



1965
GAFIC

PRIX INDiquÉS
HORS TAXES

Les **INDISPENSABLES** COMMERCES ALIMENTAIRES



Le bon produit
au bon prix
toute l'année



« La nature à table, c'est 3 métiers »



LA NATURE A TABLE
ALIMENTAIRE



LA NATURE A TABLE
HYGIENE



LA NATURE A TABLE
LE DOMAINE

G Votre
expert



Valable jusqu'au 31 décembre 2026

www.gafic1965.com

LE MAGASIN présentation

platerie mélamine

27,10^{HT}
106865



Plat Frida Lock*

106866 ø 31,5x2,5 cm - noir	27,10	1
106865 ø 31,5x2,5 cm - blanc	27,10	1

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

À partir de
8,80^{HT}
106839



Support pour élément Frida Lock*

106839 ø16,5x8 cm - noir	8,80	1
106838 ø16,5x8 cm - blanc	8,80	1
106841 ø16,5x12 cm - noir	15,10	1
106840 ø16,5x12 cm - blanc	15,10	1

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

À partir de
30,20^{HT}
106858



Saladier incliné Frida Lock*

	Noir	Blanc	
1 L - ø 21,5x8,5 cm	106858	106857	30,20 1
1,6 L - ø 25x11 cm	106860	106859	37,90 1
2,6 L - ø 28,5x14 cm	106862	106861	41,40 1

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

À partir de
30,20^{HT}
106858



Cloche Frida

106832 ø 30x22 cm	32,90	1
106833 ø 36x27 cm	64,90	1

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

À partir de
23,10^{HT}
106835



Saladier droit Frida

	Noir	Blanc	
1,8 L - ø 21,5x7,5 cm	106835	106834	23,10 1
4,7 L - ø 30x9,5 cm	106837	106836	38,00 1

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

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



14,80^{HT}
705260



Saladier carré 1,5L

705260 180x180x80 mm	14,80	1
-----------------------------	--------------	----------

Sans le couvercle avec encoche.

28,50^{HT}
889912



Plateau rectangulaire GN 1/1

889912 530x320x30 mm	28,50	1
-----------------------------	--------------	----------

11,00^{HT}
632026



Plateau - 600x400 mm

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.

2,80^{HT}
705257



Cuillère

705257 Longueur 240 mm	2,80	1
-------------------------------	-------------	----------

35,43^{HT}
705264



Marche haute

705264 260x220x60 mm	35,43	1
-----------------------------	--------------	----------



EXISTE AUSSI EN ROUGE ET EN BLANC. CONSULTEZ-NOUS

platerie plexiglass noire

La gamme Traiteur de Lineoplus est le choix idéal pour une présentation de qualité. Elle comprend un large éventail de plateaux sans BPA et de qualité alimentaire (EU 10/2011). Les plats sont fabriqués en PMMA, un matériau durable et de haute qualité. Elles sont résistantes aux rayures, aux couleurs et ne sont pas sujettes à la décoloration. Les formes coniques assurent un produit solide et stable avec un flux de froid parfait dans les comptoirs réfrigérés. Les plats sont résistants aux températures de -20°C à +70°C et peuvent être nettoyés rapidement dans le lave-vaisselle.

lineoplus série 28

À partir de
14,00^{HT}
705301

Plat rectangulaire

705301	280x210x20 mm	14,00	1
705212	280x210x50 mm	17,50	1
705302	280x210x60 mm	19,50	1
705213	280x210x100 mm	18,50	1

À partir de
25,00^{HT}
705210

Plat rectangulaire

705210	420x280x20 mm	25,00	1
705211	420x280x50 mm	31,00	1
705285	420x280x60 mm	32,25	1

lineoplus série gastro

Photo illustration

45,00^{HT}
705286

Plat traiteur GN5/4

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

À partir de
28,50^{HT}
889912

Plateau rectangulaire GN 1/1

705287	530x325x20 mm	37,30	1
705288	530x325x50 mm	43,15	1

À partir de
20,80^{HT}
705240

Plat rectangulaire GN2/5

705240	530x200x20 mm	20,80	1
705241	530x200x40 mm	23,80	1

19,40^{HT}
705245

Plat rectangulaire GN 2/4

705245	530x162x20 mm	19,40	1
--------	---------------	-------	---

À partir de
23,00^{HT}
705215

Plat rectangulaire GN3/4

705215	487x265x20 mm	23,00	1
705216	487x265x80 mm	33,00	1

À partir de
15,50^{HT}
705220

Plat rectangulaire GN 1/2

705220	325x265x20 mm	15,50	1
705221	325x265x50 mm	21,60	1
705222	325x265x80 mm	24,50	1

À partir de
11,90^{HT}
705225

Plat rectangulaire GN 1/3

705225	325x176x20 mm	11,90	1
705226	325x176x50 mm	16,30	1
705227	325x176x80 mm	17,00	1

À partir de
13,60^{HT}
705236

Plat rectangulaire GN2/7

705236	265x200x40 mm	13,60	1
705237	265x200x80 mm	20,30	1

À partir de
9,90^{HT}
705230

Couvercle avec encoche GN 1/2

705255	325x265 mm	19,00	1
--------	------------	-------	---

Grille égouttoir GN 1/2

705250	264x204x12 mm	20,20	1
--------	---------------	-------	---

Plat rectangulaire GN 1/4

705230	265x162x20 mm	9,90	1
705232	265x162x80 mm	14,50	1

Couvercle avec encoche GN 1/4

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

PENSEZ AUX SÉPARATEURS DE VITRINE, AGRÉMENT IDÉAL POUR SÉPARER VOS PLATS DE PRÉSENTATION PAGE 6



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

457,00^{HT}
705289



Kit complet pétale - noir

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

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.

556,00^{HT}
705290



SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT

Kit complet Carrousel - noir

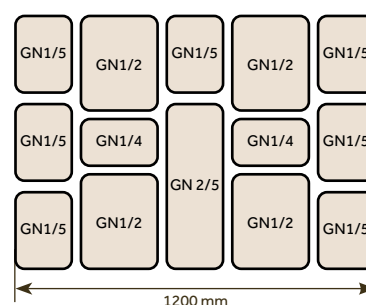
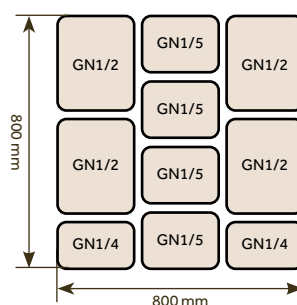
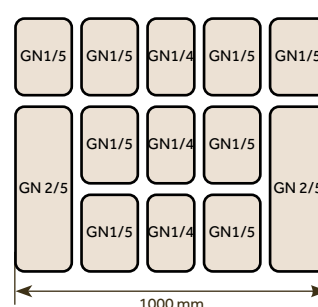
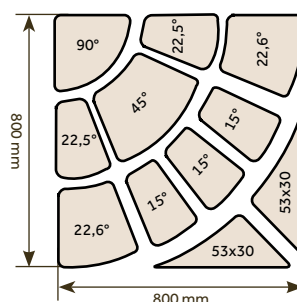
705290 1 plateau + 13 plats **556,00 1**

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.

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. Les plats sont 100% recyclables.

IDÉE D'AGENCEMENT DES PLATS DANS LA VITRINE



Spécial poissonnerie



23,50^{HT}
D22447

Corbeille Farm Turbo

D22447 540x430x165 mm

23,50 1

Corbeille de présentation en tressage polypropylène avec une armature inox muni de deux anses. Certification alimentaire.



29,20^{HT}
D22451

Bourriche

D22451 510x385x220 mm

29,20 1

Bourriche en tressage polypropylène armature inox et anses. Capacité de contenance 15kg. Certification alimentaire.



69,00^{HT}
D22516

Corne d'abondance

D22516 650x340x360 mm

69,00 1

Corne d'abondance en polypropylène marron avec armature métal inox. Certification alimentaire.



28,00^{HT}
D22519

Corbeille crible

D22519 ø310x80/220 mm

28,00 1

Présentoir crible armature et fond quadrillé en inox. Tressage en polypropylène. Certification alimentaire.



32,50^{HT}
D22537

Corbeille barque

D22537 585x400x130 mm

32,50 1

Manne en tressage polypropylène avec armature et fond ajouré inox. Lavable et résistant à l'eau. Certification alimentaire.



4,50^{HT}
D22294

Réglette

D22294 500x10x170 mm

4,50 1

Reglette pique en polypropylène tressé, structure et piques en inox. Certification alimentaire.

14,00^{HT}
E25881

- Conforme usage alimentaire et HACCP
- Très robuste dans le temps



Pelle main bleu alimentaire

E25881 260 mm - 3,98 L

14,00 1

à partir de
9,05^{HT}
987014



Pelle inox

987014 310 mm - 0,65 L

9,05 1

987015 350 mm - 1,1 L

12,50 1



13,00^{HT}
051017

Plateau fruits de mer

051017 ø 42 cm - inox

13,00 1

Support plateau fruits de mer

042600 Hauteur 20 cm
Haut ø20 cm
Bas ø25 cm

8,30 1





LE MAGASIN

décoration de vitrine

Séparateur



Séparateurs Cyprés
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098075 Socle blanc 21,35 5
098076 Socle noir 22,35 5
Prix unitaire, vendu par lot de 5



Séparateurs Cyprés bicolore
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm
098077 Socle blanc 21,35 5
098078 Socle noir 21,35 5
Prix unitaire, vendu par lot de 5



FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859

À partir de
13,50^{HT}
098080

Socles séparateurs
90x750 mm
098080 Rouge 13,50 10
098079 Noir 13,50 10
Prix unitaire, vendu par lot de 10

guirlande



Guirlande citron et feuille
180 cm
B43067 23,95



Guirlande bambou
270 cm
B43077 10,60
Prix unitaire, vendu par lot de 12

À partir de
23,95^{HT}
B43067

À partir de
10,60^{HT}
B43077



Crabe
B43062 19,90



Homard
Longueur 30 cm
B43061 10,80



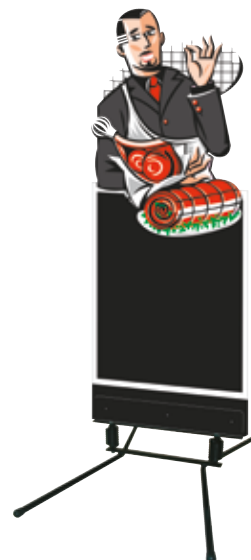
Étoile de mer
B43064 9,99
Prix du lot, vendu par 2.



Mouette
à suspendre
B43063 21,80

LARGE GAMME DE SÉPARATEUR, GUIRLANDE ET ÉLÉMENTS DE DÉCORATION. CONSULTEZ-NOUS

panneau d'affichage



Découvrez notre large choix de panneaux, tarifs et stop trottoir.

Standard ou personnalisés, votre affichage s'adapte à votre image et vos envies.

Consultez-nous pour découvrir la gamme complète !

Et si vos étiquettes prix devenaient un véritable outil de communication pour votre commerce ?

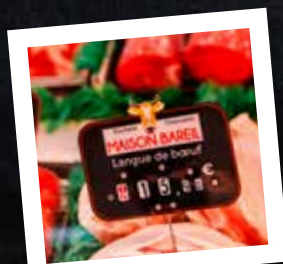


POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS PIQUES-PRIX, CONSULTEZ-NOUS. LARGES GAMMES : STANDARD, RÉGIONALE, SUR-MESURE, ...

Découvrez notre large choix d'étiquettes et pique-prix pour les commerces alimentaires.

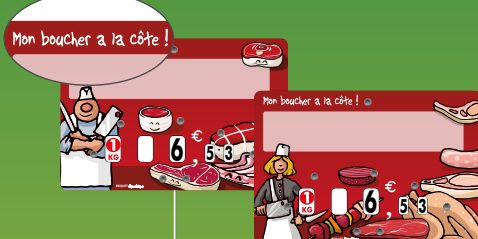
Neutres ou entièrement personnalisables, vous pouvez choisir :

- la **dimension**
- le **type de support** (pic, attache ou sans support)
- l'utilisation ou non d'une **roulette** pour les prix et les poids
- l'ajout d'un **texte personnalisé**...



Des étiquettes adaptées à tous les commerces alimentaires : boucherie, poissonnerie, crèmerie, maraîcher,

De l'humour et de la couleur sur vos étals !



Boucherie
disponible en 8x12 cm

Se décline en
VERSION RÉGIONALE
(BRETAGNE, NORMANDIE, PAYS BASQUE ET SAVOIE)



Poissonnerie
disponible en 10x14 cm

Crèmerie
disponible en 7x10 cm

Charcuterie
disponible en 7x10 cm et 8x12 cm

Maraîcher
disponible en 15x10 cm et 20x15 cm



LE MAGASIN l'emballage

Comment choisir son type d'emballage ?

Utilisation	Type d'emballage
Charcuterie	Papier duplex (base kraft, contrecollé d'une feuille polyéthylène)
Produit gras (beurre, poisson)	Papier ingraissable (base kraft, traitement WS 1 face)
Viande rouge	Papier paraffiné (base kraft, paraffine 1 ou 2 faces)

Utilisation	Type d'emballage
Poisson	Papier thermosoudable (base kraft, enduit polyéthylène pour la soudure à chaud)
Fromage	Papier duplex ou Papier ingraissable
Emballage hermétique	Pochette fraîcheur (avec fermeture étanche adhésive)



papier d'emballage



Papier boucherie Duplex

Décor Vichy rose

Kraft blanc 66 g

E44444 320x500 mm **27,90** 1

E44445 400x500 mm **27,90** 1

Prix au carton de 10 kg



Feuille PEHD à jambon

Transparent lissé - 10 µ

600x800 mm

630461 **4,60** 100/1000

Prix au colis



Pochette fraîcheur boucherie

Fermeture adhésive.

Kraft blanc imprimé + polyéthylène

150977 250x250 mm **58,00** 1

E25560 330x250 mm **80,00** 1

Prix au carton de 500



Papier boucherie ingraissable

Blanc neutre

Traité WS + ingraissable 50 g

150933 250x320 mm **59,00** 1

150932 350x500 mm **68,20** 1



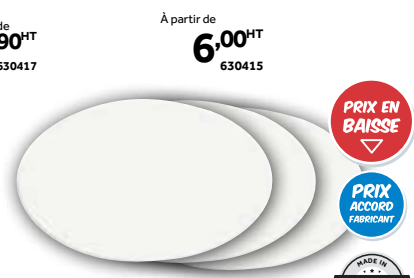
Bobinot papier ingraissable

Blanc sans impression - 60 g/m²

Bobine de 10 kg

630417 Laize 350 mm **48,90** 1

150935 Laize 500 mm **48,90** 1



Papier à steak

Paraffiné 2 faces - 32 g/m²

630415 Oval 100 x 110 mm **6,00** 1000

630416 Rond ø 100 mm **6,80** 1000



sac à poulet

Grand format

À partir de
51,30^{HT}
150971

Sacs à poulet

Kraft blanc imprimé "poulet rôti"

250(37,5+37,5)x410 mm

150971 **51,30** 1

Vendu par carton de 500



À partir de
47,70^{HT}
150975

Sacs à poulet

Kraft brun 45 + 20 g

Enduit intérieur 20 µ

180x65x350 mm

150975 **47,70** 1

Vendu par carton de 500

sac abattoir

À partir de
70,60^{HT}
150974



Sacs abattoirs liassés transparents

150972 400x600 mm **56,30** 1

150974 600x1000 mm **70,60** 1

Vendu par carton de 300

spécial poissonnerie



Pour toutes les références

À partir de
92,50^{HT}
E25559



Pochette fraîcheur poisson

Fermeture adhésive.

Kraft blanc imprimé + polyéthylène

E25559 250x250 mm **92,50** 1

B04669 330x250 mm **120,00** 1

Prix au carton de 500

47,20^{HT}
E25561



Sac à bretelles réutilisable

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique bleu

150961 **31,40** 1

Prix au carton de 500



sacs de transport

25,20^{HT}
150960



42,80^{HT}
999970

Grand format

Sac à bretelles réutilisable

Épaisseur 50 µ - Plastique transparent

150960 260/(60+60)x450 mm **25,20** 1

999970 300/(70+70)x500 mm **42,80** 1

Prix au carton de 500

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

31,40^{HT}
150961



Sac à bretelles BIO

260/(60+60)x450 mm

Plastique regranulé vert

E25561 **47,20** 1

Prix au carton de 500

31,40^{HT}
150962



Sac à bretelles réutilisable

épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique rose

150962 **31,40** 1

Prix au carton de 500

32,20^{HT}
B04479



Sac à bretelles réutilisable recyclé

Épaisseur 50 µ

300/(70+70)x500 mm

R-PEBD blanc

B04479 **32,20** 1

Prix au carton de 500

Sac 70% recyclé.

36,70^{HT}
150963



TOP
QUALITÉ
★

Sac à bretelles réutilisable

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique blanc avec impression

150963 **36,70** 1

Prix au carton de 500

personnalisez vos emballages !

Emballages sur-mesure possible
même sur petites séries.

Personnalisez vos emballage
selon votre cahier des charges

POUR PLUS DE PHOTOS +
INFOS, **CONTACTEZ-NOUS.**

À partir de
22,50^{HT}
B04657



Sac fruits et légumes Kraft brun imprimé

B04657 140(45+45) x 280 mm - 1 kg **22,50** 1

B04660 200(30+30) x 310 mm - 2 kg **27,20** 1

B04663 200(45+45) x 360 mm - 1 kg **40,20** 1

B04667 240(47,5+47,5) x 280 mm - 1 kg **40,90** 1

Prix au carton de 1000

À partir de
28,30^{HT}
153148



Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm **28,30** 250

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

Prix au carton

LA PRÉPARATION ficelle

Comment choisir sa ficelle ?

Caractéristique	Rotifil	Rayonne	Fibre naturelle
Matière première	Polyester	100% cellulose fils continu	Lin lissé
Résistance à la rupture	+++	+++	+
Limitation à produire de la bourre	++	++++	++
Netteté de la coupe	+++	+++	+++
Aspect rustique	++	+++	+++
Régularité	++++	+++	++
Maintien des noeuds	++	+++	+++
Température d'utilisation	-40 à +220°C		-40 à +100°C
Pouvoir absorbant de la ficelle	faible	moyen	moyen

rotifil®
24,50^{HT}
085044


Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge - 1650 m

085044 Déroulement extérieur	24,50 1
085029 Seau - déroulement central	27,70 1
085030 Recharge pour seau - déroulement central	24,60 1

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel.

18,30^{HT}
085020

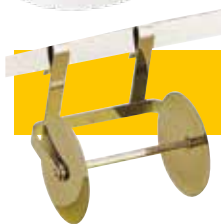

Ficelle à rôtir avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins
Rouleau de 1 kg
ø 0,7 mm 2500 m
Polyester blanc

085020 18,30 1
Déroulage extérieur.



FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 22,50 1

Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 18,30 1
Pour le ficelage du rôtir. Déroulage central.



RETROUVEZ LES PORTE BOBINES PAGE 27

piques à brochettes

INOX


Pique à brochette inox
12 piques

096386 255 mm	5,04 1
096861 300 mm	5,60 1

Prix du lot de 12.

À partir de
5,04^{HT}
096386



Piques à brochette en hêtre

E43918 20 cm ø 3,3 mm	15,20 1000
948636 25 cm ø 3,8 mm	20,90 1000
948638 30 cm ø 3,8 mm	22,90 1000

Vendu au carton.

NEW

À partir de
67,00^{HT}
E43919



Pique à kebab en hêtre

E43919 Base 100x70 mm Hauteur 160 mm	67,00 50
---	----------

fillet

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)	8,70 20/50

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



coupe-brochettes

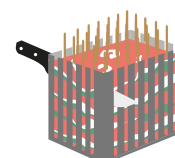
NEW

365,00^{HT}
E43910



Pour 27, 54 ou 81 Brochettes.

Préparez facilement vos brochettes.
Une fabrication rapide, régulière et sans danger pour l'utilisateur



Coupez dans les deux axes à travers les fentes.

Module coupe-brochettes

E43910	365,00 1
--------	----------

Fourni avec couteau tranchelard 36 cm, pique de préperçage inox et plaque de réduction.



LA PRÉPARATION sous-vide

Comment choisir son type de sac ?

Utilisation	Temps et Température d'utilisation	Utilisation possible
Pour conserver un produit cru ou cuit	4h à 90°C	Sac sous-vide de conservation
Pour cuire une viande (saucisse, roti, jambon, ...)	4h à 100°C	Sac sous-vide de cuisson, rétractable
Pour cuire une volaille ou foie gras	2h à 121°C	Sac sous-vide de cuisson / stérilisation
Pour surgeler, conserver et cuire avec le même sac	4h à 90°C	Sac sous-vide gauféré

sac sous-vide



À partir de
3,22^{HT}
630425

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ		
630425 150x200 mm	3,22	1000
630437 200x200 mm	4,03	1000
630445 200x250 mm	5,05	1000
630446 200x300 mm	6,05	1000
630447 200x400 mm	8,06	1000
630448 200x500 mm	10,09	1000
630449 250x300 mm	7,55	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ		
630450 300x300 mm	9,08	1000
630454 300x400 mm	12,04	500
630455 300x500 mm	15,10	500
630451 400x400 mm	16,12	500
630452 400x500 mm	20,18	500
630453 400x600 mm	24,06	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.

À partir de
7,50^{HT}
630456



Sacs sous-vide gaufrés

630456 150x250 mm	7,50	1000
630457 200x300 mm	11,90	1000
630458 300x400 mm	24,20	500

Prix au 100.

Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459 20-6000 mm	2,90	2/48
630460 30-6000 mm	4,40	2/48

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)

sac sous-vide pour cuisson



À partir de
7,00^{HT}
630475

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630475 150x250 mm	7,00	200
630476 200x300 mm	11,25	200
630477 250x400 mm	18,75	200
630478 400x500 mm	37,25	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.



À partir de
16,90^{HT}
630481

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630481 200x300 mm	16,90	100
631637 200x500 mm	28,00	100
630470 300x400 mm	33,50	100
630472 350x600 mm	58,30	100
631636 400x625 mm	54,30	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.



À partir de
11,50^{HT}
631638

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale		
631638 170x250 mm	11,50	100
630464 175x400 mm	16,90	100

Prix au sachet.

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

Bone Protector coton

330 mm x 100 m

630479 2 rouleaux	73,20	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.

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER

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

LA PRÉPARATION

emballage & consommable



RETROUVEZ LES THERMOSCELLEUSES PAGE 53



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

À partir de
3,99^{HT}
948805

-40 / +70 °C



-20 / +120 °C



-20 / +120 °C



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 7,15 100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

55,00^{HT}
158806



Barquette accompagnement

	Unité par carton
158806	470 ml - 21,5x14,8x5 cm 55,00 300

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

84,00^{HT}
158803



Barquette scellable

	Unité par carton
158803	840 ml - 21,5x14,8x4 cm 84,00 328

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

16,10^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ

948002	15 cm x 500 m 16,10 1

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

À partir de
11,20^{HT}
945000



-20 / +120 °C



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.

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. Version opaque, existe en transparent.

barquette

NEW

À partir de
4,84^{HT}
A04578



0 / +100 °C



Barquette multi-fonctions charnière

	Carton
A04578	250 ml - 12,3x11,4x5 cm 4,40 900
A04580	375 ml - 12,3x11,4x7 cm 4,80 900
A04581	500 ml - 14,2x12,3x7 cm 6,00 600
A04583	800 ml - 18,5x13,5x6,5 cm 9,00 300
A04570	1 L - 18,5x13,5x6,5 cm 10,80 300
A04573	1,5 L - 19x18,5x8,4 cm 15,00 300

boîte panier repas



Jusqu'à +230 °C



REGARDEZ LA VIDEO !

59,00^{HT}
146100

- Fond pelliculé étanche
- Passe au four, micro-ondes et congélateur

Boîte panier repas chaud

146100	850 ml	59,00	1
146101	Vision + S - 750 ml	79,00	1
146102	Vision + carré	109,00	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 !

À partir de
11,10^{HT}
153074



Barquette bateau

153074	200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm	11,10	250/1000
153075	300 ml - 15,2x11x4,1 cm	13,50	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.



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

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

13,80^{HT}
153169Pour la vente
à emporter !Combo - Barquette
opercule + couvercle

Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
153169 13,80 100/1000

**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

**4,60^{HT}**
948933

Coquille Saint-Jacques

13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 4,60 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

**21,60^{HT}**
153166

Moule à cake

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

film et aluminium

NEW

**67,10^{HT}**
150753

Distributeur universel Kenkut 3

150753	55,8x19,4x16,5 cm	67,10	1
--------	-------------------	-------	---

Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.

À partir de
17,50^{HT}
150601À partir de
5,50^{HT}
E35667

COUPE ZIP

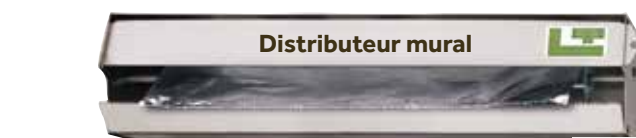


Rouleau aluminium - 11 µ

150601	Rouleau 33 cm x 200 m	17,50	3*
150603	Rouleau 45 cm x 200 m	22,50	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

Existe en 2 tailles



Distributeur mural

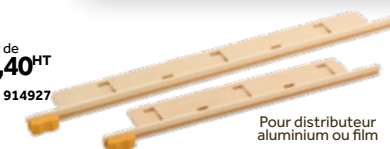


Distributeur sur table

Distributeur aluminium ou film étirable

914925	Largeur 30 cm	99,00	1
914455	Largeur 45 cm	118,00	1

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

À partir de
99,00^{HT}
914925À partir de
7,40^{HT}
914927

Règlette coupe film

914927	Largeur 30 cm	7,40	1*
914928	Largeur 45 cm	9,30	1*

*Prix unitaires HT

Pour distributeur
aluminium ou film

poche pâtisseries

11,20^{HT}
150980

Utilisation chaude

Poche pâtisseries Elite

150980	30x54 cm	11,20	1
--------	----------	-------	---

Boîte distributrice de 100 poches. Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

VAISSELLE traiteur



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.

**PLUS DE CHOIX DE
VAISSELLE, VERRES, ...
DEMANDEZ NOTRE
CATALOGUE
LES INDISPENSABLES**



À partir de
2,00^{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	2,00 25/600
153164	Couvercle dôme - ø 9,5 cm	2,84 25/600

Prix au sachet, vendu par carton

**LA PREMIÈRE
PLANCHE JETABLE !**



1,95^{HT}
146104

Plancha box

	Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm	1,95 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.

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
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 noeud - 10,5 cm	4,05 250/2500
7	108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	2,00 100/1000

Prix au sachet, vendu par 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



À partir de
28,30^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148	26x14x32 cm	28,30 250
153149	26x20x28 cm	32,50 250

Prix au carton



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

Prix au sachet, vendu par carton.

vaisselle réutilisable

- Jusqu'à 125 passages au lave-vaisselle
- Motif Wave sur l'aile
- Couleur détectable en centre de tri

À partir de
8,50^{HT}
153081

Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
ø18,5 cm	153082	153081	8,50 20/100
ø24 cm	153083	153084	14,50 20/100

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

Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet / Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	4,80 20/720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.

PASSE AU
LAVE-VAISSELLE
& MICRO-ONDES

4,80^{HT}
153085



À partir de
2,60^{HT}
030315

Ventoux

1	030310	Assiette à pâtes ø 30 cm bassin de 19 cm	9,50	6
2	030311	Assiette plate ø 27 cm	5,30	12
	030312	Assiette plate ø 24 cm	4,00	12
3	030313	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	4,00	12
	030314	Assiette à dessert ø 19 cm	3,50	12
	030315	Assiette à pain ø 17 cm	2,60	12

Assiette en portaine hôtelière.

couvert



À partir de
2,10^{HT}
630091

Couverts bois

		Sachet / Carton
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.

verre



À partir de
1,78^{HT}
031282

Élégance - verre		ARCOROC
031274	14,5 cl ø 6,4 x 14,2 cm	1,82
031273	19 cl ø 6,9 x 15,3 cm	2,10
031271	24,5 cl ø 7,4 x 16,6 cm	2,15

Élégance - flûte		
031282	10 cl ø 5,8 x 15,9 cm	1,78
031278	13 cl ø 5,8 x 17,9 cm	2,00
031276	17 cl ø 5,8 x 17,5 cm	2,20

À partir de
1,85^{HT}
033619

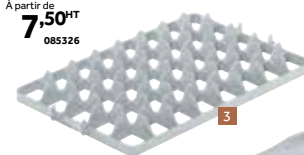


Brevat - verre		
033619	16 cl - ø 6,66x13,9 cm	1,85
033618	23 cl - ø 7,4x15,5 cm	2,05
Flûte		
033620	14 cl - ø 5,65x17 cm	2,05

idéal pour traiteur
et événementiel

contact alimentaire
polypropylène

À partir de
7,50^{HT}
085326



15,90^{HT}
085322



7,90^{HT}
085325



À partir de
12,90^{HT}
085333

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

	085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	15,90	1
1	085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	17,90	1
	085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	21,90	1
2	085325	Couvercle 600x400 mm	7,90	1
	085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	7,50	1
	085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	7,50	1
	085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	7,90	1
3	085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	7,90	1
	085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	8,70	1
	085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	8,70	1
4	085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90	1
	085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80	1
2	085335	Couvercle 400x300 mm	5,90	1

À partir de
0,70^{HT}
050983



Nina

050981	Fourchette de table	0,95	12
050980	Couteau de table	1,40	12
050982	Cuillère de table	0,95	12
050983	Cuillère à café	0,70	12

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

À partir de
0,80^{HT}
050963



Vieux Paris

050961	Fourchette de table	1,30	12
050960	Couteau de table monobloc	1,40	12
050962	Cuillère de table	1,30	12
050963	Cuillère à café	0,80	12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



26,50^{HT}
981423



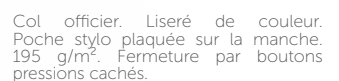
À partir de
8,00^{HT}
982188



Prix unitaire, vendu par lot de 10.

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

spécial boucherie



spécial poissonnerie



37,90^{HT}
C50667



Veste mixte Bato

C50667	T 0	37,90	1
C50668	T 1	37,90	1
C50669	T 2	37,90	1
C50670	T 3	37,90	1
C50671	T 4	37,90	1
C50672	T 5	37,90	1
C50673	T 6	37,90	1

Veste mixte, col vareuse. Polyester coton 210 g/m². Boutons pression cachés. Jeu de surpiqûres contrastées. Bande de finition de propreté contrastée. Manches retroussables avec pattes contrastées. Poche stylo sur manche. Fente côtés avec points d'arrêt contrastés. Col bateau au dos du vêtement avec surpiqûres contrastées.

69,00^{HT}
C50493



T-shirt femme Ancre

C50493	T 0	69,00	1
C50494	T 1	69,00	1
C50495	T 2	69,00	1
C50496	T 3	69,00	1
C50497	T 4	69,00	1

T-shirt à manches longues. Coton épais 255 g/m². Col rond. Maille 100% interlock. Empiècements unis. Ouverture épaule gauche par pressions.

27,90^{HT}
982189



Sur-veste Ulisse

982189	T 1	27,90	1
982190	T 2	27,90	1
982191	T 3	27,90	1
982192	T 4	27,90	1
982226	T 5	27,90	1
982193	T 6	27,90	1

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



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	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





À partir de
16,60^{HT}
980968



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.

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

89,00^{HT}
520101



23,00^{HT}
981982

molinel

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, œillet fantaisie, fente de marche.



21,20^{HT}
632509

Chaud Devant
EQUIPE CHERIE

Tablier Bourbon

520101	89,00	1
--------	-------	---

Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

Robur

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.

pantalon



Robur

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. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles, nous consulter.

29,65^{HT}
909561

23,25^{HT}
909500

Robur

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.



entretien des textiles

49,90^{HT}
006701



CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701. Sac 15 kg	49,90	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.

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



Genie

004839 Pulv. 500 ml	6,80	4
---------------------	------	---

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

20,40^{HT}
E11335



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

Skip lessive capsule Linge couleur

E11335	20,40	1
--------	-------	---

chaussure

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



Résistance choc
> 200 joules

Embout de
protection acier

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

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

torchon

3,40^{HT}
186088



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

1,42^{HT}
904449



Torchon - 500x770 mm
904449 1,42 12
100 % coton blanchi

6,25^{HT}
186090



Essuie-verres
186090 570x720 mm 6,25 6
100 % lin. Souple, résistant et
absorbant. Ne peluche pas. Colis
de 6 de 3 couleurs.

gant

4,00^{HT}
912232



Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 360 mm 4,00 1
Protection jusqu'à 200 °C
maxi.

15,25^{HT}
911188



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

Résistant jusqu'à +300°C

6,00^{HT}
912233



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

19,00^{HT}
911183



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

6,00^{HT}
912233



Mouflette anti-chaleur
912233 Silicone 6,00 1
Protection jusqu'à 180 °C
maxi.

15,80^{HT}
086503



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

15,50^{HT}
086504



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

13,00^{HT}
630263



Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	12,50 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	13,00 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	13,00 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 ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

tablier



16,90^{HT}
907350



Tablier de plonge Delta
900x1150 mm

907350 **16,90** 1

Polyuréthane blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400

26,50 1

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm
907300

11,10 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

26,50^{HT}
907400

11,10^{HT}
907300



SPÉCIAL POISSONNERIE



14,70^{HT}
E25562

HAUTE RÉSISTANCE

aux graisses animales,
à l'acide lactique et au sang

Tablier DELTA thermo-soudé
Polyuréthane - 900x1150 mm
E25562

14,70 1

Tabliers équipés d'oeillets thermo-soudés. Boucle de réglage en polypropylène alimentaire. Crochet plastique détectable et élastique tressé polyester. Sans aucune pièce métallique. Plage de température d'utilisation -20 à +100°C.



spécial boucherie

12,50^{HT}
907309

119,00^{HT}
907306

165,00^{HT}
907307



Manulutex
FRANCE

Maille Parinox



Maille Flexinox



1 Housse de protection pour tablier cotte de maille

907309 60x75 cm

12,50 5

Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 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.

3 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.

LA COUTELLERIE

découverte & stérilisation

Couleur violette
pour les aliments sans gluten



19,00^{HT}
085300

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

PEHD 500

ÉPAISSEUR
2 CM !

À partir de
9,40^{HT}
085314



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



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.



22,00^{HT}
984010

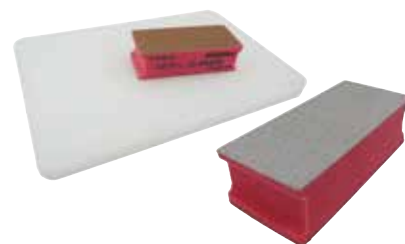


Range planches
inox triangulaire

984010 **22,00** 1

Peut aussi servir à
ranger des couvercles.

11,90^{HT}
E23927



Grattoir

E23927 **11,90** 8

Grattoir pour planche à découper. Élimine
de la surface des planches à découper
les taches tenaces, le jaunissement, les
moisissures et les rainures.

armoire de stérilisation



250,00^{HT}
590100

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



Armoire de stérilisation manuelle
51x12,5x60 cm

590100 20 couteaux **250,00** 1

Finition inox 441. Minuterie manuelle.
Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de
120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V
mono.

330,00^{HT}
961263



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

961263 10 couteaux **330,00** 1

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique,
avec témoin lumineux. Support barre aimantée.
Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice
IPX4. Alimentation 220 V mono.

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.



LA COUTELLERIE

affûtage

affûtage manuel



66,55^{HT}
098071



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.

68,90^{HT}
A86315



Aigiseur à poser

220x190x175 mm

A86315 68,90 1



Manche bi-matière

35,90^{HT}
098014



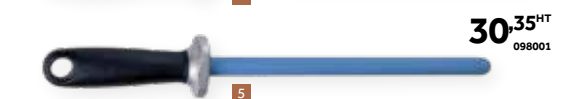
24,95^{HT}
630048



13,75^{HT}
630049



7,15^{HT}
096702



30,35^{HT}
098001



Fusil
apprenti

16,90^{HT}
098008



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

- 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



Fusil à aiguiser professionnel

096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm

62,90^{HT}
096786



Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

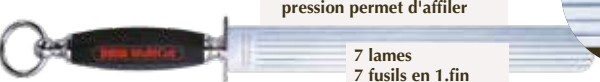
A85335 Mèche ovale 30 cm

70,40^{HT}
A85335



Fusil
apprenti

24,50^{HT}
A85309



Fusil à aiguiser professionnel

1 A85309 Mèche ronde - Lg 30 cm 24,50 1

2 A85338 Mèche plate - Lg 28 cm 87,90 1

Manche ergonomique.

- Une forte pression permet d'affuter, une légère pression permet d'affiler

7 lames
7 fusils en 1 fin

87,90^{HT}
A85338

affûtage électrique



505,00^{HT}
000802



925,00^{HT}
096760

Affreuse électrique

230 V - 330x230x160 mm

096760 925,00 1

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



1330,00^{HT}
949465



INOX



Affreuse à bande humide

949465 357x382x315 mm 1330,00 1

Affreuse 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.



Affreuse à bande

2800 tr/min
230 V mono 270 W
28x33x40 mm

000802 505,00 1



579,00^{HT}
098138

Meule à eau

098138 ø 250 mm 340x280x460 mm 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 d'abord pratique avec son tiroir intégré. Meule pierre grain 220, ø 250x50 mm. Meule d'émerillage en cuir, ø 200x30 mm, 200W. Roue 90 t/min. Moteur 1450 t/min. 230 V mono.



LA COUTELLERIE spécifique

spécial poissonnerie

55,70^{HT}
B42890

3,90^{HT}
085052

40,30^{HT}
630046

5,50^{HT}
630404

9,90^{HT}
912278

4,50^{HT}
090754

7,90^{HT}
095060

9,50^{HT}
B42868

9,10^{HT}
B42867

19,40^{HT}
B42876

8,40^{HT}
B42875

8,60^{HT}
B42796

0,21^{HT}
044346

5,15^{HT}
042100

041653

1 Ciseaux
630045 Poisson fins inox - 26 cm **15,50 1**
096023 Poisson inox - 24 cm **34,90 1**

2 Ciseaux
B42414 Lg 22 cm **41,60 1**

3 Couteau à coquilles St-Jaques
B42796 Lame 11 cm **8,60 1**

4 Écailleur professionnel
B42875 Lg 13,5 cm **8,40 1**

5 Écailleur professionnel
B42876 Lg 16 cm **19,40 1**

6 Filet de sole
B42867 Lame 17 cm **9,10 1**

7 Filet de sole
B42868 Lame 20 cm **9,50 1**

8 Poisson micro-denté
630046 Lame 35 cm **40,30 1**

9 Poisson cranté
B42890 Lame 42 cm **55,70 1**

24,90^{HT}
914770

Rince doigts
914770 **24,90 1**

Papier crêpe humidifié, saveur citron. Carton de 1000.

Pince Cracky
085052 **3,90 1**

Pince à désarêter - Inox
630404 13,5x2 cm **5,50 1**

Pince casse-homard
912278 Lg 19 cm **9,90 1**

Inox 18/10

Couteau à huîtres
Lancette à mitre
090754 Bubinga 7 cm **4,50 1**

Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm
095060 Bleu **7,90 1**

Pique bigorneaux
044346 Boîte de 12 **0,21**

Curette à homard inox
042100 **5,15**

Ciseaux à poisson

À partir de 15,50^{HT}
630045

MADE IN FRANCE

FISCHER

spécial fromagerie

À partir de 29,00^{HT}
098066

1

2

Couteau à fromage
1 098066 1 main - 25 cm **29,00 1**
2 098067 2 mains - 33 cm **55,10 1**
3 098068 2 mains - 50 cm **78,20 1**

MADE IN FRANCE

À partir de 4,95^{HT}
089311

Fils à fromage
098089 Paquet de 10 fils 45 cm **9,62 1**
098090 Paquet de 10 fils 85 cm **10,70 1**
098091 Paquet de 10 fils 100 cm **10,70 1**

À partir de 9,62^{HT}
098089

Couteau à fromage
096316 2 mains - 29 cm **39,50 1**

MADE IN EUROPE

FISCHER

1^{ER} PRIX

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**

MADE IN FRANCE

spécial boucherie



DICK

Traditionsmarke der Profis



À partir de
10,70^{HT}
096773

Fabrication en Allemagne
Alliage d'acier inoxydable
de haute qualité



1 Ergo Grip, couteaux de boucher

096766	30 cm	●	27,90	1
096767	30 cm	●	27,90	1
096768	30 cm	●	27,90	1

2 Ergo Grip, couteaux de boucher

096763	26 cm	●	23,90	1
096764	26 cm	●	23,90	1
096765	26 cm	●	23,90	1

3 Ergo Grip, couteaux à dénervier

096771	21 cm	●	17,20	1
096772	21 cm	●	17,20	1

4 Ergo Grip, couteaux désosseur

096783	21 cm	●	18,00	1
096784	21 cm	●	18,00	1

5 Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée

096785	21 cm	●	21,70	1
--------	-------	---	-------	---

6 Ergo Grip, couteaux à saigner

096770	15 cm	●	14,20	1
--------	-------	---	-------	---

7 Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser

096780	15 cm	●	12,00	1
096781	15 cm	●	12,00	1
096782	15 cm	●	12,00	1

8 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser

096774	15 cm	●	12,00	1
096775	15 cm	●	12,00	1
096776	15 cm	●	12,00	1

9 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser

096773	13 cm	●	10,70	1
--------	-------	---	-------	---

10 Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser

096777	13 cm	●	10,70	1
096778	13 cm	●	10,70	1
096779	13 cm	●	10,70	1

11 Ergo Grip, couteaux à saigner

096769	13 cm	●	12,90	1
--------	-------	---	-------	---

Affûtage ultra-précis réalisé
par robot spécialisé.

Plastique polypropylène apportant
une étanchéité parfaite entre la
lame et le manche.



FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859

Acier suédois 12C27 d'une dureté importante
et supérieure (56-57 HRC) : inoxydable, pouvoir
de coupe exceptionnel, tenue du fil supérieure
à celle des lames fabriquées dans un acier
standard, fréquence d'affûtage divisée par deux.

Acier suédois 12C27
et Manche bi-matière

Structure antidérapante.

Forme ergonomique adaptée à toutes les
tailles et formes de mains, étudiée pour
la prise en main spécifique du travail des
professionnels de la viande.

Boucher / traiteur

B43000	20 cm	22,30	1
B43001	23 cm	25,00	1
B43002	25 cm	29,00	1
B43003	28 cm	32,20	1
B43004	30 cm	34,60	1

Boucher mince

B43007	20cm	22,00	1
--------	------	-------	---

Désosseur

B43009	lame dos droit 14 cm	17,40	1
B43018	lame rigide 13 cm	17,30	1
B43019	lame rigide 15 cm	19,70	1
B43020	lame semi-flexible 13 cm	17,30	1
B43021	lame semi-flexible 15 cm	19,70	1
B43022	lame semi-flexible 17 cm	20,60	1
B43023	lame flexible 13 cm	17,30	1
B43024	lame flexible 15 cm	19,70	1
B43025	lame usée 11 cm	15,10	1
B43026	lame usée 14 cm	17,30	1
B43028	pointe large 14 cm	19,70	1

Couteau à saigner

B43010	12 cm	16,20	1
B43011	14 cm	17,40	1
B43013	17 cm	20,60	1
B43014	20 cm	22,30	1
B43015	23 cm	24,80	1

Tripier arrondi sans pointe

B43016	20 cm	35,20	1
--------	-------	-------	---

Couteau à dénervier

B43027	lame flexible 20 cm	20,80	1
--------	---------------------	-------	---

Couteau à parer

B43030	lame courbe 22 cm	25,10	1
--------	-------------------	-------	---

Couteau à filet

B43036	Acier 20 cm	20,30	1
B43039	Suédois 19 cm	20,30	1



FISCHER
MANUFACTURE FRANÇAISE
1859



spécial boucherie



NEW

À partir de
3,30^{HT}
E43911



Couteaux offices Créatif Chef
et couteaux boucher Profinox



1	E43911	Office 10 cm	3,30	1
2	E43912	Désosseur lame droite 14 cm	13,50	1
3	E43913	Dénerveur flexible 20 cm	16,10	1
4	E43914	Couteau de boucher 20 cm	18,30	1
5	E43915	Couteau de boucher 30 cm	27,30	1

Acier inoxydable de qualité supérieure et manche surmoulé en polypropylène renforcé pour un meilleur grip.

couteaux à jambon

17,00^{HT}
096629



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



1 Couteau à jambon

096629 36 cm **17,00** 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 **35,00** 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



45,00^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **45,00** 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 **4,30** 1

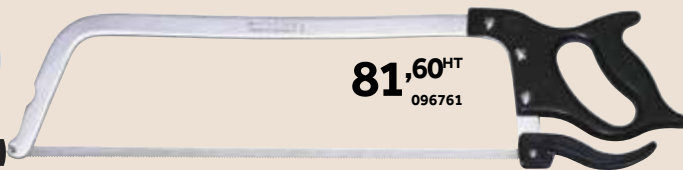
097960 Lame de rechange scie 50 cm **4,30** 1



46,10^{HT}
096762

Scie de boucher

096762 35 cm ● **46,10** 1



81,60^{HT}
096761

Scie boucherie américaine

096761 50 cm ● **81,60** 1



feuilles de boucher

66,00^{HT}
096287



Feuille de boucher inox

Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **66,00** 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

27,50^{HT}
096495

Lame ép. 4 mm



Couperet inox

096495 520 g - 18 cm **27,50** 1

Pleine soie. 3 Rivets acier inox.



LES USTENSILES

ciseaux



Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95	1
2	096613	Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm	7,38	1

crochet

POUR LES ESSES
DE BOUCHER

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



À partir de
5,60^{HT}
 097980



FISCHER
 OUTILLERIE DEPUIS 1859

Esse de boucher inox

1	097980	8 cm - ø 4 mm	5,60	10
2	098057	10 cm - ø 4 mm	5,90	10
3	097982	12 cm - ø 5 mm	8,50	10
4	098058	14 cm - ø 5 mm	8,90	10
5	097983	16 cm - ø 6 mm	9,90	10
6	098059	18 cm - ø 6 mm	11,50	10



FISCHER
 OUTILLERIE DEPUIS 1859
Allonge tournante
 longueur 240 mm
 ø 10 mm
 098060 11,15 1
 Poids maxi 120 kg.

barre



1	Penderie murale inox			
	097059	8 crochets	24,00	1
	910384	12 crochets	27,00	1

2	Barre aimantée ABS			
	091724	38x5x1,2 cm	7,25	1
	091730	50x5x1,2 cm	9,90	1
		Fixation par vis et chevilles.		

3	Barre aimantée inox			
	091726	50 cm	33,00	1

attendrisseur



SPECIAL
 POUR LE MAGASIN

40,80^{HT}
 098062

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

FISCHER
 OUTILLERIE DEPUIS 1859



Aplatisseur à viande inox

097984	1 kg - ø 8,5 cm	23,00	1
098087	1,95 kg - ø 11 cm	48,20	1



À partir de
23,00^{HT}
 097984



RETROUVEZ LES PAPIERS
 À STEAK PAGE 8

porte bobine

69,00^{HT}
097950



FISCHER
Dériveur bobine ficelle
097950 69,00 1

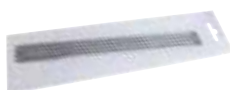
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

26,90^{HT}
097953



FISCHER
Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 26,90 1

22,65^{HT}
630002



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

79,90^{HT}
098064



FISCHER
Porte bobinot laqué blanc
098064 Comptoir - 35 cm 79,90 1
098065 Mural - 35 cm 79,90 1
098093 Comptoir - 50 cm 85,00 1



**RETROUVEZ LES
BOBINOTS PAPIER
ET FICELLE PAGE 10**

outil de préparation



À partir de
0,74^{HT}
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,00 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,70 1
3	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,90 6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,60 6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,30 6
7	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74 1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,20 1
9	912235	Épluche tomates	8,50 1
10	912236	Épluche tomates castor	8,50 1

À partir de
6,75^{HT}
095300



095300 Éplucheur 6,75 1
095297 Couteau à julienne 8,70 1
Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm

8,10^{HT}
912240

• Évite l'oxydation de la salade !



11 280616 Rasoir à truffes 29,00 1
12 912041 Rasoir à légumes castor inox 1,50 1
13 912240 Vide avocat 8,10 1

13,30^{HT}
085037

13,00^{HT}
085055

11,00^{HT}
085035

ABS

2 fonctions

Coupe-œufs

1	085055	Rondelles/quartiers	13,00 1
2	085037	6 sections - inox	13,30 1
3	085035	Rondelles - inox	11,00 1

rape

9,00^{HT}
280649



Râpe fine
6,5x33 cm
280649 9,00 1
Surface de coupe
65x135 mm.

6,05^{HT}
280680



Râpe 4 faces
280680 Ht 23 cm 6,05 1

ouvre-boîte

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



185,00^{HT}
083950

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

083950 30x14x18 cm **185,00 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.



169,00^{HT}
083946



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

083946 **169,00 1**
Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

179,00^{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 **179,00 1**

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



25,00^{HT}
911298



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

911298 **25,00 1**

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



36,00^{HT}
911295



Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm

911295 **36,00 1**

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



85,00^{HT}
911304

Mandoline japonaise

911304 Épaisseur coupe 95 mm **85,00 1**

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



La seule à faire des cubes

118,00^{HT}
082319

Mandoline ultra

Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm **118,00 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**

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



À partir de
3,00^{HT}
096990

Manche surmoulé
polypropylène noir,
spatule inox.

1 Spatule étroite plate

096990 Lg 13 cm **3,00 1**
096991 Lg 20 cm **3,00 1**
096992 Lg 25 cm **3,50 1**
096993 Lg 30 cm **7,50 1**
096994 Lg 35 cm **8,50 1**

2 Spatule étroite coudée

096995 Lg 20 cm **5,75 1**
096996 Lg 25 cm **6,05 1**
096997 Lg 30 cm **3,50 1**

3 Spatulette pâtisserie

280612 Longueur **4,90 1**
10x1,8 cm



Spatule large coudée

1 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **4,00 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.



3,15^{HT}
097122

Spatule triangulaire

097122 Biseauté 10x11,5 cm **3,15 1**

6,02^{HT}
095285



Pelle souple

17x8 cm
095285 **6,02 1**

Véritable
MONOBLOCÀ partir de
3,30^{HT}
912000À partir de
8,75^{HT}
089804À partir de
5,00^{HT}
912018

Louche monobloc inox

912000	5 cl - ø6x28 cm	3,30	1
912002	13 cl - ø8x28 cm	4,45	1
912004	25 cl - ø10x32 cm	6,40	1
912006	45 cl - ø12x35 cm	8,10	1
912008	67 cl - ø14x43 cm	10,90	1
912010	1 L - ø16x43 cm	14,60	1
912012	1,46 L - ø18x43 cm	19,90	1
912013	2,06 L - ø20x51,5 cm	26,00	1

Araignée toile inox

089804	ø12 cm	8,75	1
089805	ø14 cm	10,90	1
089806	ø16 cm	11,15	1
089814	ø18 cm	13,50	1
089810	ø20 cm	14,50	1
089811	ø22 cm	16,90	1
089812	ø24 cm	19,50	1
089813	ø26 cm	23,25	1

Écumoire monobloc

912018	ø8 cm	5,00	1
912020	ø10 cm	5,90	1
912022	ø12 cm	7,50	1
912024	ø14 cm	8,90	1
912026	ø16 cm	10,60	1
912028	ø18 cm	16,00	1
912030	ø20 cm	19,00	1

2,50^{HT}
096850**6,20^{HT}**
905460**12,50^{HT}**
096108**3,90^{HT}**
912016

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 2,50 1
Nylon noir.Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 6,20 1
Matériau composite.Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 12,50 1Cuillère à arroser
Pour droitier
Bec de côté - Lg 28 cm
912016 3,90 1À partir de
2,20^{HT}
041653Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm 2,20 1
041654 Inox - 40 cm 2,90 1**8,00^{HT}**
914499Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 8,00 1**51,50^{HT}**
097066**48,50^{HT}**
097040TOP
QUALITÉ
★INOX
18/10

120 cm

Les grands outils

1	097066	Spatule polyéthylène 74 cm	51,50	1
2	097040	Spatule géante inox 120 cm	48,50	1

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

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
4,00^{HT}
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

113488	25 cm	4,00	1
113487	35 cm	6,50	1

À partir de
3,00^{HT}
097057

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

097057	25 cm	3,00	1
097058	36 cm	5,00	1

À partir de
4,90^{HT}
912032

1 Fouet inox

912032	Lg 25 cm	4,90	1
912034	Lg 30 cm	5,15	1
912036	Lg 35 cm	6,90	1
912200	Lg 40 cm	7,60	1

À partir de
7,00^{HT}
912205

2 Fouet Fibreglass

912205	Lg 25 cm	7,00	1
912204	Lg 30 cm	7,50	1
912203	Lg 35 cm	9,00	1
912202	Lg 40 cm	9,50	1

À partir de
9,40^{HT}
082249

3 Fouet Göma

082249	Lg 20 cm	9,40	1
082250	Lg 25 cm	11,90	1
082251	Lg 30 cm	13,90	1
082252	Lg 35 cm	14,60	1
082253	Lg 40 cm	15,90	1
082254	Lg 45 cm	18,30	1
082255	Lg 50 cm	21,00	1

Solide et ergonomique.

essoreuses & passoirs

À partir de
125,00^{HT}
070302



Essoreuse manuelle

070302 10 L - 2 à 3 salades
ø 33 x 42 cm



125,00 1

070300 20 L - 3 à 5 salades
ø 43 x 50 cm

145,00 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

chinois

25,90^{HT}
098122

28,90^{HT}
912091

À partir de
13,85^{HT}
912092



Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm **25,90 1**

912091 Oval 20x22 cm **28,90 1**

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

Chinois tout inox

912092 ø 18 cm **13,85 1**

912097 ø 22 cm **15,10 1**

912095 ø 24 cm **16,25 1**



50,00^{HT}
912082

Passoire conique inox

912082 ø 36x16 cm **50,00 1**

19,00^{HT}
086801



Entonnoir inox
ø 16 cm

086801 **19,00 1**

35,00^{HT}
910385



Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm

910385 **35,00 1**

entonnoirs à piston

Étanche !

69,00^{HT}
086209



Entonnoir à piston

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

086209 **69,00 1**



77,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm

086221 **77,00 1**

Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.



À partir de
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

38,00^{HT}
086230

Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm

Inox et plastique

086230 **38,00 1**



bassines

À partir de
8,50^{HT}
911118

Rebords courbés !!



Bassine conique à fond plat inox

911118 ø 20 cm - 2,12 L **8,50 1**

911120 ø 24 cm - 3,5 L **11,10 1**

911119 ø 28 cm - 5,25 L **15,00 1**

911123 ø 32 cm - 7,65 L **17,50 1**



72,50^{HT}
082329

Bassine conique à anses

082329 ø 50 cm **72,50 1**

À partir de
2,90^{HT}
911596



Bol conique

911596 ø 20 cm - 1 L **2,90 1**

911597 ø 24 cm - 2 L **4,90 1**

911598 ø 30 cm - 3 L **6,90 1**

911599 ø 34 cm - 5 L **9,00 1**

À partir de
22,00^{HT}
911122



Bassine cul de poule inox

911122 ø 22 cm - 2,7 L **22,00 1**

911124 ø 26 cm - 4 L **26,50 1**

911126 ø 32 cm - 9,5 L **28,00 1**

911128 ø 36 cm - 12 L **41,00 1**



49,00^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm

086165 **49,00 1**

poche pâtissière

Utilisation chaude

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm **11,20 1**

Boîte distributrice de 100 poches.

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



11,20^{HT}
150980

LA PRÉPARATION

cuisson

moules



À partir de
1,60^{HT}
911014

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	3,15	1



4,25^{HT}
911033

Moule à manqué Rond

911033 ø 10 x 3 cm **4,25** 1



À partir de
6,10^{HT}
911018

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	9,50	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
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



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



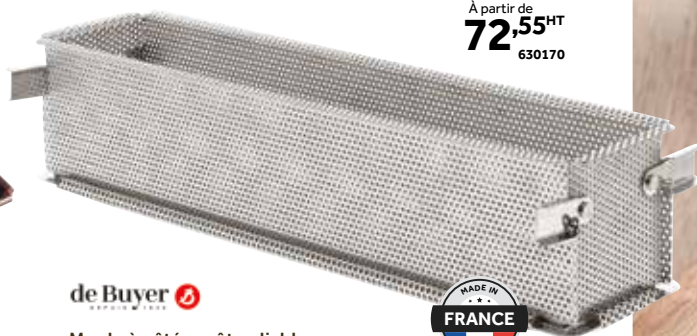
19,80^{HT}
910405

Moule à cake anti-adhérent

33x105x8 cm

910405 **19,80** 1

Bords pliés sur fil.



À partir de
72,55^{HT}
630170

de Buyer

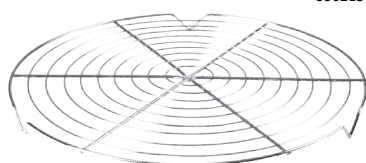
Moule à pâté croûte pliable

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 : pâté croûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.



4,50^{HT}
990215



Grille pâtissière

990215 ø 32 cm **4,50** 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	18,50	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	23,00	1

grilles & plaques

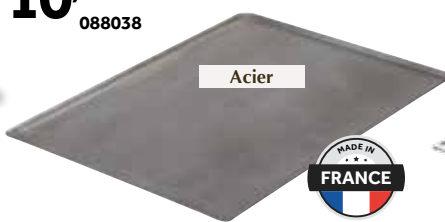
À partir de
15,70^{HT}
086198



Inox



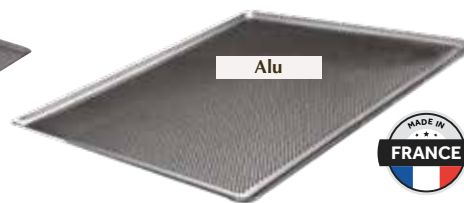
À partir de
10,90^{HT}
088038



Acier



13,50^{HT}
088036



Alu



Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 Pleine Bords pincés	15,70 1
086216	600x400 mm - Pleine Bords pincés	17,90 1

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

Plaque tôle de forte épaisseur acier

082588	GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm	11,50 1
--------	--	---------

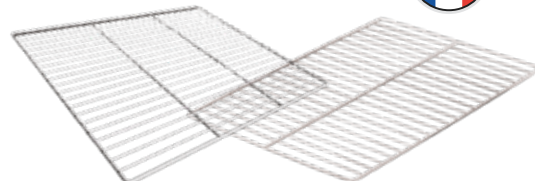
Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

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

088038		10,90 1
--------	--	---------

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

À partir de
6,80^{HT}
086202



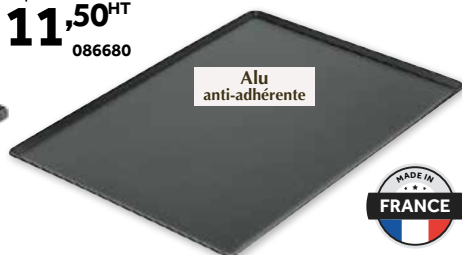
À partir de
19,30^{HT}
086231



Acier



À partir de
11,50^{HT}
086680

Alu
anti-adhérent

Grilles inox Gastronorme

086202	2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm 530x325 mm - GN 1/1	6,80 10
--------	--	---------

Grilles renforcées inox Gastronorme

086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1	8,90 10
--------	---	---------

086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm	12,60 10
--------	--	----------

Grilles renforcées inox Euronorme

086220	2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm	8,70 10
--------	---	---------

632151	2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm - 600x800 mm	20,20 10
--------	--	----------

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	19,30 1
086212	600x400 mm	26,00 1

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 pâtissière 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.

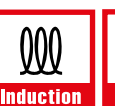
la cuisson



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène

À partir de
26,00^{HT}
511318



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



Plat à paëlla

912356	ø 20 cm - 1 portion	6,50 1
B80216	ø 32 cm - 5 portions	12,50 1
912131	ø 50 cm - 14 portions	26,00 1

Plat à paëlla en émaillé.

Autres dimensions nous consulter

À partir de
6,50^{HT}
912356

Lacor

À partir de
24,00^{HT}
585067



1

TOUS FEUX
DONT INDUCTION

À partir de
55,35^{HT}
585092



2

TOUS FEUX
DONT INDUCTION

À partir de
7,50^{HT}
597094



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	31,50 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	111,90 1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	157,00 1

Vendu sans couvercle.

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	21,90 1

LA PRÉPARATION balance*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.

Plateau : 125x132 mm



42,50^{HT}
949354

Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354 5,2 kg/1 g **42,50 1**

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



À partir de
69,00^{HT}
980761

Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761 3 kg / 0,1 g **69,00 1**

980763 6 kg / 0,2 g **79,00 1**

980764 15 kg / 2 g **89,00 1**

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



À partir de
240,00^{HT}
949324



- 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
295,00^{HT}
949326



Plateau : 190x242 mm

Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g **240,00 1**

949325 15 kg - Précision 2 g **240,00 1**

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g **295,00 1**

975149 15 kg - Précision 2 g **295,00 1**

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

À partir de
390,00^{HT}
949310



Balance Defender 3000

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

949310 30 kg - précision 5 g 305x489x542 mm Plateau 355x305 mm **390,00 1**

Grand format
E43691 30 kg - précision 5 g 1195x933x160 mm Plateau 550x420 mm **460,00 1**

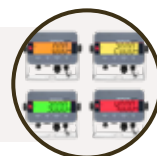
Grand format
949311 60 kg - précision 10 g 420x686x896 mm Plateau 550x420 mm **449,00 1**

949357 Option kit batterie **1**

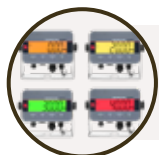
Cordon d'alimentation direct.

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. Batterie rechargeable en option.

Changement de couleur selon la consigne de pesage. Vert = poids souhaité.



NEW



Changement de couleur selon la consigne de pesage. Vert = poids souhaité.

À partir de
769,00^{HT}
949355

NEW

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

949355 30 kg - précision 5 g 305x645,5x130 mm - Plateau 355x305 mm **769,00 1**

E43692 **Grand format** - 30 kg - précision 5 g 684x896x136 mm - Plateau 550x420 mm **960,00 1**

949356 **Grand format** - 60 kg - précision 10 g 420x842,5x132,9 mm - Plateau 550x420 mm **1025,00 1**

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 (pour les modèles 949355, 949356 et E43692) et aluminium IP65 silicone scellé pour le modèle E43691.

100% INOX Lavable au jet



Balance de réception mono capteur *
60 kg / Précision 20 g - 390x290x640 mm

980745 **159,00 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).

LA PRÉPARATION

thermomètre

thermomètre infrarouge



39,00^{HT}
911306

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

PRIX LE PLUS BAS

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

911306 **39,00 1**
Rapport distance (spot 12:1). Sélection en $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : $0,1^\circ\text{C}$ ou $0,1^\circ\text{F}$. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibrage et sacoche de protection.

14,80^{HT}
909972

NEW



Thermomètre infrarouge
 $\varnothing 4 \times 180$ mm - Étendue de -50 à 550°C - Résolution $0,1^\circ\text{C}$
Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$ - cordon 100 cm
909972 **14,80 1**

Timer/Chronomètre/Alarme. Aimant de fixation. Cordon inox résistant aux températures des fours.

thermomètre de précision

46,00^{HT}
909990



34,00^{HT}
910011



48,00^{HT}
909991



19,60^{HT}
909970



Étanche

2

3

4

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

1 909990 66x50x25 mm **46,00 1**
Livré avec capuchon de protection et piles.

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

2 910011 **34,00 1**
Livré avec piles.

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

3 909991 **48,00 1**
Livré avec piles.

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

4 909970 **19,60 1**

thermomètre d'immersion

129,00^{HT}
910040

Thermomètre immersion
IP X7 - Circulateur inox réglage temps et température - Résolution $0,1^\circ$ - 0 à $+95^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$ - Timer et alarme 220 V - 1300W

910040 **129,00 1**



thermomètre réfrigérateur/congélateur

1,65^{HT}
084012

Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$
1 084012 150x20 mm **1,65 1**
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$

2 909966 **6,90 1**
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



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



75,00^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C
Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$ de -20 à 90°C et $\pm 0,5$ en dehors
910010 93x39x31 mm **75,00 1**
Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument. Applications HACCP.

ouvre-boîte

À partir de
109,00^{HT}
083949



28,85^{HT}
912110



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

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

	Tête inox - NF	Tête composite	Tête nickelé
À visser	063918	299,00	083942 130,00
Serre joint	063919	325,00	083944 141,00
			083955 115,40 1

	Tête inox et nickelé	Tête composite
Kit de rechange		
Lame, molette, bague, outil démontage	914900 42,50	914899 41,90 1

• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



1485,00^{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 **1485,00 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
285x405x120 mm
950100 **639,00 1**

LA PRÉPARATION

bac gastronorme



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 22,90	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 13,70	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	A65939 2,35		1

Couvercle avec poignée
Couvercle étanche silicone
Bac gastronorme plein inox 18/0 - ép.7/10ème

À partir de	4,00 HT	A65902
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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 21,00	- -	- -	988073 26,00	988211 31,00	988071 39,50	988212 49,50	988260 26,00	- -	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,50	988077 14,00	988209 19,00	988075 22,00	988207 9,50	988230 20,00	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	- -	988220 11,00	- -	988083 13,00	988206 16,00	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 6,50	988087 9,50	988204 13,00	988085 15,00	988089 5,00	988232 13,50	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 5,00	988093 7,50	988201 10,00	988091 12,00	988095 4,00	988233 10,00	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 4,50	988098 6,50	988097 9,00	988096 10,00	988100 3,50	988234 8,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 4,00	988103 5,00	988102 7,00	- -	988105 2,00	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,50	988106 4,50	- -	- -	988108 1,50	- -	1

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

Le bac le plus robuste et léger du marché

Rieber

À partir de

21,00 HT

083446

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

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	
GN 1/1 532x325 mm	083450 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.

Couvercle avec poignée
Couvercle étanche silicone

bacs polypropylène

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



Bac plein Camview®

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir			
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,60	000657 14,60	000656 17,90	000655 22,90	000682 9,90	-	-	-	1
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,65	000662 8,40	000661 10,75	000664 13,00	000683 4,85	000666 3,85	1		
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,15	000668 6,50	000667 8,15	-	-	000684 3,40	000671 3,10	1	
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,90	000673 5,20	000672 6,75	-	-	000685 3,00	-	-	1
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,55	-	-	000686 2,50	-	-	1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,75	000680 3,30	-	-	-	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.**

Bac plein polypropylène

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique				
GN 1/1 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 9,70	000636 12,50	000650 5,60	1			
GN 1/2 325x265 mm	000632 3,65	000642 4,60	000643 5,80	000637 7,10	000651 3,40	1			
GN 1/3 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,45	000645 4,50	000638 5,50	000652 2,50	1			
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,60	000646 3,05	000647 3,90	-	-	000653 1,95	1		
GN 1/6 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,80	-	-	000654 1,50	1		

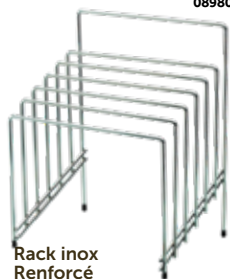
Solution économique pour stockage. Polypropylène translucide, grande résistance aux produits chimiques. Résiste aux températures de -40 à +70°C. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

accessoires

À partir de
2,50^{HT}
084372

Pour le rangement
de 6 couvercles !

22,30^{HT}
089801



Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm

089801 22,30 1

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 2,50 1
084374 Longueur 530 mm 3,50 1

Pince bac gastro

Inox

033162 8,05 1

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

8,05^{HT}
033162

bacs mélamine

À partir de
11,00^{HT}
889933

29,50^{HT}
889934



idéal pour les vitrines

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm Blanc	Ht 65 mm Noir		
GN 1/1 - 532x325 mm	889931 28,00	889934 29,50	1	
GN 1/2 - 325x265 mm	889932 15,00	889935 17,00	1	
GN 1/3 - 325x176 mm	889933 11,00	889936 12,00	1	

étiquetage

16,80^{HT}
906095

Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm 16,80 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.

92,32^{HT}
906225



Étiquetteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm 92,32 1

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm 1,95 10

Recharge encre

906227 5 cartouches 2,67 1

Vendu par carton - 10x1200/carton



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.

9,25^{HT}
906209



Étiquette LabelFresh
Labels "surgelés"

906209 70x45 mm 9,25 1

Boîte de 500 étiquettes

LabelFresh
FOOD CONTROL TACING



15,50^{HT}
906210

Étiquette LabelFresh
hydrosoluble 7 jours

906210 70x45 mm 15,50 1

Boîte de 250 étiquettes



7,90^{HT}
906218

Étiquette DLC 300
LabelFresh labels pro

906218 70x45 mm 7,90 1



Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquette standardisée, 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.

LA PRÉPARATION

boîte hermétique



À partir de
8,90^{HT}
E14005

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 - 14,2x18x5x5,7 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.

boîte hermétique

Bac hermétique gastronomique

	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 25,90	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

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

100% ÉTANCHE !



À partir de
4,10^{HT}
631416



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

À partir de
7,20^{HT}
633100



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

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 -40 à +90°C.



boîte hermétique polypropylène

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

À partir de
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.

STOCKAGE

bac & caisse

13,90^{HT}
981087



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm
981087 15 L **13,90 1**
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac



À partir de
41,00^{HT}
981060



Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge
981060 35 L - 600x400x230 mm **41,00 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.

23,50^{HT}
981030



Gilac

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm
981030 **23,50 1**
Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

À partir de
16,70^{HT}
981070

-40 à +90°C



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 **18,00 1**

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

**Très résistante
en utilisation
intensive**



Caisse pleine

PLASTOREX

150310 20 L - 40x30x22 cm **9,90 1**
150311 45 L - 60x40x22 cm **18,15 1**
150312 64 L - 60x40x32 cm **22,40 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**

À partir de
9,90^{HT}
150310



**Disponible
en couleurs
HACCP**

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 **7,90 1**

Couvercle pour bac

981120 3 L - 240x355 mm **4,10 1**
981122 5 L - 290x445 mm **4,70 1**
981123 8 L - 340x490 mm **5,35 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de
1,65^{HT}
981024

Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm **1,65 1**
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,50 1**
981028 8 L - 270x420 mm **3,35 1**
981025 10 L - 320x470 mm **4,65 1**

Certification contact alimentaire.



À partir de
6,30^{HT}
981021



À partir de
9,90^{HT}
281015



Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**
981000 15 L - Ht 215 mm **9,50 1**
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,30 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm **14,30 1**
981004 35 L - Ht 217 mm **15,50 1**
981006 55 L - Ht 315 mm **21,00 1**

981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,90 1**

Certification contact alimentaire.

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015 10 L - Hauteur 80 mm **9,90 1**
281016 20 L - Hauteur 140 mm **12,50 1**

Certification contact alimentaire.

Gilac



Pour toutes les références

6,20^{HT}
981184**Gilac**Couvercle étanche pour
seau rond 12L
981184 6,20 1Seau rond 12 L
avec bec verseur
281004 15,30 1Graduation en litre. Couvercle
qui permet d'empiler les
seaux. Certification contact
alimentaire.8,90^{HT}
191001Disponible
en couleurs HACCP**Gilac**Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm
191001 8,90 1Obligatoire pour le stockage au sol
des produits alimentaires. Isolant,
nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau,
nettoyeur HP. Très simple à installer.
Certification contact alimentaire.35,00^{HT}
981187Disponible
en couleurs
HACCP89,00^{HT}
981094**Gilac**Couvercle plat
Ø 61 mm
981188 14,00 1**Gilac**Timon universel
pour socle rouleur
981094 89,00 1Pour socle rouleur 4, 5 et
6 roues. Certification
contact alimentaire.62,00^{HT}
632507**Gilac**Socle rouleur rond 5 roues
Gris - Ø 470x130 mm
632507 62,00 1Chape acier. Excellente maniabilité et
stabilité grâce aux 5 roues directrices
montées sur roulement à billes.
Résistance à la charge sur sol lisse
120 kg. Roues Ø 50 mm. Certification
contact alimentaire.15,50^{HT}
97405183,10^{HT}
974052

Conteneur multi usages blanc

1	974050	Conteneur - 76 L Ø 500x580 mm	53,20 1
2	974051	Couvercle blanc Ø 505x32 mm	15,50 1
3	974052	Socle rouleur noir Ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	83,10 1

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

bacs à ingrédients

199,00^{HT}
981098Lot de 3 bacs à ingrédients
avec couvercle et roulettes
981098 3x30 L 199,00 1Pelle non fournie. Certification contact
alimentaire.14,90^{HT}
632159**Gilac**Couvercle pour bac à ingrédient
632159 Pour bacs 40 et 80 L 14,90 1Grande résistance à l'utilisation grâce à des
charnières intégrées sans ajout de pièce.
Transparent, existe en plusieurs coloris.23,00^{HT}
632156**Gilac**Bac à ingrédient 40 L
600x400x442 mm
632156 23,00 1Bac blanc sans couvercle. Emboîtable et
empilable. Les couvercles existent en 7 couleurs
pour le suivi HACCP. Certification contact
alimentaire.Garantit le stockage
des ingrédients dans
des conditions
d'hygiène parfaites79,00^{HT}
981215

NEW



Bac à ingrédient 80 L

981215 400x660x621 mm 79,00 1

4 roues Ø50 mm en PA avec bandage caoutchouc.
Le couvercle (vendu séparément), s'ouvre avec un
rabat et reste en position ouverte rabattu, pour garder
les mains libres. Plusieurs coloris de couvercles
disponibles et possibilité de patins à la place des
roues. Certification contact alimentaire.

spécial poissonnerie



Pour toutes les références



27,00^{HT}
B56958

Bac plein bicolore
600x400x184 mm

B56958 34 L

27,00

Empilable et emboîtable. Parois et fond lisse pour un nettoyage facile. Identification rapide grâce au système de bi-coloration. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



28,90^{HT}
B56623

Bac ajourée bicolore
600x400x146 mm

B56623 26 L

28,90

Empilable et emboîtable. Aération du contenu. Ajourages importants qui minimisent le temps de descente en température et facilitent le nettoyage. Identification rapide grâce au système de bi-coloration. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



49,90^{HT}
981062

Bac rectangulaire bleu + couvercle HACCP
600x400x230 mm

981062 35 L

49,90

Couvercle capable de supporter des charges élevées. Cartouche d'identification réinscriptible pour le suivi des stocks. Pas de zone de rétention. Lavable en machine. Empilable sans couvercle. Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.



À partir de
61,00^{HT}
B56837

Socle rouleur
613x414x172 mm

B56837 Chape acier - bleu

61,00

B56839 Chape inox - noir

151,00

4 roues directrices montées sur roulement à bille. Résistance à la charge : 250 kg. Roues de 100 mm en PP.



39,50^{HT}
981076

Baquet rond fond renforcé 50 L

981076 ø620x340 mm

39,50

Parois rigides anti-déformation.

- Adapté ausaumurage, macération
- Pour solides et liquides
- Couvercle étanche



À partir de
41,00^{HT}
B56848

Fut avec genouillère métal et couvercle

B56848 30 L - ø338x430 mm

41,00

B56870 50 L - ø393x540 mm

57,00

Certifié contact alimentaire.



À partir de
260,00^{HT}
981192

À partir de
879,00^{HT}
981191

Bac semi-cylindrique 220 L

981192 170 L - 930x670x411 mm

Gilac

260,00

632158 220 L - 930x670x511 mm

339,00

Idéal pour préparations culinaires. Tolérance aux agents chimiques.

Chariot inox pour bac semi-cylindrique

981191 Pour bac 220 L
750x650x900 mm

879,00

981242 Pour bac 170 L
750x650x900 mm

877,00

Roues de ø125 mm de diamètre (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées).



À partir de
659,00^{HT}
B56816

Bac autoporteur double paroi

B56816 310 L - 1200x800x805 mm

Gilac

659,00

B56820 500 L - 1200x800x1090 mm

1165,00

Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage. Bac comprenant un canal d'évacuation fermée par un bouchon. Roues de ø160 mm de diamètre (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées) en PP avec bandage en caoutchouc synthétique, chape inox. Empilable à l'envers. Vidange gros débit intégrée.



STOCKAGE

transport isotherme

cam gobox



NEW

NEW

44,00^{HT}
A3167049,00^{HT}
633007

2

249,00^{HT}
633004

3

260,00^{HT}
A31383

7



6

CAMBRO

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	44,00	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	49,00	1

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

3	633004	Pour bacs GN 1/1 (12 glissières) Ht. 400 mm - 440x640x625 mm	249,00	1
	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	249,00	1

Extension pour Cam GoBox noir

4	A31669	pour bacs GN1/1 633005 et 633006	14,20	1
	E43696	pour bacs 400x600 ref 633007	22,90	1

Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

5	A31670	pour bacs GN1/1	44,00	1
---	--------	-----------------	-------	---

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

Plateau chauffant pour Cam GoBox GN1/1

6	A31383	12 V - 100 W - prise allume-cigare	260,00	1
7	A31384	230 V - 200 W - prise murale	260,00	1

Conçu Cam GoBox à chargement par le haut et par l'avant, doté d'encoche pour le cordon d'alimentation. Chauffe jusqu'à 75 °C en 10 minutes. Peut servir à conserver ou présenter des aliments chauds.

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



CAMBRO

Conteneur isotherme

UPC8002 - 265 W - Ext. 520x690x1372 mm
Compartiment 330x545x485 mm

633018 Bleu ardoise 2495,00 1
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.

support d'assiette

161,50^{HT}
E23921293,00^{HT}
E23921

Support d'assiettes

E23921	pour 12 assiettes mural	161,50
E23920	pour 48 assiettes sur roulettes	293,00

Support peu encombrant avec système de fixation par vis (fournies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x1015 mm.

Lacor

2090,00^{HT}
E25552

À partir de
1215,00^{HT}
E25554

Faible consommation =
-30% par rapport
aux autres conteneurs



Module complémentaire
chaud et/ou froid



CAMBRO

Conteneur isotherme GN1/1

2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm

E25552	PCU800	2090,00	1
E25554	Module complémentaire chaud +21° à +85°C	1215,00	1
E25553	Module complémentaire froid 0° à 5°C	2295,00	1

Conteneur en polyéthylène robuste et fiable. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Poignées ergonomiques pour un déplacement facile. Les modules complémentaires vous permettent de transformer un compartiment neutre en compartiment chaud ou froid.

49,90^{HT}
981092

1

45,00^{HT}
981093

Franchissement de seuil



3



2

55,50^{HT}
981106

MADE IN FRANCE

Gilac

75,00^{HT}
633011

Extrêmement résistant



MADE IN EUROPE

75,00^{HT}
633011

CAMBRO

Plaque eutectique GN 1/1

325x530x30 mm

633031	Bleu glacier	56,00	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	85,00	1
--------	-------	-------	---

Passer au bain-marie.

CAMBRO

Socle rouleur pour Cam GoBox

Rouge - 325x530x307 mm

633011	Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	75,00	1
633012	Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus	105,00	1

Socle rouleur

1	981092	Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	49,90	1
2	981106	Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	55,50	1
3	981093	Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm	45,00	1

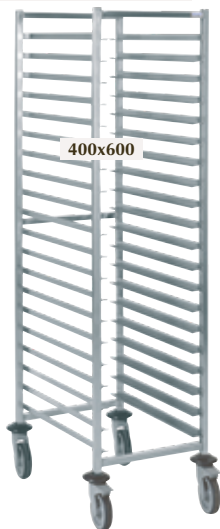
Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.

STOCKAGE

échelle & chariot

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



Échelle haute
20 niveaux - 400x600x1785 mm
Entrée 400 mm

632118 357,00^{HT} 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.

TOURNAIS EQUIPEMENT

357,00^{HT} 1

housses

227,00^{HT} 1

Dériveur mural - Inox

960058 227,00^{HT} 1



- 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
250,00^{HT} 1



FRANCE

NF

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

942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm 250,00^{HT} 1

942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm 285,00^{HT} 1

2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm 255,00^{HT} 1

942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm 269,00^{HT} 1

Housses de protection jetables

200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. **960058**) 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00^{HT} 1**

942013 Housses pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **43,90^{HT} 1**

097409 Housses pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **39,85^{HT} 1**

909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00^{HT} 1**

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

échelle démontable

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

816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **220,00^{HT} 1**

816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **230,00^{HT} 1**

2 Échelle gastronorme démontable, inox et glissières

816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **279,00^{HT} 1**

816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **295,00^{HT} 1**

Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières

816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm 440x620x2000 mm **279,00^{HT} 1**

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

GN 1/1
GN 2/1

GN 1/1
GN 2/1



EUROPE

PRIX ACCORD FABRICANT

LIVRAISON EN KIT

échelle composite

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



NEW

À partir de
269,00^{HT} 1

Capacité de chargement
170 kg pour
9 niveaux



Capacité de chargement
340 kg pour
12 niveaux

CAMBRO

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

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm **269,00^{HT} 1**

976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm **359,00^{HT} 1**

976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm **299,00^{HT} 1**

976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm **415,00^{HT} 1**

E43793 9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm **325,00^{HT} 1**

E43792 18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm **409,00^{HT} 1**

*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

À partir de
132,00^{HT} 1

CAMBRO

Housse pour échelle

633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **132,00^{HT} 1**

633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **150,00^{HT} 1**



À partir de
175,00^{HT} 1

NEW



Palette Basics pleine

Charge max 280 kg

E30766 540x765x300 mm **175,00^{HT} 1**

E30767 540x915x300 mm **182,00^{HT} 1**

E30768 540x1070x300 mm **191,00^{HT} 1**

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

11,00^{HT} 1



Plateau ABS- 600x400 mm

632024 Blanc **11,00^{HT} 20**

632025 Noir **11,00^{HT} 20**

632026 Rouge **11,00^{HT} 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.



L'INOX

table

éco web

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

À partir de
230,00^{HT}
818001



Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818001	1200x700x850/900 mm	230,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	265,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	279,00	1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	240,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	275,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	290,00	1

107,00^{HT}
818059



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour table pieds carrés
818059 107,00 1

PRIX EN BAISSÉ

INOX
AISI304

LIVRAISON EN KIT

PIEDS CARRÉS

PRIX LE PLUS BAS

table 600 mm

PRIX EN BAISSÉ

MADE IN EUROPE

À partir de
222,00^{HT}
818079

INOX
AISI304

LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ



Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	222,00	1
818080	1200x600 mm	245,00	1
818081	1400x600 mm	265,00	1
818082	1600x600 mm	290,00	1

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	240,00	1
818092	1200x600 mm	265,00	1
818093	1400x600 mm	290,00	1
818094	1600x600 mm	315,00	1

table 700 mm

À partir de
265,00^{HT}
818027

À partir de
255,00^{HT}
818021

INOX
AISI304

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	265,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	280,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	320,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	335,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	360,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	390,00	1

Inox AISI 304, dossieret 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.

PRIX EN BAISSÉ

MADE IN EUROPE

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	255,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	270,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	309,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	325,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	345,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	370,00	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.



À partir de
110,00^{HT}
E43672

NEW



Étagère pour table adossée pied rond

E43669	1000x700 mm	112,00	1
E43673	1200x700 mm	120,00	1
E43674	1400x700 mm	138,00	1
E43675	1600x700 mm	148,00	1
E43670	1800x700 mm	160,00	1
E43671	2000x700 mm	172,00	1

Inox 430. Profil inox de renfort.

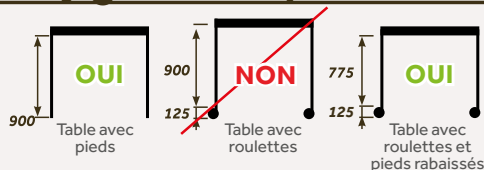
Étagère pour table centrale *

E43661	700x700 mm	100,00	1
E43667	1000x700 mm	111,00	1
E43662	1200x700 mm	124,00	1
E43663	1400x700 mm	139,00	1
E43664	1600x700 mm	150,00	1
E40702	1800x700 mm	159,00	1
E43668	2000x700 mm	170,00	1

Inox AISI 304 pour les tables centrales, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

configuration pieds et roulettes



Pensez au kit pied rabaisé pour mettre avec des roulettes afin que votre table reste à hauteur 900 mm

90,00^{HT}
E17608

Kit 4 pieds rabaisés

E17608 Pour table pied rond 90,00

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes



À partir de
98,50^{HT}
E43665



NEW



Kit 4 roulettes acier galvanisé

ø125 mm dont 2 avec frein	
E43665	Pour table pieds rond 98,50 1
E43666	Pour meuble bas 95,00 1

Kit 4 roulettes inox

ø 125 mm dont 2 avec frein	
E24205	Pour table pieds rond 158,00
E24206	Pour table pieds carré 155,00 1
E24207	Pour meuble bas 127,00

TOURNUS

EQUIPEMENT

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

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

Facilité de montage et d'installation



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

À partir de
250,00^{HT}
E43970

NEW



table centrale

	Sans roulettes		Avec roulettes			Sans roulettes		Avec roulettes	
Sans étagère					Avec étagère				
1000x700x900 mm	E43970	250,00	E43994	315,00 1	1000x700x900 mm	E43982	295,00	E44006	360,00 1
1200x700x900 mm	E43971	265,00	E43995	329,00 1	1200x700x900 mm	E43983	310,00	E44007	378,00 1
1400x700x900 mm	E43972	285,00	E43996	350,00 1	1400x700x900 mm	E43984	350,00	E44008	415,00 1
1600x700x900 mm	E43973	305,00	E43997	375,00 1	1600x700x900 mm	E43985	372,00	E44009	435,00 1
1800x700x900 mm	E43974	325,00	E43998	395,00 1	1800x700x900 mm	E43986	395,00	E44010	460,00 1
2000x700x900 mm	E43975	338,00	E43999	405,00 1	2000x700x900 mm	E43987	418,00	E44011	485,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, l'étagère.

table adossée

	Sans étagère			Avec étagère				Sans étagère			Avec étagère		
	Sans roulettes			Avec roulettes				Sans roulettes			Avec roulettes		
1000x700x900 mm	E43976	255,00	E44000	320,00	1		1000x700x900 mm	E43988	301,00	E44012	365,00	1	
1200x700x900 mm	E43977	267,00	E44001	333,00	1		1200x700x900 mm	E43989	316,00	E44013	385,00	1	
1400x700x900 mm	E43978	289,00	E44002	355,00	1		1400x700x900 mm	E43990	355,00	E44014	425,00	1	
1600x700x900 mm	E43979	310,00	E44003	375,00	1		1600x700x900 mm	E43991	378,00	E44015	445,00	1	
1800x700x900 mm	E43980	335,00	E44004	399,00	1		1800x700x900 mm	E43992	399,00	E44016	465,00	1	
2000x700x900 mm	E43981	348,00	E44005	415,00	1		2000x700x900 mm	E43993	425,00	E44017	490,00	1	

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm et dossier hauteur 100 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère.

NEW

table bâti soudé

À partir de
550,00^{HT}
C43044



REALINOX



INOX
AISI304

Table centrale mobile avec étagère 15/10ème

C42890	1000x700x900 mm	685,00	1
C42894	1200x700x900 mm	705,00	1
C42898	1400x700x900 mm	780,00	1
C42902	1600x700x900 mm	809,00	1

Table adossée fixe avec étagère 15/10ème

C43044	1000x700x900 mm	550,00	1
C43048	1200x700x900 mm	565,00	1
C43052	1400x700x900 mm	650,00	1
C43056	1600x700x900 mm	680,00	1

Inox AISI 304. Dessus inox doublé mélaminé. Ceinture inox de renfort sous plateau 100mm. Piétement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

étagère murale

À partir de
82,00^{HT}
818208

À partir de
145,00^{HT}
941181



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

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



Étagère murale Fermstock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	145,00	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	159,00	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

L'INOX

plonge

plonge adossée



ESTHÉTIQUE

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

À partir de
570,00^{HT}
525671

LIVRAISON
EN KIT



TOURNUS
EQUIPEMENT

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm 933,00 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 775,00 1

525672 Avec étagère 840,00 1

1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche

1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère 570,00 1

525673 Avec étagère 610,00 1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.



À partir de
425,00^{HT}
818011



INOX AISI 304

Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010 700x700x850/900 mm 399,00 1
Bac 500x500 mm

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm 425,00 1
Bac 500x500 mm

818014 1400x700x850/900 mm 435,00 1
Bac 600x500 mm

1 bac droite

818011 1200x700x850/900 mm 425,00 1
Bac 500x500 mm

818013 1400x700x850/900 mm 435,00 1
Bac 600x500 mm

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm 478,00 1
1200x700x850/900 mm

818061 1 bac 600x500x300 mm 520,00 1
1400x700x850/900 mm

818062 2 bacs 400x500x250 mm 625,00 1
1600x700x850/900 mm

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm 478,00 1
1200x700x850/900 mm

818064 1 bac 600x500x300 mm 520,00 1
1400x700x850/900 mm

818065 2 bacs 400x500x250 mm 625,00 1
1600x700x850/900 mm

Plonge adossée 2 bacs égouttoir - Sans étagère

Égouttoir droit

818015 1600x700x850/900 mm 545,00 1
Bac 400x500 mm

Égouttoir gauche

818016 1600x700x850/900 mm 545,00 1
Bac 400x500 mm

Égouttoir droit

818017 1800x700x850/900 mm 599,00 1
Bac 500x500 mm

Égouttoir gauche

818018 1800x700x850/900 mm 599,00 1
Bac 500x500 mm

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm 560,00 1
Bac 500x500 mm

818020 1400x700x850/900 mm 580,00 1
Bac 600x500 mm

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

plonge bâti soudé

NEW



À partir de
545,00^{HT}
C41467

REALINOX

Plonge adossée 12/10ème

C41467 Plonge 700x700x900 545,00 1
1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir

C41472 Plonge 1200x700x900 620,00 1
1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite

C41484 Plonge 1200x700x900 620,00 1
1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche

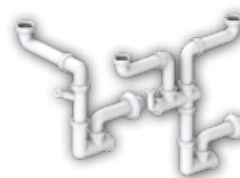
C41503 Plonge 1600x700x900 840,00 1
2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite

C41517 Plonge 1600x700x900 840,00 1
2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré. Dossieret arrière 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés. Réserve à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piétement inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé de vérins de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

accessoires

À partir de
14,60^{HT}
000177



INOX INOX

Siphon pour plonge

000177 Simple plonge 14,60 1

000178 Double plonge 17,80 1

chariot sous-plan de travail



Accessoires non fournis

À partir de
349,00^{HT}
E30778

CAMBRO

Unité mobile sous plan de travail

2 niveaux à claire-voie

E30778 750x460x760 mm 349,00 1

E30777 910x460x760 mm 349,00 1

E43697 910x460x1070 mm 349,00 1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

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



228,00^{HT}
941138



FERMOD

Chariot sous-plonge 1 niveau

777x460x580 mm

941138 228,00 1

B18589 Bacs de rétention 129,00

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

L'INOX robinetterie

Débit 16 L/min



Robinet
Mélangeur monotrou

998142 79,00 1
Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2"x400 mm. Percage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

79,00^{HT}
998142

Débit 12 L/min



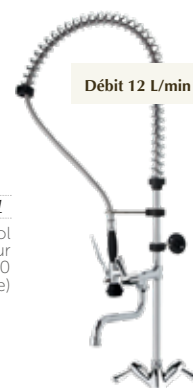
245,00^{HT}
998141

Douchette vaisselle version basse

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141 245,00 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.



Débit 12 L/min

229,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140 229,00 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.



Débit 26 L/min

Robinet
Mélangeur monotrou sur plaque
E24199 126,00 1
Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm. Hauteur sous bec 251 mm.

126,00^{HT}
E24199



Débit 25 L/min

170,00^{HT}
975862

Robinet
Mitigeur monocommande sur plaque avec bec par-dessus

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



Débit 26 L/min

392,00^{HT}
975860

Douchette avec robinet

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975860 392,00 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. Hauteur hors tout 1123 mm.



Débit 26 L/min

350,00^{HT}
975861

Douchette avec robinet version basse

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975861 350,00 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.

NEW

335,00^{HT}
E43679



Débit 3 L/min



PRESTO

Robinet mitigeur électronique
Mélangeur monotrou

E43679 335,00 1

Mitigeur à détection sur plaque avec sélecteur de température latérale, avec cellule optoélectronique, alimentation par pile lithium 6V intégrée dans le robinet. Limitation de la température maximale par butée réglable, régulateur de débit intégré (3 L/min). Avec flexibles PEX et robinets d'arrêt filtres.

lave-main

169,00^{HT}
000008



Lave main à commande féminale

Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm

000008 169,00 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 féminale temporisée 15' à 20'.



199,00^{HT}
802430

Distributeur de savon en option



Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm
Extérieur 440x335x540 mm **199,00 1**

802431 Distributeur de savon 50 cl **23,00 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.

POUR L'ENTRETIEN



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.**

L'INOX

meuble

armoire suspendue



INOX AISI 304



À partir de
405,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	405,00	1
818046	1200x400x660 mm	420,00	1
818047	1400x400x660 mm	475,00	1
818048	1600x400x660 mm	500,00	1
818049	1800x400x660 mm	535,00	1
818050	2000x400x660 mm	599,00	1

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

meuble bas

À partir de
740,00^{HT}
818051

NEW

À partir de
738,00^{HT}
869018



INOX AISI 304



Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	690,00	1
818051	1200x700x850/900 mm	740,00	1
818052	1400x700x850/900 mm	815,00	1
818053	1600x700x850/900 mm	919,00	1
818054	1800x700x850/900 mm	949,00	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.



INOX AISI 304



Meuble bas neutre adossé

B69018	1000x700x850/900 mm	738,00	1
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	949,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de
1269,00^{HT}
816754



Meuble neutre à portes coulissantes

816754	1200x700x900 mm	1269,00	1
816755	1400x700x900 mm	1345,00	1
816756	1800x700x900 mm	1438,00	1

Avec roulettes

816760	1200x700x900 mm	1295,00	1
816761	1400x700x900 mm	1335,00	1
816762	1800x700x900 mm	1509,00	1

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossieret plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.



meuble chauffant

À partir de
976,00^{HT}
818320



INOX AISI 304



• 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	1080,00	1
818323	1800x700x850/900 mm	1122,00	1

INOX AISI 304



• Porte coulissante doublée



À partir de
1076,00^{HT}
818041

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

4,30^{HT}
153092



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.

5,20^{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 **5,20** 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.

95,00^{HT}
E43666



INOX INOX

Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour meuble inox
E43666 **95,00** 1

L'INOX

Armoire de rangement



1 Armoire portes battantes - toit en pente

818034	600x500x2050 mm	653,00	1
818035	1000x500x2050 mm	1580,00	1
818036	500x600x2000 mm	726,00	1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	68,00	1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

2 Armoire portes battantes - toit plat

818037	1000x600x2200 mm	1170,00	1
000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	82,00	1

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

3 Armoire portes coulissantes

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.

vestiaire



1 Vestiaires industrie propre

941404	32/L2P - 2 personnes - 415x500x1800 mm	407,00	1
941405	32/L4P - 4 personnes - 800x500x1800 mm	520,00	1
941403	32/L6P - 6 personnes - 1185x500x1800 mm	730,00	1
941148	4 pieds pour vestiaires 32	40,00	1

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.

2 Vestiaires industrie salissante

941401	52/1/PS/NEW - 1 personnes - 400x500x1940 mm	299,00	1
941400	52/2/PS/NEW - 2 personnes - 800x500x1940 mm	472,00	1
941402	52/3/PS/NEW - 3 personnes - 1200x500x1940 mm	732,00	1
941148	4 pieds pour vestiaires 32	40,00	1

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

TOURNUS
EQUIPEMENT



À partir de
1575,00^{HT}
816752

À partir de
979,00^{HT}
816751



Armoire haute à portes coulissantes

816752	1000x600x1800 mm	1575,00	1
816753	1200x600x1800 mm	1720,00	1

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

Armoire produits d'entretien

816751	500x600x1800 mm	979,00	1
---------------	-----------------	---------------	---

3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe. Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

MOBILIER portique

distrib'Inox



1899.⁰⁰HT
632728



distrib'Inox

Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm

1899,00

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.

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.



PORTIQUE À VIANDE SELON DEVIS, NOUS CONSULTER

NOUS CONSULTER

SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS

FRANCE
hygiène
hydewa
revêtement de mur

Solutions complètes et durables pour la rénovation et la construction de vos locaux agricoles. Mise aux normes hygiène, HACCP, feu...

de la salle de traite à la transformation



MOBILIER **billot**

À partir de
390,00^{HT}
971181

Billot réversible



Billot bois de bout

971181	500x500 mm - épaisseur 150 mm	390,00	1
971182	600x600 mm - épaisseur 150 mm	512,00	1
971183	1200x600 mm - épaisseur 180 mm	1020,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilée 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).

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

LES OPTIONS

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



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

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



**PLANCHES « SUR-MESURE »
NOUS CONSULTER**

MOBILIER

table de préparation

TOURNUS
EQUIPEMENT

À partir de
795,00^{HT}
802461



1 2

1 Billot en bois pour laboratoire
600x600x900 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **792,00 1**

2 Billot en bois pour surface de vente
600x600x900 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **795,00 1**

3 Combiné billot en polyéthylène
600x1800x900 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1315,00 1**

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.

1315,00^{HT}
802463



3



Épaisseur 150 mm
USAGE INTENSIF

1229,00^{HT}
632724



distrib'inox

Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois **1229,00 1**
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec cornières de maintien dans les angles supérieurs.

entretien de billot

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**

bacs mobiles



INOX AISI 304

655,00^{HT}
C40139

idéal pour salaison



Bac mobile 200L
800x600x750 mm
C40139 **655,00 1**
Cuve de trempage en inox AISI 304. Structure inox soudée 35x35 mm. Roues pivotantes ø100 mm. Vanne de vidange quart de tour.

REALINOX



À partir de
659,00^{HT}
B56816

Bac autoporteur double paroi 
B56816 310 L - 1200x800x805 mm **659,00**
B56820 500 L - 1200x800x1090 mm **1165,00**

Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage. Bac comprenant un canal d'évacuation fermée par un bouchon. Roues de ø160 mm de diamètre (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées) en PP avec bandage en caoutchouc synthétique, chape inox. Empilable à l'envers. Vidange gros débit intégrée.



À partir de
880,00^{HT}
A88295

INOX AISI 304



Table de découpe mixte centrale

A88295	1200x700x900 mm	880,00	1
A88296	1400x700x900 mm	915,00	1
A88297	1600x700x900 mm	955,00	1
A88298	1800x700x900 mm	999,00	1

Piètement Inox AISI 304 tube 40x40 mm. Alèse Inox AISI 304 avant ou arrière. Cornières de maintien dans les angles. Soudure TIG. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25mm. 4 vérins réglables.

Table face à face idéal
pour les laboratoires

1675,00^{HT}
E25882

INOX AISI 304



Table inox de découpe mixte centrale
sans étagère face à face poly

1800x1200x900 mm

E25882**1675,00**

Piètement Inox AISI 304 tube 40x40 mm. Alèse Inox AISI 304 300 mm. Cornières de maintien dans les angles. Soudure TIG. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25mm. 4 vérins réglables.

À partir de
1825,00^{HT}
E25883

INOX AISI 316

INOX AISI 304



Table préparation boucherie et poissonnerie

Dossieret 100 mm - Plateau arrière perforé amovible 300 mm - 1800x700x900 mm

E25883 Inox AISI 304 **1825,00** **1****E25884** Inox AISI 316 **2570,00** **1**

3 bords anti-ruissellement. TVO encasté. Emplacement PEHD blanc 1600x400x25 mm. 4 vérins réglables. Construction en acier inox. Chassis en tube 40x40 mm. Dessus en tôle 15/10ème. Poubelle non fournie.

À partir de
557,00^{HT}
802395



Table de découpe en polyéthylène

802395 600x1200 mm - Ép. poly 25 mm **557,00** **1**

Table de découpe en polyéthylène

802407 700x1500 mm - Ép. poly 25 mm **792,00** **1**

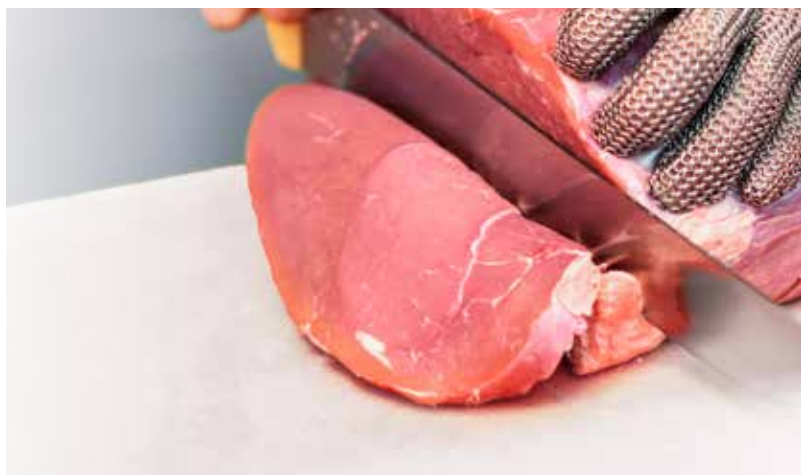
Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



**RETROUVEZ LES COUTEAUX
DE BOUCHERIE PAGE 24-25**



**RETROUVEZ LES
POUBELLES PAGE 70**



PRÉPARATION

machine sous-vide



Une marque
GAFIC

GARANTIE
3
ANS



Pour toutes les références

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Les principaux avantages de la gamme :



Mémoire
10 programmes



Contrôle par
capteur de vide



Fonction **Soft Air**
pour les produits
tranchants ou
fragiles



Programme
nettoyage de la
pompe



Plaque d'insertion
pour adapter la
taille de la chambre



Alerte de
maintenance
automatique

- Tout inox
- Pour les petites entreprises ou artisans
- 1 programme mémorisable
- Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini

2625,00^{HT}
000718



2715,00^{HT}
630250



3705,00^{HT}
630249



- Tout inox
- Pour les entreprises nécessitant une flexibilité accrue
- 10 programmes personnalisables
- Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini
- Fonctions Soft Air et viande rouge

4299,00^{HT}
000725



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 **2625,00** 1

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 **2715,00** 1

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 **3705,00** 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 **4299,00** 1

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

Pompe Busch type R5. Chambre en boutie avec angles arrondis. Vide final 2 mbar. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe des restes de produit sur la longueur de soudure. Couvercle transparent. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide. 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).

**DESIGN ÉLÉGANT, FONCTIONNALITÉS PROFESSIONNELLES,
ADAPTÉE AUX CUISINES OUVERTES ET AUX COMPTOIRS**

- 3 programmes configurables
- Capteur de vide avec arrêt automatique du processus au pourcentage défini
- Contrôle des liquides
- Fonctions Soft Air, viande rouge, marinade

À partir de
2569,00^{HT}
000730

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 : adaptateur vide externe et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

Châssis arrondi avec soudure invisible. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard. Alerte de maintenance automatique de série.



* SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

Pourquoi un système de contrôle avancé ?

Le panneau de commande couleur ACS est un système de commande simple muni de pictogrammes et d'animations clairs pour une grande facilité d'utilisation.

Contrairement au système de commande à 10 programmes, l'ACS est pourvu de **20 programmes préétablis**. Ces programmes peuvent également être configurés par vos soins, en fonction de vos propres besoins et recettes.

Des fonctions supplémentaires sont également disponibles, telles que la **mise sous vide progressive**, la **marinade**, l'**attendrissage**, ainsi qu'une **fonction bœufs**. La connexion USB présente peut être utilisée pour échanger des données, mais également pour **brancher une imprimante** (d'étiquettes).



Photo platine

Machines avec option ACS

3110,00^{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 **3110,00 1**
000727 **AVEC OPTION ACS*** **3330,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



A partir de
5689,00^{HT}
E16717

Mistral 50 :
Prêt à l'emploi

Mistral 50 : monophasé
Mistral 52 : triphasé

Mistral 50 :
Plus silencieuse qu'un modèle sur socle
Plus rapide qu'un modèle de table
Économisez jusqu'à 25%
sur les coûts énergétiques

Mistral 50

Pompe 40 m³/h - 1,1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 27 à 35 sec - 230 V mono
Poids 136 kg - 710x700x1025 mm

E16717 **5689,00 1**

Mistral 52

Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 22 à 30 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 710x700x1025 mm

000767 **6180,00 1**

000728 **AVEC OPTION ACS*** **6525,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



Usage intensif 160m³/h

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

17388,00^{HT}
000818

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 **17388,00 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.



597,00^{HT}
000765

Meuble standard

pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm

000765 **597,00 1**

Imprimantes et étiquettes
compatibles, avec option
écran LCD ACS :
CONSULTEZ-NOUS



AUTRES MODÈLES AVEC OPTION ACS DISPONIBLES, CONSULTEZ-NOUS

AK Ramon

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



Pour toutes les références

BUSCH VACUUM SOLUTIONS

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Les principaux avantages de la gamme :



Chambre à vide
emboutie tout inox



Soudure **simple**
ou **double**



Entrée en atmosphère
progressive Soft Air
pour les produits tranchants
ou fragiles (*sauf VP-280*)



Panneau de contrôle
intuitif



Mémoire
100 programmes

- Construit entièrement inox AISI 304
- Couvercle transparent en méthacrylate
- Cycle de la machine : 10-30 sec
- Nettoyage et entretien faciles

1999,00^{HT}
975850



Machine sous-vide 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

1 975850 1999,00 1

Simple soudure. Démontage facile de la barre de soudure. Pompe Becker.

3245,00^{HT}
975851

Double soudure



Machine sous-vide 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

2 975851 3245,00 1

Double soudure. 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. Pompe Busch.

4030,00^{HT}
975852

Double soudure



Machine sous-vide 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

3 975852 4030,00 1

Double soudure. Soudage pneumatique (sans fil). Démontage facile des barres de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.

5999,00^{HT}
975853

Double soudure



Machine sous vide 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

4 975853 5999,00 1

Double soudure. Démontage facile des barres de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.

Double soudure



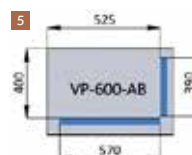
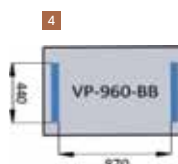
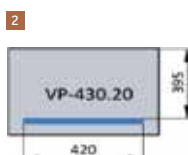
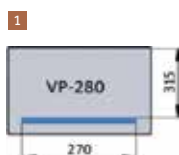
6075,00^{HT}
975854

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

5 975854 6075,00 1

Double soudure. Soudure avec cylindre pneumatique. Démontage facile des barres de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.

SCHÉMAS :





machine 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

3060,00^{HT}
949406

Pompe 21m³/h



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

- Tout inox 18/10
- Mémoire 20 programmes
- Sans cuve, pour une hygiène parfaite

3060,00 1

Pompe haut de gamme Becker. Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère progressive.

6295,00^{HT}
949407

Pompe 70m³/h

GROSSE CAPACITÉ



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

949407

6295,00 1

thermoplongeur

343,50^{HT}
911303

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

Thermoplongeur basse température

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

911303

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



Pour la cuisson
de sacs sous-vide
à basse température

sammic

Thermoplongeur SmartVide avec agitateur

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

1	975119	SmartVide 7 Poignée polyamide renforcée	989,00 1
2	970960	SmartVide 9 Poignée Inox et agitateur	1199,00 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

sac sous-vide

À partir de
3,22^{HT}
630425



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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	3,22 1000
630437	200x200 mm	4,03 1000
630445	200x250 mm	5,05 1000
630446	200x300 mm	6,05 1000
630447	200x400 mm	8,06 1000
630448	200x500 mm	10,09 1000
630449	250x300 mm	7,55 1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	9,08 1000
630454	300x400 mm	12,04 500
630455	300x500 mm	15,10 500
630451	400x400 mm	16,12 500
630452	400x500 mm	20,18 500
630453	400x600 mm	24,06 500

Sacs sous-vide gaufrés

630456	150x250 mm	7,50 1000
630457	200x300 mm	11,90 1000
630458	300x400 mm	24,20 500

Sacs gaufrés rouleaux
(2 poches 24)

630459	20-6000 mm	2,90 2/48
630460	30-6000 mm	4,40 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.

sac sous-vide pour cuisson



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

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630475	150x250 mm	7,00 200
630476	200x300 mm	11,25 200
630477	250x400 mm	18,75 200
630478	400x500 mm	37,25 200

Prix au 100.

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630481	200x300 mm	16,90 100
631637	200x500 mm	28,00 100
630470	300x400 mm	33,50 100
630472	350x600 mm	58,30 100
631636	400x625 mm	54,30 100

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Saies retractables cuisson sous vide		
Spécial foie gras - Soudure latérale		
631638	170x250 mm	11,50 100
630464	175x400 mm	16,90 100

Prix au sachet.

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.

TRANCHEUR



trancheur ø 300 courroie

2010,00^{HT}
949370



Trancheur TG300 course longue
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø300 mm - 0,37 kW - 230 V mono
660x550x470 mm

949370 2010,00 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.

2115,00^{HT}
949371



Trancheur à courroie TG300 course longue super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø300 mm - 0,37 kW - 230 V mono
660x550x470 mm

949371 2115,00 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.

À partir de
1855,00^{HT}
949263



Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 100/120 couverts - 230 V mono 500x345x470 mm

949263 Lame ø 300 mm 1855,00 1
949294 Lame extractible 2515,00 1

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

2055,00^{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 2055,00 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.

trancheur ø 300 et 350 pignon

2375,00^{HT}
949264



Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 200/300 couverts - Lame ø300 mm - 230 V mono - 530x370x480 mm

949264 2375,00 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.

2625,00^{HT}
949305



Trancheur à pignon TGP300 super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø300 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.

spécial fromagerie

2268,00^{HT}
C76872



CHOIX DU CHARIOT À LA COMMANDE : universel, à presse, à colonne ou viande super



Trancheur vertical à courroie CRETA300
Capacité coupe : 255x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
0,18 kW - 230 V mono - 570x520x485 mm

C76872 2268,00 1

Alimentation, cuisine, traiteur, produits régionaux, restaurant, découpe de produit spécifique (fromage...). Construction entièrement alu anodisé. Appareil robuste avec une course longue. Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande. L'anneau de protection de lame et la tête de poulie offrent un bon dégagement pour le nettoyage. L'affûteur possède un capot arrondi. Étanchéité autour de la poulie par joint.

À partir de
2835,00^{HT}
E44145

NEW



TOUT INOX



Trancheur à pignon Alpinox 300 course longue
Capacité coupe 290x240 mm - Lame ø300 mm - 220V mono - 660x550x500mm

E44145 2835,00 1

Trancheur à pignon Alpinox 350
Capacité coupe 320x280 mm - Lame ø350 mm - 220V mono - 717x554x500mm

E44146 3295,00 1

Trancheur tout Inox. Poignées inox massif. Interrupteurs inox étanches IP67. Affûteur incorporé et protégé. Très grande facilité de nettoyage. Chariot avec bagues coulissantes en bronze. Épaisseur de tranche de 0 à 15 mm.

trancheur automatique

TOUT INOX

NEW



À partir de
5785,00^{HT}
E44147



Trancheur à pignon Alpinox 350 auto
Capacité coupe 320x280 mm - Lame ø350 mm - Tranches de 0 à 15 mm - 220 V mono - 717x554x560 mm

E44147 5785,00 1

Trancheur tout Inox. Poignées inox massif. Interrupteurs inox étanches IP67. Affûteur incorporé et protégé. Grande facilité de nettoyage. Moteur ventilé. Chariot avec barre de maintien et contrepoids. Commandes tactiles avec réglage de course. Découpe continue avec comptage. Découpe par lot. Réglage de la vitesse de chariot. Débrayage pour utilisation manuelle. Grand dégagement entre la lame et le carter. Étanchéité derrière la lame.

trancheur ø 350 pignon

2899,00^{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

2899,00 1

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

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.

trancheur manuel

7445,00^{HT}
949301



Trancheur manuel à volant ø 370 mm

rouge authentique avec son pied
Capacité coupe 295x240 mm - Épaisseur coupe
0 à 4 mm - Lame ø 370 mm - 900x710x770 mm - Pié-
tement 850 mm
949301

7445,00 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

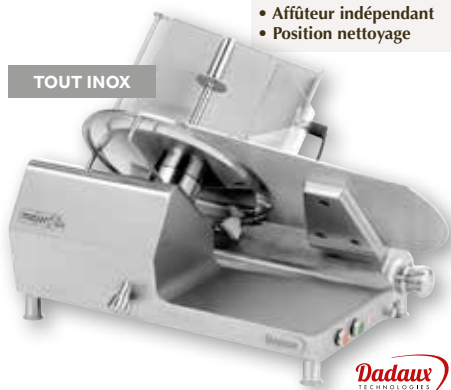
Embase inox. Pour des coupes intensives et répétitives. Utilisation manuelle ou automatique avec compte tranches et réglage de course.

TRANCHEUR

Dadaux
TECHNOLOGIES



2813,00^{HT}
949432



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

TOUT INOX

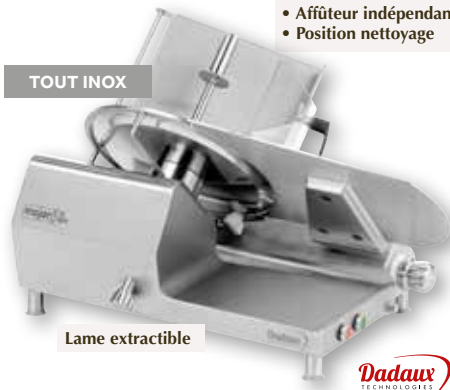
Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

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

2813,00 1

Entrainement 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.

3715,00^{HT}
949467



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

TOUT INOX

Lame extractible

Trancheur à pignon 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

Entrainement 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

TOUT INOX

Compteur en option

Trancheur à pignon 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

Entrainement 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.

hachoirs labo éco

UNE GAMME POUR
TOUS LES BUDGETS !



1520,00^{HT}
000800

1,6 CV mono

Hachoir 82 mono

Double coupe ø 82 mm - 1,2 kW
1,6 cv - 420x310x530 mm

000800 **1520,00** 1



1540,00^{HT}
000710

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

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 **1540,00** 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 idoine 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.



1890,00^{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 **1890,00** 1

scie à os éco



À partir de
1495,00^{HT}
000803

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 **1540,00** 1
000803 Triphasé **1495,00** 1



À partir de
2090,00^{HT}
000833

INOX

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 **2150,00** 1
000833 Triphasé **2090,00** 1



TRANSFORMATION

hachoir

hachoir de laboratoire

1849,00^{HT}
949402

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



TOUT INOX

Hachoir labo TX82

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

949402

1849,00 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 220/380 V, 50/60 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.



TOUT INOX

2435,00^{HT}
949403

Hachoir labo TX98

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

949403

2435,00 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.

NEW

1799,00^{HT}
949523

Hachoir DRC 82

Production théorique 350 kg/h
1,1 kW - 380 V tri
560x337x444 mm

949523

1799,00 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. Fourni avec UNGER 82.


2395,00^{HT}
E16560

Hachoir DRC 98

Production théorique 600 kg/h
2,2 kW - 380 V tri
670x425x505 mm

E16560

2395,00 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.

hachoir de laboratoire grande capacité

TOUT INOX

4459,00^{HT}
949450

Hachoir TX98 Compact

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

949450

4459,00 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.

GROSSE CAPACITÉ

NEW

12610,00^{HT}
A03318


INOX 304



AK AK Ramon

Hachoir pétrin mélangeur PM-114

Production environ 1000 kg/h - Capacité cuve 100 L - Mélangeur 1,1 kW - Hachoir 4 kW - 380 V tri 684x1313x1176 mm

A03318

12610,00 1

à partir de 10,38€ par jour sur 48 mois*

grenke

Corps entièrement construit en acier inoxydable AISI 304. 2 moteurs indépendants. Couvercle sécurisé, avec amortisseur. Enlèvement facile des bras.

hachoir réfrigéré

3498,00^{HT}
949405

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital


FROID
TOUT INOX

Dadaux
TECHNOLOGIES

Hachoir réfrigéré CRYPTON

Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L - Double coupe H82 - Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri 430x344x564 mm

949405

3498,00 1

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

FROID

TOUT INOX


Dadaux
TECHNOLOGIES

Hachoir réfrigéré SETNA

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

949400

4060,00 1

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

4060,00^{HT}
949400

innovation

NEW

3995,00^{HT}
E43795

FROID
TOUT INOX

Hachoir réfrigéré avec reconstituteur multi-épaisseurs

Production théorique 300 kg/h - 380 V tri ou 230 V mono - 1,1 kW - 1,5 CV - 391x567x579 mm

E43795

3995,00 1

Calibrage d'un steak rond de ø100 mm avec épaisseur de 12 à 24 mm. Réglage du poids par incrémentation de 5 grammes. Adaptable sur les modèles CR et R. Nettoyage des parties en contact alimentaire facile (passage au lave-vaisselle, sauf partie de réglage). Possibilité de travailler en mode vrac.

4035,00^{HT}
949451

FROID
TOUT INOX

Dadaux
TECHNOLOGIES

Hachoir réfrigéré Cryolite

Production théorique 500 kg/h - Trémie 10 L - Double coupe ø 98 mm - Grille ø 4 mm - 380 V tri - 3 CV - 484x462x525 mm

949451

4035,00 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.

515,00^{HT}
949452

Reconstituteur pour Cryolite

949452

515,00 1

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



hachoir mélangeur

7155,00^{HT}
E23428

FROID
TOUT INOX

Reconstituteur en option


Dadaux
TECHNOLOGIES

Hachoir mélangeur réfrigéré Cryolite Auto sans reconstituteur

Production théorique 900 kg/h - Trémie 12 L Double coupe ø 98 mm - Grille ø 5 mm - 380 V tri - 3 CV 620x731x607 mm

E23428

7155,00 1

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou,... Carter monobloc. Machine à grand débit automatique pour réaliser des mélanges de viande épicés, salés... Corps et réserve réfrigérés. 2 moteurs : hachoir et mélangeur indépendant. Machine complètement sécurisée. Conforme normes CE.

TRANSFORMATION

mélangeur



3822,00^{HT}
949410

TOUT INOX

Dadaux
TECHNOLOGIES

4745,00^{HT}
949411

Mélangeur PMX60 CM

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

949410 3822,00 1

Mélangeur PMX90 CM

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

949411 4745,00 1

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



LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

NEW

2745,00^{HT}
C31361



À poser

30 L

Mélangeur de table 30 L

Capacité 30 L / 15 kg - 380 V tri - 0,18 kW - 1,5 CV
- 470x663x650 mm

C31361 2745,00 1

Entièrement inox. Frein manuel sur la cuve. Cuve démontable. Machine totalement sécurisée.

NEW

3375,00^{HT}
C31368



60 L

Mélangeur sur socle 60 L avec cuve basculante

Capacité 60 L / 33 kg - 380 V tri - 0,25 kW - 707x550x877 mm

C31368 3375,00 1

Entièrement en acier inoxydable. Cuve basculante. Deux pieds et deux roulettes. Machine totalement sécurisée.

6685,00^{HT}
C31356

NEW



Mélangeur sur socle 125 L avec cuve motorisée

Capacité 125 L / 70 kg - 380 V tri - Bras 0,75 kW - Cuve 0,37 kW - 1,5 CV - 972x811x1102 mm

C31356 6685,00 1

Entièrement en acier inoxydable. Cuve motorisée et basculante. Quatre roulettes. Deux moteurs : Cuve et bras. Machine totalement sécurisée.

NEW

12150,00^{HT}
A03283



150 L

AK AK Ramon

Pétrin-mélangeur horizontal AMM-150 H

Capacité 150 L / 110 kg - 1,5 kW - 400 V tri - 1161x575x1070 mm

A03283 12150,00 1

à partir de 10,04€ par jour sur 48 mois* grenke

Bras en forme de T facilement démontable pour le nettoyage. Groupe réducteur de grande résistance et silencieux. 4 roues pour utilisation facile. Bouton de décharge. Double sens de rotation. Aucun entretien requis.



TRANSFORMATION

poussoir

poussoir hydraulique



À partir de
3759,00^{HT}
949415

Dadaux
TECHNOLOGIES

Poussoirs hydrauliques

400 V tri - 50 Hz

1	949415	15 L - Moteur 0,55 kW 381x441x1003 mm	3759,00 1
2	949416	25 L - Moteur 0,75 kW 363x499x1155 mm	4610,00 1
3	949417	40 L - Moteur 1,5 kW 515x532x1115 mm	6950,00 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.



1



2



3

TOUT INOX

3285,00^{HT}
949510

NEW



1

6290,00^{HT}
949512

NEW



2



Poussoirs hydrauliques sur socle tout inox

380 V tri - 50 Hz

1	949510	13 L / 10 kg - 1 CV - 0,75 kW 430x605x1014 mm	3285,00 1
2	949512	40 L / 35 kg - 1,5 CV - 1,1 kW 730x590x1270 mm	6290,00 1

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Poignée en façade. Deux roulettes et 2 pieds réglables. Fourni avec 3 cornets en acier inoxydable. Fonction « start & stop ».

4065,00^{HT}
949511



3

TOUT INOX



DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER



Poussoirs hydrauliques sur socle

400 V tri - 50 Hz

3	949511	25 L / 20 kg - 1 CV - 0,75 kW 660x500x1148 mm	4065,00 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.

poussoir de table

185,00^{HT}
A86374



Semi-pro

515,00^{HT}
A86375



Poussoir à saucisses semi-pro 3L

A86374 320x230x490 mm 185,00 1

Poussoir à saucisses semi-pro 6,8L

A86375 436x332x484 mm 515,00 1

1169,00^{HT}
949513



PRO

Poussoir de table

13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm
949513 1169,00 1





OFFERT
Lame de scie
de rechange

- Scies à gros débit
- Entièrement inox 18/10
- Nettoyage très facile
- Poulie inox
- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage

1995,00^{HT}
949425

TOUT 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

1995,00 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

2465,00 1

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformés aux normes C.E. Certifiée Adiva.

Table basculante
pour une accessibilité parfaite
pour le nettoyage

2465,00^{HT}
949426



TOUT INOX



VERSION MONO : NOUS CONSULTER

râpe

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

768,00^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm
Production 50 kg/h - Vitesse 1500 tr/min - 600 W
230 mono - 250x420x350 mm

689386

768,00 1

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

tamis



Tamis automatique C80 robot coupe

40 à 60 kg/h - 1500 tr/min
650W - 230V mono - 610x360x540 mm

689070

2675,00 1

Modèle de table. Faible encombrement. Facile à déplacer. Durée de fonctionnement : de 30 minutes maximum en continu. Tamis à perforations de 1 mm inclus.

2675,00^{HT}
689070

- Pour la réalisation de coulis, pulpe, mousse, soupe, fond de sauce, ...
- Trémie : Introduction en continu des produits lavés même non équeutés ou non dénoyautés
- Tamis : Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés
- Goulotte d'éjection des résidus : car les pépins, noyaux, arêtes, carcasses, ... ne sont pas broyés



**Démonstration
OFFERTE**

laminoir

idéales pour les petites quantités
(traiteurs, boucheries, mais aussi
aux hôtels, restaurants et pizzerias).

NEW

2990,00^{HT}
E43794



Laminoir à plaque LB50M

Pâton jusqu'à 4 kg - Laminage de 1 à 36 mm
Cylindre ø60 mm - 0,5 kW 400 V tri
380x1000x550 mm

E43794

2990,00 1

Tablette 500x500 mm démontable, en inox. Cylindre de laminoir chromés et rétrofiés. Racleur facilement démontables, nettoyage facile et rapide.

pompe à saler

125,00^{HT}
A86246



Pompe à saler manuelle

Capacité d'aspiration 85 cm³
Longueur 420 mm

A86246

125,00 1

Aiguille amovible en inox. Tuyau équipé d'une crépine apportant à la pompe un bon rendement. Capacité d'aspiration : 85 cm³. La canule est rangée dans le corps de la pompe pour la protéger hors utilisation.

1379,00^{HT}
949526



Pompe à saler Villa PM3

Capacité 750 L/h - 0,25 kW
230 V mono - 453x240x242 mm

949526

1379,00 1

Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet. Pompe auto-amorçante à débit constant. Entièrement en acier inoxydable. Poignée de transport.



PRÉPARATION DYNAMIQUE **cutter**

cutter

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

9340,00^{HT}
949430

Dadaux
TECHNOLOGIES

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

9340,00 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

20 L

TOUT INOX

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

14839,00^{HT}
949454

Dadaux
TECHNOLOGIES

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

14839,00 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.

40 L

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER

À partir de
20860,00^{HT}
A03289

NEW



40 L

AK AK Ramon

Cutter AS-40

Capacité 40 L - Vitesse de cuve 12 à 24 tr/min - 3 couteaux
(6 couteaux en option) - Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min
Puissance moteur 6,10 kW - 400 V tri - 1020x906x1108 mm

A03289

20860,00 1

à partir de 17,17€ par jour sur 48 mois*

grenke

Chassis en acier inoxydable AISI 304. Cuve en fonte d'acier inoxydable AISI 304. Frein de sécurité sur les lames. Commutateur pour nettoyer la cuve. Thermomètre numérique inclus.

NEW

À partir de
11750,00^{HT}
A03293

À poser



20 L

AK AK Ramon

Cutter de table A-20 VAR

Capacité 20 L - Vitesse de cuve 12 à 24 tr/min - 3 couteaux
(6 couteaux en option) - Vitesse couteaux 1000 à
3000 tr/min - Variateur de vitesse - 2,2 kW - 400 V tri - 804x682x600 mm

A03293

11750,00 1

Chassis en acier inoxydable AISI 304. Cuve en fonte d'acier inoxydable AISI 304. Faibles vibrations grâce à une construction très robuste. Frein de sécurité sur les lames.



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

1399,00^{HT}
970412



OFFERT

Couteau
denté
spécial persil



Cutter mélangeur PREP4YOU

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

631333

1399,00 1

Cuve en inox avec racleur 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



Cutter R3-1500 **robot coupe**

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

970412

1399,00 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

6677,00 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.



OFFERT

3 couteaux
dentés
spécial persil

coupe-légumes

1265,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic

Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 1265,00 1

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø60 mm, légumes larges 215 cm²

1410,00^{HT}
631330



TRS

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

631330 1410,00 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)	285,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	125,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	165,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	125,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	179,00 1



Livré sans disque

combiné

1349,00^{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
- Racleur 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 1349,00 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.

NEW

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

2255,00^{HT}
E20659



robot coupe

Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve inox 4,5 L
700 W - 230 V mono - 320x305x570 mm

E20659 2255,00 1

Livré avec 1 couteau lisse, fond de cuve et 4 disques, 2 éminceurs 2 et 4 mm, 1 râpeur 2 mm, 1 julienne 2x2 mm et support mural pour accessoires

NEW

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

1995,00^{HT}
E20668



CL50 Ultra + 5 disques

1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
(prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)

E20668 380X305X610 mm 1995,00 1

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.

*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque râpeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).

NEW

2495,00^{HT}
E43966



Combiné CL322+CL1025+CL2002

Capacité coupe-légumes 300 kg/h (400 couverts/service) - Capacité cutter 54 L (adaptée pour 20 à 100 couverts/service) - vitesse variable : coupe-légumes 320 à 720 tr/mn, cutter 350 à 3500 tr/mn - 1,1 kW - 230 V mono - coupe-légumes 400x505x475 mm - cutter 275x505x510 mm

E43966 2495,00 1

Fourni avec 1 éjecteur pour coupe-légumes. 1 cuve, 1 couvercle avec racleur et 1 couteau lisse pour cutter. Un moteur asynchrone, intégré dans le bloc moteur métallique. Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide. Sécurité magnétique.



PRÉPARATION DYNAMIQUE mixer

innovation
jusqu'à 8 l
285,00^{HT}
E37492

NEW

 SONDE DE
TEMPÉRATURE

 Sonde de
température
intégrée

Dynamic
MD95+ avec sonde de température
Sonde intégrée avec affichage digital
de la température (5°C à 115°C)

 Vitesse variable de 3000 à 11500 tr/mn
Tube 160 mm - 250 W - 230 V mono

E37492 Capacité 4 à 8 L **285,00 1**

 Monobloc en acier inoxydable conçu
pour un usage intensif au quotidien. Outils
supplémentaires pour une meilleure
ventilation du moteur. Couteau 4 lames.
Tube de plongée et cloche en acier inox.

jusqu'à 25 l
370,00^{HT}
970610


1



2


Dynamic
1 **Mixeur Junior DMX 225 + couteau**
4 lames

 Vitesse variable 3000 à 12000 tr/min
270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm

970610 370,00 1
2 **Pied Blender Junior DMX 225**
963157 155,00 1

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

jusqu'à 30 l
459,00^{HT}
954071

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 459,00 1

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

jusqu'à 100 l
545,00^{HT}
950317

robot coupe
MP 450 Ultra

Capacité jusqu'à 100 L

Vitesse 9500 tr/mn - 500 W

230 V mono - Tube 450 mm

950317 545,00 1

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

jusqu'à 100 l
525,00^{HT}
970770

Dynamic
Mixeur Master DMX 410.H

 Vitesse variable 3000 à 10500 tr/min -
600 W - Tube 410 mm - ø 122 mm

1 970770 525,00 1
Pack Master Combi DMX 410

Bloc + couteau + fouet

2 970771 699,00 1
Master pied blender Master
3 970747 319,00 1

jusqu'à 100 l
539,00^{HT}
971311

SMART SPEED CONTROL !

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

DITO SAMAT
Bermixer Pro BM445

Vitesse max en plongée

9000 tr/mn - Tube 450 mm

971311 539,00 1

jusqu'à 170 l
675,00^{HT}
971312

DITO SAMAT
Bermixer Pro Turbo
BM555

Vitesse max en plongée

10000 tr/mn - Tube 550 mm

971312 675,00 1

jusqu'à 400 l
1140,00^{HT}
C49787

robot coupe
Spécial sauteuse
MP 800 Turbo TP

Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W

230 V mono - Tube 350 mm

C49787 1140,00 1

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


PRÉPARATION DYNAMIQUE **batteur**

batteur

585,00^{HT}
632703

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

NEW



Batteur mélangeur 7 L
Max. farine 750 g

Vitesse 58-541 t/m - 350 W
230 V mono - 240x400x420 mm

632703 1 cuves 7 L 585,00 1

Puissant, très silencieux. Capot anti-éclaboussure. Bouton rotatif pour adaptation de la vitesse. Base stable, outils inclus. Couleurs au choix, à définir à la commande.



740,00^{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 740,00 1

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

À partir de
999,00^{HT}
689269

NEW



robot coupe

Batteur-mélangeur RM8+5
cuve 7,6 L + réducteur 5 L

10 vitesses indexées de
50 à 500 tr/mn - 230 V mono
700 W - 320x513x405 mm

C49370 1 cuves 7,6 L 1995,00 1
+ 1 réducteur 5,5 L
avec poignée

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

999,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

robot coupe

Batteur-mélangeur
RM5 cuve 5 L

10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
230 V mono - 550W - 318x645x405mm

689269 1 Cuve 5,5 L 999,00 1
avec poignée

RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée

10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm

980941 1760,00 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...

4965,00^{HT}
632087

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



EUROLABO

Batteur-mélangeur avec réduction

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

632087 MX20PM 4965,00 1

632199 Option cuve 10 L 929,00 1
et les 3 outils



Version PM

À partir de
1299,00^{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 1299,00 1

BE8

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

971315 1740,00 1

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

Travaux intensifs



Usage intensif

RETIGO

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



VISION ORANGE

GARANTIE
2 ANS

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura

13025,00^{HT}
998933

4685,00^{HT}
998063

6480,00^{HT}
998065



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES*

Four mixte O 611 i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

998063 Ferrage à droite 4685,00 1

998064 Ferrage à gauche 5410,00 1

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Eclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5.

* Sonde à cœur, Oura

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

998065 Ferrage à droite 6480,00 1

998066 Ferrage à gauche 7070,00 1

Four 2011 i Injection

20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm

998933 Ferrage à droite 13025,00 1

VISION⁺ RETIGO ORANGE PLUS COMBIONLINE

GARANTIE
2 ANS

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de
6065,00^{HT}
E16577



6+1 GN 1/1

10+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES*

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 6065,00 1

E16579 Ferrage à gauche 6840,00 1

Four 1011 i+ Injection

10 + 1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

E16578 Ferrage à droite 8360,00 1

E16580 Ferrage à gauche 8765,00 1

* Sonde à cœur, Oura

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE
VISION⁺ ORANGE PLUS

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER
VOTRE/VOS FOURS À DISTANCE SUR
N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE
PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

VISION BLUE

RETIGO
COMBIONLINEGARANTIE
2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations



10+1 GN 1/1

Four mixte B611i Injection

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

933x821x786 mm

998068

7099,00 1

Four mixte B1011i Injection

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

933x821x1046 mm

998070

10645,00 1

Four mixte B2011 i Injection

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

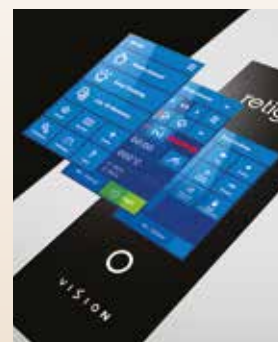
933x821x1858 mm

998067

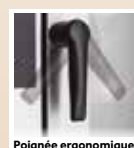
17040,00 1



6+1 GN 1/1



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

SUIVEZ L'evolution

Nouveaux fours disponibles printemps 2026



accessoire

À partir de
2845,00HT
998961**Hotte à condensation**998961 Pour four GN2/3 **2845,00 1**998960 Pour four 6/10 niveaux **3999,00 1****Kit superposition**

Superposition 6 niveaux / 6 niveaux

998953 Pour ferrage à gauche **779,00 1**998952 Pour ferrage à droite **779,00 1****Kit superposition**

Superposition 6 niveaux / 10 niveaux

998956 Pour ferrage à gauche **779,00 1**998017 Pour ferrage à droite **779,00 1**

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

886,00HT
630424**Fumoir**
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm

630424

886,00 1

998980 Copeaux de bois (2,5kg)

33,00 1

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

90,00HT
998098**Nettoyage automatique**

50 sachets de 60 g

998098

90,00 1

63,00HT
998099**Agent de détartrage pour four mixte**

998099

63,00 1

**Support pour four GN1/1**Pour four 6 niveaux
Hauteur 921 mm

998938

960,00

Pour four 10 niveaux
Hauteur 693 mm

998012

675,00

Kit pâtisserie

Pour four 6 niveaux

glissière gauche

B49330

119,00

glissière droite

B49339

119,00 1

Pour four 10 niveaux

B49331

155,00

B49340

155,00 1

**Kit de vidange**

Haute température

998100

51,30 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø60 mm extérieur ø46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.

filtre anti-calcaire

NEW

480,00HT
E33779COMPTEUR
CONNECTÉ**Kit Purity Steam four avec compteur connecté**E33779 C500 Steam (fours 5-6 niveaux) **480,00 1**E33780 C1100 Steam (fours 10 niveaux) **559,00 1**

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

NEW

À partir de
240,00HT
A27394**Tête de filtre Besthead Flexpack**

ø130x105 mm

1 A27394 **240,00 1**
Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire**Cartouche Bestmax 2XL**

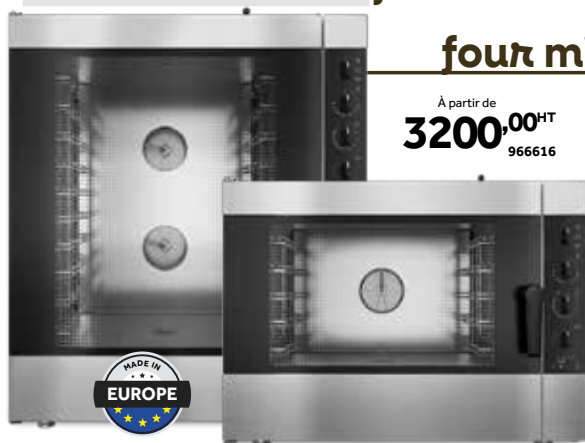
Pour four et laverie - ø185x576 mm

2 A27411 **255,00 1**
Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

CUISSON

four

four mixte



À partir de
3200,00^{HT}
966616

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte électrique - GN 1/1
5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm

966616 3200,00 1

Four mixte électrique - 600x400 mm
10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm

966613 4305,00 1

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux **599,00 1**

966620 Support pour four 10 niveaux **599,00 1**

966623 Range plaque pour support 10 niveaux **255,00 1**

966622 Range plaque pour support 5 niveaux **375,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

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

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPX4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

four à convection

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C

789,00^{HT}
951034



Four 4 niveaux

3,5 kW - 230 V mono - 20 A
Four électrique avec grill
Extérieur 557x585x568 mm

951034 Format 433x333 mm **789,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines. Porte basculante à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel. Livré avec 1 grille 330x430 mm (modèle 951034) ou 1 grille 600x400 mm (modèle 951033).

Four 4 niveaux

3,3 kW - 230 V mono - 20 A
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 Format 600x400 mm **1290,00 1**

1290,00^{HT}
951033

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.

FONCTION
HUMIDIFICATION
de série

2150,00^{HT}
E24169



GN 1/1
600X400

2790,00^{HT}
E24170



GN 1/1
600X400

FONCTION
HUMIDIFICATION

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 6 niveaux

7,7 kW - 400 Vtri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm

E24169 2150,00 1

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 10 niveaux

11,5 kW - 400 Vtri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm

E24170 2790,00 1

Four à convection électromécanique. Chambre de cuisson avec coins arrondis. Porte vitrée avec canal d'air pour limiter la température extérieure de la porte. Résistances enrobées à haut rendement, température de 50° à 300°C avec thermostat de sécurité. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage intérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes.

Support pour four à convection

C12984 Pour four 6 niveaux **490,00 1**

C12983 Pour four 10 niveaux **500,00 1**

Porte-plaques

C12987 5 plaques pour **C12984** **177,00 1**

C12985 10 plaques pour **C12983** **275,00 1**

NEW

four micro-ondes

160,50^{HT}
524890

INOX
18/10



Four 23 L

Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 160,50 1

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

PRIX
LE PLUS
BAS



GN2/3

INOX
18/10

499,00^{HT}
631019

Four 26 L

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

631019 499,00 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 102,00 1

CUISSON traiteur

étuve

À partir de
2880,00^{HT}
E44244

NEW



Chariot étuve ventilé roulant
10 niveaux 600x400 pas de 80 mm - 3,5 kW - 230 V mono

E44244 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm
3,3 kW - 580x880x1780 mm

2990,00^{HT}
967001



CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 **2990,00** 1
Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.



Construction acier inoxydable, extérieur en présentation satiné. Châssis tubulaire en acier inoxydable. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable. Porte double paroi, isolée avec joint d'étanchéité silicone et fermeture par loqueteau avec gâche réglable. Répartition de la chauffe par moto turbine. Régulation par thermostat 60 -200°C avec voyants marche et ventilation. Isolation renforcée par nappe. Jeu d'échelles amovibles. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins. Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter la manipulation.

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

fumoir

NEW

À partir de
4350,00^{HT}
E44241

- Fumage des produits délicats : Le tiroir en position sortie permet d'évacuer une partie de la chaleur de combustion à l'extérieur afin de maintenir une température basse dans l'enceinte
- Réglage d'air sur le tiroir en façade
- Idéal pour fumage à chaud



Fumoir Maxifum
7 niveaux pas de 200 mm (1er étage à 70 mm du plafond)
Int. 600x800x1500 mm - Ext. 690x900x2010 mm
E44241 **4350,00** 1

Entièrement en acier inoxydable. Montage sur bâti tube en inox 304L. Isolation de 40 mm avec laine de verre. Fermeture par 2 loqueteaux avec gâches réglables. Faux plafond qui protège les produits des retombées de goudron. Bac récupérateur des graisses amovible. 4 pieds sur vérins. Fourni avec 8 barres aluminium de 590 mm. Calorifugé. Tiroir amovible en façade avec bac à sciure.

maintien/remise en température

À partir de
3695,00^{HT}
E44141

NEW



1	Armoire de maintien et remise en température		Remise en Équilibre
230 V mono pour GN 1/1, 400 V tri pour GN 2/1			
E44141	6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1780 mm	3695,00	1
E44142	12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1780 mm	3999,00	1
E44143	12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 6 kW - 770x1000x1780 mm	4965,00	1

Construction et châssis tubulaire acier inoxydable. Porte double paroi avec joint d'étanchéité silicone. Isolation renforcée par nappe. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Échelles amovibles. Minuterie avec maintien en température en fin de cycle.

2	Chariot étuve maintien et remise en température 230 V mono		
E44138	6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 2 kW - 580x880x900 mm		3595,00
E44139	12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 580x880x1280 mm		3695,00
E44140	12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 3,3 kW - 765x1000x1280 mm		4059,00

À partir de
3595,00^{HT}
E44138



Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et caisson isolés avec laine de verre et joint d'étanchéité silicone de la porte. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Gestion par ora de l'humidité (bac amovible). Échelles amovibles. 4 poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins



four charcutier

NEW

À partir de
10550,00^{HT}
E44239



Four étuve ventilé 600x800
4 niveaux 600x800 pas de 190 mm - Volume intérieur 420 L - Capacité bac d'eau 35 L - 23,75 kW - 400 V tri - 800x1270x1650 mm
E44239 **10550,00** 1

Construction en acier inoxydable, extérieur en inox 304L. Isolation de l'appareil à la laine de verre. Joint silicone pour étanchéité de la porte, du tableau des commandes et du hublot. Pieds vérins en composite (+50 mm). Ventilation arrière par deux moto turbines. Chauffage par résistances rondes blindées en acier inoxydable autour des turbines. Dispositif de sécurité en cas d'ouverture de la porte. Fourni avec 4 grilles 600x800 et 6 barres à suspendre de 590 mm.

réchaud



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

880069 705,00 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.

725,00^{HT}
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm

631366 725,00 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.

870,00^{HT}
880050

HAUT RENDEMENT
4 FLAMES



Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW - 700x850x500 mm

880050 870,00 1

Construction inox. 2 fois double brûleur.

NEW

1199,00^{HT}
E44243



Chaudière marmite
1 brûleur 12 kW - 535x610x490 mm

E44243 1199,00 1

Intérieur et visserie en acier inox, extérieur satiné. Grille en fonte émaillée 535x535 mm. Brûleur à flamme pilotée équipé de sécurité par thermocouple et veilleuse convenant à des récipients d'une capacité de 50L à 100L.

59,00^{HT}
880068

- 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 (butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.



À partir de
24,00^{HT}
585067



Braiseuse 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 31,50 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.



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 111,90 1

585101 ø 45 x 45 cm - 69 L 157,00 1

Vendu sans couvercle.

2,00^{HT}
E12223



Allume gaz
23,5x5x3,5 cm

E12223 2,00 1

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

À partir de
55,35^{HT}
585092

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 21,90 1

Réchaud acceptant plusieurs
tailles de poêle.

98,50^{HT}
912080



Réchaud à paëlla

Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud 98,50 1

912078 Support ajustable 33,00 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valable pour butane et propane.

6,50^{HT}
912356



Autres dimensions nous consulter

Plat à paëlla



912356 ø 20 cm - 1 portion 6,50 1

B80216 ø 32 cm - 5 portions 12,50 1

912131 ø 50 cm - 14 portions 26,00 1

Plat à paëlla en émaillé.

POUR L'ENTRETIEN

4,50^{HT}
007145



Rouleau abrasif 14 cm

007145 Noir 4,50 1

Vendu à l'unité, carton de 6.



À partir de
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.

cuisson horizontale



2769,00^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

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 **2769,00** 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.

NEW

1495,00^{HT}
A15506



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Table gaz 4 feux CSG 740

4 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW - 700x650x300 mm

A15506 **1495,00** 1
A15630 Support 700x540x600 mm **450,00** 1

Habillage et façade inox. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte.



NEW

3999,00^{HT}
E44242



Table gaz 4 feux

4 feux vifs 4x7,5 kW
800x925x900/1400 mm

E44242 **3999,00** 1

Construction et bâti en acier inoxydable et extérieur en inox 304L (ép 15/10). Dossier de 500 mm. Brûleurs chromés, équipés de veilleuse et sécurité par thermocouple. Grilles en fonte émaillée de 330x330 mm. Cuvettes de rétention en inox amovibles. Tiroir de propreté en inox.



2265,00^{HT}
093014



BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

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 **2265,00** 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.

À partir de
1370,00^{HT}
793001



À partir de
1959,00^{HT}
793002



BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1
400x714x1070 mm

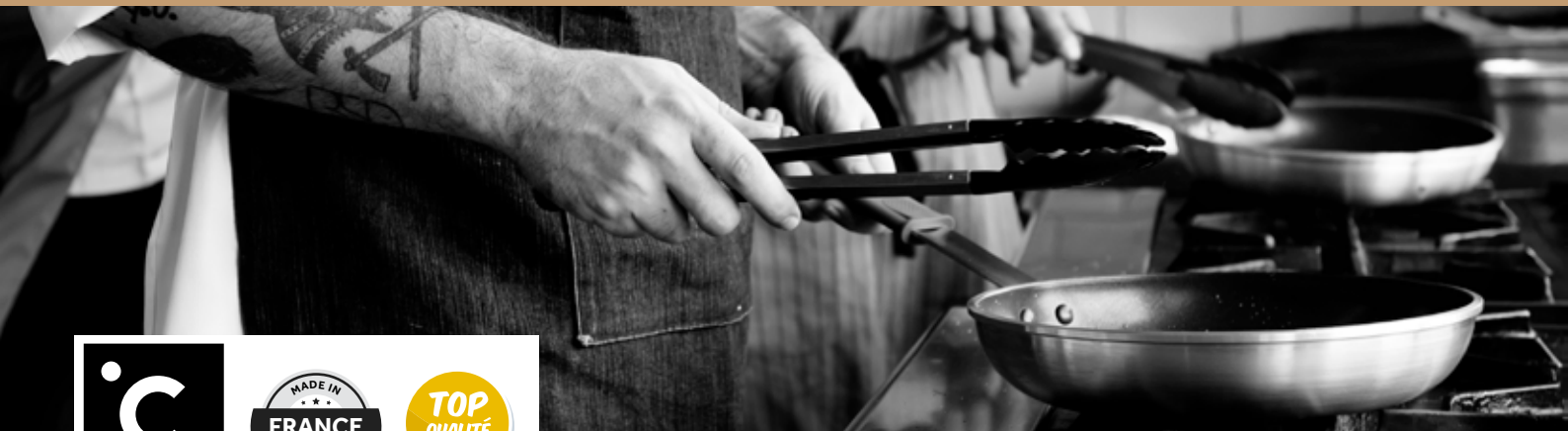
793001 **1370,00** 1

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz

2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm

793002 **1959,00** 1

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.



fourneaux - série 900

Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard

2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée
800x925x900 mm

980330 **4609,00** 1

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

Fourneau 4 feux vifs sur placard

4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée
800x925x900 mm

980331 **4609,00** 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.

4609,00^{HT}
980330

4609,00^{HT}
980331



fourneaux - série 1000

3335,00^{HT}
980451

5665,00^{HT}
980450



• Entraxe entre les brûleurs
de 415 mm

Fourneau 2 feux sur placard ouvert

6+8 kW - 230 V mono - 500x1000x900 mm

980451 **3335,00** 1

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

Fourneau 4 feux sur placard ouvert

2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm

980450 **5665,00** 1

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



Sauteuse et marmitte



Fond bimétallique (9 mm acier + 3 mm inox) qui permet une meilleure répartition de la chaleur et une durabilité accrue



10499,00^{HT}

980456

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur

Sauteuse braisière 50 L

20 kW - Gaz - 230 V mono

1000x1000x900/930 mm

980456

10499,00 1

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



50 L

Cuve inox

7090,00^{HT}

E44240



Cuiseur carré 200 L gaz

18,5 kW - Int. 615x615x580 mm - Ext.

900x925x900 mm - 200 V mono+T

E44240

7090,00 1

à partir de 5,86€
par jour sur 48 mois*

grenke

Cuve en fonte d'aluminium soudée sur dessus en aluminium laminé pour étanchéité, fonds munis de picots, à l'exception du Marmiton pour la poser sur un brûleur feu vif. Couvercle en aluminium laminé. Brûleurs et veilleuse commandés par robinet de sécurité avec thermocouple à trois positions veilleuse. Régulation de température par thermostat mécanique 30-110°C (230 volts mono + terre) de série.



200 L

Cuve aluminium



NEW

4590,00^{HT}

793206

NEW



60 L

Cuve inox

Sauteuse à gaz 60 L

Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson

575x475x200 mm - 800x714x900 mm

793206

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

4590,00 1

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversible manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm. Chauffage uniforme. Vanne thermostatique de 100 à 300°C. Pieds réglables.

**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION
DE VOTRE MATÉRIEL,
UNE ALTERNATIVE
À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.

Consulter le flyer

LIBERO PRO

UN COMPTOIR MOBILE SUR 2 m² SEULEMENT

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs
- Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match
- Panneaux avant personnalisables

Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m² pour cuisiner n'importe où.

Une cuisson spectacle pour préparer des plats rapides et délicieux devant les yeux de vos clients.

14060,00^{HT}
998263



Hotte intégrée

Parfait pour l'événementiel ou pour des espaces ayant des contraintes d'extractions d'air

Electrolux
PROFESSIONAL



3505,00^{HT}
998264



Plancha à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x227 mm

998264 1 Zone **3505,00 1**

La surface de cuisson a été spécialement conçue dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.



3030,00^{HT}
998265



Wok à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x229 mm

998265 **3030,00 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.



2490,00^{HT}
998261



Plaque à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x152 mm

998261 **2490,00 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.



Comptoir mobile LiberoPro

3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm

998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) 14060,00 1

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.

induction & vitrocéramique

- Poignées anti-chaaleur
- Pieds anti-dérapants

136,50^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm

910393 **136,50 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

**PRIX
LE PLUS
BAS**

229,00^{HT}
975835



- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm
975835 229,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

plancha

2879,00^{HT}
950515



ADVENTYS

Plancha induction posable BGIC 3600

Puissance 3,6 kW - 230 V mono

526x392x206 mm

Surface de cuisson 370x300 mm

950515 2879,00 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe, 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.

Plug&Play

Produit léger - Facile à transporter

Très bon rapport qualité/prix -

Gestion de la température

Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



530,00^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500

Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm

950510 **530,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

plancha gaz



635,00^{HT}
C72707



Épaisseur 10 mm acier

Plancha gaz

Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm

C72707

635,00 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.



859,00^{HT}
C72709



Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu

Plancha gaz

Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm

C72709

859,00 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.



809,00^{HT}
C72713



Épaisseur 10 mm acier

Plancha gaz

Puissance 9,6 kW - Surface de cuisson 900x400 mm - 900x475x230 mm

C72713

809,00 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.

Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



1390,00^{HT}
E25551



Plancha gaz Confort Profondeur

Butane / Propane - 2x2900 W
475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm
2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551

1390,00

Plancha gaz Confort Largeur

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm
Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

E25550

1390,00

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tirioir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

flexible gaz

À partir de
56,00^{HT}
998119



Flexible gaz

998119	1 m	56,00 1
998120	1,5 m	65,00 1
998121	2 m	78,00 1

35,00^{HT}
998118



Kit raccordement

bouteille gaz
998118 1 m **35,00 1**

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

44,00^{HT}
981235



Grattoir

Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire -
Lame acier trempé 150 mm

981235	Grattoir + lot de 5 lames	44,00 1
981236	Lot de 5 lames de rechange	19,00 1

plancha électrique

• Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.

1299,00^{HT}
E25549



1299,00^{HT}
E25548



Plancha électrique Confort Profondeur

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-phases 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549

1299,00

Plancha électrique Confort Largeur

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-phases 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)

E25548

1299,00

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tirioir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de
5,95^{HT}
006925



- 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 **5,95**

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

À partir de
2,80^{HT}
914316



Poignée tampon Hi-Pro

914316 Noire **2,80**

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.

fumoir électrique

575,00^{HT}
C72635



Fumoir à froid

250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm

C72635 **575,00 1**

Fumoir électrique avec épingle chauffante à minuterie. Grille de cuisson 400x600 mm. Livré avec une recharge de sciure de hêtre 100% naturelle.

CUISSON buffet & snacking

**PRIX
LE PLUS
BAS**
59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement


Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 625x353x345 mm
000850

59,90 1

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

199,00^{HT}
003189

Ch chauffe-électrique uniquement


Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm
003189

199,00 1

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


 À partir de
201,00^{HT}
E23923

Chafing dish
Hauteur 20 cm - 600 W

E23923 GN1/1 - 6 L	201,00 1
E23922 GN2/3 - 4 L	211,00 1

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

accessoires

28,50^{HT}
108424

Tampon clean +
108424 28,50 1

32,50^{HT}
108430

15 Recharges pour tampon
108430 32,50 1

24,00^{HT}
108426

Pierre abrasive crêpière
108426 24,00 1

 À partir de
56,00^{HT}
998119


Flexible gaz		
998119 1 m	56,00 1	
998120 1,5 m	65,00 1	
998121 2 m	78,00 1	

35,00^{HT}
998118

Kit raccordement
bouteille gaz
998118 1 m **35,00 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

plaque chauffante

340,00^{HT}
E35027

NEW

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chauffe
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer


Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1
1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W
220-240 V mono - 533x325x76 mm
E35027

340,00 1

Plaque et chassis inox. Une plaque multifonction : maintien au chaud et possibilité de cuisson à basse température et au bain-marie. Cadre amovible en option pour le bon maintien des bacs GN.



plaque à pancakes

419,00^{HT}
E34990

NEW
idéal pour hôtellerie et maison d'hôte

Krampouz
Plaque à pancakes électrique
7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur 230 V - 3 kW - ø400x160 mm
E34990

419,00 1

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpent pour une diffusion uniforme de la chaleur.

CUISSON

friteuse

modèle à poser



Friteuse à poser sans robinet

Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm

950334 249,00 1

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 435,00 1



Friteuse à poser avec robinet

Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono
265x475x375 mm

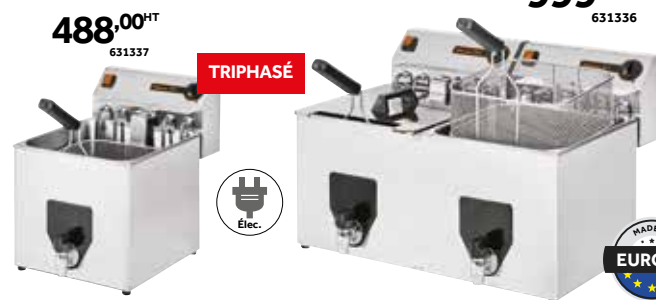
950333 377,00 1

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 609,00 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.



Friteuse à poser

Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h - 1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz - 325x500x415 mm

631337 488,00 1

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 999,00 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.



1199,00^{HT}
C72746

NEW

- 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

Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm

C72746 1199,00 1
C72677 Soubassement 330,00 1

modèle sur placard



À partir de
1185,00^{HT}
980631

Friteuse haut rendement

Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange
4/8/12 kW - 380V tri

980631 400x700x980 mm 1185,00 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

Friteuse haut rendement avec système de filtration

Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri

980632 400x700x980 mm 3350,00 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).

Friteuse gaz infrarouge

Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW

980633 400x600x1055 mm 1695,00 1

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.



À partir de
2700,00^{HT}
000175

- Utilisation de l'huile prolongée
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option

Friteuse monobloc

15 L - Éléments chauffants externes
400x700x850 mm

000175 Électrique - 10 kW - 400 V tri 2700,00 1

793505 Gaz - 14 kW 2820,00 1

Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes. Montée rapide en température. Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C. Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur. Facilité de nettoyage. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

accessoires



185,00^{HT}
971955

Chauffe frites

Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW 230 V mono 330x560x500 mm

971955 185,00 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 verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.



FABRICATION FRANÇAISE



idéal pour les points chauds, les traiteurs, les commerçants ambulants, les marchés, ...

NEW
5945,00^{HT}
A91761
**Rôtissoire à broches Gaz**

4 broches - Capacité 16 à 20 volailles/heure
0.44 kW - 1034x614x1033 mm

A91761 Rôtissoire	5945,00 1
A91752 Support à roues	518,00 1

Carrosserie inox. Large surface vitrée. Faible encombrement. Chaque broche est réglable en profondeur, entraînées par moteurs indépendants. Chauffe assurée par radiants. Fonctionne avec propane ou gaz naturel.

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable


4605,00^{HT}
971070
**Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise**

4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6.4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtissoire	4095,00 1
971071 Support à roues	590,00 1

4 balancelles inox - 16 volailles/heure

380 V - 8.70 kW - 1100x680x850 mm

1 971070 Rôtissoire	4605,00 1
2 971111 Support à roues	615,00 1

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure

970 kW - 1100x850x680 mm

971096 Rôtissoire	5545,00 1
971114 Support à roues	615,00 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 «vitrocéram». Protection par glaces trempées.

innovation**NEW**
12430,00^{HT}
E43916
**RÔTISSOIRE INTELLIGENTE**
**100%
AUTO
NETTOYANTE**
Rôtissoire Panoramique auto-nettoyante

4 balancelles - Capacité 16 à 20 volailles/heure
8 kW - 400 V tri - 1000x860x1100 mm

E43916 Rôtissoire	12430,00 1
--------------------------	-------------------

à partir de 10,28€ par jour sur 48 mois* grenke

E43917 Support à roues	1325,00 1
-------------------------------	------------------

Système 100% auto-nettoyant. Commandes tactiles. Éclairage LED. Programme de nettoyage innovant. Cuisson incomparable par association d'air chaud ventilé et d'infrarouges. Porte vitrée ouvrante sur les deux faces. Signal de fin de cuisson. Diagnostic interactif sur l'écran. Glaces double vitrage anti-brûlures avant et arrière.

accessoires
9,95^{HT}
041710
**Ciseaux à volaille**

041710 Inox - Manche ergonomique noir 24 cm	9,95 1
--	---------------

 À partir de
5,04^{HT}
096386
**INOX****Pique à brochette inox**

096386 255 mm	5,04 1
096861 300 mm	5,60 1

Prix du lot de 12.

 À partir de
47,70^{HT}
150975
**Sacs à poulet 180x65x350 mm**

Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ

150975	47,70 1
---------------	----------------

Vendu par carton de 500.

 À partir de
51,30^{HT}
150971
**GRAND FORMAT****Sacs à poulet**

Kraft blanc imprimé "poulet rôti"
250(37,5+37,5)x410 mm

150971	51,30 1
---------------	----------------

Vendu par carton de 500.

25,20^{HT}
150960
**Sac à bretelles**

Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent

150960	25,20 1
---------------	----------------

Prix au carton de 500

CUISSON rôtissoire



SYSTÈME "FOOD SAFETY" : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte

À partir de
7390,00^{HT}
971000



LAVAGE
ASSISTÉ

Modèle avec hotte

Modèle sans hotte



5350,00^{HT}
971004

Rôtissoire TG4 à poser sur table

825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V

971004

5350,00 1

Régalez 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.



Rôtissoire EG5

834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire

7390,00 1

971001 Hotte - 834x853x372 mm

4419,00 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.



Modèle avec hotte



Modèle sans hotte

18590,00^{HT}
971002

100%
AUTO
NETTOYANTE

- Convection double boucle à grande vitesse : technologie d'économie d'énergie
- Panneau de commande tactile 7" simple d'utilisation
- Technologie Cook Correction pour contrôler la sécurité alimentaire
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée cru/cuit
- 250 programmes avec 9 étapes
- Système de nettoyage automatique

Rôtissoire intelligente qui permet D'ÉCONOMISER 5 % D'ÉNERGIE

Cook Correction corrige les altérations du cycle de cuisson dues à des demi-charges, des surcharges ou des produits présentant une différence de température. Il mesure les anomalies de la courbe de température et corrige le cycle automatiquement. Cela permet de gérer la sécurité alimentaire et de garantir une qualité constante des produits. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



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

18590,00 1

971003 Hotte - 834x853x372 mm

4550,00 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.

LA HOTTE SANS VENTILATION VOUS PERMET DE POSITIONNER LA RÔTISSOIRE DANS LE MAGASIN. Filtration avancée qui élimine les vapeurs chargées de graisse, les odeurs et la fumée.

LE MAGASIN

vitrine



- Facilement transportable
- Démontable en 2 parties
- Idéale pour la vente ambulante

1269,00^{HT}
B48016

idéal pour les points chauds, les traiteurs, les commerçants ambulants, les marchés, ...



1249,00^{HT}
B46627

750,00^{HT}
B46626



Vitrine neutre modulaire chaud ou froid
volume 100 L - 1000x600x475 mm

1 B48016 **1269,00 1**

Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant ou réfrigérant. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible. Grande surface de présentation : capacité 3 bacs GN 1/1 (non fournis) + une étagère intermédiaire (975x305 mm). Interrupteur marche/arrêt. Affichage de la température. Eclairage.

Accessoires

2 B47870 Support à roulettes **409,00 1**

3 B46626 Bloc chauffant **750,00 1**

4 B46627 Bloc réfrigérant **1249,00 1**

spécial poissonnerie



2359,00^{HT}
A03218

INOX 304 PRÉVU POUR LIT DE GLACE



Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C

Surface de présentation totale : 1312x602 mm
0,435 kW - 230 V mono - 1410x900x1200 mm

A03218

2359,00 1

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



Sur roulettes

3839,00^{HT}
A03220



Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C

Surface de présentation totale : 1875x800 mm
0,59 kW - 230 V mono - 2000x1100x1200 mm

A03220

3839,00 1

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



TOURNUS
EQUIPEMENT

**POUR CRÉER VOTRE CONCEPT POISSONNERIE
SUR-MESURE, CONSULTEZ-NOUS**

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation. De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.



LES DIFFÉRENTS ÉTALS POSSIBLES :

À TUBES ROUNDS
MULTI-FACETTES
FROID MAÎTRISÉ
MODULAIRE
MEUBLE D'ANIMATION, ...

LE MAGASIN

vitrine spéciale maturation

1265,00^{HT}

E25880



Infrico

Vitrine de maturation à poser 0 à +16°C *

Puissance 115 W
Puissance frigorifique 195 W
Volume 141 L - 600x680x824 mm

E25880

1265,00 1

Vitrine en acier laqué noir, intérieur inox AISI304. Isolation 50 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure et double vitrage. Joint magnétique.



*** Contrôleur numérique de haute précision
qui garantit une température optimale et une
conservation sûre des aliments**

4090,00^{HT}

E25879

Accès vitré
avant et arrière
avec une vitre basculante

à POSER OU ENCASTRER
DANS UNE NICHE



Infrico

Vitrine de maturation niche 0 à +16°C *

Puissance 551 W - Puissance frigorifique 687 W
Volume 470 L - 1384x740x1060 mm

E25879

4090,00 1

Vitrine en acier laqué noir AISI304. 4 étagères. Ouverture frontale. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Fonds emboutis, intérieur bords arrondis à large rayon. Arrière avec poignée à double prise équipée d'un retour automatique et d'un coupe-froid. Avec serrure. Humidité de fonctionnement 40 à 85%.

3390,00^{HT}

E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



Armoire de maturation 0 à +10°C

4 niveaux - 0,58 kW
230 V mono - 720x860x2100 mm

E16280 3 niveaux

3390,00 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 MAGASIN

vitrine « prête à brancher »


2199,00^{HT}
E17198

**Classe
climatique
4**

**Vitrine de service +2° à +8°C -
Froid ventilé**
480 W - 230 V mono
1500x680x1200 mm

E17198	Noir	2199,00	1
E17199	Blanc	2199,00	1

Vitrine en acier laqué noir ou blanc.
Éclairage intérieur, fermeture à clé.
Dégivrage automatique. Régulateur Dixell.
Isolation 35 mm. Classe climatique 4.

À partir de
1950,00^{HT}
054360



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).



Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 1055x800x1230 mm	1950,00	1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 1525x800x1230 mm	2415,00	1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 2025x800x1230 mm	2875,00	1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 2525x800x1230 mm	3190,00	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.

Vitre bombée relevable pour plus de facilité
de nettoyage et de chargement

3969,00^{HT}
A51141


Porte coulissante arrière incluse

**Classe
climatique
4**


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	3969,00	1
---------------	----------------	----------

Stockage réfrigéré, entrée 44x270 mm. Extérieur et intérieur acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Vitre frontale trempée rabattable. Groupe logé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Condenseur ventilé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage.

vitrine libre-service



GAMME ÉTROITE

1590,00^{HT}
E24204

- Armoire pour :
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes



Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées
450 W - 230 V mono
1100x639x2003 mm

E24204	1590,00	1
---------------	----------------	----------

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de prote sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

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.

Infraco

LE FROID

cave à vin



Pour toutes les références

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.



1335,00^{HT}
947356

2240,00^{HT}
947357



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 **1335,00 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.



Cave de vieillissement bi-température

Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 123 bouteilles
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono
600x700(+40)x1510 mm

947357 **2240,00 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.

2585,00^{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 **2585,00 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.

1520,00^{HT}
947340

1759,00^{HT}
947343

1135,00^{HT}
947339



Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

947339 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1135,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1520,00 1**

947343 219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1759,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.



À partir de
2180,00^{HT}
B89462

NEW



- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV



LIEBHERR

Cave à vin de service

B89462 459 L - 188 bouteilles **2180,00 1**
230 V mono - 597x763x1884 mm

E44157 642 L - 284 bouteilles **2339,00 1**
230 V mono - 747x763x2044 mm

Stockage en douceur grâce aux compresseurs particulièrement silencieux. Aide au chargement EasyFill et SelfClosing. Verrouillage électronique de la porte par code PIN et application SmartDevice. Filtre FreshAir à charbon actif. Possibilité de choisir entre un taux d'humidité standard ou élevé. Triple protection UV par couches de verre teinté et de métal déposée sous vide. Classe SN-ST.

LE FROID **euronorme**

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17085 400x600 mm **1450,00** 1

852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm

E17153 600x800 mm **1420,00** 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17129 400x600 mm **1690,00** 1

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm

E17154 600x800 mm **1650,00** 1

Paire de glissières 400x600 mm

E26247 **21,40** 1

Grille 400x600 mm

E26257 **12,50** 1

Paire de glissières 600x800 mm

E26248 **24,97** 1

Grille 600x800 mm

E44152 **14,90** 1

Préserve les glaçages grâce
à la gestion de l'hygrométrie
(version positive uniquement)



Pour la version
460 L positive



Pour les autres
versions



À partir de
1420,00^{HT}
E17153

NEW



À partir de
3090,00^{HT}
A98214

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm - Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche **3090,00** 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm - 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 460 L - 600x400 mm - Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98216 Blanche **3490,00** 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm - Volume utile 660 L 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche **4290,00** 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50kg 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.

Eberhardt

coffre bahut



Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

E44018 345 L - 250 W - **755,00** 1
1275x740x825 mm

E44019 435 L - 300 W - **845,00** 1
1535x740x825mm

E44020 561 L - 350 W - **1095,00** 1
1930x710x825mm

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.

À partir de
755,00^{HT}
E44018

NEW

1095,00^{HT}
E44020

2 couvercles indépendants



1



2

spécial poissonnerie



À partir de
1615,00^{HT}
A02034

- Isolation 60 mm
- Tropicalisé

600x400

Classe
climatique
5

az
R290

**FROID
STATIQUE**

MADE IN
EUROPE

Classe
climatique
5

az
R290

**FROID
STATIQUE**

Armoire réfrigérée poissons +2° à +8°C - Froid statique

600 L - 1 porte pleine - 175 W
230 V mono - 680x810x2010 mm

A02034

1615,00 1

Intérieur et extérieur Inox. Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage. Joint de porte magnétique remplaçable. Sur roulettes. 7 niveaux pour bacs 600x400. Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur.



- Isolation 75 mm
- Tropicalisé

À partir de
3080,00^{HT}
948375

600x400

INOX
18/10

Armoire à casiers -5° à -1°C - Froid statique **CODIGEL**

600 L - 1 porte pleine - 434 W - Puissance frigorifique 845 W
230 V mono - 680x850x2130 mm

948375

3080,00 1

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox. Angles arrondis et fond embouti à l'intérieur. Contre-porte inox emboutie. Serrure de série. Éclairage intérieur LED. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Isolation en polyuréthane injecté (épaisseur 75 mm, densité 40 Kg/m³). Alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation. Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm. Dotation : 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400x600x120 mm.

armoires de séchage



À partir de
2870,00^{HT}
B60114

idéal pour séchage du saucisson

MADE IN
EUROPE

Classe
climatique
4

az
R290

Infrico

Armoire de séchage et affinage +4° à +16°C

Capacité 500 L - 1 porte pleine
3 barres de support pour la viande
751 W - Puissance frigorifique 370 W
230 V mono - 800x780x2080 mm

B60114

2870,00 1

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox AISI 304. Angles arrondis à l'intérieur. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (épaisseur 55 mm, densité 40 Kg/m³). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130-180mm. Thermostat tactile, IP65. Éclairage LED.



LE FROID

armoires cuve ABS



Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 17,00 1



Eberhardt

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 915,00 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 1065,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

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

Classe climatique 5
Classe énergétique B

Pour les versions positives

Classe climatique 5
Classe énergétique C

Pour les versions négatives

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 999,00 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 1150,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

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 1490,00 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

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 1269,00 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 1345,00 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 1109,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 1225,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



Panier pour armoires GN 2/1
947358 15,00 1

Grille GN 2/1 plastifiée
947351 35,00 1

Armoire GN2/1 à glissière



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17130 1290,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17150 1470,00 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17151 1825,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17152 2099,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

NEW

Grille GN2/1

E26236 14,98 1

Paire de glissière GN2/1

E26246 21,40 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 1590,00 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 1890,00 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 2295,00 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 2650,00 1

Paire de glissières extérieures

524114 31,50 1

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 15,80 1

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm
524116 42,00 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.



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

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



1970,00^{HT}
524033

- Tropicalisé + 34°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique 4
Classe énergétique B

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 1970,00 1



À partir de 2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

1432 L
GN 2/1

Classe climatique 5
Classe énergétique E

Armoire froide négative 0 à -21°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 2969,00 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	47,00 1
Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	
524019	165,00 1

2 Grille plastifiée GN 2/1

524007	24,00 1
Portique à viande	
524045	48,00 1

armoire gn 2/1 cuve emboutie



Armoire froide version positive 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine	
190 W - 230 V mono	
E16327	1799,00 1
1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines	
350 W - 230 V mono	
E16329	2935,00 1

Armoire froide version négative -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine	
500 W - 230 V mono	
E16328	2099,00 1
1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines	
780 W - 230 V mono	
E16330	3809,00 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. Eclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.





À partir de 1799,00^{HT}
E16327

540 L
GN 2/1

Grille GN2/1
B49130 support 650x530 mm **29,00 1**

NOUVEAU MODÈLE

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc

À partir de 2935,00^{HT}
E16329

1300 L
GN 2/1

GLISSIÈRES EMBOUTIES

Support carcasses à viandes
820018 GN600 - 100 kg **27,50 1**
820019 GN1200 - 75 kg **38,50 1**



À partir de
2465,00^{HT}
E16324

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de
3590,00^{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

Classe
énergétique
C
E16324

Classe
énergétique
D
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	2465,00 1
1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
E16326 1380x840x2100 mm	3590,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -22/-5°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono	
E16323 690x840x2100 mm	2725,00 1
1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono	
E16325 1380x840x2100 mm	3810,00 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. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.



Grille GN2/1

B49130 support 650x530 mm	29,00 1
----------------------------------	----------------

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite	15,50 1
820021 Gauche	15,50 1

Support carcasses à viandes

820018 GN600 - 100 kg	27,50 1
820019 GN1200 - 75 kg	38,50 1

OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de
2735,00^{HT}
E44188

NEW

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

Classe
énergétique
A

versions
positives

Classe
énergétique
C
versions
négatives

Classe
climatique
5



TOUT INOX 304
AVANT, ARRIÈRE, CÔTÉS
ET INTÉRIEUR

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut) 475 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	
E44188 690x846x2080 mm	2735,00 1
1400 L (brut) 1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
E44189 1380x846x2080 mm	4240,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

700 L (brut) 475 L (net) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono	
E44190 690x846x2080 mm	2945,00 1
1400 L (brut) 1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono	
E44191 1380x846x2080 mm	4548,00 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. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.



À partir de
4240,00^{HT}
E44189



armoires gn 2/1 cuves embouties

Hauteur de passage
moins de 2 mètresPour la versions
positives 1 portePour la versions
positives 2 portesPour la versions
négative 1 portePour la versions
négative 2 portes

Armoire froide version positive +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B

E16564 720x825x1970 mm **4190,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D

E16565 1440x825x1970 mm **4842,00 1**

Armoire froide version négative -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E

E16566 720x825x1990 mm **3175,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F

E16567 1440x825x1990 mm **3310,00 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.



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 **3250,00 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 **5585,00 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 FRPSVG6501 **3585,00 1**

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles

Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm

E16311 FRPSVG1402 **6429,00 1**

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Éclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisée
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisée
-26 à -9°C

table réfrigérée



À partir de
1195,00^{HT}
E17159

1720,00^{HT}
E17164



Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1195,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1350,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1650,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1290,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1420,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1720,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble GN1/1

E26231 **25,00**

Paire de glissières GN1/1

E26243 **25,00**

NEW

tour pâtissier

À partir de
1090,00^{HT}
E17165

NEW



Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17165	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	1090,00	1
E17166	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1335,00	1
E44148	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1550,00	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble 600x400 mm

E26257 **12,50**

Paire de glissière 600x400 mm

E26242 **24,97** **1**

NEW



À partir de
1885,00^{HT}
523911

Table réfrigérée sans dossier 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée avec dossier 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



À partir de
1640,00^{HT}
523909

3385,00^{HT}
523908



2805,00^{HT}
523907



Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	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 **23,00** **1**

Grille GN 1/1

524025 **23,00** **1**

Roulette avec frein

524024 **33,00** **1**

Roulette sans frein

524027 **28,00** **1**

À partir de
5790,00^{HT}
E24075

- Contrôlé par micro-processeur
- Vis sans fin en acier inoxydable et un évaporateur de qualité
- Filtre à Air facilement lavable
- Consommation d'eau identique à la production de glace grâce à la vis sans fin



Machine glace super grains modulaire

FM-300AKE-HCN-SB

220-240 V mono - 960 W

Dimensions 560 x 700 x 780 mm

E24075 Production 250 kg (F088-C107) **5790,00 1**

FM-480AKE-HCN-SB

220-240 V mono - 1170 W

Dimensions 560 x 700 x 780 mm

E24077 Production 380 kg (F087-C107) **7668,00 1**

Conception Inox. Raccordement direct à l'eau principale. Entrée 3/4" arrière. 2 sorties 3/4". Température d'alimentation d'eau 5-35°. Refroidissement à air.



Bac de stockage



1 E37832 B-210SB (M191) - 210 kg 762 x 820 x 1016 mm **2289,00 1**

2 E37833 B-340SB (M192) - 340 kg 1020 x 820 x 1016 mm **2927,00 1**

Extérieur Inox. Intérieur bord arrondis. Isolation en mousse injectée. Pieds réglables de 90 à 120 mm. Un kit couvercle est à prévoir en fonction des dimensions de la machine et du bac.

La glace super grains est reconnue pour de multiples applications : les préparations culinaires, la présentation du poisson, la mise en place de buffets et pour les applications médicales



2289,00^{HT}
E37832

2927,00^{HT}
E37833



- Convient à tous les types de glaçons (cubes, grains, demi-lune)
- Isolation en mousse injectée



spécial poissonnerie

les machines à glace qui vous conviennent



GLACE ECAILLE :

la glace idéale pour vos étals à poisson, une glace sèche que l'on retrouve sur les criées et les bateaux.

Machine à glace MUSTER 350 A

Production jusqu'à 400 kg / 24h

220-240 V mono - 2,1 kW

Dimensions 900x588x705 mm

NOUS CONSULTER



GLACE NUGGET :

La glace idéale pour vos plateaux de fruits de mer

Machine à glace TM 250 A-HC

Production jusqu'à 245 kg / 24h

220-240 V mono - 1,05 kW

Dimensions 560x569x695 mm

NOUS CONSULTER

Carrosserie et châssis Inox 304. Température d'alimentation d'eau 3-32°. Refroidissement à air.



POUR UNE CONFIGURATION ADAPTEE, NOUS CONSULTER

un étal à poisson adapté à vos besoins



L'étal à poisson inox est à la base de l'aménagement d'une poissonnerie. Il vous permet de mettre en valeur vos produits, tout en donnant une vue d'ensemble au client de votre offre.

POUR VOIR NOS SOLUTIONS D'ÉTALS À POISSON, OU POUR UNE CRÉATION SUR-MESURE, **CONSULTEZ-NOUS.**

RETROUVEZ NOS VITRINES PAGE 84

Une machine à glace paillette ou à glace granulée sera indispensable pour que vos produits de la mer soient en permanence sur un lit de glace fraîche.

RETROUVEZ NOS CORBEILLES PAGE 5

LE FROID

cellule mixte

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

NEW

10 GN1/1 ou 400x600 mm
en option
pas de 70 mm3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

NEW

2149,00^{HT}
9425012459,00^{HT}
E336674600,00^{HT}
E43676SÉDA
refrigeration.com

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

2149,00 1

Refroidissement : 23 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 12 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO

5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x750x890 mm

E33667

2459,00 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO PLUS

10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x750x1310 mm

E43676

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 anticorrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrées à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4260,00^{HT}
E188536190,00^{HT}
E18855FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +63 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5°C à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm

E18853

4260,00 1

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x185 mm

E18855

6190,00 1

Dotation 10 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

NEW

2865,00^{HT}
E43791

3350,00^{HT}
E43677

4375,00^{HT}
E43678

Classe climatique
5

Refroidissement : 8 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 5 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte
3 niveaux GN1/1 - pas de 80 mm - poids 52 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 625x700x520 mm
E43791 2865,00 1

Refroidissement : 20 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 10 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte
5 niveaux GN1/1 - pas de 70 mm - poids 105 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 790x700x900 mm
E43677 3350,00 1

Refroidissement : 35 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 25 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte
10 niveaux GN1/1 - pas de 61 mm - poids 150 kg
puissance électrique 1,15 kW - 230 V mono - 790x850x1460 mm
E43678 4375,00 1

Régulation électronique. Affichage digital. Indicateur d'alarme HACCP. Isolation en PU haute densité 60mm sans CFC et HCFC. Sonde à cœur de série. Ouverture à 100° et joints magnétiques sur 4 côtés. Angles intérieur arrondis. Construction monocoque Inox intérieur et extérieur. Pieds réglables. Dispositif automatique de dégivrage et évaporation sans apport d'énergie. Mode automatique de conservation à la fin du cycle.



EVOLGI
Amorces | Modules Gas | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation



À partir de
4350,00^{HT}
980561



Classe climatique
5
(-40°C/40% HR)



FOSTER

Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1 980561 ED15-06 - 400 W 4350,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

2 980562 ED25-06 - 550 W 4890,00 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

6890,00^{HT}
980563

Classe climatique
5
(-40°C/40% HR)



FOSTER

Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm

Inox - Volume brut 210 L

Protection aM 8A - 1300 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x800 mm

Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563 6890,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LE FROID

chambre froide

À partir de
3990,00^{HT}
A80509



**AUTRES DIMENSIONS, ÉPAISSEURS, GROUPES CAVALIER
SUR LE TOIT OU À DISTANCE, CONSULTEZ-NOUS**



DAGARD

Chambre froide positive panneaux isolants 60 mm

Densité 10,4 kg/m²

A80509 2430x2030x2030 mm **3990,00 1**

A80635 2430x2430x2030 mm **4500,00 1**

A80647 2830x2430x2030 mm **4990,00 1**

Chambre froide positive et négative panneaux isolants 100 mm

Densité 12 kg/m²

A81519 2430x2030x2030 mm **4825,00 1**

A81645 2430x2430x2030 mm **5420,00 1**

A81657 2830x2430x2030 mm **6015,00 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'une laque polyester 25 µm.

Porte pivotante 1000x1900 mm

A76406 Épaisseur 60 mm (positive) **920,00 1**

A76416 Épaisseur 100 mm (négative) **1140,00 1**

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'un complexe PET 55 µm. Poignée extérieure avec serrure à canon profil européen et gâche à contact électrique. Décondamnation intérieure type coup de poing.

Sol standard

La face supérieure est une résine phénolique de couleur marron avec formes hexagonales antidérapantes appliquée sur une plaque de contre-plaqué CTBX épaisseur 9 mm. La face inférieure est en tôle d'acier laquée blanc.



**Faites baisser votre
facture d'énergie**

RIDEL

ENERGY

**» ÉCONOMISEZ
DE L'ÉNERGIE !**

VOS GROUPES FROIDS

GÉNÈRENT VOTRE EAU CHAUDE !



RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

SUR GROUPES FROIDS

Valorisez la chaleur perdue de vos groupes froids

Une technologie éprouvée, fabriquée en France depuis 1974 !

Produisez gratuitement votre eau chaude sanitaire !

Récupérateur idéal pour :

CHR

Métiers de bouche

Restauration collective

Installation intérieure ou extérieure



PLUS D'INFORMATIONS NOUS CONSULTEZ

contrôle de température à distance

76,50^{HT}
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

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.



LE FROID

rayonnage

175,00^{HT}
941137

Bac de rétention

941137 957x460x100 mm 175,00 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.

À partir de
299,00^{HT}
941132

200 kg*

Rayonnage à clayettes
pleines pour réserve
sèche et cuisineRayonnage fixe Fermostock 6622
4 niveaux

941132 957x460x1800 mm 299,00 1
941133 1197x460x1800 mm 330,00 1

À partir de
145,00^{HT}
941181Chargement maximum : 75 kg⁽¹⁾

Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm 145,00 1
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm 159,00 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

À partir de
279,00^{HT}
941135

120 kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5711
4 niveaux

941135 949x460x1685 mm 279,00 1
941136 1189x460x1685 mm 289,00 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

229,00^{HT}
941105

• Rideau à lanières
interchangeables une à une
• Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières
pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm 229,00 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm 299,00 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 319,00 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm 485,00 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 485,00 1

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Conseils, optimisation de surfaces. Nous consulter.

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et à ajuster
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte

222,00^{HT}
E24176190 kg*/étagère
800 kg/unité complète175,00^{HT}
E241811 Rayonnage Basics Plus Séries
4 niveaux, clayettes ajourées

E24176 460x760x1830 mm 222,00
633013 460x 915x1830 mm 249,00 1
E24177 460x 1070x1830 mm 270,00
633015 460x1220x1830 mm 281,00 1
E24178 460x 1380x1830 mm 309,00
E24179 460x 1530x1830 mm 332,00
E24180 460x 1830x1830 mm 437,00

2 Unité additionnelle pour rayonnage
Basics Plus Séries
4 niveaux, clayettes ajourées

E24181 460x760x1830 mm 175,00
633014 460x870x1830 mm 219,00 1
E24182 460x1070x1830 mm 229,00
633016 460x1175x1830 mm 239,00 1
E24183 460x1380x1830 mm 269,00
E24184 460x1530x1830 mm 289,00
E24185 460x1830x1830 mm 395,00

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

Conçu pour répondre
aux besoins de stockage
de - 38 à + 88 °C549,00^{HT}
E241863 Unité fixe Premium
bac de rétention
1280x600x1800 mm

E24186 549,00

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

4 Panneau séparateur d'étagère
460x203 mm

E24187 13,20

13,20^{HT}
E2418714,00^{HT}
976073Configuration
en angle

Raccord 4 jeux

976073 14,00 1
Pour unité additionnelle.

NEW

À partir de
175,00^{HT}
E30766

Palette Basics pleine

Charge max 280 kg

E30766 540x765x300 mm 175,00 1
E30767 540x915x300 mm 182,00 1
E30768 540x1070x300 mm 191,00 1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

CAMBRO

LAVERIE

plonge et sous-plan de travail

plonge adossée

À partir de
399,00^{HT}
818010



INOX AISI 304

LIVRAISON EN KIT

Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010 700x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **399,00 1**

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **425,00 1**

818014 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **435,00 1**

1 bac droite

818011 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **425,00 1**

818013 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **435,00 1**

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm
1200x700x850/900 mm **478,00 1**

818061 1 bac 600x500x300 mm
1400x700x850/900 mm **520,00 1**

818062 2 bacs 400x500x250 mm
1600x700x850/900 mm **625,00 1**

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm
1200x700x850/900 mm **478,00 1**

818064 1 bac 600x500x300 mm
1400x700x850/900 mm **520,00 1**

818065 2 bacs 400x500x250 mm
1600x700x850/900 mm **625,00 1**

Plonge adossée 2 bacs égouttoir - Sans étagère

818015 Égouttoir droite
1600x700x850/900 mm
Bac 400x500 mm **545,00 1**

818016 Égouttoir gauche
1600x700x850/900 mm
Bac 400x500 mm **545,00 1**

818017 Égouttoir droite
1800x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **599,00 1**

818018 Égouttoir gauche
1800x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **599,00 1**

818019 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **560,00 1**

818020 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **580,00 1**

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **560,00 1**

818020 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **580,00 1**

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

À partir de
570,00^{HT}
525671



ESTHÉTIQUE

Bandeau hauteur
40 mm et dosseret et
hauteur 100 mm plié,
identiques aux tables



Bac 600x500 mm

Avec étagère, sans robinet

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite
1900x700x900 mm **933,00 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 **775,00 1**

525672 Avec étagère **840,00 1**

1 bac 500x500 mm

1 égouttoir suspendu à gauche
1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère **570,00 1**

525673 Avec étagère **610,00 1**

Plonges adossées inox avec passage machine
à laver. Confort acoustique grâce au bac et à
l'égouttoir insonorisés.

TOURNAUS
EQUIPEMENT

plonge bâti soudé

NEW



À partir de
545,00^{HT}
C41467

Plonge adossée 12/10ème

C41467 Plonge 700x700x900
1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir **545,00 1**

C41472 Plonge 1200x700x900
1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite **620,00 1**

C41484 Plonge 1200x700x900
1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche **620,00 1**

C41503 Plonge 1600x700x900
2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite **840,00 1**

C41517 Plonge 1600x700x900
2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche **840,00 1**

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré. Dosseret
arrière 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés.
Réservation à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piétement
inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé de vérins
de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

REALINOX

chariot sous-plan de travail

NEW

228,00^{HT}
941138



Accessoires non fournis

À partir de
349,00^{HT}
E30778

Unité mobile sous plan de travail 2 niveaux à claire-voie

E30778 750x460x760 mm **349,00 1**

E30777 910x460x760 mm **349,00 1**

E43697 910x460x1070 mm **349,00 1**

Résine ultra résistante avec fibre de verre.



Chariot sous-plonge 1 niveau

777x460x580 mm

941138 **228,00 1**

B18589 Bacs de rétention **129,00**

Longeron arrière et échelons latéraux
antichute. Charge maximum : 120 Kg.
Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.



MADE IN FRANCE

accessoires

À partir de
14,60^{HT}
000177



INOX INOX

Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **14,60 1**

000178 Double plonge **17,80 1**

LAVERIE

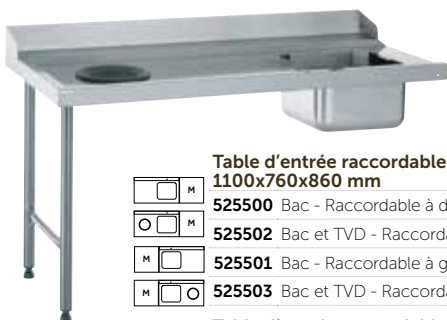
table de laverie et robinetterie

table raccordable

À partir de
485,00^{HT}
525508Table de sortie MAL
Raccordable à droite ou à gauche

525508	Longueur 600x600x860 mm	485,00	1
525509	Longueur 1100x600x860 mm	525,00	1
525510	Longueur 1600x600x860 mm	555,00	1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

À partir de
912,00^{HT}
525500TOURNUS
EQUIPEMENTTable d'entrée raccordable avec bac
1100x760x860 mm

525500	Bac - Raccordable à droite	912,00	1
525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	995,00	1
525501	Bac - Raccordable à gauche	912,00	1
525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	995,00	1

Table d'entrée raccordable avec bac
1600x760x860 mm

525504	Bac - Raccordable à droite	1015,00	1
525506	Bac et TVD - Raccordable à droite	1100,00	1
525505	Bac - Raccordable à gauche	1015,00	1
525507	Bac et TVD - Raccordable à gauche	1100,00	1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

À partir de
389,00^{HT}
E15000

table de laverie

1052,00^{HT}
E33038

REALINOX

1 Table de laverie à glissement sans bac
Largeur glissement 510 mm

E15000	600x608x830/890 mm	389,00	1
E33030	1100x608x830/890 mm	449,00	1
E33031	1600x608x830/890 mm	559,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.

2 Table de laverie à glissement adossée avec bac et plage
Largeur glissement 510 mm - 1 bac 400x400x300 mm

E33032	600x760x830/890 mm - bac droite	810,00	1
E33033	1100x760x830/890 mm - bac droite	886,00	1
E33034	1600x760x830/890 mm - bac droite	986,00	1
E33035	600x760x830/890 mm - bac gauche	810,00	1
E33036	1100x760x830/890 mm - bac gauche	889,00	1
E33037	1600x760x830/890 mm - bac gauche	986,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

1 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO
Largeur glissement 510 mm

E33038	1600x760x830/890 mm - TVO gauche	1052,00	1
E33039	1600x760x830/890 mm - TVO droite	1052,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.



Robinet
Mélangeur monotrou
998142 79,00 1

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø1/2" FFx400 mm. Perçage ø27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

245,00^{HT}
998141Douchette vaisselle
version basse

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998141 245,00 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.

229,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998140 229,00 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.

NEW

335,00^{HT}
E43679

Débit 3 L/min

Robinet mitigeur électronique
Mélangeur monotrou

E43679 335,00 1

Mitigeur à détection sur plage avec sélecteur de température latérale, avec cellule optoélectronique, alimentation par pile lithium 6V intégrée dans le robinet. Limitation de la température maximale par butée réglable, régulateur de débit intégré (3 L/min). Avec flexibles PEX et robinets d'arrêt filtres.

Débit 26 L/min

126,00^{HT}
E24199

Robinet
Mélangeur monotrou sur plage
E24199 126,00 1

Bec cosu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm Hauteur sous bec 251 mm.



PRESTO



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.



PRESTO

392,00^{HT}
975860

Débit 26 L/min

350,00^{HT}
975861

Débit 26 L/min



Douchette avec robinet

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage
975860 392,00 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. Hauteur hors tout 1123 mm.

Douchette avec robinet version basse

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage
975861 350,00 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.

casiers de lavage

À partir de **7,50^{HT}** 085326

contact alimentaire polypropylène

Idéal pour traiteur et événementiel

7,90^{HT} 085325

15,90^{HT} 085322

3,00^{HT} 990160

À partir de **17,50^{HT}** 990221

15,00^{HT} 998164

16,00^{HT} 990161

17,00^{HT} 187174

15,00^{HT} 990162

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322	Bac verre 600x400x170 mm hauteur max verre 155 mm	15,90 1
085323	Bac verre 600x400x220 mm hauteur max verre 205 mm	17,90 1
085324	Bac verre 600x400x270 mm hauteur max verre 255 mm	21,90 1
085325	Couvercle 600x400 mm	7,90 1
085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90 1
085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80 1
085335	Couvercle 400x300 mm	5,90 1

Casiers de lavage

990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,00 1
998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	15,00 1
990221	Casier universel 350x350x120 mm	17,50 1
990220	Casier universel 400x400x110 mm	19,00 1
990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	16,00 1
187174	Casier universel 500x500x100 mm	17,00 1
990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	15,00 1

accessoires



315,00^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale
avec 2 glissières de rangement casier
001230 315,00 1

traitement anti-calcaire spécial lave-vaisselle

NEW

À partir de
510,00^{HT}
E43698



COMPTEUR
CONNECTÉ



Kit 1ère installation
Purity C1100 Clean
avec compteur connecté
E43698 510,00 1

Kit 1ère installation
Purity C1100 Clean Extra
avec compteur connecté
E43699 510,00 1



Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des lave-vaisselles contre le calcaire. Dérminéralisation partielle de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage manuel pour la version Extra). Facile à installer.

16,90^{HT}
907350

26,50^{HT}
907400

11,10^{HT}
907300



tablier de plong

Tablier de plong Delta
900x1150 mm

1 907350 16,90 1

Polyuréthane blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plong Bravo
Nitrile - 900x1150 mm

2 907400 26,50 1

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plong Yankee
Vinyle - 900x1150 mm

3 907300 11,10 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



LAVERIE

lave-vaisselle



• Paniers 500x500 mm

À partir de
2265,00^{HT}
E24167

Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



Lave-vaisselle One Touch Electronique
7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm

E24167 Avec doseur de rinçage 3/400V **2265,00 1**

E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW **2575,00 1**

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW. Consommation d'eau 2,1 à 2,4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



Hauteur de passage 425 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes 500x500 mm P-18/12
- 1 support plaques Euronorm

4239,00^{HT}
E18798

ÉLIGIBLE À LA SUBVENTION CARSAT

NEW



• Utilisable en lave-verres ou lave-vaisselle

• Paniers 500x500 mm ou Plaques Euronorm 600x400 mm



Lave-vaisselle Ecomax plus F515L 600x400
60 casiers/h - 7 cycles de lavage : 60/120/180° - Surchauffeur 6,7 kW - doseur de détergent et de rinçage - 230 V mono ou 400 V tri+N 600x640x825 mm

E18798 F515L-11D **4239,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Commande à bouton unique avec affichage digital. Bras de lavage et de rinçage rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers emboutis. Tamis au niveau du bac, filtre GENIUS X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange et de rinçage.

lave-batterie

3475,00^{HT}
793488

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm



- 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



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 746x877x1549/2026 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.

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux

À partir de
3395,00^{HT}
130845



Panier 600x500 mm

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 **3395,00 1**

130846 Avec pompe de vidange **3585,00 1**

131300 Option double casiers **145,00**

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.

4330,00^{HT}
632172

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 casier générique
- 1 casier pour plateaux
- 1 casier pour 24 assiettes



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 **4330,00 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.

Lave-batterie

Hauteur de passage 840 mm
Dotation :
- 1 compartiment plateau
- 1 panier générique

7850,00^{HT}
630024

Hauteur de passage 840 mm
Dotation : - 1 panier inox

6990,00^{HT}
130822

Passage 840 mm
Casier 520x580

INOX
18/10

400 V
50 Hz

Passage 640 mm
Casier 640x670

MADE IN
EUROPE

MADE IN
EUROPE

1

2

lamber

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 7850,00 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 6990,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Electropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



Casier 1350x700

MADE IN
EUROPE



16425,00^{HT}
130844

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

lamber

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 16425,00 1

à partir de 13,52€ par jour sur 48 mois*

grenke

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Electropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

- 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

Hauteur de passage 630 mm
Dotation :
- 1 casier inox
- 1 casier pour couverts



9345,00^{HT}
E16286

ecomax plus
by HOBART

Lave-batterie

12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286

9345,00 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 LESSIVELS ECOMAX HOBART



HLB-20

Produit lavage
1 975699 12 kg **95,00 1**
Spécial verres

HLU-32

Produit lavage
2 975745 12 kg **79,00 1**
Tous types de vaisselle



HLU-3000

Produit rinçage
3 975718 10 L **80,00 1**
Pour eau douce à mi-dure

HLD-5000

Produit rinçage
4 975712 10 L **84,00 1**
Pour eau osmosée

HLP-7010

Produit rinçage
5 975709 10 L **229,00 1**
Pour matériaux plastiques

897954

Tablette désinfectante

3 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®



Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW
Hauteur de passage 640 mm
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz

130905

17085,00 1

à partir de 14,07€ par jour sur 48 mois*

grenke

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.

LES PRODUITS LESSIVELS WINTERHALTER

149,00^{HT}
130954



F8500

Détergent liquide
25 kg
130954 **149,00 1**

48,00^{HT}
130940



F420 e

Détergent liquide
5 L
130940 **48,00 1**

79,00^{HT}
130955



F300

Détergent liquide
12 kg
130955 **79,00 1**

75,00^{HT}
130953



B100 N

Produit de rinçage
10 L
130953 **75,00 1**

29,00^{HT}
130960



Sel régénérant fin 500 g
130960 **29,00 1**

Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

• Performant contre les salissures protéinées et graisses

165,00^{HT}
130952



F865 Plus

Détergent pour ustensiles aluminium
130952 25 kg **165,00 1**

L'HYGIENE

Laboratoire

lavage en machine professionnelle



17,20^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **17,20 4**

006151 Bidon 20 L **67,30 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour des machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

32,20^{HT}
006712

**BACTÉRICIDE
FONGICIDE**



**Tablette désinfectante active
à basse température**

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide

006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **32,20 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. **EN 1267, EN 13697, EN 1650.**

rinçage en machine

18,60^{HT}
006155



Liquide rinçage machine

Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **18,60 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.



entretien des machines



18,30^{HT}
006159

Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **18,30 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...



14,60^{HT}
006173

**Élimine rapidement
et efficacement
les graisses carbonisées**
Agit en profondeur

**Dégraissant friteuse
et graisses cuites**

006173 Bidon 5 L **14,60 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

lavage manuel

À partir de
4,10^{HT}
006900



• 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.



5,95^{HT}
006110

• Désinfecte rapidement
• Donne une brillance éclatante



**pH
6 à 8**



Liquide plonge manuelle désinfectant*

006110 Bouteille 1 L **5,95 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

15,60^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **15,60 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.



dégraissant

• Puissant auto nettoyant
• Désincruste graisses et résidus
carbonisés rapidement et efficacement
• Nettoyage à chaud ou à froid



À partir de
8,60^{HT}
004820



JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **8,60 12**

004811 Bidon 5 L **34,00 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

nettoyant multisurfaces

À base d'ingrédient d'origine
végétale respectant les critères
de biodégradabilité

16,20^{HT}
006226



Teepol détergent multi-usages

006226 Bidon 5 L **16,20 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.

désinfectant

6,80^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage*

006152 Pulvérisateur 750 ml **6,80 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. Vitrites 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.**



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

À partir de
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.

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

L'HYGIENE

centrale de lavage

PRODUITS À UTILISER
AVEC LA CENTRALE
DE DILUTION

désinfectant pour centrale de dilution

9,95^{HT}
006100



ViTal
PROFESSIONNEL

Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L 9,95 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.



20,15^{HT}
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

DETERQUAT AMC
Dégraissant désinfectant
chloré moussant*

006166 Bidon 5 L 20,15 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.

dégraissant pour centrale de dilution

13,50^{HT}
006167



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L 13,50 4

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



canalisation

- Pour les bacs à graisse
- à base de micro-organismes
- évite les engorgements et remontées d'odeur



Écologique
GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L 8,40 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

centrale de nettoyage & annexes

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

341,00^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*
006067 341,00 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 nettoyable. 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 83,90 1
006053 Tuyau 20 m 104,90 1
006054 Tuyau 25 m 137,00 1

Pistolet anti-choc plastique
006068 60,80 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).

spécial inox

12,45^{HT}
006468



- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml 12,45 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.

5,20^{HT}
007750



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

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml 5,20 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.

désinsectiseur

À partir de
179,00^{HT}
961254

Désinsectiseur PG GLU LED

220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251 2 LED pour 120 m² 515,00 1

A27239 Lot de 6 plaques de glue 27,00 1

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

**OBLIGATOIRE DANS
TOUS LES LABORATOIRES**



Désinsectiseur FlyinBox

2 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg 260x125x265 mm 179,00 1
3 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg 260x125x330 mm 265,00 1
A27197 Lampe UVA - 5W 68,00 1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

L'HYGIENE

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	27,90	
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	31,00	
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	29,50	
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	35,80	
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	20,90	
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	63,90	
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	24,80	
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	28,50	
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	22,10	
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	25,10	
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	29,50	



À partir de
8,90^{HT}
914713

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.



47,15^{HT}
981241

Poubelle à pédale 50 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.

8,60^{HT}
006309



EN 14605
EN 13034

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local vide ordure

006309 Bidon 5 L 8,60 3

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



Sans contact

105,00^{HT}
E11274

INOX
10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
590x420x950 mm

E11274 105,00 1



À partir de
189,00^{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	189,00	1
816737	100 L ø 475x720 mm	235,00	1



190,00^{HT}
816738

**PRIX
LE PLUS
BAS**

INOX
18/10

Porte sacs avec pédale inox

Sac 110 L - ø 475x850 mm
816738 190,00 1

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.



MODÈLE PRO

99,00^{HT}
981200

DEMANDEZ
L'ORIGINAL !



Support de sac 120 L avec pédale
couvercle couleur

981200	Blanc	99,00	1
981201	Bleu	99,00	1

Existe en vert, rouge et jaune.

Gilac



Kit broserie alimentaire E24194

59,50 1

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclu.

6,30^{HT}
007056

PENSEZ À RAJOUTER
LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm

007056	Fibre de verre Blanc	6,30	1
007045	Aluminium	4,50	1



12,20^{HT}
007065**Balai droit 37,5 cm - Doux**

007065 Blanc	12,20 1
007064 Rouge	12,20 1
007066 Vert	12,20 1
007062 Bleu	12,20 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 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.

7,50^{HT}
007110**Brosse à main 21 cm**

007110 Blanc	7,50 1
007109 Rouge	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.

12,50^{HT}
007069**Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**

007069 Blanc	12,50 1
007070 Bleu	12,50 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. 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.

8,40^{HT}
007068**Balai droit 29 cm - Mi-dur**

007068 Blanc	8,40 1
007067 Bleu	8,40 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

14,50^{HT}
007075**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.

À partir de
6,30^{HT}
007056**Manche 140 cm**

007056 Blanc	6,30 1
--------------	--------

Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de
20,50^{HT}
007120**Support balai Toolflex 990 mm**

007120 3 clips - 500 mm	20,50 1
007158 5 clips - 900 mm	28,50 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.

À partir de
10,00^{HT}
0070806,30^{HT}
007056**Clip pour support**

balai Toolflex	
007159	7,90 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieur à 1%.

Raclette 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 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®. Raclette en mousse Evazote® 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

éponges & lavettesÀ partir de
0,90^{HT}
007132**Éponge végétale - non bordée**

007132 N°4 - 12x8x3 cm	0,90 10/100
------------------------	-------------

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm	1,40 10/80
------------------------------	------------

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 N°8 - 15x11x4 cm	2,05 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**

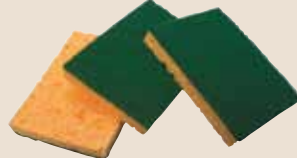
19x3x2,2 cm	
-------------	--

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 cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.

5,50^{HT}
914797**Éponge tampon vert**

914797 PM 11x7x2,2 cm	5,50 10/150
-----------------------	-------------

Prix au sachet de 10.

914798 GM 12x9x2,2 cm	7,30 10/180
-----------------------	-------------

Prix au sachet de 10.

Tampson sur éponge végétale

4,20^{HT}
004868**Éponge boule inox**

Lot de 10	
-----------	--

914310 60gr	5,90 1
-------------	--------

004868 40gr	4,20 1
-------------	--------

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer 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

2,80^{HT}
914316**Poignée tampon Hi-Pro**

914316 Noire	2,80 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.

À partir de
5,25^{HT}
007506**Lavette MicroTuff**

36x36 cm	
----------	--

007506 Vert	5,25 5/20
-------------	-----------

007504 Rouge	5,25 5/20
--------------	-----------

007507 Jaune	5,25 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.

0,90^{HT}
007147**Carré microfibre**

40x40 cm	
----------	--

007147 Bleu	0,90 5/100
-------------	------------

007149 Rose	0,90 5/100
-------------	------------

007148 Jaune	0,90 5/100
--------------	------------

007150 Vert	0,90 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.

0,90^{HT}
007150**Lavette super**

50x35 cm	
----------	--

007350 Bleu	4,80 25/150
-------------	-------------

007351 Rouge	4,80 25/150
--------------	-------------

007352 Jaune	4,80 25/150
--------------	-------------

007353 Vert	4,80 25/150
-------------	-------------

007354 Blanc	4,80 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.

L'HYGIENE

nettoyage des sols

sol & surface



Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L 5,20 3

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L 5,20 3

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L 7,00 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.



Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L 22,50 2

S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

aspirateur eau et poussière



- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

112,00^{HT}
007639

Longueur
câble
alimentation
7,5 m

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s
Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm
007639 112,00 1
Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique.
Poids : 5,7 kg.
Filtre papier non tissé
007641 T7/1 14,20 1

signalisation

8,30^{HT}
007157



Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm 8,30 1
Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

armoire à pharmacie

NEW



24,90^{HT}
E35198

46,00^{HT}
140732

Armoire à pharmacie 1 porte
E35198 Acier blanc - 450x350x150 mm 24,90 1
140732 Kit de secours 3/5 personnes 46,00 1
Acier peint époxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.

238,00^{HT}
E16981

EAU ET
POUSSIÈRE

Longueur
câble
aspiration
10 m

Longueur
flexible
2,4 m



Aspirateur eau et poussière
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W
355x355x510 mm
E16981 238,00 1
Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



345,00^{HT}
E23463

Aspirateur poussières Henry Quick
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm
E23463 345,00 1
Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.
Sac pour aspirateur Henry Quick
E23625 29,50 1
Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

L'HYGIENE

hygiène des mains

**1 SEUL ET
UNIQUE
DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES
VOS CARTOUCHES
DE SAVON**

Un seul appareil pouvant contenir :
savon mousse, savon crème, gel douche
ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée
au grand passage (type collectivité)



Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **18,20** 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

E18277 Cartouche 1 L **6,60** 1/6

Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant.
EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

18,20^{HT}
006430



59,00^{HT}
152536



Distributeur Autocut

29x22x38 cm - laize 20 cm
longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide **59,00** 1

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut

152522 Lot de 6 bobines ø39 mm **21,80** 1

2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm
2x21 g/m² - 110 m

152523 Lot de 6 bobines ø39 mm **28,00** 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines ø39 mm **49,50** 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc.

À partir de
21,80^{HT}
152522



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.

23,00^{HT}
152546



Essuie-mains bobine
1 000 formats

2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Chamois **17,50** 1

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.

17,50^{HT}
152542



Essuie-mains bobine
1 000 formats

2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc **18,60** 1

Prix du colis

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

18,60^{HT}
152541



distributeur savon vrac



12,90^{HT}
006413

Distributeur savon 1L

006413 Azur fumé **12,90** 1

Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 115x115x205 mm.



18,50^{HT}
601263

Distributeur savon

800 mL - 110x106x206 mm

601263 **18,50** 1



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.**



14,50^{HT}
006160

Deterquat lingettes
désinfectantes

006160 200 lingettes **14,50** 6

Prix unitaire, vendu au carton de 6.

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

lessives

6,80^{HT}
004839

Génie

004839 Pulv. 500 ml **6,80** 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...



Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour
une blancheur éclatante

8,40^{HT}
006503

Lessive liquide

006503 Bidon 5 L

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.



8,40 3



49,90^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive
spéciale restauration

006701 Sac 15 kg **49,90** 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.

