - ø 6 mm	9,50	10
6	098059	18 cm - ø 6 mm	10,95	10

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

RAPES



8,95^{HT}
280649

6,05^{HT}
280680



Râpe fine
6,5x33 cm
280649 8,95 1
Surface de coupe
65x135 mm.

Râpe 4 faces
280680 Ht 23 cm 6,05 1

Porte bobinot laqué blanc

098064	Comptoir - 35 cm	79,35	1
098065	Mural - 35 cm	79,35	1
098093	Comptoir - 50 cm	84,25	1

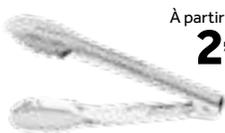
Bobinots papier
-> voir page 4



Bobines ficelles
-> voir page 5



1	Penderie murale inox			
	097059	8 crochets	24,00	1
	910384	12 crochets	26,50	1
2	Barre aimantée ABS			
	091724	38x5x1,2 cm	8,30	1
	091730	50x5x1,2 cm	12,90	1
		Fixation par vis et chevilles.		
3	Barre aimantée inox			
	091726	50 cm	32,05	1



À partir de
2,70^{HT}
041653

Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm 2,70 1
041654 Inox - 40 cm 4,10 1



22,65^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - Lot de 5
630002 22,65 1
Prix à l'unité



34,90^{HT}
910385

Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm
910385 34,90 1



50,00^{HT}
912082

Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm 50,00 1

ESSOREUSES & PASSOIRES

À partir de
120,00^{HT}
070302



Essoreuse grand volume !
antibactérien
incorporé

10 L

20 L

Essoreuse manuelle			
070302	10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm	120,00	1
070300	20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm	142,00	1

Base antidérapante. Plastique alimentaire



69,00^{HT}
097950

Dériveur bobine ficelle
097950 69,00 1
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

26,65^{HT}
097953



Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 26,65 1



21,00^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 21,00 1



À partir de
0,74^{HT}
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,25	1
3	912119	Éminceur à légumes	9,80	1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,60	6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,25	6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,15	6
7	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74	1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,10	1
9	912235	Épluche tomates	7,65	1
10	912236	Épluche tomates castor	7,85	1

À partir de
6,75^{HT}
095300



▶ **Lame pivotante**

095300	Éplucheur	6,75	1
095297	Couteau à julienne	8,70	1

Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm

• Évite l'oxydation de la salade !



11	280616	Rasoir à truffes	34,50	1
12	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,50	1
13	912240	Vide avocat	8,05	1

13,30^{HT}
085037



10,15^{HT}
085035



Coupe-œufs

1	085055	Rondelles/ quartiers	12,95	1
2	085037	6 sections - inox	13,30	1
3	085035	Rondelles - inox	10,15	1

12,95^{HT}
085055



ABS

▶ **2 fonctions**



169,00^{HT}
083950

159,00^{HT}
083946

Coupe-tomates inox 6 quartiers
38,5x32,5x5,8 cm
083946

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



Mini coupe-tomates inox

10 tranches épaisseur 5,5 mm

083950 30x14x18 cm **169,00** 1

083952 Jeu de 8 lames **34,25** 1

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



24,90^{HT}
911298

Mandoline multi-râpes et presse-fruits

Plastique ABS - 34,5x14,5 cm

911298 **24,90** 1



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



177,00^{HT}
089410

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

Coupe-tomates inox rondelles

12 tranches épaisseur 5,5 mm

089410 43,2x20,2x21 cm **177,00** 1

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



34,90^{HT}
911295



Mandoline japonaise - 32x9 cm

Épaisseur coupe 65 mm

911295 **34,90** 1

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

▶ **Mallette Offerte**



83,00^{HT}
911304

Mandoline japonaise

911304 Épaisseur coupe 95 mm **83,00** 1

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

▶ **La seule à faire des cubes**



115,40^{HT}
082319

Mandoline ultra

Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm **115,40** 1

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



102,00^{HT}
280109

▶ **Demandez l'original !**

Mandoline du chef

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109 **102,00** 1

Livrée 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).

2,30^{HT}
096850

Jusqu'à 250°C



Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 **2,30** 1
Nylon noir.

6,10^{HT}
905460



Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 **6,10** 1
Matériau composite.

12,50^{HT}
096108



Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 **12,50** 1

5,60^{HT}
912016



Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec
de côté - Lg 28 cm
912016 **5,60** 1



STOP GLISS®

IDÉAL POUR LES VITRINES



À partir de **9,30^{HT}**
095276

Stop gliss®

- 1 095298 Cuillère perforée 28 cm **11,40** 1
- 2 095294 Cuillère pleine 28 cm **12,60** 1
- 3 095276 Fourchette 2 dents 27 cm **9,30** 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.

Véritable MONOBLOC

À partir de **3,65^{HT}**
912000



- Louche monobloc inox
- 912000 5 cl - ø 6 x 28 cm **3,65** 1
 - 912002 13 cl - ø 8 x 28 cm **5,05** 1
 - 912004 25 cl - ø 10 x 32 cm **6,40** 1
 - 912006 45 cl - ø 12 x 35 cm **8,05** 1
 - 912008 67 cl - ø 14 x 43 cm **10,90** 1
 - 912010 1 L - ø 16 x 43 cm **14,60** 1
 - 912012 1,46 L ø 18 x 43 cm **19,20** 1
 - 912013 2,06 L ø 20 x 51,5 cm **26,00** 1

À partir de **8,75^{HT}**
089804



- Araignée toile inox
- 089804 ø 12 cm **8,75** 1
 - 089805 ø 14 cm **10,90** 1
 - 089806 ø 16 cm **11,15** 1
 - 089814 ø 18 cm **13,50** 1
 - 089810 ø 20 cm **14,50** 1
 - 089811 ø 22 cm **16,90** 1
 - 089812 ø 24 cm **19,50** 1
 - 089813 ø 26 cm **23,25** 1

À partir de **4,40^{HT}**
912018



- Écumoire monobloc
- 912018 ø 8 cm **4,40** 1
 - 912020 ø 10 cm **5,20** 1
 - 912022 ø 12 cm **6,90** 1
 - 912024 ø 14 cm **9,80** 1
 - 912026 ø 16 cm **11,20** 1
 - 912028 ø 18 cm **14,00** 1
 - 912030 ø 20 cm **19,00** 1



Lyre inox

- 089310 Lyre pour fil amovible 17 cm **8,25** 1
- 089312 Lyre pour fil amovible 21 cm **10,40** 1
- 089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 **4,95** 1
- 089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 **5,55** 1

À partir de **4,95^{HT}**
089311

À partir de **9,85^{HT}**
098089

Fils à fromage

- 098089 Paquet de 10 fils 45 cm **9,85** 1
- 098090 Paquet de 10 fils 85 cm **10,70** 1
- 098091 Paquet de 10 fils 100 cm **10,70** 1



9,95^{HT}
041710



7,96^{HT}
096613

Ciseaux

- 1 041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm **9,95** 1
- 2 096613 Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm **7,96** 1

1,65^{HT}
983919



28,85^{HT}
912110

13,35^{HT}
156092



Ouvre boîte

- 1 983919 Nickelé 16 cm **1,65** 1
- 2 912110 Titan 9x6x8,5 cm **28,85** 1
- 3 156092 Papillon 10x2,5x2 cm **13,35** 1

À partir de **3,15^{HT}**
096990

Manche surmoulé polypropylène noir, patule inox.

- 1 Spatule étroite plate
096990 Lg 13 cm **3,15** 1
- 096991 Lg 20 cm **3,65** 1
- 096992 Lg 25 cm **3,95** 1
- 096993 Lg 30 cm **4,20** 1
- 096994 Lg 35 cm **4,50** 1

- 2 Spatule étroite coudée
096995 Lg 20 cm **5,75** 1
- 096996 Lg 25 cm **6,05** 1
- 096997 Lg 30 cm **4,55** 1

- 3 Spatulette pâtisserie
Longueur 10x1,8 cm **4,15** 1



8,15^{HT}
914499

Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 **8,15** 1



À partir de **4,45^{HT}**
097121

- Spatule large coudée
- 1 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **4,60** 1
 - 2 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **4,45** 1
 - 3 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **4,05** 1
- Manche surmoulé polypropylène noir.

5,45^{HT}
630404



Pince à désarêter - Inox
630404 13,5x2 cm **5,45** 1

3,15^{HT}
097122

Spatule triangulaire
Biseauté
097122 10x11,5 cm **3,15** 1

6,40^{HT}
095285

Pelle souple
17x8 cm
095285 **6,40** 1

SPATULES CUISSON & FOUETS

À partir de
48,00^{HT}
097040

TOP
QUALITÉ
★

INOX
18/10

51,00^{HT}
097066

À partir de
1,90^{HT}
986358

Jusqu'à 180°C

TOP
QUALITÉ
★

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass

986358	25 cm	1,90	1
086359	30 cm	2,50	1
986360	35 cm	2,70	1
086361	40 cm	4,10	1
986362	50 cm	6,45	1

À partir de
3,95^{HT}
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

113488	25 cm	3,95	1
113487	35 cm	6,20	1

À partir de
3,10^{HT}
097057

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

097057	25 cm	3,10	1
097058	36 cm	5,05	1

Les grands outils

1 097066 Spatule polyéthylène 74 cm **51,00** 1

2 097040 Spatule géante inox 120 cm **48,00** 1

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

À partir de
4,60^{HT}
912032

1 Fouet inox

912032	Lg 25 cm	4,60	1
912034	Lg 30 cm	5,15	1
912036	Lg 35 cm	6,55	1
912200	Lg 40 cm	7,60	1

2 Fouet Fibreglass

912205	Lg 25 cm	5,90	1
912204	Lg 30 cm	7,45	1
912203	Lg 35 cm	8,15	1
912202	Lg 40 cm	9,05	1

3 Fouet Gôma

082249	Lg 20 cm	9,20	1
082250	Lg 25 cm	11,80	1
082251	Lg 30 cm	13,80	1
082252	Lg 35 cm	14,10	1
082253	Lg 40 cm	15,45	1
082254	Lg 45 cm	18,10	1
082255	Lg 50 cm	19,40	1

Solide et ergonomique.

BASSINES

À partir de
21,40^{HT}
911122

INOX
18/10

À partir de
3,50^{HT}
911596

Bol conique
911596 ø 20 cm - 1 L **3,50** 1
911597 ø 24 cm - 2 L **6,40** 1
911598 ø 30 cm - 3 L **7,60** 1
911599 ø 34 cm - 5 L **11,10** 1

Bassine cul de poule inox

911122	ø 22 cm - 2,7 L	21,40	1
911124	ø 26 cm - 4 L	26,25	1
911126	ø 32 cm - 9,5 L	27,40	1
911128	ø 36 cm - 12 L	40,50	1

INOX
18/10

71,75^{HT}
082329

Rebords courbés!

À partir de
10,00^{HT}
911118

Bassine conique à fond plat inox

911118	ø 20 cm - 2,12 L	10,00	1
911120	ø 24 cm - 3,5 L	11,10	1
911119	ø 28 cm - 5,25 L	14,65	1
911123	ø 32 cm - 7,65 L	17,05	1

Bassine conique à anses

082329	ø 50 cm	71,75	1
--------	---------	-------	---

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **52,70** 1

CHINOIS

25,90^{HT}
098122

Chinois toile-métallique

098122	Rond ø 20 cm	25,90	1
912091	Ovale 20x22 cm	28,60	1

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

28,60^{HT}
912091

À partir de
13,85^{HT}
912092

INOX
18/10

Chinois tout inox

912092	ø 18 cm	13,85	1
912097	ø 22 cm	15,10	1
912095	ø 24 cm	16,25	1

ENTONNOIRS À PISTON

Étanche!

76,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L
ø 19 x Ht 18 cm
Complet avec support
086209 **76,00** 1

76,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm
086221 **76,00** 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. Entonneurs livrés avec support.

À partir de
114,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm avec 2 douilles
631006 **114,00** 1
Buse ø 15 mm.

Range douille
incorporé

38,21^{HT}
086230

Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm
Inox et plastique
086230 **38,21** 1

TOP
QUALITÉ
★

POCHE PATISSIÈRE

11,40^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite

150980	30x54 cm	11,40	1
--------	----------	-------	---

Boîte distributrice de 100 poches.

Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

Utilisation chaude

LA PRÉPARATION

Les moules de cuisson



Tartelette cannelée

911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,05	1

À partir de **1,60^{HT}**
911014

GOBEL



4,25^{HT}
911033

Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	4,25	1
911654	ø 20 x 4 cm	9,25	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	11,50	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	12,20	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	13,90	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	15,95	1



Tourtière cannelée

911018	Fond fixe ø 24 cm	6,10	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	7,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	8,85	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	10,55	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,45	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	17,20	1

Hauteur 2,5 cm.

À partir de **6,10^{HT}**
911018

GOBEL



À partir de **13,10^{HT}**
911456

Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	13,10	1
911458	ø 34x1,3 cm	15,40	1

GOBEL



À partir de **72,55^{HT}**
630170

de Buyer

Moule à pâte croûte pliable

630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	72,55	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	84,70	1

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



11,70^{HT}
911432

Moule à cake
28x10x7,5 cm

911432	11,70	1
--------	-------	---



10,40^{HT}
911017

Moule à tarte
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	10,40	1
--------	-----------------------------	-------	---



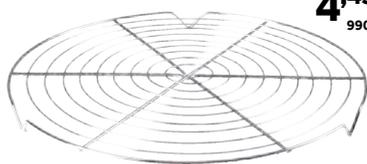
19,80^{HT}
910405

Moule à cake anti-adhérent
33x105x8 cm

910405	19,80	1
--------	-------	---

Bords pliés sur fil.

GOBEL



4,45^{HT}
990215

Grille pâtisseries

990215	ø 32 cm	4,45	1
--------	---------	------	---

En acier chromé.



Polyamide

Inox

À partir de **15,00^{HT}**
911659

Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	18,45	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	22,55	1

GRILLES & PLAQUES

À partir de
15,35^{HT}
086198



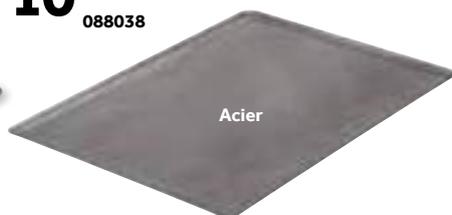
Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1 Pleine Bords pincés **15,35 1**

086216 600x400 mm - Pleine Bords pincés **17,70 1**

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

À partir de
10,80^{HT}
088038



Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm
082588 **9,20 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 **10,80 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.

13,50^{HT}
088036



Plaque tôle de forte épaisseur aluminium

600x400 mm - Perforée - Bords pincés
088036 **13,50 1**

À partir de
19,32^{HT}
086231



Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **19,32 1**

086212 600x400 mm **26,11 1**



À partir de
11,50^{HT}
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

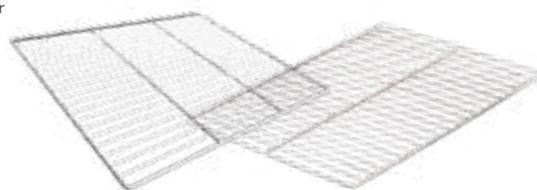
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés **15,00 1**

086671 600x400 mm - Bords pincés **19,00 1**

086680 400x300 mm - Plaque pâtisserie alu revêtu **11,50 1**

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

À partir de
6,30^{HT}
086202



Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm
086202 530x325 mm - GN 1/1 **6,30 10**

Grilles renforcées inox

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

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm **11,50 10**

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **8,60 10**

632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm - 600x800 mm **18,30 10**

LA CUISSON

À partir de
26,00^{HT}
511318



Tous feux

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318 ø 20 x 4 cm sans anse **26,00 1**

511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**

511320 ø 28 x 5 cm sans anse **43,90 1**

511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **51,00 1**

511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **63,30 1**

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



À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux



À partir de
55,35^{HT}
585092

Tous feux

1 Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L **24,00 1**

585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L **29,50 1**

585060 ø 28 x 13 cm - 8 L **37,95 1**

585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L **56,00 1**

585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L **77,50 1**

585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L **82,00 1**

585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L **110,00 1**

Vendu sans couvercle.

2 Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L **55,35 1**

585096 ø 32 x 32 cm - 26 L **70,50 1**

585098 ø 36 x 36 cm - 37 L **99,95 1**

585100 ø 40 x 40 cm - 50 L **111,75 1**

585101 ø 45 x 45 cm - 69 L **155,60 1**

Vendu sans couvercle.

À partir de
7,50^{HT}
597094



Couvercle inox

597094 ø 24 cm **7,50 1**

597087 ø 28 cm **9,80 1**

597092 ø 32 cm **11,99 1**

597088 ø 36 cm **14,45 1**

597089 ø 40 cm **16,05 1**

597090 ø 45 cm **20,20 1**

Les balances

BALANCES*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.



46,90^{HT}
949354

▶ Plateau : 125x132 mm

Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354 5,2 kg/1 g **46,90 1**

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



À partir de
74,00^{HT}
980761

Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761 3 kg / 0,1 g **74,00 1**

980763 6 kg / 0,2 g **80,00 1**

980764 15 kg / 2 g **90,00 1**

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



À partir de
229,00^{HT}

▶ Plateau : 190x242 mm

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



À partir de
280,00^{HT}
949326

Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g **229,00 1**

949325 15 kg - Précision 2 g **229,00 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.

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g **280,00 1**

975149 15 kg - Précision 2 g **280,00 1**



À partir de
379,00^{HT}
949310

Balance Defender 3000

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

30 kg - précision 5 g
949310 305x489x542 mm **379,00 1**
Plateau 355x305 mm

60 kg - précision 10 g
949311 420x686x896 mm **429,00 1**
Plateau 550x420 mm

Cordon d'alimentation direct.

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

PRIX
EXCEPTIONNEL

179,00^{HT}
980745

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

▶ Plateau : 390x290 mm

Balance de réception

mono capteur*

60 kg / Précision 20 g - 390x290x640 mm

980745 **179,00 1**

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

100% INOX

- LCD rétro-éclairé
- Lavable au jet
- Fonctionne sur batterie ou secteur
- Plateau amovible

Balance Defender 3000 Inox

Indicateur en Inox Aisi 304

Colonne 330 ou 680 mm

Temps de stabilisation 1 seconde.

Température de fonctionnement :

-10 °C à +40 °C

30 kg - précision 5 g
949355 305x645,5x130 mm **745,00 1**
Plateau 355x305 mm

60 kg - précision 10 g
949356 420x842,5x132,9 mm **990,00 1**
Plateau 550x420 mm

**ÉTANCHE - IP66
LAVABLE AU JET**

À partir de
745,00^{HT}
949355



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

THERMOMÈTRES POUR FOUR



14,80^{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 **14,80 1**
Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable. Dos aimanté.
Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

Les thermomètres et ouvre-boîtes



THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

44,00^{HT}
909990



1

Étanche



ÉTALONNAGE EN 13485

32,50^{HT}
910011



2

Sonde repliable

46,00^{HT}
909991



3

Étanche

19,60^{HT}
909970



4

1 Checktemp étanche
Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50 à +150°C
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible
909990 66x50x25 mm **44,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

2 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable
103 x ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50,0 à 300°C - Précision : ± 0,4°C (-50,0 à -30,0°C) ; ± 0,2°C (-30,0 à 170,0°C) ; ± 0,4°C (-170,0 à 199,9°C) ; ± 1,0°C ± 1 digit (200,0 à 300,0°C) 165x45x24 mm
910011 **32,50 1**

Livré avec piles.

3 Checktemp 1 étanche
Sonde 160 mm - Câble 1 m - Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - 165x45x24 mm
909991 **46,00 1**

Livré avec piles.

4 Thermomètre Digital sonde perçante
Étendue de -40 à +300°C - Résolution 0,1° Précision ± 1°C (-20 à +150°C) sinon ± 2°C Sonde inox perçante - Longueur 125 mm ø 3,6 mm - câble 150 cm
909970 **19,60 1**

THERMOMÈTRES INFRAROUGES

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

39,00^{HT}
911306



Thermomètre infrarouge
153x101x43 mm - Étendue de -50 à 550°C
Précision ± 1,5°C

911306 **39,00 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 saccho de protection.

PRIX LE PLUS BAS

THERMOMÈTRES D'IMMERSION

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

910040 **129,00 1**

129,00^{HT}
910040



THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1,65^{HT}
084012

1 Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C
084012 150x20 mm **1,65 1**

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

2 Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C

909966 **6,90 1**
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur

Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C - Résolution 0,1°
909960 Double sonde **27,00 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.

27,00^{HT}
909960



72,80^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu

Étendue de -50 à 90°C
Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors
910010 93x39x31 mm **72,80 1**

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

OUVRE-BOÎTES INOX

À partir de
109,00^{HT}
083949



LT

28,85^{HT}
912110

Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm
912110 **28,85 1**

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

Tête inox - NF Tête compo- site Tête nickelé

À visser **063918 299,00 083942 130,00 083949 109,00 1**

Serre joint **063919 325,00 083944 141,00 083955 115,40 1**

Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite

Lame, molette, bague, outil démontage **914900 42,50 914899 41,90 1**

• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

1390,00^{HT}
962115



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



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
962115 250x450x750 mm **1390,00 1**

083957 Kit de rechange **57,80 1**



639,00^{HT}
950100

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

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **639,00 1**

Les bacs gastronormes

Nouveau

À partir de
2,35^{HT}
A65939

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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	- -	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00			1
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00	A65933 12,00	A65942 32,00	1
GN 1/1 perforé 530x325 mm		A65912 15,00	A65914 17,00		A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00			1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	- -	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00	A65934 10,10		1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	- -	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00	A65935 6,60	A65943 23,90	1
GN 2/4 plein 162x530 mm	- -	- -	- -	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50				1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	- -	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00	A65936 5,20	A65944 19,50	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00	A65937 4,40	A65945 17,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00	A65938 3,00	A65946 15,00	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	A65939 2,35		1

À partir de
3,80^{HT}
A65896

INOX 18/10



Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone



Bac gastronorme plein inox 18/0 - ép.7/10ème

À partir de
2,55^{HT}
988107

À partir de
1,65^{HT}
988108

Nouveau

À partir de
4,00^{HT}
A65902

INOX 18/10

Double fond perforé
Inox 18/10
A65899 GN1/1 14,00 1
A65900 GN1/2 8,50 1
A65901 GN1/3 6,20 1
A65902 GN1/6 4,00 1

(a)



	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 20,80	- -	- -	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	- -	- -	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,50	988077 14,00	988209 18,90	988075 22,00	988207 9,40	000612 39,00	988230 19,80	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	- -	988220 10,90	- -	988083 13,00	988206 16,00	- -	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 6,50	988087 9,40	988204 13,00	988085 14,90	988089 5,15	000614 28,00	988232 13,50	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,90	988091 12,00	988095 3,90	000615 24,00	988233 9,90	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 4,40	988098 6,30	988097 8,95	988096 10,00	988100 3,25	000616 22,50	988234 8,30	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 3,75	988103 5,00	988102 6,70	- -	988105 2,00	- -	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,55	988106 4,25	- -	- -	988108 1,65	- -	- -	1

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



LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

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

Rieber

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	
GN 1/1 532x325 mm	083450 34,90	083451 34,00	083452 34,50	083524 102,00	1
GN 1/2 325x265 mm	083453 25,50	083420 24,00	083454 22,50	083526 65,00	1
GN 1/3 325x176 mm	084142 20,90	083456 21,00	084318 19,50	083528 54,50	1
GN 1/6 176x162 mm	- -	083446 21,00	083458 15,00	083457 47,50	1

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

À partir de
21,00^{HT}
083446



Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

BACS POLYPROPYLÈNE

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



À partir de
1,90^{HT}
000687

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



Bac plein Camview®

CAMBRO
TRAITEUR PRO - RESTAURANT

Bac plein polypropylène

CAMBRO
TRAITEUR PRO - RESTAURANT

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir		Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique	
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,20	000657 13,95	000656 17,90	000655 22,20	000682 9,90	-	- 1	GN 1/1 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 8,85	000636 11,20	000650 5,10 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,50	000662 8,25	000661 10,50	000664 12,50	000683 4,85	000666 3,85	1	GN 1/2 325x265 mm	000632 3,50	000642 4,30	000643 4,90	000637 5,90	000651 2,95 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 4,90	000668 6,25	000667 7,90	-	000684 3,40	000671 3,10	1	GN 1/3 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,40	000645 4,40	000638 5,20	000652 2,25 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,65	000673 5,15	000672 6,50	-	000685 3,00	-	1	GN 1/4 265x162 mm	000634 2,50	000646 3,05	000647 3,90	-	000653 1,75 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,40	-	000686 2,50	-	1	GN 1/6 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,90	-	000654 1,15 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,65	000680 2,90	-	-	000687 1,90	-	1						

Bac gradué sans BPA, transparent et résistant aux chocs. Résiste aux températures de -40 à +71°C. Surface granitée résistante aux éraflures. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

Solution économique pour stockage. Polypropylène translucide, grande résistance aux produits chimiques. Résiste aux températures de -40 à +70°C. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

ACCESSOIRES

Pour le rangement
de 6 couvercles !

À partir de
4,00^{HT}
084372

22,30^{HT}
089801



Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 22,30 1

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 4,00 1
084374 Longueur 530 mm 6,00 1

Pince bac gastro

Inox
033162 8,05 1

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

8,05^{HT}
033162

BACS MÉLAMINE

À partir de
10,55^{HT}
889933

29,15^{HT}
889934



Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm Blanc	Ht 65 mm Noir	
GN 1/1 532x325 mm	889931 27,90	889934 29,15	1
GN 1/2 325x265 mm	889932 14,95	889935 16,80	1
GN 1/3 325x176 mm	889933 10,55	889936 11,40	1

IDÉAL POUR VITRINES

ÉTIQUETAGE

16,00^{HT}
906095



Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm 16,00 1

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet

50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

93,00^{HT}
906225



Étiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm 93,00 1

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm 1,95 10

Recharge encre

906227 5 cartouches 13,55 1



LabelFresh
FOOD CONTROL FACILITE



34,90^{HT}
906200



Distributeur étiquette
LabelFresh express

906200 70x45 mm 34,90 1

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

9,15^{HT}
906209



Étiquette LabelFresh
Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 9,15 1

Boîte de 500 étiquettes

Étiquette DLC 300
LabelFresh labels pro
70x45 mm
906218 8,80 1



15,35^{HT}
906210

Étiquette LabelFresh
hydrosoluble 7 jours
70x45 mm
906210 15,35 1
Boîte de 250 étiquettes



8,80^{HT}
906218

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.

Les boîtes hermétiques



-20 / +120 °C

À partir de
11,20^{HT}
945000

**AVEC LA CARTYBOX
DITES 3 FOIS OUI !**

Eco-responsable

Réutilisable

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

100% Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle

Carton

E14005	45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	8,90	25
945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20	25
E14006	110 cl - 14,2x18,5x5,7 cm	14,90	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10

Prix au carton.
Version opaque.

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

BOÎTES HERMÉTIQUES

À partir de
4,10^{HT}
631416

Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 19,50	631448 19,90	631450 22,90	631452 23,90 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 12,90	631442 15,20	631444 17,90	631446 19,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 7,60	631436 10,50	631438 11,90	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 6,10	631430 7,10	631432 7,80	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 5,35	631424 6,10	631426 6,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,10	631418 4,80	631420 5,10	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	-	-	631412 21,90	631414 23,50

araven

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



100% ÉTANCHE !



Bac carré à couvercle PP transparent avec poignées

633100	2 L - 390x210x235 mm	7,20	1
633101	4 L - 390x210x350 mm	9,90	1
633102	6 L - 480x250x375 mm	13,90	1
633103	8 L - 480x250x415 mm	15,50	1
633104	12 L - 580x325x415 mm	22,90	1
633105	18 L - 580x325x535 mm	27,90	1
633106	22 L - 580x325x615 mm	33,80	1

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Réglette 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
3,60^{HT}
631406

araven

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	4,10	1
631406	GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,60	1
631408	GN 1/1 - 470x265x20 mm	6,60	1

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



BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de
5,20^{HT}
631353

Boîte hermétique

631353	Carrée 157x157x82 mm - 1,2 L	5,20	1
631350	Rectangulaire 253x182x85 mm - 2,5 L	8,50	1
631351	Rectangulaire 300x230x180 mm - 9 L	16,10	1
631352	Rectangulaire 305x230x120 mm - 5,3 L	14,50	1

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

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente

4,10^{HT}
631410



Marqueur Horeca

631410 Noir **4,10** 1

Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.

LE STOCKAGE

Les caisses & bacs

13,90^{HT}
981087



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm

Gilac



981087 15 L **13,90 1**
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.



24,75^{HT}
981190

Caisse agricole ajourée
Bordeaux

Gilac



981190 45 L **24,75 1**
550x360x290 mm
Certification contact alimentaire.

-40 à +90°C

À partir de
16,70^{HT}
981070

Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 25 L - Ht 135 mm **16,70 1**

981072 40 L - Ht 200 mm **21,05 1**

981073 60 L - Ht 300 mm **26,00 1**

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981183 37 L - Ht 197 mm **18,80 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

**Très résistante
en utilisation
intensive**



À partir de
36,00^{HT}
981060

**AUTRES COULEURS
NOUS CONSULTER**

23,85^{HT}
981030



Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge

981060 35 L - 600x400x230 mm **36,00 1**

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



Gilac

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm

981030 **23,85 1**

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Caisse pleine

150312 64 L - 60x40x32 cm **22,40 1**

150310 20 L - 40x30x22 cm **9,90 1**

150311 45 L - 60x40x22 cm **18,15 1**

Caisse ajourée

150313 22 L - 60x40x12 cm **12,25 1**

150314 64 L - 60x40x32 cm **22,50 1**

Couvercle pour caisse

150315 40x30 cm **3,30 1**

150316 60x40 cm **5,80 1**

PLASTICRED

À partir de
9,90^{HT}
150310



12,75^{HT}
981008



Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15 L - Ht 90 mm **12,75 1**

Certification contact alimentaire.

À partir de
2,90^{HT}
281008

Gilac

Bac plat blanc

281008 3 L - 347x230x70 mm **2,90 1**

281010 5 L - 437x285x75 mm **4,40 1**

281012 8 L - 485x335x75 mm **5,90 1**

281014 10 L - 540x385x80 mm **10,90 1**

Couvercle pour bac

981120 3 L - 240x355 mm **3,70 1**

981122 5 L - 290x445 mm **4,40 1**

981123 8 L - 340x490 mm **5,00 1**

Certification contact alimentaire.

Disponible
en couleurs HACCP



À partir de
1,75^{HT}
981024

Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm **1,75 1**

981026 5 L - 220x37,2 mm **2,60 1**

981028 8 L - 270x420 mm **3,45 1**

981025 10 L - 320x470 mm **4,80 1**

Certification contact alimentaire.

À partir de
10,50^{HT}
281015



Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015 10 L - Hauteur 80 mm **10,50 1**

281016 20 L - Hauteur 140 mm **13,15 1**

Certification contact alimentaire.

Gilac

À partir de
6,15^{HT}
981021



Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**

981000 15 L - Ht 215 mm **8,00 1**

981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,15 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm **12,00 1**

981004 35 L - Ht 217 mm **14,20 1**

981006 55 L - Ht 315 mm **19,00 1**

981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,15 1**

Certification contact alimentaire.

Le transport de repas

CAM GOBOX

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



44,00^{HT}
633005



49,00^{HT}
633007

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

CAMBRO

1 633005 Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 44,00 1
400x600x316 mm

2 633007 Pour bacs 600x400 mm 49,00 1
490x690x270 mm

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

633004 Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm 249,00 1
440x640x625 mm

3 633008 Pour bacs 600x400 (9 glissières) 247,00 1
540x770x687 mm

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



247,00^{HT}
633008

À partir de
2495,00^{HT}
633018

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



Conteneur isotherme UPC8002 - 265 W - Ext. 520x690x1372 mm
Compartment 330x545x485 mm
633018 Bleu ardoise **2495,00 1**

CAMBRO

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

CHAUD ET FROID

À partir de
7500,00^{HT}
946067



Conteneur isotherme GN 1/1
Ext. 559x864x1702 mm - module chaud 510 W
module froid 327 W - 230 V mono

946067 10 bacs GN 1/1 **7500,00 1**

Conteneur isotherme GN 2/1
Ext. 762x965x1727 mm - module chaud 510 W
module froid 327 W - 230 V mono

946068 20 bacs GN 1/1 ou 10 bacs GN 2/1 **8790,00 1**

Conteneur en polyéthylène, robuste et fiable. Compartiment chaud en haut et froid en bas. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Module de chauffe de 21 à 85° et module froid de 0 à 5°C.



45,40^{HT}
981093

Franchissement de seuil

54,45^{HT}
981092

55,50^{HT}
981106



Extrêmement résistant



À partir de
49,00^{HT}
633031

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

633031 Bleu glacier **49,00 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 **75,00 1**

Passe au bain-marie.

Socle rouleur

1 981092 Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **54,45 1**

2 981106 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **55,50 1**

3 981093 Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm **45,40 1**

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

Gilac

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

633011 Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus **72,00 1**

633012 Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus **99,00 1**

CAMBRO

LA PRÉPARATION

Les échelles et chariots

CONÇU POUR DURER

ÉCHELLE EURONORME

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



350,00^{HT}
632118



400x600



Echelle haute

20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm
632118 **350,00 1**

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

ÉCHELLES GASTRONORME

- 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
245,00^{HT}
942005



À partir de
255,00^{HT}
942001



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

942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm **245,00 1**

Entrée 325 mm - 653x454x900 mm

942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm **280,00 1**

Entrée 530 mm - 773x659x900 mm

2 Echelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm **255,00 1**

Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm

942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm **265,00 1**

Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm



À partir de
295,00^{HT}
976070



Echelle gastronorme 100% en composite*

CAMBRO

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm **295,00 1**

730x438x1016 mm

976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm **382,00 1**

730x438x1707 mm

976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm **302,00 1**

835x645x1016 mm

976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm **414,00 1**

835x645x1707 mm

* Chaque pièce est remplaçable à l'infini.



Housse pour échelle

633076 GN 1/1 **150,00 1**

663x472x1544 mm

633077 GN 2/1 **170,00 1**

787x679x1544 mm

HOUSES

227,00^{HT}
960058



Dériveur mural - Inox

960058 **227,00 1**

Housses de protection jetables

200 housses GN 2/1 (pour dériveur réf. 960058) - 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**

942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 **43,90 1**

En rouleau x 100

097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 **39,85 1**

En rouleau x 100

909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00 1**

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

11,00^{HT}
632026



Plateau ABS - 600x400 mm **PLATEX**

632024 Blanc **11,00 20**

632025 Noir **11,00 20**

632026 Rouge **11,00 20**

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



ÉCHELLES DÉMONTABLES

1 Echelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail

816740 Echelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **209,00 1**

816741 Echelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **218,00 1**

2 Echelle gastronorme démontable, inox et glissières

816722 Echelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm **249,00 1**

555x382x1838 mm

816725 Echelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm **279,00 1**

675x587x1838 mm

Echelle pâtisseries démontable, inox et glissières

816727 Echelle 20 niveaux 600x400 mm **249,00 1**

Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

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

À partir de
209,00^{HT}
816740



LE MOBILIER INOX

Les tables

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés
 818001 1200x700x850/900 mm **252,00** 1
 000155 1400x700x850/900 mm **288,00** 1
 000156 1600x700x850/900 mm **303,00** 1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés
 000157 1200x700x850/900 mm **283,00** 1
 000158 1400x700x850/900 mm **314,00** 1
 000159 1600x700x850/900 mm **334,00** 1

Pieds carrés 40x40 mm.

MADE IN EUROPE
INOX AISI430
LIVRAISON EN KIT
EN STOCK
PIEDS CARRÉS

TABLES ADOSSÉES

À partir de **350,00 HT**
818027

À partir de **373,00 HT**
525610

FRANCE **LIVRAISON EN KIT**

À partir de **415,00 HT**
525630

TOURNAI EQUIPEMENT

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	350,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	401,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	422,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	463,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	504,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	564,00	1

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

Sans étagère

	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525610 373,00	525706 487,00 1
1200x700x900 mm	525611 397,00	525707 492,00 1
1400x700x900 mm	525612 417,00	525708 510,00 1
1600x700x900 mm	525613 458,00	525709 558,00 1
1800x700x900 mm	525614 489,00	525710 585,00 1
2000x700x900 mm	525615 530,00	525711 609,00 1

Avec étagère

	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525630 415,00	525718 558,00 1
1200x700x900 mm	525631 432,00	525719 570,00 1
1400x700x900 mm	525632 459,00	525720 600,00 1
1600x700x900 mm	525633 509,00	525721 655,00 1
1800x700x900 mm	525634 560,00	525722 695,00 1
2000x700x900 mm	525635 610,00	525723 735,00 1

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

TABLES CENTRALES

À partir de **329,00 HT**
818021

FRANCE

À partir de **350,00 HT**
525600

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

FRANCE **LIVRAISON EN KIT**

À partir de **389,00 HT**
525620

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

TOURNAI EQUIPEMENT

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	329,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	356,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	412,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	432,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	473,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	508,00	1

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

Sans étagère

	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525600 350,00	525700 450,00 1
1200x700x900 mm	525601 376,00	525701 467,00 1
1400x700x900 mm	525602 405,00	525702 496,00 1
1600x700x900 mm	525603 439,00	525703 525,00 1
1800x700x900 mm	525604 460,00	525704 545,00 1
2000x700x900 mm	525605 497,00	525705 575,00 1

Avec étagère

	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	525620 389,00	525712 525,00 1
1200x700x900 mm	525621 413,00	525713 545,00 1
1400x700x900 mm	525622 455,00	525714 587,00 1
1600x700x900 mm	525623 490,00	525715 623,00 1
1800x700x900 mm	525624 525,00	525716 656,00 1
2000x700x900 mm	525625 556,00	525717 689,00 1

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

ACCESSOIRES

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dor...
2 avec frein pour table pieds ronds

818033 87,00 1



À partir de
100,00^{HT}
000160



87,00^{HT}
818033

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	100,00 1
818067	1000x700 mm	111,00 1
000161	1200x700 mm	124,00 1
000162	1400x700 mm	139,00 1
000163	1600x700 mm	150,00 1
000164	1800x700 mm	159,00 1
818068	2000x700 mm	170,00 1

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	112,00 1
818076	1200x700 mm	120,00 1
818077	1400x700 mm	138,00 1
818078	1600x700 mm	148,00 1
818073	1800x700 mm	160,00 1
818074	2000x600 mm	172,00 1

TABLES CENTRALES PROFONDEUR 600



PROFONDEUR 600 MM

À partir de
266,00^{HT}
818079



INOX
AISI304

LIVRAISON
EN KIT

EMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	266,00 1
818080	1200x600 mm	297,00 1
818081	1400x600 mm	318,00 1
818082	1600x600 mm	350,00 1

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	283,00 1
818092	1200x600 mm	318,00 1
818093	1400x600 mm	350,00 1
818094	1600x600 mm	381,00 1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

TABLES & PLONGE PROFONDEUR 700

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



À partir de
419,00^{HT}
830033

ÉPAISSEUR
15/10

- Construction entièrement réalisée en acier inoxydable 18-10, AISI304
- Plateau épaisseur 15/10*
- Épaisseur 18 mm et bord rayonné avant avec contre pli
- Renforcement et rigidité par ceinture 90x30
- Plateau rayonné avant et arrière soudé sur 4 faces contre pli
- Assemblage des pieds par vis inox
- Piètements démontables avec vérins réglables en hauteur pour la mise à niveau

Table centrale

830033	1000x700x900 mm	419,00 1
830034	1200x700x900 mm	436,00 1
830035	1400x700x900 mm	473,00 1
830036	1600x700x900 mm	509,00 1
830037	1800x700x900 mm	527,00 1
830038	2000x700x900 mm	552,00 1

Étagère pour table centrale

830039	1000x700 mm	130,00 1
830040	1200x700 mm	158,00 1
830041	1400x700 mm	185,00 1
830042	1600x700 mm	211,00 1
830043	1800x700 mm	238,00 1
830044	2000x700 mm	264,00 1

Bords avant et arrière rayonnés R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Piètement en tubes inox ø38mm.



À partir de
597,00^{HT}
830029

ÉPAISSEUR
15/10

Table adossée

830029	1400x700x900 mm	597,00 1
830030	1600x700x900 mm	636,00 1
830031	1800x700x900 mm	709,00 1
830032	2000x700x900 mm	774,00 1

Étagère pour table adossée

830045	1000x700 mm	130,00 1
830046	1200x700 mm	158,00 1
830047	1400x700 mm	185,00 1
830048	1600x700 mm	211,00 1
830049	1800x700 mm	238,00 1
830050	2000x700 mm	264,00 1

Table adossée standard avec étagère basse. Bord avant rayonné R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Dossieret arrière 100x20mm avec base rayonnée. Piètement en tubes inox ø38mm. Piètements arrières décalés de 60 mm.



À partir de
827,00^{HT}
830017

ÉPAISSEUR
15/10

Plonge adossée 1 bac

830017	1200x700x850/900 mm bac à droite (500x500 mm)	827,00 1
830019	1200x700x850/900 mm bac à gauche (500x500 mm)	827,00 1
830018	1400x700x850/900 mm bac à droite (600x500 mm)	909,00 1
830020	1400x700x850/900 mm bac à gauche (600x500 mm)	909,00 1

Plonge adossée 2 bacs

830025	1200x700x850/900 mm (bacs 500x500 mm)	990,00 1
830026	1400x700x850/900 mm (bacs 600x500 mm)	1085,00 1

Plonge adossée 2 bacs avec égouttoir

830022	1600x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1101,00 1
830024	1800x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1085,00 1
830023	1800x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1085,00 1

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossieret arrière de 100x20 mm fermé aux extrémités. Bacs insonorisés, et caches bacs inox hauteur 410 mm sur 3 faces. Piètement inox ø 38 mm soudé sur caches bacs. Piètements arrières décalés de 60 mm.

LIVRAISON
EN KIT

INOX
AISI304

ÉTAGÈRES

À partir de
82,00^{HT}
818208



INOX
AISI430

Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	82,00 1
818210	1400x300x80 mm	124,00 1
818214	1000x400x80 mm	121,00 1
818216	1400x400x80 mm	138,00 1



À partir de
79,00^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	79,00 1
816705	1400x300 mm	95,00 1
816710	1000x400 mm	99,00 1
816712	1400x400 mm	115,00 1

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



À partir de
165,00^{HT}
941181

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



(2) Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm 165,00 1

941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm 175,00 1
Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation: -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).



Les plonges & robinetterie



À partir de
513,00^{HT}
818011



INOX AISI 304

- Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère**
- 818010 700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **546,00 1**
- 1 bac gauche**
- 818012 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **513,00 1**
- 818014 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **526,00 1**
- 1 bac droite**
- 818011 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **513,00 1**
- 818013 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **526,00 1**
- 1 bac droite égouttoir avec étagère**
- 818060 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **576,00 1**
- 818061 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **627,00 1**
- 818062 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **751,00 1**
- 1 bac gauche égouttoir avec étagère**
- 818063 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **576,00 1**
- 818064 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **627,00 1**
- 818065 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **751,00 1**

- Plonge adossée 2 bacs égouttoir - Sans étagère**
- 818015 Égouttoir droit 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **659,00 1**
- 818016 Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm Bac 400x500 mm **659,00 1**
- 818017 Égouttoir droit 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **721,00 1**
- 818018 Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **721,00 1**
- Plonge 2 bacs sans étagère**
- 818019 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **677,00 1**
- 818020 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **699,00 1**

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

PLONGES ADOSSÉES

À partir de
559,00^{HT}
525671



LIVRAISON EN KIT

ESTHÉTIQUE

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



TOURNAIS EQUIPEMENT

- Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet
- 525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **915,00 1**
- Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).
- 2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet
- 525670 Sans étagère **759,00 1**
- 525672 Avec étagère **820,00 1**
- 1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet
- 525671 Sans étagère **559,00 1**
- 525673 Avec étagère **599,00 1**
- Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

ACCESSOIRES

À partir de
110,00^{HT}
818075



- Étagère pour plonge**
- 818075 700x700 mm **110,00 1**
- 818076 1200x700 mm **120,00 1**
- 818077 1400x700 mm **138,00 1**
- 818078 1600x700 mm **148,00 1**

87,00^{HT}
818033

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

818033 **87,00 1**



À partir de
14,60^{HT}
000177

- Siphon pour plonge**
- 000177 Simple plonge **14,60 1**
- 000178 Double plonge **17,80 1**

ROBINETTERIE



170,00^{HT}
975862

Robinet Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus

975862 **170,00 1**
Bec cosu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° Saillie 250 mm Hauteur sous bec 146 mm.



380,00^{HT}
975861

Douchette avec robinet Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975861 **380,00 1**
Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm. Orientable. Hauteur hors tout: 764 mm.

399,00^{HT}
975860

Douchette avec robinet Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

975860 **399,00 1**
Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage - orientable.

68,00^{HT}
998142



Robinet Mélangeur monotrou

998142 **68,00 1**
Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2" FFx400 mm. Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

217,00^{HT}
998140



Douchette vaisselle Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140 **217,00 1**
Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

240,00^{HT}
998141



Douchette vaisselle Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141 **240,00 1**
Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.



965,00^{HT}
981913

- Protège les canalisations
- Faible encombrement

Bac à graisses 650 x 480 x 360 mm Volume du réservoir 42 l 981913 **965,00 1**

A01493 **Panier pour bac à graisse Nouveau** **167,00 1**

Bac à graisse 100% inox, pour les cuisines de restauration commerciale. Compact, il est idéal pour une installation sous évier. Empêche l'accumulation des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction des canalisations et les mauvaises odeurs. Raccordement et mise en route simples.

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

Les lave-mains et meuble

151,00^{HT}
000008



PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008

151,00 1

Acier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15' à 20'.

Distributeur de savon en option

179,00^{HT}
802430



PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE

TOURNE LOUPE TITIL

Lave mains à commande fémorale

802430 Cuve 345x245x120 mm 179,00 1
802431 Distributeur de savon 50 cl 22,00 1

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



10,50^{HT}
006922



10,60^{HT}
006107

EN 1276

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Savon mains bactéricide

006107 Bidon 5 L 10,60 3

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

Savon mains bactéricide*

006922 Bidon 5 L 10,50 4

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

MEUBLES BAS

À partir de
762,00^{HT}
818051



Meuble bas neutre central

818051 1200x700x850/900 mm 762,00 1
818052 1400x700x850/900 mm 813,00 1
818053 1600x700x850/900 mm 916,00 1
818054 1800x700x850/900 mm 988,00 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.

À partir de
782,00^{HT}
818055



Meuble bas neutre adossé

818055 1200x700x850/900 mm 782,00 1
818056 1400x700x850/900 mm 844,00 1
818057 1600x700x850/900 mm 925,00 1
818058 1800x700x850/900 mm 1019,00 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.

ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de
412,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045 1000x400x660 mm 412,00 1
818046 1200x400x660 mm 432,00 1
818047 1400x400x660 mm 463,00 1
818048 1600x400x660 mm 494,00 1
818049 1800x400x660 mm 525,00 1
818050 2000x400x660 mm 607,00 1

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

MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de
976,00^{HT}
818320



• Porte coulissante doublée

Meuble bas central chauffant

818320 1200x700x850/900 mm 976,00 1
818321 1400x700x850/900 mm 1008,00 1
818322 1600x700x850/900 mm 1081,00 1
818323 1800x700x850/900 mm 1122,00 1

À partir de
1076,00^{HT}
818041



• Porte coulissante doublée

PRIX LE PLUS BAS

Meuble bas chauffant adossé

818041 1200x700x850/900 mm 1076,00 1
818042 1400x700x850/900 mm 1143,00 1
818043 1600x700x850/900 mm 1266,00 1
818044 1800x700x850/900 mm 1390,00 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.

POUR L'ENTRETIEN



Lavette inox

153092 40x40 cm 4,30 1

Vendu par sachet de 10 Nano fibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

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

MADE IN FRANCE



4,90^{HT}
007750

Nettoyant inox

007750 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.

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein pour meuble inox
818066 93,00 1

93,00^{HT}
818066

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT



Pour toutes les références

EMBALLAGE RENFORCÉ

EN STOCK INOX AISI 304

À partir de **1452,00^{HT}**
818038

653,00^{HT}
818034

1581,00^{HT}
818035

À partir de **726,00^{HT}**
818036

À partir de **1171,00^{HT}**
818037

À partir de **960,00^{HT}**
816751



Armoire
1 818034 600x500x2050 mm **653,00 1**
2 818035 1000x500x2050 mm **1581,00 1**
 Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Armoire portes battantes
3 818036 500x600x2200 mm **726,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **68,00 1**
4 818037 1000x600x2200 mm **1171,00 1**
000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **82,00 1**
 Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

Armoire portes coulissantes
5 818038 1200x600x2000 mm **1452,00 1**
818039 1400x600x2000 mm **1586,00 1**
818040 1600x600x2000 mm **1709,00 1**
 Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

MEUBLES & ARMOIRES

TOURNUS EQUIPEMENT



À partir de **1245,00^{HT}**
816754

À partir de **1575,00^{HT}**
816752



Meuble neutre à portes coulissantes
816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**
816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**
816756 1800x700x900 mm **1410,00 1**
 Avec roulettes
816760 1200x700x900 mm **1270,00 1**
816761 1400x700x900 mm **1310,00 1**
816762 1800x700x900 mm **1480,00 1**

Armoire haute à portes coulissantes
816752 1000x600x1800 mm **1575,00 1**
816753 1200x600x1800 mm **1720,00 1**

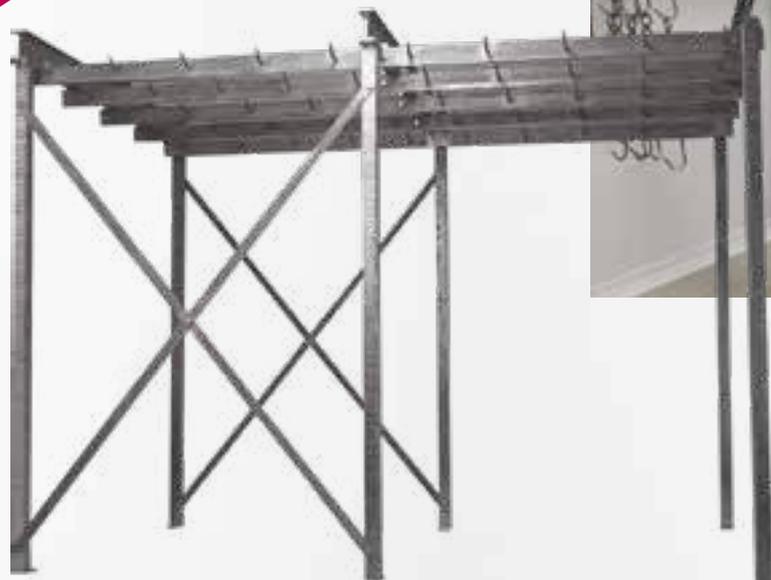
Armoire produits d'entretien
 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe
816751 500x600x1800 mm **960,00 1**

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.

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

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

Les portiques



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

distrib'Inox



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



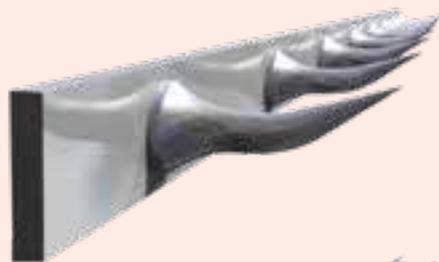
1690,00^{HT}
632728



Chariot à carcasse
632728 1200x700x1800 mm **1690,00 1**
Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4 roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes avec frein.



349,00^{HT}
632721



Barre à dents
632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **349,00 1**
Polie 3 faces.



Les billots

- 1** Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **925,00 1**
- 2** Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **926,92 1**
- 3** Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1540,00 1**
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,
épaisseur 25 mm, blanc.

1540,00^{HT}
802463



À partir de
926,92^{HT}
802461



- 4** Table de découpe en polyéthylène
802395 600x1200 mm Ép. poly 25 mm **684,00 1**
 - Table de découpe en polyéthylène
802407 700x1500 mm Ép. poly 25 mm **899,00 1**
- Plaque en polyéthylène haute densité HD500,
épaisseur 25 mm, blanc.

TOURNUS
EQUIPEMENT



À partir de
684,00^{HT}
802395



11,50^{HT}
098092

Racloir pour billot en bois
2 poignées en polypropylène noir
moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 11,50 1

FISCHER
CORONA

1135,00^{HT}
632724

**ÉPAISSEUR 150 MM
USAGE INTENSIF**



Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois **1135,00 1**
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec
cornières de maintien dans les angles supérieurs.

distribinox

À partir de
406,00^{HT}
971181

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

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



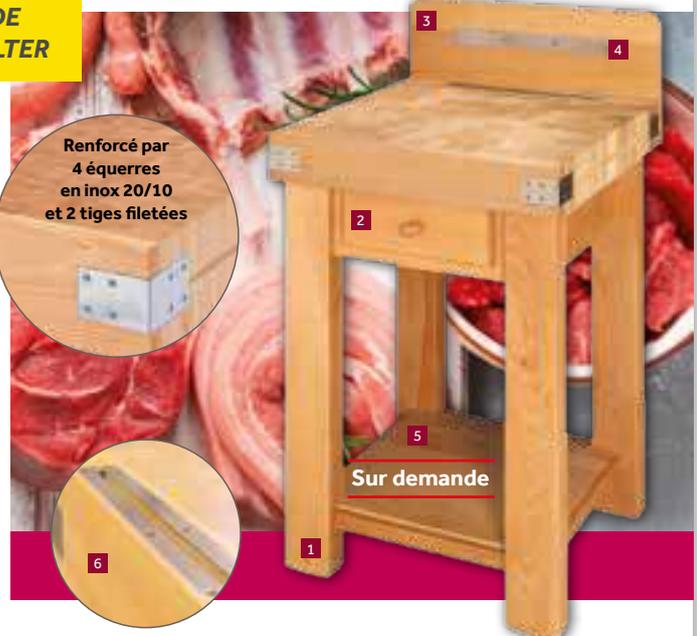
Billot réversible



Billot bois de bout
971181 500x500 mm - Épaisseur 150 mm **406,00 1**
971182 600x600 mm - Épaisseur 150 mm **558,00 1**
971183 1200x600 mm - Épaisseur 180 mm **1050,00 1**
Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

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

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



Sur demande

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

TECHNIQUE

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

ENTRETIEN

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

LES OPTIONS

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

Les machines sous-vide

**GARANTIE
3
ANS**

**MADE IN
EUROPE** Pour toutes les références



O R I G I N A L
HENKELMAN
V A C U U M S Y S T E M S



Une marque
GAFIC



**MACHINES SOUS-VIDE ÉQUIPÉES EN STANDARD
DU CONTRÔLE DE VIDE PAR SENSEUR :
PLUS RAPIDE ET PLUS PRÉCIS !**

2585,00^{HT}
000718



Alizée 35

Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 350mm
Chambre 370x350x150mm
Cycle 15-20 sec - 230 V mono
Poids 51 kg

000718 554x450x405 mm **2585,00 1**

2750,00^{HT}
630250



Alizée 42

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

630250 493x528x440 mm **2750,00 1**

3650,00^{HT}
630249



Blizzard 42 XL

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

630249 493x616x440 mm **3650,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



Blizzard 52

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

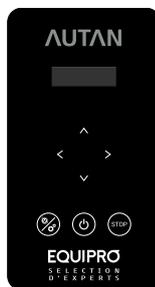
000725 528x698x440 mm **4235,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**Machine robuste, rapide
et simple d'utilisation.**

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

▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



**Nouvelle platine
intuitive et
moderne**

À partir de
2569,00^{HT}
000730

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile



Autan 35

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

000730 **2569,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42

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

000731 **2999,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42 XL+

Pompe 21 m³/h
Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm
Cycle 20-40 s - 0,8 kW
230 V mono - Poids 72 kg
613x491x469 mm

000732 **3479,00 1**

En option : contrôle des liquides et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

*OPTION ACS

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleur imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre. Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.

Photo platine



VIDE SÉQUENTIEL

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

VIANDE ROUGE

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

MARINADE

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

ATTENDRISSAGE

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

BOCAUX

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

AVEC OPTION ACS AUTRES MODÈLES NOUS CONSULTER

3065,00^{HT}
630248



Blizzard 42

Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg

630248 493x528x440 mm **3065,00 1**

000727 **AVEC OPTION ACS*** **3279,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

6090,00^{HT}
000767



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

▶ Pompe 63 m³/h

Mistral 52

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

000767 **6090,00 1**

000728 **AVEC OPTION ACS*** **6429,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

ACCESSOIRES

589,00^{HT}
000765



Meuble standard pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **589,00 1**

IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS : NOUS CONSULTER



▶ Usage intensif 160 m³/h



17129,00^{HT}
000818

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

Harmattan 110

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

000818 **17129,00 1**

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



LA PRÉPARATION

Les machines sous-vide



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



Pour toutes les références

Tous les modèles incluent l'atmosphère progressive (Soft Air). Lors de l'utilisation de cette option, l'air pénètre dans la chambre sous-vide progressivement et est contrôlé en fonction d'un temps prédéfini de sorte que le sac s'adapte au produit très soigneusement sans l'endommager*
Idéal pour emballer de la viande avec os ou des homards par exemple.

*Sauf VP-280



Buse d'aspiration



Barre de soudure



1965,00^{HT}
975850

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

1965,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Simple soudure. Démontage facile de la barre de soudure. Panneau de contrôle numérique. Entretien facile. Pompe Becker.

5933,00^{HT}
975853



2 barres de soudure

Machine sous vide 20M3/H VP-960 BB
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de 20 m³/h - Chambre 960x450x180 mm - 0,75 kW
230 V mono 50 Hz - 110 kg - 1027x580x470 mm
975853

5933,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Double soudure. L'entrée progressive de l'atmosphère (Soft Air). Panneau de contrôle numérique. Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.

3175,00^{HT}
975851

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

3175,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Double soudure. L'entrée progressive de l'atmosphère (Soft Air). Panneau de contrôle numérique. Soudage pneumatique sans fil. Démontage facile de la barre de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.

3965,00^{HT}
975852



2 barres de soudure

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

3965,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Double soudure. L'entrée progressive de l'atmosphère (Soft Air). Panneau de contrôle numérique. Soudage pneumatique (sans fil). Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.

6160,00^{HT}
975854

2 barres de soudure

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

6160,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Double soudure. L'entrée progressive de l'atmosphère (Soft Air). Panneau de contrôle numérique. Soudure avec cylindre pneumatique. Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.



MACHINES SOUS-VIDE **Dadaux** TECHNOLOGIES



idéal POUR CONSERVER SOUS-VIDE LA VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE, LE POISSON... S'UTILISE ÉGALEMENT EN CUISINE POUR LA MISE SOUS-VIDE DES SACHETS DE CUISSON

POUR LES GROSSES CAPACITÉS



3059,00^{HT}
949406

Machine sous vide type Astorr 421 A
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m³ / h - Hauteur de couverture 220 mm
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade
230 V mono - 430x400x220 mm
949406 **3059,00 1**

INOX 18/10

Pompe 21m³/h

6295,00^{HT}
949407

Machine sous vide type Astorr 570 A
Hauteur de couvercle 263 mm
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm
Largeur barres de soudure en 2 barres 550 mm
Pompe 70m³ / h - 2 boutons en façade - 400 V tri
666x550x500 mm
949407 **6295,00 1**

INOX 18/10

Pompe 70m³/h

Pompe haut de gamme Becker. Possibilité de mémoriser 20 programmes. Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère lente. Conception tout inox, sans cuve pour une hygiène parfaite.



THERMOSCELLEUSES

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

2780,00^{HT}
948026

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



16,10^{HT}
948002

Rouleau de film 40 µ
948002 15 cm x 500 m **16,10 1**



729,00^{HT}
948021



908,00^{HT}
948025



befor technotrans

Thermoscelleuse semi-automatique
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono 0,75 W - 238x455x510 mm
948026 **2780,00 1**

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



À partir de **4,65^{HT}**
948810

Barquette thermoscellable Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm **4,65** 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm **4,75** 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm **5,25** 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm **9,20** 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm **10,10** 100/600
Prix au sachet, vendu par carton

Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm
- barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono - 225x540x440 mm
948021 **729,00 1**

Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono 200x470x500 mm
948025 **908,00 1**

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

THERMO-PLONGEURS

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

1473,00^{HT}
970960

Thermoplongeur basse température
Température : 5 à 99°C
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/mn
240V / 50hz - 1500 W
911303 **340,00 1**

340,00^{HT}
911303



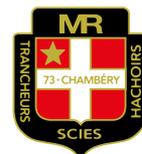
950,00^{HT}
975119

Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

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
1 970960 Poignée Inox **1473,00 1**
2 975119 Poignée polyamide renforcée **950,00 1**

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



Roussey & fils
trancheurs

TRANCHEURS Ø 300 COURROIE

À partir de
1855,00^{HT}
949263



Existe en

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 **1855,00 1**

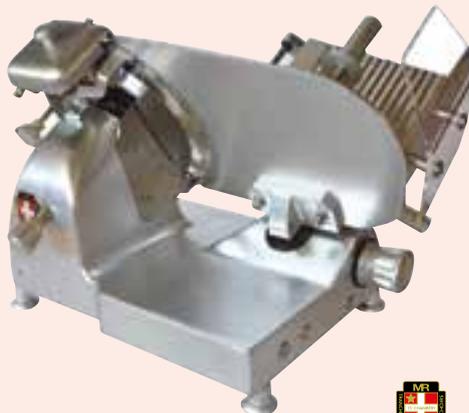
949294 lame extractible **2548,00 1**

Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



Roussey & fils

2095,00^{HT}
949303



Trancheur à courroie TGN300 super
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm
0,23 kW - 230/400 V

949303 **2095,00 1**

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



Roussey & fils

2050,00^{HT}
949370



Trancheur TG300 course longue
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm
0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949370 **2050,00 1**

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



Roussey & fils

2190,00^{HT}
949371



Trancheur à courroie TG300 course longue super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm
0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949371 **2190,00 1**

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

TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

2369,00^{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 **2369,00 1**

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



Roussey & fils

2625,00^{HT}
949305



Trancheur à pignon TGP300 super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm
0,37 kW - 230/400 V

949305 **2625,00 1**

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



Roussey & fils

TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

3320,00^{HT}
000196



Trancheur à pignon TGP350 super

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

000196

3320,00 1

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

2799,00^{HT}
000195



Trancheur à pignon TGP350

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

000195

2799,00 1

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

TRANCHEUR MANUEL

7590,00^{HT}
949301



TOP
QUALITÉ



Trancheur manuel volant ø 370 mm

rouge authentique avec son pied

Capacité coupe 295x240 mm

Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm

900x710x770 mm - Piètement 850 mm

949301

7590,00 1

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

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

5625,00^{HT}
949307



Trancheur à pignon automatique

TGPAE 350 standard

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

949307

5625,00 1

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

LES TRANCHEURS Dadaux TECHNOLOGIES



TOUT INOX

2813,00^{HT}
949432

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Trancheur MAJOR Slice 350

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

949432

2813,00 1

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

5429,00^{HT}
949433

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



Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi automatique

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm Lame ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono 836x540x599 mm

949433

5429,00 1

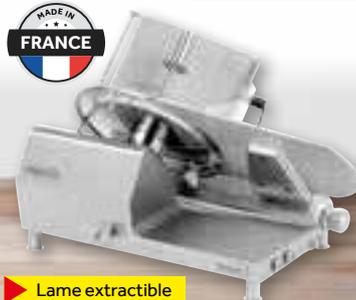
Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur semi-automatique à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Affûteur à manœuvre automatique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

▶ Compteur en option

3715,00^{HT}
949467

TOUT INOX

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



▶ Lame extractible

Trancheur MAJOR Slice 350

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

949467

3715,00 1

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

La préparation dynamique

MIXERS DÉMONTABLES



JUSQU'À 4 L

229,00^{HT}
970601

Mini mixeur DMX 160
Bloc + couteau + blender
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601

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.

229,00 1



JUSQU'À 25 L

359,00^{HT}
970610

Mixer Junior DMX 225 + couteau 4 lames
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/min
270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm
970610

Pied Blender Junior DMX 225
963157
Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. De plus il inclut d'origine la vitesse variable. Support mural inclus.

359,00 1



499,00^{HT}
970770

JUSQU'À 100 L

Mixer Master DMX 410.H
Vitesse variable 3000 à 10500 tr/min - 600 W - Tube 410 mm - ø 122 mm
970770

Pack Master Combi DMX 410
Bloc + couteau + fouet
970771
Master pied blender Master
970747

499,00 1

665,00 1

305,00 1



Nouveau
SPÉCIAL SAUTEUSES

1173,70^{HT}
C49787

MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W
230 V mono - Tube 350 mm
C49787

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmites. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

1173,70 1

440,00^{HT}
954071



525,00^{HT}
950317 **robot coupe'**

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

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.

440,00 1

MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W
230 V mono - Tube 450 mm
950317

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.

525,00 1

JUSQU'À 100 L / 170 L

534,00^{HT}
971311



SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !

Jusqu'à 100 L

Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312

659,00^{HT}
971312



659,00 1

BATTEURS

690,00^{HT}
971314



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

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

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.

690,00 1



FRANCE



4699,00^{HT}
632087

- Cuve avec poignée facile à manipuler
- Écran de protection transparent avec grande ouverture pour une introduction des produits
- Panneau de commande mécanique

Usage intensif **EUROLABO**

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm

632087 MX20PM 4699,00 1

632199 Option cuve 10 L et les 3 outils 899,00 1



Version PM



950,00^{HT}
689269

OFFERT
Balance 5 kg/1 g

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

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 950,00 1
RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm
989041 1695,00 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...

FRANCE

Travaux intensifs

1290,00^{HT}
971962

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

BE8
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 650 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315

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.

1290,00 1

1699,00 1



FRANCE

COUPE-LÉGUMES

1235,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 V
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 1235,00 1

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

1420,00^{HT}
970410



Equipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €*
MADE IN FRANCE

CL50 Ultra
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm 1420,00 1
Pack 6 disques Restauration traiteur
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 750,00 1
*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

1350,00^{HT}
631330



Livré sans disque

TR5
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm 1350,00 1

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

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	276,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	122,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	162,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	122,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	175,00 1

CUTTERS

1350,00^{HT}
631333



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm
631333 1350,00 1
Cuve en inox avec racler de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

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

OFFERT

Couteau denté spécial persil

1350,00^{HT}
970412



Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
650 W - 230 V mono
210x320x400 mm
970412 1350,00 1
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

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

Cutter vertical R20
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050 6420,00 1

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

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

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

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

6420,00^{HT}
954050



OFFERT

3 couteaux dentés spécial persil

COMBINÉS

1260,00^{HT}
970515



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racler de cuve pour des résultats lisses, homogènes et gain de temps
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
- Permet de couper en cubes
- En option disques et grilles macédoine
- conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !



Combiné Cutter mélangeur/ Coupe-légumes PREP4YOU
+ 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono
348x328x527 mm
970515 1260,00 1

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.

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

1950,00^{HT}
980913

R401
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 1950,00 1
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 222,00 1

*Uniquement valable pour l'achat de R401 + pack 4 disques.



MADE IN FRANCE

OFFERT*
Presse agrumes

HACHOIRS LABO ÉCO

1617,00^{HT}
000800



▶ 1,6 CV mono

Hachoir 82 mono
Double coupe ø 82 mm - 1,2 kW
1,6 cv - 420x310x530 mm
000800 **1617,00 1**



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

1710,00^{HT}
000710



▶ 1,5 CV tri

Hachoir 82 triphasé
Double coupe ø 82 mm - Grille trous 4,5 mm
Production moyenne 250 kg/h - 1,1 kW
400 V tri - 1,5 cv - 241x450x480 mm
000710 **1710,00 1**

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



2010,00^{HT}
000707



▶ 3 CV tri

Hachoir 98 triphasé
Double coupe ø 98 mm - Grille trous 4,5 mm
Production moyenne 500 kg/h - 2,2 kW
400 V tri - 3 cv - 260x530x520 mm
000707 **2010,00 1**



HACHOIRS DE LABORATOIRE

2390,00^{HT}
E16560



Hachoir DRC 98
Production théorique 600 kg/h
2,2 kW - 380 V tri
670x425x505 mm
E16560 **2390,00 1**

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



▶ Grosse capacité



5090,00^{HT}
949532

- Carrosserie monobloc entièrement en acier inoxydable
- Plateau grand volume
- 4 roues dont 2 directionnelles bloquantes
- Marche arrière par impulsion



Hachoir DRC 114
Production théorique 900 kg/h
4,1 kW - 380 V tri
1000x760x1250 mm
949532 **5090,00 1**

Corps démontable rendant le nettoyage très efficace. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur.

HACHOIR MÉLANGEUR



Pour toutes les références

4229,00^{HT}
949522



6550,00^{HT}
E16561

Hachoir mélangeur HM45/98
Capacité 45 L - Production théorique 600 kg/h
2,22 kW - 380 V tri
617x621x1299 mm
E16561 **6550,00 1**

Carrosserie monobloc. Bras de mélange + corps extérieur entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Programmation du mélange et hachage pour une préparation et un débit optimal.



Mélangeur VILLA M60
Capacité de mélange 8 à 33 kg
Cuve motorisée - 0,3 kW - 380 V tri
540x750x930 mm
949522 **4229,00 1**

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

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





HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

4395,00^{HT}
949534

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

Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine et reconstitueur
Production théorique 300 kg/h
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri
452x505x567 mm
949534 **4395,00 1**

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



SCIES À OS

À partir de **1880,00^{HT}**
000803

À partir de **2880,00^{HT}**
000833



Lame en acier trempé



Scie à os 183 alu
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm

000801 Mono **1980,00 1**
000803 Triphasé **1880,00 1**

Scie à os 183 inox
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm

000806 Mono **2980,00 1**
000833 Triphasé **2880,00 1**

POMPE À SALER

Nouveau

119,00^{HT}
A86246

Pompe à saumure manuelle
A86246 Longueur 420 mm **119,00 1**



1750,00^{HT}
949514

Pompe à saler
Pression 1,5-4,5 bars - 0,256 kW
280 V tri - 543x280x297 mm
949514 **1750,00 1**

Pompe auto-amorçante à débit constant en acier inoxydable 316L. Pression variable. Poignée de transport. Réduction de bruit à l'aide de plaques insonorisantes. Système d'aération.



Idéal pour la saison

POUSSOIR DE TABLE

178,00^{HT}
A86374

Poussoirs à saucisses semi-pro 3L
A86374 320x230x490 mm **178,00 1**



1127,00^{HT}
949513

Poussoir de table
13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm
949513 **1127,00 1**



POUSSOIRS HYDRAULIQUES

4014,00^{HT}
949511



Poussoirs hydrauliques sur socle
400 V tri - 50 Hz
949511 25 L / 20 kg - 1 CV - 0,75 kW
660x500x1148 mm **4014,00 1**

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



TOUT INOX



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

1806,00^{HT}
949402

TOUT INOX

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

1806,00 1

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



2376,00^{HT}
949403

TOUT INOX

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

2376,00 1

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



4350,00^{HT}
949450

Grosse capacité

TOUT INOX

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

4350,00 1

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

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



3410,00^{HT}
949405

FROID
TOUT INOX

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

3410,00 1

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



3965,00^{HT}
949400

FROID
TOUT INOX

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

3965,00 1

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



3935,00^{HT}
949451

FROID
TOUT INOX

Hachoir réfrigéré Cryolite
Production théorique 500 kg/h - Trémie 20 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 4 mm
380 V tri - 3 CV - 484x462x525 mm
949451

3935,00 1

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



Reconstitueur pour Cryolite
949452 **499,00 1**

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

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

SCIES À OS



2405,00^{HT}
949426

OFFERT
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

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

Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm - Lame 1640x16 mm
Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri 510x571x874 mm
949425 **1945,00 1**

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm - Lame 1740x16 mm -
Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri - 529x558x921 mm
949426 **2405,00 1**

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

TABLE BASCULANTE POUR
UNE ACCESSIBILITÉ PARFAITE
POUR LE NETTOYAGE

VERSION MONO : NOUS CONSULTER

MÉLANGEURS

Dadaux
TECHNOLOGIES



3730,00^{HT}
949410

TOUT INOX

- Cuve motorisée par 2 moteurs
- Réducteur à bain de graisse
- Entièrement étanche pour un nettoyage facile

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

949410 **3730,00 1**

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

4630,00^{HT}
949411

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

949411 **4630,00 1**



LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

CUTTERS

9110,00^{HT}
949430



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

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

949430 **9110,00 1**

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

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER



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

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

949454 **14480,00 1**

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

TOUT INOX

POUSSOIRS

À partir de
3670,00^{HT}
949415



Poussoirs hydrauliques
400 V tri - 50 Hz

- | | | | |
|----------|--------|--|------------------|
| 1 | 949415 | 15 L - Moteur 0,55 kW
381x441x1003 mm | 3670,00 1 |
| 2 | 949416 | 25 L - Moteur 0,75 kW
363x499x1155 mm | 4525,00 1 |
| 3 | 949417 | 40 L - Moteur 1,5 kW
515x532x1115 mm | 7130,00 1 |

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

LA CUISSON

La cuisson horizontale

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER



1235,00^{HT}
093025



Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093025

1689,00^{HT}
093030



Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert
800x700x900 mm
093030

1689,00 1

2250,00^{HT}
093014



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 **2250,00 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.

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. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. 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.



2764,00^{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 -
1000x650x900 mm
880114 **2764,00 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.

ÉTUVE

2899,00^{HT}
967001

• **Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs**

CTFE710CTE
10 niveaux GN 1/1
230 V mono
900x650x1100 mm
967001 **2899,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.



À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux

Braiseiro inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	29,50 1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	37,95 1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00 1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	77,50 1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	82,00 1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	110,00 1

Vendu sans couvercle.



À partir de
55,35^{HT}
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	55,35 1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	70,50 1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	99,95 1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	111,75 1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	155,60 1

Vendu sans couvercle.



À partir de
7,50^{HT}
597094

Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,50 1
597087	ø 28 cm	9,80 1
597092	ø 32 cm	11,99 1
597088	ø 36 cm	14,45 1
597089	ø 40 cm	16,05 1
597090	ø 45 cm	20,20 1



POUR L'ENTRETIEN

Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces



Dégraissant puissant

006902	Vaporisateur 750 ml	4,90 6
006903	Bidon 5 L	13,50 4

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

Rouleau abrasif 14 cm

007145	Noir	4,50 1
--------	------	---------------

Vendu à l'unité, carton de 6.



FOURNEAUX - SÉRIE 900



4469,00^{HT}
980330

CUISSON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard
2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm
980330

4469,00 1

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 150 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



4469,00^{HT}
980331



Fourneau 4 feux vifs sur placard
4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm
980331

4469,00 1

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

SAUTEUSE

FOND BIMÉTALLIQUE (9MM ACIER + 3 MM INOX) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE



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

10199,00^{HT}
980456



Sauteuse braisière 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456

10199,00 1

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

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

3239,00^{HT}
980451

• *Entraxe entre les brûleurs de 415 mm*



5500,00^{HT}
980450

CUISSON CHARCUTIÈRE



Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451

3239,00 1

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

5500,00 1

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

La cuisson traiteur

Nouveau



Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson
600x400 mm - 600x475x230 mm

C72707 **610,00 1**
Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Plancha gaz
Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson
600x400 mm - 600x475x230 mm

C72709 **824,00 1**
Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



824,00 HT
C72709



Plancha gaz
Puissance 9,6 kW - Surface de cuisson 900x400 mm - 900x475x230 mm

C72713 **780,00 1**
Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

**HAUT RENDEMENT :
IDÉAL POUR SURGELÉS**

Grattoir
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire
Lame acier trempé 150 mm

981235 Grattoir + lot de 5 lames **48,00 1**
981236 Lot de 5 lames de rechange **19,55 1**



48,00 HT
981235

À partir de
7,30 HT
006925

pH > 13

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE



POUR L'ENTRETIEN

- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **7,30**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

• Plus épais, avec mousse synthétique



Poignée tampon Hi-Pro
914316 Noire **2,70**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

FLEXIBLE GAZ



À partir de
55,00 HT
998119

Flexible gaz
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **65,00 1**
998121 2 m **75,00 1**



Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **29,90 1**

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

RÉCHAUDS TRAITEUR

GAZ NATUREL/PROPANE



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 670x510x196 mm
880069 **680,00 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 propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.

680,00 HT
880069

MADE IN FRANCE

696,00 HT
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **696,00 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.

799,00 HT
880050

**HAUT RENDEMENT
IDÉAL TRAITEUR**



Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **799,00 1**

Construction inox. 2 fois double brûleur.

59,00 HT
880068



- Gaz naturel / propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW - 420x330x205 mm
880068 **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).



Réchaud acceptant
plusieurs tailles de
poêle.

97,40 HT
912080

Réchaud à paëlla
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW
912080 Réchaud **97,40 1**
912078 Support ajustable **32,75 1**
Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

Lacor



FOURS MIXTES

- 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



À partir de
3209,00^{HT}
966616



Les fours

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm

966616 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm **3209,00 1**

966613 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm **4305,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux **595,00 1**

966620 Support pour four 10 niveaux **595,00 1**

966623 Range plaque pour support 10 niveaux **250,00 1**

966622 Range plaque pour support 5 niveaux **370,00 1**

FOURS À CONVECTION

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

750,00^{HT}
951034



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
3,5 kW - 230 V mono - 20 A
Four électrique avec grill
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm

951034 **750,00 1**

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

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

1290,00^{HT}
951033



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
3,3 kW - 230 V mono - 20 A
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 **1290,00 1**

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

FONCTION HUMIDIFICATEUR DE SÉRIE

1450,00^{HT}
951030



Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW - 220-240 V mono
724x730x597 mm

951030 **1450,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

FOURS MICRO-ONDES

159,00^{HT}
524890



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

524890 **159,00 1**

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



460,00^{HT}
631019



CAPACITÉ
GN 2/3

INOX
18/10

Four 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm
Extérieur 517x412x297 mm

631019 **460,00 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.

Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 **100,00 1**



FOUR À AIR PULSÉ VAPEUR

Four électrique à air pulsé
6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm
7,7 kW - 380 / 400 V/3N - 860x767x633 mm

885460 **3550,00 1**

Support four à air pulsé

885461 **515,00 1**

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyage.



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



VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Ora

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

* Sonde à cœur, Ora

OFFERT
7 vitesses de ventilation



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 **4400,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5299,00 1**



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 **6420,00 1**
998066 Ferrage à gauche **6990,00 1**



Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **12910,00 1**

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

VISION+ ORANGE PLUS



Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

Four 0611 i+ Injection
6+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
E16577 Ferrage à droite **5990,00 1**
E16579 Ferrage à gauche **6715,00 1**

Four 1011 i+ Injection
10+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
E16578 Ferrage à droite **8209,00 1**
E16580 Ferrage à gauche **8535,00 1**

GARANTIE 2 ANS



VISION BLUE

RETIGO COMBIONLINE

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner

- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclima 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



À partir de
145,00^{HT} / mois
998068



6+1 GN 1/1

À partir de
216,00^{HT} / mois
998070



10+1 GN 1/1

À partir de
338,00^{HT} / mois
998067



20+1 GN 1/1

GARANTIE
2 ANS

Four mixte B611i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

1 **998068**
à partir de **145,00 € par mois** sur 60 mois*

Four mixte B1011i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

2 **998070**
à partir de **216,00 € par mois** sur 60 mois*

Four mixte B2011i Injection
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm

3 **998067**
Livré avec une douchette sur le côté gauche.

à partir de **338,00 € par mois** sur 60 mois*

*Solution de financement en location financière.
*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique



RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE

VISION+ ORANGE PLUS

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/ VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

ACCESSOIRES

840,00^{HT}
630424

1

1 Fumoir
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm
630424 840,00 1

998980 Copeaux de bois (2,5kg) 30,00 1
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

2 Hotte à condensation
998961 Pour four GN2/3 2690,00 1
998960 Pour four 6/10 niveaux 3780,00 1

Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche 735,00 1
998952 Pour ferrage à droite 735,00 1

Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche 735,00 1
998017 Pour ferrage à droite 735,00 1

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.



3 **Support pour four GN1/1**

Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm 998938 900,00 1
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm 998012 659,00 1

49,00^{HT}
998100



Kit de vidange Haute température 998100 49,00 1

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



85,00^{HT}
998098

Nettoyage automatique 50 sachets de 60 g 998098 85,00 1



59,00^{HT}
998099

Agent de détartrage pour four mixte 998099 59,00 1
25 sachets de 100 g

FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de
375,00^{HT}
950347

SPÉCIAL FOUR



Kit PURITY C Steam - Première installation

950347 1027754 - C500 375,00 1
950348 1027756 - C1100 480,00 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.

Les friteuses



FRITEUSES

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L
10+10 kg/h - 6kW
220-240 V mono
525x430x335 mm
950363 409,00 1



409,00^{HT}
950363



235,00^{HT}
950334



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334 235,00 1



339,00^{HT}
950333



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono
265x475x375 mm
950333 339,00 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. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.



562,00^{HT}
950364

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L
13+13 kg/h - 7kW - 220-240 V mono
525x475x375 mm
950364 562,00 1

Nouveau

- Friteuse gaz forte puissance 8 kW
- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Accroche-panier, filtre pour résidus importants
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



Friteuse à poser Gaz
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 1162,00 1

Dossieret arrière pour l'évacuation du gaz. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile par robinet tout inox avec système de sécurité. Réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables. Couvercle tout inox.

1162,00^{HT}
C72746



475,00^{HT}
631337



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 475,00 1

TRIPHASÉ



975,00^{HT}
631336

Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz
653x500x415 mm
631336 975,00 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.

1 Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange
4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm 1100,00 1
Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur-thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

2 Friteuse haut rendement avec système de filtration
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri
980632 400x700x980 mm 3150,00 1
Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine) et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe.

3 Friteuse gaz infrarouge
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW
980633 400x600x1055 mm 1630,00 1
Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

4 Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé
400x700x900 mm
093026 2050,00 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.



À partir de
1100,00^{HT}
980631

Capacité 16 L

1 2 3



FRITEUSES MONOBLOCS

À partir de
2679,00^{HT}
000175

- 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

Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes

000175 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri 2679,00 1
400x700x850 mm
793505 15 L - Gaz - 14 kW 2822,00 1
400x700x850 mm

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

ACCESSOIRES

179,00^{HT}
971955



Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono 330x560x500 mm
971955 179,00 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.

25,00^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture à usage unique
909973 Boîte de 10 tests 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

27,00^{HT}
910035



Testeur d'huile de friture à usage unique
Flacon de 50 tests
910035 27,00 1

290,00^{HT}
909978



Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C - 30x48x25 mm
909978 290,00 1

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led vert), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection antichoc, re-étalonnage. Charge par câble USB fourni.

Les rôtissoires



À partir de
5082,00^{HT}
971004



Rôtissoire TG4 à poser sur table
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V

971004 **5082,00 1**

Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

À partir de
8379,00^{HT}
971000



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte

Rôtissoire EG5
834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire **8379,00 1**

971001 Hotte - 834x853x372 mm **4689,00 1**

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.



- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte



100%
AUTO
NETTOYANTE

Modèle sans hotte

SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

21320,00^{HT}
971002

- Écran tactile
- Système de nettoyage automatique
- 250 programmes avec 9 étapes



Rôtissoire TDR 5 auto-clean
885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971002 Rôtissoire **21320,00 1**

971003 Hotte - 834x853x372 mm **5165,00 1**

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.



4375,00^{HT}
971070

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable

Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise
4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtissoire **3890,00 1**
971071 Support à roues **550,00 1**

4 balancelles inox - 16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm

1 971070 Rôtissoire **4375,00 1**
2 971111 Support à roues **585,00 1**

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

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

971096 Rôtissoire **5265,00 1**
971114 Support à roues **585,00 1**

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



7395,00^{HT}
971095

Rôtissoire RB 15 DECO
15 volailles/heure - 6,7 kW
869x747x1754 mm

971081 Rôtissoire **5665,00 1**
971082 Support à roues **550,00 1**

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

4 971095 Rôtissoire **7395,00 1**
971113 Support à roues **550,00 1**

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

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 **549,00 1**



8495,00^{HT}
971072

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

Gaz de ville ou gaz bouteille.

Photo non contractuelle

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

971072 **8495,00 1**



Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
 finition identique à la rôtissoire
1480x690x840 mm

2330,00^{HT}
E16290 **2330,00 1** E16290



Tête rétro-éclairée
971090 **549,00 1**



ACCESSOIRES ET EMBALLAGES

23,95^{HT}
150960

Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **23,95 1**

Prix au carton de 500

À partir de **43,50^{HT}**
150975

48,72^{HT}
705275

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **48,72 1**

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

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **43,50 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER



7155,00^{HT}
971085

- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile



FABRICATION FRANÇAISE



AIDE AU NETTOYAGE



- 1 Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm
971085

7155,00 1

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

- 2 Support
971086

550,00 1



FABRICATION FRANÇAISE

8990,00^{HT}
971120



- Rôtissoire à 6 balancelles MODEL 6
Capacité 20/30 volailles/heure
9,5 kW - 400 V tri - 1046x779x909 mm
971120 8990,00 1

- Chariot support sur roulettes
971121 615,00 1

Un design indémodable depuis près de 20 ans ! La vision panoramique et le nouvel intérieur émaillé orange mettent vos clients en appétit. Vision panoramique sur 3 cotés et éclairage surpuissant. Résultats de cuisson inégalés grâce au nouveau système de montée en T° rapide. Programme de régulation thermostatique intégré. Réalisez près de 30 % d'économies d'énergie et gagnez en rentabilité. Programme de nettoyage vapeur. Portes, coté en double vitrage et support central démontables, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé orange.

9430,00^{HT}
971122



- Rôtissoire à broches SOLID 6
Capacité 30/36 volailles/heure
230 V mono - 1470x621x1448 mm
971122 9430,00 1

- Chariot support sur roulettes
971123 615,00 1

Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu. Un moteur puissant sur chaque broche et réglable individuellement en profondeur, chauffe assurée par 5 radiants haute performance (30% plus économique) et dotés d'une double sécurité. Poignée anti-chaueur sur chaque broche, protection de la zone de chauffe par 2 glaces trempées et charnières asservies par un système de blocage "vitres ouvertes". Facilement démontable.



FABRICATION FRANÇAISE

15645,00^{HT}
971124



100%
AUTO
NETTOYANTE



- Rôtissoire à 4 balancelles D-BOX
Capacité 16/32 volailles
10,8 kW - 400 V tri - 980x948x950 mm
971124 15645,00 1

- Chariot support sur roulettes
971125 850,00 1

La rôtissoire multifonctions D-BOX relève tous les défis : Pratique, Performante, Esthétique et 100% autonettoyante, l'innovation D-BOX convient à toutes vos exigences professionnelles. Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes (SmartCookingFunction®). Cuisson en moins 40 minutes de poulets de 1.2 Kg. Programme de nettoyage par scénarios (iCleanControl®) avec bras de lavage. La D-BOX bénéficie du programme interne (iRegulControl®). Réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.

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

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



FABRICATION FRANÇAISE

4650,00^{HT}
971119



DYNAMISEZ VOS VENTES
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION
DE VOS PRODUITS



SPÉCIALE MARCHÉ

- *Glace avant haute et plane, glaces latérales basses*
- *Éclairage chauffant*
- *Adaptée au commerce ambulat : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée*
- *Poids réduit*

Vitrine chauffante V120 Marché fermée
3,6 kW - 230 V mono
1205x604x1220mm

971119 4650,00 1

Vitrine traditionnelle spéciale marché. Glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Affichage et régulation thermostatique + 20 à + 90°C. Pare-chocs inox, soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

5370,00^{HT}
971087

- *Glace droite à l'avant*
- *Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène*
- *Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm*
- *Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson)*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Module poêlon MPC 75
4,5 kW - 400 V + T tri
752x958x1380 mm

971087 5370,00 1
Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



4990,00^{HT}
971118

SERVICE TRADITIONNEL

- *Glace droite rabattable à l'avant*
- *Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes «effet miroir»*
- *Éclairage chauffant*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Vitrine chauffante V 75 Trad
2,1 kW - 230 V mono
752x978x1380 mm

971118 4990,00 1

Vitrine traditionnelle avec glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Éclairage chauffant. Affichage et régulation thermostatique digitaux + 20 à + 90°C. Pare-chocs en inox. Soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



555,00^{HT}
971117

Poêle géante ø 650 mm
971117 555,00 1
Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.



VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE
SUR-MESURE : CONSULTEZ-NOUS



AGENCEZ VOTRE
ESPACE RÔTISSERIE
POUR DÉVELOPPER
VOS VENTES



Exemple de concept de Rôtisserie

LE MAGASIN

Les vitrines

VITRINES « PRÊTES À BRANCHER »

Étagère verre en option



Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).

À partir de
1889,00^{HT}
054360



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	1889,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W 230 V mono - 1525x800x1230 mm	2345,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2745,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W 230 V mono - 2525x800x1230 mm	3040,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

Nouveau

VITRE BOMBÉE RELEVABLE POUR PLUS DE FACILITÉ DE NETTOYAGE ET DE CHARGEMENT

3899,00^{HT}
A51141



Classe climatique
4

Porte coulissante arrière incluse



CODIGEL

Vitrine service arrière -1 à +5°C
Volume de stockage 0,5m³ - 0,97 kW - 230 V mono -
1525x1100x1235 mm - Surface de présentation totale : 1,1 m²
A51141 **3899,00 1**

Stockage réfrigéré, entrée 44x270 mm. Extérieur et intérieur acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Vitre frontale trémpée rabattable. Groupe logé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Condenseur ventilé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage.

Nouveau

VITRINES CHAUDE

2990,00^{HT}
A51578



Autres coloris sur demande

CODIGEL

Vitrine chaude libre-service +60°C à +70°C
Volume net 140 L - 1,05 kW - 230 V mono
600x730x1379 mm - Surface de présentation totale : 0,55 m²
A51578 3 étagères **2990,00 1**

Tiroir humidificateur en partie arrière. Côtés en ABS injecté. Intérieur en inox AISI 304 18/10. Double vitrage. Étagères avec grilles d'acier réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED. Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. Profils en aluminium anodisé. Contrôle électronique de température. Porte battante vitrée). Vitrine chaude (+60°C à +70°C et 45% - 50% HR)

Nouveau

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVc
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange

3690,00^{HT}
E16280



Armoire de maturation 0 à +10°C
4 niveaux - 0,58 kW
230 V mono - 720x860x2100 mm
E16280 3 niveaux **3690,00 1**

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Eclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



LE LIBRE-SERVICE

4599,00^{HT}
630491



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491

4599,00 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.



**ÉCLAIRAGE À LED 4000 K
POUR MIEUX EXPOSER LES PRODUITS**

7730,00^{HT}
524681

- Flux d'air sur les vitres afin d'éviter la buée
- Régulation de la vitesse de ventilation
- Portes plexi arrière coulissantes



Vitrine Polo Squared groupe logé
+0 à +2°C - 1960x1200x1270 mm (hors joues) - 0,76 kW - 230 V mono
524681

7730,00 1

Dimensions avec joues : 2060x1200x1270 mm. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Plan d'exposition en acier inox AISI 304. Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique. Tablettes intermédiaires sur demande. Fermeture arrière en plexiglas. Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique. Réserve sous le comptoir avec portes et réfrigération à froid descendant. Polo ventilé: récupération de l'eau de condensation au moyen d'une cuve amovible ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.). Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

LE FROID

les caves à vin

CAVES DE VIEILLISSEMENT

L'ATOUT PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUS LES TYPES DE VIN.



1290,00^{HT}
947356

Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères
+ 1 panier - 96 W - 230 V mono
600x600(+40)x835 mm
947356

1290,00 1

Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45dB.



2090,00^{HT}
947357

Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 125 bouteilles
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono
600x700(+40)x1510 mm
947357

2090,00 1

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.



2490,00^{HT}
947355

Cave de vieillissement bi-température
Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 169 bouteilles
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono
600x700(+40)x1865 mm
947355

2490,00 1

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.

CAVES À VIN

Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1089,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1450,00 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1690,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

1450,00^{HT}
947340



1089,00^{HT}
947339



1690,00^{HT}
947343



Les armoires cuves ABS

ARMOIRES 400 L BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947334 **899,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. . Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm
947335 **1029,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. . Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947336 **965,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. . Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm
947337 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **17,00 1**



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE



Nouveau

Eberhardt

à partir de

1390,00^{HT}
A98181

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98181 Blanche **1390,00 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98182 Inox **1690,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98185 Blanche **1460,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume net 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98186 Inox **1790,00 1**

• Cuve thermoformée
• Dégivrage automatique
• Isolation 52 mm



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



ARMOIRES GN 2/1 INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947326 **1230,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947327 **1285,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947324 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947325 **1180,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIERIS POUR ARMOIRE GN 2/1



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Panier pour armoires GN 2/1
947358 **15,00 1**

Grille GN 2/1 plastifiée
947351 **35,00 1**



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

Les armoires GN2/1 à glissières

À partir de
1350,00^{HT}
584285



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

À partir de
1875,00^{HT}
584286



• Isolation 60 mm
• GN 2/1

**670 L
GN 2/1**



**1300 L
GN 2/1**

• Isolation 60 mm
• GN 2/1

Armoire GN 2/1 positive 0 à +8°C - Froid ventilé

670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono
730x800x2065 mm

584285 **1350,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -18 à -22°C - Froid ventilé

670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono
730x800x2065 mm

584287 **1550,00 1**

Armoire GN 2/1 positive 0 à +8°C - Froid ventilé

1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono
1314x800x2065 mm

584286 **1875,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -18 à -22°C - Froid ventilé

1300 L - 2 portes pleines - 800 W - 220 V mono
1314x800x2065 mm

585282 **2200,00 1**

Glissières

524305 gauche **18,50 1**

524306 droite **18,50 1**

Grille plastifiée GN 2/1

524307 **31,50 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte 60 mm. Dégivrage automatique. 18 niveaux par porte (pas de 50 mm). 3 grilles GN2/1 par porte + 1 grille de fond. 40 kg / grilles. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED.

1410,00^{HT}
524110

1660,00^{HT}
524111



**1400 L
GN 2/1**

**650 L
GN 2/1**

• Isolation 60 mm
• GN 2/1



Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 **1410,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W
230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 **1660,00 1**

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 **2060,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono -
1403x807x2050 mm

524113 **2430,00 1**

Paire de glissières extérieures

524114 **30,00 1**

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 **15,00 1**

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm

524116 **40,00 1**

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m³. Dégivrage automatique à résistance électrique. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.

1965,00^{HT}
524033



À partir de
1750,00^{HT}
524034

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe énergétique
D



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

Classe climatique
4

Classe énergétique
B

Armoire froide négative
0 à -21°C - Froid ventilé

654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 **2179,00 1**

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524034 **1750,00 1**

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C
Froid ventilé
654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524033 **1965,00 1**

Eclairage en fonctionnement.

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



À partir de
2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

1432 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe climatique
4

Classe énergétique
E

Classe énergétique
D

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

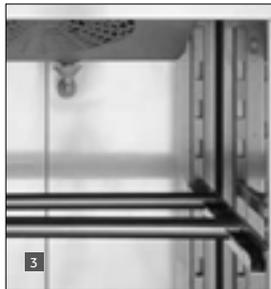
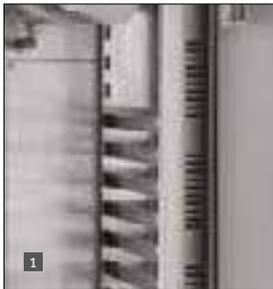
Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
- 836 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
524035 **2495,00 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
- 1017 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
630204 **2959,00 1**

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

Pour toutes les références :

- 1 Paire de glissières
524004 **46,00 1**
Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm
524019 **155,00 1**
- 2 Grille plastifiée GN 2/1
524007 **23,00 1**
- 3 Portique à viande
524045 **46,00 1**



Classe climatique
5

Classe énergétique
A



GARANTIE 5 ANS
ELECT. COW. BEHEUF. MAN. D'USINE



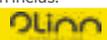
Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W
998350 Volume brut 720 L - 435 L net - 230 V - 729x858x2079 mm
1 Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 0,89/24h, 328/an. Dégivrage automatique. ECC A. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

à partir de 81,00 € par mois sur 60 mois*



Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W
998351 Volume brut 720 L - 435 L net - 230 V - 729x858x2079 mm
1 Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 3,162/24h, 1154/an. Dégivrage automatique. ECC B. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

à partir de 94,00 € par mois sur 60 mois*



*Solution de financement en location financière.

*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



À partir de
81,00^{HT}
998350



ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc

E16327 & E16329 E16328 & E16330



Armoire froide version positive 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **1799,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **2690,00** 1

Armoire froide version négative -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
500 W 230 V mono

E16328 654x830x2000 mm **2099,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **3490,00** 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.

À partir de
1799,00^{HT}
E16327

540 L
GN 2/1

À partir de
2690,00^{HT}
E16329

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

1300 L
GN 2/1



Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite **15,00** 1
820021 Gauche **15,00** 1

Support carcasses à viandes

820018 GN600 - 100 kg **25,00** 1
820019 GN1200 - 75 kg **35,00** 1



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

À partir de

3290,00^{HT}

E16326

Porte réversible
Évaporateur monobloc encastré
Contrôle de la température par afficheur digital
WIFI pour contrôle HACCP
Joint de porte démontable
Évaporateur traité anti-corrosion
Groupe monobloc



E16324



Pour les autres ref.

Armoire froide version positive -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono
E16324 690x840x2100 mm **2350,00** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono
E16326 1380x840x2100 mm **3290,00** 1

Armoire froide version négative -5/-22°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono
E16323 690x840x2100 mm **2590,00** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono
E16325 1380x840x2100 mm **3790,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



À partir de
2350,00^{HT}
E16324

610 L
GN 2/1
Wi-Fi

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

1410 L
GN 2/1
Wi-Fi



Nouveau

HAUTEUR DE PASSAGE MOINS DE 2 MÈTRES



- Intérieur/Exterieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de
3915,00^{HT}
E16565

À partir de
3080,00^{HT}
E16564

Classe climatique
5

az
R290

MADE IN
FRANCE

Classe énergétique
B

Pour la versions positives 1 porte

Classe énergétique
D

Pour la versions positives 2 portes

Classe énergétique
E

Pour la versions négative 1 porte

Classe énergétique
F

Pour la versions négative 2 portes

FOSTER

EVOLOGI

Armoire froide version positive +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B	E16564	720x825x1970 mm	3080,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D	E16565	1440x825x1970 mm	3915,00 1

Armoire froide version négative -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E	E16566	720x825x1990 mm	3155,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F	E16567	1440x825x1990 mm	4650,00 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

À partir de
2890,00^{HT}
E16312

Classe énergétique
A

Pour la versions positives 1 porte

Classe énergétique
B

Autres versions

Classe climatique
5

MADE IN
EUROPE

FROID
VENTILÉ

az
R290



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1

LIEBHERR

Armoire froide version positive -2 à +15°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16312	FRPSVG6501	2890,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16310	FRPSVG1402	5700,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Armoire froide version négative -26 à -9°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16313	FFPSVG6501	3390,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16311	FFPSVG1402	6200,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.



À partir de
5700,00^{HT}
E16310

GN 2/1

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

Le froid 600x400

ARMOIRES EURONORMES



- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

Armoire froide version positive +2/+8°C froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono - 740x840x2010 mm / 600x400 mm	962024	1320,00 1
737 L - 1 porte pleine - 550 W - 230 V mono - 740x990x2010 mm / 600x800 mm	962022	1489,00 1

Armoire froide version négative -18/-22°C froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono - 740x840x2010 mm / 600x400 mm	962025	1570,00 1
737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono - 740x990x2010 mm / 600x800 mm	962023	1590,00 1

Groupe tropicalisé monobloc. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Dégivrage automatique. 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières. Serrure, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Sur roulettes.



À partir de **1320,00^{HT}**
962024

À partir de **1489,00^{HT}**
962022

600x400

600x800

Nouveau



Pour la version 460 L positive



Pour les autres versions



À partir de **3090,00^{HT}**
A98214

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - Volume utile 314 L - 1 porte pleine	314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm	A98215 Blanche	4290,00 1
---	--------------------------------------	----------------	-----------

Volume brut 949 L - Volume utile 660 L - 1 porte pleine	408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm	A98213 Blanche	3990,00 1
---	-------------------------------------	----------------	-----------

Armoire froide version négative -30°C à -5°C froid ventilé

Volume brut 949 L - Volume utile 660 L 1 porte pleine	477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm	A98214 Blanche	3090,00 1
---	---------------------------------------	----------------	-----------

Volume brut 460 L - Volume utile 314 L - 1 porte pleine	418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm	A98216 Blanche	3490,00 1
---	--------------------------------------	----------------	-----------

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Roulettes avec freins montées de série. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 205 jeux de glissières inox de type "L", compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.

GAMM EURONORME

À partir de **1390,00^{HT}**
962030



600x400 mm



- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

Table réfrigérée pâtisseries +2 à +8°C froid ventilé

2 portes pleines - 340 W	230 V mono	1510x800x850 mm	962030 Plan de travail Inox	1390,00 1
3 portes pleines - 365 W	230 V mono	2020x800x860 mm	962020 Plan de travail Inox	1590,00 1
			962021 Plan de travail Granit	1740,00 1

Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes.

POUR L'ENTRETIEN



Lavette inox
153092 40x40 cm **4,30 1**
Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



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



Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **4,90 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail.



TABLE RÉFRIGÉRÉE

À partir de

1280,00^{HT}
524276

•Ambiance de
fonctionnement 40 °C

Version
avec dossieret



GN 1/1



Table réfrigérée +2 à +8°C froid ventilé

524276	R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 230 V mono - 1360x700x840 mm	1280,00 1
524279	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1460,00 1
524282	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1770,00 1

Table réfrigérée avec dossieret +2 à +8°C froid ventilé

524278	R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 230 V mono - 1360x700x840 mm	1370,00 1
524280	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1560,00 1
524277	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1850,00 1

Accessoires et options

524304	grille table GN 1/1	16,00 1
524301	Glissières gauche table GN 1/1	12,50 1
524302	Glissières droite table GN 1/1	12,50 1

Intérieur et extérieur inox, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Dégivrage automatique. 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm. Maxi 8 niveaux / portes. Pas de 60 mm. Sur roulettes.



Table réfrigérée sans dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1635,00 1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1880,00 1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2160,00 1

Table réfrigérée avec dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1720,00 1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1978,00 1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2272,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



GN 1/1

Version
avec dossieret
100 mm



À partir de
1635,00^{HT}
523909

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

3375,00^{HT}
523908

Version
avec dossieret
100 mm



GN 1/1

2795,00^{HT}
523907



GN 1/1



Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs 230 V - 1345x700x875 mm	2245,00 1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs 230 V - 1790x700x875 mm	2795,00 1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs 230 V - 2240x700x875 mm	3375,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

Paire de glissières GN 1/1

524026	22,00 1
--------	----------------

Grille GN 1/1

524025	22,00 1
--------	----------------

Roulette avec frein

524024	32,00 1
--------	----------------

Roulette sans frein

524027	27,00 1
--------	----------------

Les cellules mixtes

- 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

6125,00^{HT}
950341

4199,00^{HT}
950340



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

4199,00 1

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

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 - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm
950341

6125,00 1

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.

4600,00^{HT}
942500

- 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

2358,00^{HT}
942502



10 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

3 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

5 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

2148,00^{HT}
942501

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
942501

2148,00 1

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942502

2358,00 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500

4600,00 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.

- 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



SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EVOLIGI

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.



4049,00^{HT}
980561

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



4049,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.



4625,00^{HT}
980562

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



4625,00 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



6570,00^{HT}
980563

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



6570,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

Les rayonnages



169,00^{HT}
941137

Bac de rétention

941137 957x460x100 mm **169,00** 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.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de **299,00^{HT}**
941100



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*

Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

- 941100 Fixe - 957x460x1685 mm **299,00** 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **310,00** 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **479,00** 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **479,00** 1

À partir de **260,00^{HT}**
941132



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux

- 941132 957x460x1800 mm **260,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **299,00** 1

À partir de **280,00^{HT}**
941135



120 kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5711 4 niveaux

- 941135 949x460x1685 mm **280,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **280,00** 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

À partir de **165,00^{HT}**
941181



Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

Étagère murale Fermostock

- 941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm **165,00** 1
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm **175,00** 1

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

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

243,00^{HT}
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

- 941105 1090x1980 mm **243,00** 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C



À partir de **249,00^{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

1 Rayonnage Basics Plus Series CAMBRO

- 4 niveaux, clayettes ajourées
633013 460x915x1830 mm **249,00** 1
633015 460x1220x1830 mm **281,00** 1

2 Unité supplémentaire pour rayonnage Basics Plus Series

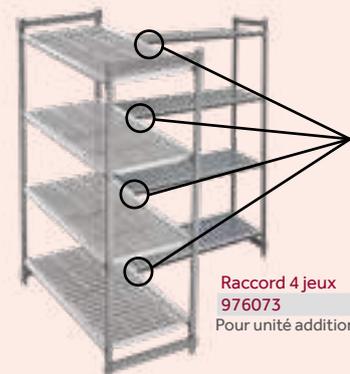
- 4 niveaux, clayettes ajourées
633014 460x870x1830 mm **219,00** 1
633016 460x1175x1830 mm **239,00** 1

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 **219,00^{HT}**
633014



190 kg*/étagère
800 kg/unité complète



14,00^{HT}
976073

Configuration en angle

- Raccord 4 jeux 976073 **14,00** 1
Pour unité supplémentaire.

CAMBRO

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

Les autres possibilités :

- Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm
- Modules : 400 - 800 - 1200 mm
- Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm
- Avec ou sans sol
- Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm
- Consultez-nous

Le stockage

- **Système d'accroche*** facile et rapide
- **Facilité de montage**
- **Modularité totale**
- **Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage**
- **Fermeture à clé et décontamination intérieure de série**



*Système d'accroche

Les chambres froides avec système Telecold ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptées aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante. Groupe frigorifique : nous consulter.

telewig

Chambre froide Telecold

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié		
1630x1630x2080 mm	005600	2850,00	005601	3450,00	
1630x1630x2080 mm	005603	2945,00	005604	3545,00	
1630x2030x2080 mm	005606	3028,00	005607	3715,00	
1630x2030x2080 mm	005609	3145,00	005610	3845,00	
				005605	4409,00
				005602	4275,00
				005608	4600,00
				005611	4745,00

76,50^{HT}
910032

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC



Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910032 **76,50** 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



163,00^{HT}
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 **163,00** 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

Nouveau



À partir de **280,00^{HT}**
941135

Classe énergétique **C**

Classe climatique **4**

Epta

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique

VIC220CSV
E16304 Brut 249 L net 208 L 1002x651x852 mm **949,00** 1

VIC330CSV
E16305 Brut 356 L net 284 L 1252x651x852 mm **990,00** 1

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.



BESOIN DE CHANGER VOTRE ÉQUIPEMENT FROID SUR UNE CHAMBRE ÉXISTANTE ? NOUS AVONS L'OFFRE ADAPTÉE

Chambre positive +2°C ambiance, DT8 dégivrage air (Pour BOF)*

Groupe froid et évaporateur, pour chambre positive +2°C

000104	750W cubage 4m ³	3004,00 1
000105	1200W cubage 9m ³	3339,00 1
000106	1600W cubage 14m ³	3630,00 1
000107	2200W cubage 22m ³	5115,00 1
000108	3000W cubage 34m ³	5449,00 1

*(Prix indiqué : hors installation, hors régulation, hors réseau froid)

Chambre négative -20°C ambiance, DT6 dégivrage électrique*

Groupe froid et évaporateur, pour chambre négative -20°C

000100	640W cubage 2,6m ³ w	3699,00 1
000101	780W cubage 4m ³	4015,00 1
000102	1150W cubage 9m ³	4839,00 1
000103	1700W cubage 16m ³	6669,00 1

*(Prix indiqué : hors installation, hors régulation, hors réseau froid)

Les casiers, sèche-couverts, tables raccordables et accessoires

CASIERS DE LAVAGE



3,20^{HT}
990160

15,00^{HT}
998164

15,80^{HT}
990161

14,90^{HT}
990162

16,90^{HT}
187174

Nouveau

PERMET DE POLIR
LÉGÈREMENT
PENDANT LE
SÈCHAGE

4750,00^{HT}
131100



Sèche-couverts automatique
1 panier en 2'30 - 0,45 kW
220 V - 600x500x450 mm
131100 4750,00 1

Les couverts sont mis directement mouillés à la sortie du lave-vaisselle dans l'essuyeur. Le granulats utilisé effectue pendant l'essuyage un léger polissage qui donne un toucher agréable et une très belle brillance. La lampe germicide, l'agent de séchage et l'intérieur de la cuve vous garantissent une très bonne hygiène.

Casiers de lavage

1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,20 1
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	15,00 1
3	990221	Casier universel 350x350x120 mm	17,40 1
4	990220	Casier universel 400x400x110 mm	18,75 1
5	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	15,80 1
6	187174	Casier universel 500x500x100 mm	16,90 1
6	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	14,90 1

TABLES RACCORDABLES



À partir de
895,00^{HT}
525500



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	525500	Bac - Raccordable à droite	895,00 1
	525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	975,00 1
	525501	Bac - Raccordable à gauche	895,00 1
	525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	975,00 1

À partir de
475,00^{HT}
525508



Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche		TOURNUS EQUIPEMENT	
525508	Longueur 600x600x860 mm	475,00 1	
525509	Longueur 1100x600x860 mm	515,00 1	
525510	Longueur 1600x600x860 mm	545,00 1	

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	525504	Bac - Raccordable à droite	995,00 1
	525506	Bac et TVD - Raccordable à droite	1079,00 1
	525505	Bac - Raccordable à gauche	995,00 1
	525507	Bac et TVD - Raccordable à gauche	1079,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

CHARIOT SOUS-TABLE



225,00^{HT}
941138

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



Chariot sous-table 1 niveau
777x460x580 mm
941138 225,00 1
Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

ACCESSOIRES



313,00^{HT}
001230

Support pour laveuse frontale
avec 2 glissières de rangement casier
001230 313,00 1



TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE



À partir de
1009,00^{HT}
977325



Traitement anti-calcaire		BRITA	
977325	Kit PURITY 1200 Clean 1 ^{ère} installation	1009,00 1	
950352	Kit PURITY 1200 Clean extra 1 ^{ère} installation	1100,00 1	

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.

Les lave-batteries

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



À partir de
1919,00^{HT}
793523

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique



Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm



3475,00^{HT}
793488

- 72 casiers/h
- 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage



Lave-vaisselle

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	2099,00 1
793523	Sans pompe de vidange	1919,00 1
793485	Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2259,00 1

Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

Laveuse à capot

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW - (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono 748x833x1515/1970 mm

793488 **3475,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.

LAVE-BATTERIE

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 casier générique
- 1 casier pour plateaux
- 1 casier pour 24 assiettes



4050,00^{HT}
632172

Compatible format 600x400



Lave-ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm
Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm
632172

4050,00 1

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.



Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux



Panier 600x500 mm



À partir de
3199,00^{HT}
130845

Option double casiers



Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

130845	Sans pompe de vidange	3199,00 1
130846	Avec pompe de vidange	3379,00 1
131300	Option double casiers	135,00

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.



7005,00^{HT}
630024

6550,00^{HT}
130822

Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
805x845x1785 mm

1 630024 7005,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
685x755x1785 mm

2 130822 6550,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. 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.



Hauteur de passage 840 mm
Dotation : - 1 casier générique
640x670 mm en inox
- 1 compartiment inox
pour 3 plateaux

Passage 840 mm
Casier 520x580

Passage 640 mm
Casier 640x670



15480,00^{HT}
130844



- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



Lave-batterie frontal LP31/L-DY

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V 3/N 50Hz - 1535x965x1835 mm

130844 15480,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

Casier
1350x700



- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage



8790,00^{HT}
E16286

Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts



ecomax
by **CELESTY** plus

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
E16286

8790,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostop pour des températures garanties.

LES PRODUITS LESSIVIELS ECOMAX HOBART



1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg **95,00 1**
Spécial verres



3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L **69,00 1**
Pour eau douce à mi-dure

2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg **79,00 1**
Tous types de vaisselle

4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L **85,00 1**
Pour eau osmosée



5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L **229,00 1**
Pour matériaux plastiques

6 H897954
Tablette désinfectante
975710 **89,80 1**
Pot de 15 tablettes



Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes

OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

winterhalter



À partir de **319,00^{HT}/mois**
130905

Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW
Hauteur de passage 640 mm
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz
130905

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.

à partir de 319,00 € par mois sur 60 mois*



*Solution de financement en location financière.
*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

LES PRODUITS LESSIVIELS WINTERHALTER



162,50^{HT}
130954

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 **162,50 1**



65,00^{HT}
130940

F420 e
Détergent liquide
5 L
130940 **65,00 1**



87,00^{HT}
130955

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 **87,00 1**



84,60^{HT}
130953

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 **84,60 1**

58,00^{HT}
130960



Sel régénérant fin 500 g
130960 **58,00 1**

Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

• Performant contre les salissures protéinées et graisses

185,50^{HT}
130952



F865 Plus
Détergent pour ustensiles aluminium
130952 25 kg **185,50 1**

L'HYGIÈNE

Le nettoyage du laboratoire

LAVAGE EN MACHINE



16,80^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **16,80 4**
006151 Bidon 20 L **66,80 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.



BACTÉRICIDE
FONGICIDE

31,80^{HT}
006712

Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide 006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **31,80 1**

Tablette tri-couches désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

RINÇAGE EN MACHINE



18,10^{HT}
006155



Liquide rinçage machine Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **18,10 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.



ENTRETIEN DES MACHINES



17,80^{HT}
006159



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **17,80 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...

14,10^{HT}
006173

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées Agit en profondeur



pH 1%
12 à 13

Dégraissant friteuse et graisses cuites

006173 Bidon 5 L **14,10 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

21,00^{HT}
006444



Cladenet spécial lavage pour four vapeur

006444 Bidon 5 L **21,00 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.



LAVAGE MANUEL



17,50^{HT}
006901

• Puissant pouvoir dégraissant

Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L **4,10 12**
006901 Bidon 5 L **17,50 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



STAR SECURIT



5,80^{HT}
006110

• Désinfecte rapidement

• Donne une brillance éclatante



pH 6 à 8

Liquide plonge manuelle désinfectant*

006110 Bouteille 1 L **5,80 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

15,00^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **15,00 1**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

4,90^{HT}
006902

Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**

006903 Bidon 5 L **13,50 4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



STAR SECURIT



Nouveau

NETTOYANT MULTISURFACES

19,50^{HT}
006226

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **19,50 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

6,40^{HT}
006152

Désinfectant sans rinçage*

006152 Pulvérisateur 750 ml **6,40 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



9,50^{HT}
004820

• Puissant auto nettoyant
• Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
• Nettoyage à chaud ou à froid

JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **9,50 12**

004811 Bidon 5 L **33,00 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.



STAR CUISINE PROFESSIONNEL

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Centrale de lavage

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

9,50^{HT}
006100



ViTal
PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L **9,50 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.



12,95^{HT}
006167



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **12,95 4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



19,20^{HT}
006166



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide

DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L **19,20 4**

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

339,00^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*

006067 **339,00 1**

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoiable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.

Tuyau

006052 Tuyau 15 m **86,00 1**

006053 Tuyau 20 m **108,00 1**

006054 Tuyau 25 m **142,00 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **59,90 1**

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).



CANALISATIONS



Écologique
GREEN STAR CUISINE

- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur

Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,20 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

RÉNOVANT INOX

12,30^{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 **12,30 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.

4,90^{HT}
007750



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



Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750 ml **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.



Nouveau

LES DÉSINSECTISEURS



270,00^{HT}
961250



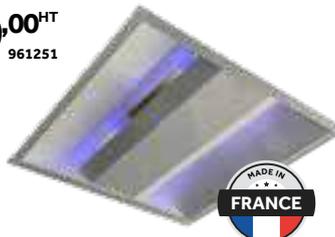
Désinsectiseur FlyinBox

1 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg 260x125x265 mm **179,00 1**

2 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg 260x125x330 mm **270,00 1**

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20.

520,00^{HT}
961251



Désinsectiseur PG GLU LED
220 V mono

961251 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg 596x596x75 mm **520,00 1**

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.



OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES

LA COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de
11,80^{HT}
006600

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	21,00
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	28,00
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	27,00
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	47,50

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	28,90
006636	Sac	110	BD	Noir	30	70x105	200	31,00
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	30,50
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	21,50
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	65,50
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	29,30
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	22,50
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	30,50



À partir de
8,90^{HT}
914713

47,15^{HT}
981241



Poubelle à pédale 50 L **Gilac** avec couvercle blanc

981241 **47,15 1**

Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.

8,10^{HT}
006309



**Nettoyant pour local
vide ordure**
006309 Bidon 5 L **8,10 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.

Poubelle - Plastique à pédale
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **8,90 1**
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,30 1**
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **18,80 1**
Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

Nouveau

SANS CONTACT



99,00^{HT}
E11274

INOX
10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
590x420x950 mm
E11274 **99,00 1**

Nouveau

POUR MILIEU
ALIMENTAIRE



À partir de
129,50^{HT}
E15049

Support de sac mobile
110 L - 580x520x990 mm
E15047 Inox AISI 430 **208,00 1**
E15049 Acier blanc **129,50 1**

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.

MODÈLE PRO

96,00^{HT}
981200

DEMANDEZ
L'ORIGINAL !



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.

À partir de
179,00^{HT}
816736



Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX
18/10

Poubelle pour liquide - Inox
816736 50 L
ø 390x600mm **179,00 1**
816737 100 L
ø 475x720 mm **225,00 1**

179,00^{HT}
816738



**PRIX
LE PLUS
BAS**

INOX
18/10

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø 475x850 mm
816738 **179,00 1**
Produit en acier inox 18/10
AISI 304.

ÉPONGES & LAVETTES

À partir de
1,00^{HT}
007132



Éponge végétale - non bordée

Sachet/Cartron
007132 N°4 - 12x8x3 cm **1,00** 10/100
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,75** 10/80
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 N°8 - 15x11x4 cm **2,10** 10/40
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



0,90^{HT}
007135

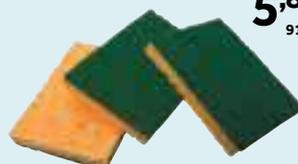
Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm Sachet/Cartron

007135 Éponge bleue **0,90** 10/120

007136 Éponge rose **0,90** 10/120

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.
Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



5,80^{HT}
914797

Éponge tampon vert

Sachet/Cartron

914797 PM - 11x7x2,2 cm **5,80** 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm **9,00** 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale

4,50^{HT}
004868



Éponge boule inox

Lot de 10

914310 60gr **6,30** 1

004868 40gr **4,50** 1

Grande spirale inox AISI 410. Récupération fort. Solide et très efficace pour récupérer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

À partir de
4,50^{HT}
007146



Rouleau abrasif longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm **4,50** 1

007144 Vert - 14 cm **4,50** 1

007145 Noir - 14 cm **4,50** 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.

• Plus épais, avec mousse synthétique



Poignée tampon Hi-Pro

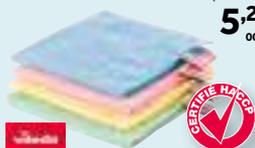
914316 Noire **2,70** 1

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.

130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée.

Forme ergonomique.

2,70^{HT}
914316



Lavette Micro Tuff

36x36 cm Sachet/Cartron

007506 Vert **5,20** 5/20

007504 Rouge **5,20** 5/20

007507 Jaune **5,20** 5/20

Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m².

Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

À partir de
5,20^{HT}
007506

Sachet/Cartron

Carré microfibre 40x40 cm Sachet/Cartron

007147 Bleu **1,00** 5/100

007149 Rose **1,00** 5/100

007148 Jaune **1,00** 5/100

007150 Vert **1,00** 5/100

Prix du sachet de 5, carton de 100.

100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.

1,00^{HT}
007147



1,00^{HT}
007150



Lavette super

50x35 cm Sachet/Cartron

007350 Bleu **5,00** 25/150

007351 Rouge **5,00** 25/150

007352 Jaune **5,00** 25/150

007353 Vert **5,00** 25/150

007354 Blanc **5,00** 25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%.

Sachet de 25 formats.

BROSSERIE

12,00^{HT}
007065

Balai droit 37,5 cm - Doux

007065 Blanc **12,00** 1

007064 Rouge **12,00** 1

007066 Vert **12,00** 1

007063 Jaune **12,00** 1

007062 Bleu **12,00** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm.

Vendu à la pièce.



Brosse à main 21 cm

007110 Blanc **7,50** 1

007109 Rouge **7,50** 1

007108 Vert **7,50** 1

007107 Jaune **7,50** 1

007106 Bleu **7,50** 1

Brosse en PBT 0,5 mm.

21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

3,60^{HT}
007116



Pelle ramasse poussière

007116 Blanc **3,60** 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm.

Prix à la pièce, vendu par carton.

8,30^{HT}
007068



Balai droit 29 cm - Mi-dur

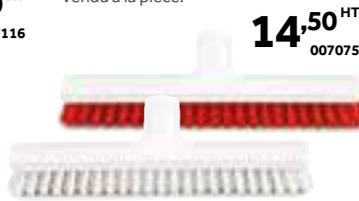
007068 Blanc **8,30** 1

007067 Bleu **8,30** 1

Balai en PBT 0,5 mm.

29x5,5x10,5 cm.

Vendu à la pièce.



14,50^{HT}
007075

Balai droit 37,5 cm - Mi-dur

007069 Blanc **12,00** 1

007070 Bleu **12,00** 1

Balai en PBT 0,5 mm.

37,5x5,5x10,5 cm.

Vendu à la pièce.

Frottoir 30 cm

007075 Blanc **14,50** 1

007074 Rouge **14,50** 1

007073 Vert **14,50** 1

007072 Jaune **14,50** 1

007071 Bleu **14,80** 1

Brosse en PBT 0,5 mm.

30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

Manche 140 cm

007056 Blanc **12,00** 1

Manche en fibre de verre

ø 25 mm. Vendu à la pièce.

9,10^{HT}
007061



Balai droit 29 cm - Doux

007061 Blanc **9,10** 1

007059 Vert **9,10** 1

007058 Jaune **9,10** 1

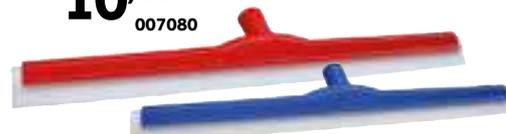
007057 Bleue **9,10** 1

Balai en PBT 0,25 mm.

29x5,5x9 cm.

Vendu à la pièce.

À partir de
10,00^{HT}
007080



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux UV. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc **10,00** 1

007079 Rouge **10,00** 1

007078 Vert **10,00** 1

007077 Jaune **10,00** 1

007076 Bleu **10,00** 1

Raclette en mousse Evazote®.

45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc **10,60** 1

007084 Rouge **10,60** 1

007083 Vert **10,60** 1

007082 Jaune **10,60** 1

007081 Bleu **10,60** 1

Raclette en mousse Evazote®.

60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

À partir de
21,00^{HT}
007120



Support balai Toolflex 990 mm

007120 3 clips - 500 mm **21,00** 1

007158 5 clips - 900 mm **33,00** 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..

12,00^{HT}
007056



Clip pour support balai Toolflex

007159 **8,90** 1

Lot de 2. Prix du lot de 2,

vendu par lot de 2.

L'HYGIÈNE

Le nettoyage des sols

SOLS & SURFACES



4,80^{HT}
006308

DÉTARTRANT

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L **4,80 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



6,70^{HT}
006302

EN 1276

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L **6,70 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.



4,80^{HT}
006307

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L **4,80 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



34,50^{HT}
006224

Sols protégés

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **34,50 2**

S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...



8,90^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **8,90 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

ARMOIRE À PHARMACIE



32,50^{HT}
E12265



45,00^{HT}
140732

Armoire à pharmacie 1 porte
E12265 27,5x12,7x40,0 cm **32,50 1**

140732 Kit de secours - 3/5 personnes **45,00 1**

Corps, porte et étagères en plastique. Blanche, 2 étagères fixes et fermeture à pression.

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

110,00^{HT}
007639

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur câble alimentation **7,5 m**

KARCHER



Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm
007639 **110,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

Filtre papier non tissé
007641 T7/1 **14,00 1**



L'hygiène des mains



14,20^{HT}
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm

152544 Blanc 14,20 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



À partir de **21,80^{HT}**
152522

Essuie-mains pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m

152522 Blanc 21,80 1

Essuie-mains pour Autocut
2 plis collés laize 19,8 cm - 140 m

152523 Blanc 28,00 1

Essuie-mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m

152524 Blanc 49,50 1

Prix du colis
Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.



23,00^{HT}
152546

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²

152546 Blanc 23,00 1

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



18,50^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc 18,50 1

Prix du colis

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.



17,80^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Chamois 17,80 1

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.

**1 SEUL ET
UNIQUE
DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES
VOS CARTOUCHES
DE SAVON**

17,80^{HT}
006430



Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)

Distributeur manuel savon mains

006430 Blanc 17,80 1

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/ cartouches de 1 L.

Crème mains bactéricide

006431 Cartouche 1 L 6,40 6

Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.



10,60^{HT}
006107

EN 1276

Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L **10,60 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



10,50^{HT}
006922

Savon mains bactéricide*

006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. **EN 1276.**



13,90^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes

006160 200 lingettes **13,90 6**

Prix unitaire, vendu au carton de 6.

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

LESSIVES



53,20^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **53,20 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.



Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante

8,00^{HT}
006503

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L **8,00 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.



6,70^{HT}
004839

Génie

004839 Pulv. 500 ml **6,70 4**

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