

LES RENDEZ-VOUS #25B



Buanderie



Cuisson



Froid



Laverie



Art de la table



Mobilier



Vêtements



Hygiène



Usage unique

EXCLUSIVEMENT AU SERVICE DES COLLECTIVITÉS

Ecole - Collège - Lycée - Médico-social - EHPAD - Maison de retraite...



Cuisson

Froid

Climatisation

Buanderie

Laverie

Arts de la table

+ DE 44 ANS À VOS CÔTÉS

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE !

Nous continuerons à tout mettre en œuvre pour vous apporter des solutions toujours plus adaptées !

BESOIN D'ASSISTANCE, D'UN DÉPANNAGE ?

CONTACTEZ NOTRE SAV



Nord/Pas de Calais
03 20 77 67 27

Picardie
03 20 77 96 12

UN GRAND NOMBRE DE MARQUES PARTENAIRES

CAPIC
France 1955 ★★★★★

RATIONAL

AIR'IT

Invoq

LIEBHERR

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

lamber

PLATINUM

Dynamic

DITO SAMA

robot coupe

Alliance
Laundry Systems

et beaucoup d'autres...

SOMMAIRE

ARTS DE LA TABLE



LES VERRES

Verre à pied
Flûte
Gobelet



LES COUVERTS

Couverts inox
Couteau à steak
Ramasse couverts



LA VAISSELLE

Porcelaine de couleur
Opale
Porcelaine blanche
Incassable : Inox / Mélatamine / Copolyester



LES BUFFET & COMPLÉMENTS

Ramequin, Saladier, Dessert
Carafe, Accessoire de table
Nappage, Platerie, Ustensile
Service, Plateau & Petit déjeuner



SERVICE EN CHAMBRE & VAISSELLE SPÉCIALISÉ

Vaisselle ergonomique, antidérapante
Régithermie, Heat system, isotherme
chariot petit-déjeuner

EN CUISINE & EN SALLE PETIT MATÉRIEL



LA PRÉPARATION

Bac gastronorme, Batterie, Ustensile
Préparation, Coutellerie, Pâtisserie



LE PETIT MATÉRIEL

Prêt à brancher, Snacking,
Thermomètre, Balance, Trancheur,
Production (fouet, coupe légumes, mixeur)
Vaisselle jetable

EN CUISINE & SALLE GROS MATÉRIEL



LA CUISSON

Cuisson horizontale
Cuisson verticale



LE FROID

Fontaine
Armoire froide
Thermomètre



TRANSPORT & STOCKAGE

Chariot
Stockage
Restauration mobile



LAVERIE

Lave vaisselle
Lave vaisselle à capot
Accessoire laverie



TRI SELECTIF & HYGIENE

Table de tri, Poubelle
Brosserie, Produit d'hygiène
Protection usage unique, Essuyage



BUANDERIE & VETEMENT

Vêtement, Vestiaire
Buanderie, Accessoire Buanderie



MOBILIER & SELF

Mobilier, Self



TOP
QUALITÉ

Reveal'up

Verre Cristallin, Krysta.

1 - Verre à pied Intense	Réf.	
55 cl - Ø 11 x H 23,4 cm	90261P	x6
45 cl - Ø 10,4 x H 22 cm	90262P	x6

2 - Verre à pied Soft	Réf.	
50 cl - Ø 9,7 x H 24,5 cm	90263P	x6
40 cl - Ø 9,1 x H 23 cm	90264P	x6
30 cl - Ø 8,3 x H 21,5 cm	90265P	x6

3 - Flûte Reveal'up	Réf.	
21 cl - Ø 6,5 x H 23 cm	90266P	x6

ARCOROC

PRIX
CHOC



Silhouette

En verre sodocalcique.

NOU
VEAU

Verre à pied	Réf.	
19 cl - Ø 7 x H 15,3 cm	99129C	x24
25 cl - Ø 7,5 x H 16,5 cm	99131S	x6
Flûte	Réf.	
18 cl - Ø 6,1 x H 18 cm	99150P	x6



Savoie

En verre sodocalcique.

Verre à pied	Réf.	
15 cl - Ø 6,4 x H 13,4 cm	11525S	x12
19 cl - Ø 6,9 x H 14 cm	11524S	x12
24 cl - Ø 7,5 x H 15,2 cm	11523S	x12
Flûte	Réf.	
17 cl - Ø 5 x H 17 cm	11528S	x12



Amélia

En verre trempé.

ARCOROC
EXTRA
RESISTANT
PLUS THERMO-SECURISÉ



Verre à pied	Réf.	
16 cl - Ø 6,1 x H 10,1 cm	10968S	x12
19 cl - Ø 7,2 x H 10,6 cm	10969S	x12
25 cl - Ø 7,9 x H 11,7 cm	10970S	x12
29 cl	22756X	x12



Elégance

En verre sodocalcique.

Verre à pied	Réf.	
12 cl - Ø 5,9 x H 13,4 cm	11203S	x12
14,5 cl - Ø 6,4 x H 14,2 cm	11205S	x12
19 cl - Ø 6,9 x H 15,3 cm	11208S	x12
24,5 cl - Ø 7,4 x H 16,6 cm	11209S	x12
Flûte	Réf.	
10 cl - Ø 5,8 x H 15,9 cm	11202S	x12
13 cl - Ø 5,8 x H 17,9 cm	11204S	x12
17 cl - Ø 5,8 x H 17,5 cm	11207S	x12



Normandie

En verre trempé.

ARCOROC
EXTRA
RESISTANT
PLUS THERMO-SECURISÉ

Verre à pied	Réf.	
16 cl - Ø 6,7 x H 14,5 cm	11290S	x12
24 cl - Ø 7,4 x H 16,2 cm	11289S	x12
Flûte	Réf.	
14 cl - Ø 5,7 x H 17,3 cm	11292S	x12



Linéal

En verre trempé.

ARCOROC
EXTRA
RESISTANT
PLUS THERMO-SECURISÉ

Verre à pied	Réf.	
19 cl - Ø 7 x H 16,5 cm	81907S	x12
25 cl - Ø 7,7 x H 17,4 cm	81906S	x12
Flûte Princessa	Réf.	
15 cl - Ø 6,1 x H 19,6 cm	68425S	x12



Cabernet

En Krysta.

Forme ballon

	Réf.	
35 cl - Ø 9,1 x H 18,2 cm	23478P	x6
47 cl - Ø 10 x H 19,6 cm	23477P	x6
58 cl - Ø 10,6 x H 20,9 cm	23476P	x6
70 cl - Ø 11,3 x H 22,1 cm	23475P	x6



Cabernet Vins jeunes

En Krysta.

Haut de paraison arrondi pour une parfaite concentration des arômes.
Forme spécifiquement conçue pour mettre en valeur les arômes des vins jeunes

	Réf.	
35 cl - Ø 9 x H 20 cm	33349S	x6
47 cl - Ø 9,7 x H 21,5 cm	33368S	x6
58 cl - Ø 10,4 x H 22,3 cm	33370S	x6
Flûte	Réf.	
21 cl - Ø 7 x H 22,5 cm	57759S	x6



Les Flûtes



Flûte Silhouette

Verre sodocalcique

Réf.



18 cl - Ø 6,1 x H 18 cm

99150P

x6



Flûte Savoie

Verre sodocalcique

Réf.



17 cl - Ø 5 x H 17 cm

11528S

x12

PRIX
CHOC

NOU
VEAU



Flûte Élégance

Verre sodocalcique

Réf.



10 cl - Ø 5,8 x H 15,9 cm

11202S

x12

13 cl - Ø 5,8 x H 17,9 cm

11204S

x12

17 cl - Ø 5,8 x H 17,5 cm

11207S

x12

EXTRA
RESISTANT
VERRE TREMPÉ



Flûte Normandie

En verre trempé

Réf.



14 cl - Ø 5,7 x H 17,3 cm

11292S

x12



Flûte Princessa

En verre sodocalcique

Réf.



15cl - Ø 6,1 x H 19,6 cm

68425S

x12

NOU
VEAU

EXTRA
RESISTANT
VERRE TREMPÉ



Flûte Elisa

En verre trempé

Réf.



17 cl - Ø 5,3 x H 19,2 cm

90268P

x6



Flûte Brio

En Krysta

Réf.



9,5 cl - Ø 6,5 x H 19,8 cm

60190S

x6

16 cl - Ø 6,5 x H 19,8 cm

64272S

x6



Flûte Open Up

En Krysta

Réf.



20 cl - Ø 7,4 x H 23,4 cm

81926S

x12



Flûte Reveal'up

En Krysta

Réf.



21 cl - Ø 6,5 x H 23 cm

90266P

x6



Flûte Cabernet

En Krysta

Réf.



21 cl - Ø 7 x H 22,5 cm

57759S

x6



Flûte Ballon

En verre sodocalcique

Réf.



17 cl - Ø 5,2 x H 16,9 cm

11094X

x12



Les verres à eau

Shetland

En verre sodocalcique

Forme basse

Réf.



25 cl - Ø 9,0 x H. 8,8 cm

49519S

x6

34 cl - Ø 9,7 x H. 9,6 cm

26468S

x6

Forme haute

Réf.



15 cl - Ø 7,1 x H. 9,1 cm

40240S

x6

22 cl - Ø 7,3 x H. 12,3 cm

80142S

x6



Vina

En verre sodocalcique

Gobelet forme basse

Réf.



34 cl - Ø 8,2 x H 8,5 cm

69738S

x12

Gobelet forme haute

Réf.



36 cl - Ø 7,5 x H 13 cm

69739S

x12



Salto Bleu Glacial

En verre sodocalcique

Gobelet forme basse

Réf.



32 cl - Ø 8 x H 8,3 cm

23510S

x6

Gobelet forme haute

Réf.



35 cl - Ø 7,6 x H 12,1 cm

23509S

x16



Les Gobelets

LES VERRES



Lola

16 cl - Ø 7,1 x H. 7,1 cm 17231S x6

20 cl - Ø 7,5 x H. 7,5 cm 50384S x6



Gigogne

16 cl - Ø 7,1 x H. 6,9 cm 17192S x6

22 cl - Ø 8 x H. 7,7 cm 16009S x6

MADE IN DURALEX depuis 1945 FRANCE

PRIX CHOC



NOUVEAU



Norvège

16 cl - Ø 6,5 x H. 8,2 cm 11293S x6

20 cl - Ø 7,2 x H. 8,8 cm 11294S x6



Forum

16 cl - Ø 7,2 x H. 6,9 cm 11223S x6

23 cl - Ø 8,1 x H. 7,7 cm 11224S x6

26,5 cl - Ø 7,5 x H. 10,3 cm 11225S x6

ARCOROC

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

Habana

16 cl - Ø 7 x H. 7,5 cm 49874C x12

22 cl - Ø 7,7 x H. 8,2 cm 72847C x12



Log

16 cl - Ø 6,3 x H. 8 cm 81868S x6

22 cl - Ø 7,3 x H. 7,9 cm 81867S x6



Campus

18 cl - Ø 6,5 x H. 8,8 cm 11131S x6

22 cl - Ø 6,4 x H. 9,7 cm 11132S x6

29 cl - Ø 6,5 x H. 12,6 cm 11133S x6



Conique

20 cl - Ø 6,6 x H. 10,5 cm 11178S x6

25 cl - Ø 6,8 x H. 10,7 cm 11176S x6

28 cl - Ø 7 x H. 11,6 cm 11183S x6

16 cl - Ø 6,3 x H 8 cm



Bleu

97081S



Orange

97114S



Vert

97082S

x12

22 cl - Ø 7,3 x H 7,9 cm



Cherry

96298S



Vert

96297S



Bleu Jean

96296S

x12

NOUVEAU

Gobelet Picardie

En verre trempé

16 cl - Ø 7,5 x H. 8 cm 98302C x6

25 cl - Ø 8,5 x H. 9 cm 98303C x6

MADE IN DURALEX depuis 1945 FRANCE



Picardie 25 cl et 36 cl
autres coloris, nous consulter



Islande

En verre sodocalcique

20 cl - Ø 7 x H. 8,4 cm FB 11245S x6

22 cl - Ø 5,3 x H. 15,2 cm Tubo FH 11247S x6

22 cl - Ø 5,8 x H. 13,1 cm FH 11246S x6

29 cl - Ø 6,3 x H. 14,5 cm FH 11248S x6

31 cl - Ø 6,0 x H. 16,6 cm FH 11250S x6

Les verres à bières



Nonic

En verre trempé

28 cl - Ø 7,3 x H. 11,5 cm 81956S x6

57 cl - Ø 8,7 x H. 15,2 cm 81955S x6



Picardie

En verre trempé

36 cl - Ø 8,8 x H. 12,5 cm 81925S x6

MADE IN DURALEX depuis 1945 FRANCE



Granity

En verre trempé

31 cl - Ø 7,5 x H. 14 cm 53788S x6




Ultimate Pint

En verre trempé

57 cl - Ø 9 x H. 16 cm 81954S x6

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



Verre à bière Type "Cerveoise"

En verre trempé

32 cl - Ø 7,2 x H. 16,6 cm 69755S x6

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



INOX 18% - épaisseur 20/10^e



Veronica

	Réf.	
Cuillère de table	73523S	x12
Fourchette de table	73522S	x12
Couteau de table	73526S	x12
Cuillère à café	73524S	x12



Double filet

	Réf.	
Cuillère à potage	30917S	x12
Fourchette de table	30918S	x12
Couteau de table	30919S	x12
Cuillère à café	10158S	x12
Cuillère à entremet	32327X	x12
Couteau à entremet	32329X	x12
Fourchette à poisson	32331X	x12
Couteau à poisson	32330X	x12

Inox 18% - épaisseur 15/10^e

PRIX CHOC



Unie

	Réf.	
Cuillère à potage	10129S	x12
Fourchette de table	10130S	x12
Couteau de table	10133S	x12
Cuillère à café	10131S	x12
Cuillère enfant	10137S	x12
Fourchette enfant	10138S	x12
Couteau enfant	10134S	x12
Cuillère de service	12157S	x1
Fourchette de service	12158S	x1
Louche de table	10132S	x1
Pelle à tarte	12155S	x1
Cuillère moka	21653S	x12



Vieux Paris

	Réf.	
Cuillère à potage	65466S	x12
Fourchette de table	65465S	x12
Couteau de table	10113S	x12
Cuillère à café	10111S	x12



Futura

	Réf.	
Cuillère à potage	32023S	x12
Fourchette de table	32021S	x12
Couteau de table	32020S	x12
Cuillère à café	32022S	x12



TOP QUALITÉ

Triomphe

	Réf.	
Cuillère à potage	48155S	x12
Fourchette de table	48154S	x12
Cuillère à café	48157S	x12
Couteau de table	48156S	x12
Cuillère à entremet	48159S	x12
Fourchette à entremet	48158S	x12
Couteau à entremet	48160S	x12
Couteau à steak microdenture	48161S	x12

Inox 18% - épaisseur 18/10^e

PRIX CHOC



Baltics

	Réf.	
Cuillère de table	93877C	x12
Fourchette de table	93878C	x12
Couteau de table	93876C	x12
Cuillère à café	93879C	x12



Amande

	 Vert anis	 Rouge	 Bleu marine	
Cuillère de table	83504P	76495P	76494P	x12
Fourchette de table	83505P	83501P	83502P	x12
Couteau de table	83506P	76497P	76498P	x12
Cuillère à café	83507P	79959P	83503P	x12



INOX 18% - épaisseur 22/10^e



Frida

	Réf.	📦
Cuillère de table	69618P	x12
Fourchette de table	69617P	x12
Couteau de table	69628P	x12
Cuillère à café	69619P	x12
Cuillère à dessert	69621P	x12
Fourchette à dessert	69620P	x12
Couteau à dessert	69629P	x12
Fourchette à poisson	69627C	x12
Couteau à poisson	69622C	x12
Cuillère à mélange	10139P	x12
Cuillère à moka	83494P	x12

INOX 18% - épaisseur 25/10^e



Baguette

	Réf.	📦
Cuillère à potage	10086P	x12
Fourchette de table	10087P	x12
Couteau de table	10090P	x12
Cuillère à café	10088P	x12
Cuillère à entremet	53835P	x12
Fourchette à entremet	53834P	x12
Couteau à entremet	50332P	x12

INOX 18% - épaisseur 30/10^e



Style

	Réf.	📦
Cuillère à potage	83495P	x12
Fourchette de table	76509P	x12
Couteau de table	76510P	x12
Cuillère à café	76511P	x12
Cuillère à entremet	83496P	x12
Fourchette à entremet	83497P	x12
Couteau à entremet style 180	83498P	x12

Les compléments

NOU
VEAU



Couteaux à steak

	Réf.	📦
1 - Couteau steak polyp bout pointu	10084S	x24
2 - Couteau steak polyp bout rond 2 rivets	10664S	x12
3 - Couteau steak inox Diva	39917S	x12



Accessoires

	Réf.	📦
1 - Ramasse couverts gris ss couv	13163S	x1
2 - Ramasse couverts noir ss couv	86259S	x1
3 - Couvercle pour tous types de ramasse couverts	22184S	x1
4 - Panier à couverts 4 cases polypropylène	93802C	x1
5 - Support pour ramasse couvert (non fourni)	42809C	x1
6 - Panier Gastro GN 1/1	94126C	x1

LES ASSIETTES DE COULEUR



Rakstone Spot

En porcelaine Extra résistante.

Quand la couleur s'invite à votre table ! Assiettes décorées à la main !



Assiette Plate

	Beige	Jade	Bleu Porcelaine	Vert Porcelaine	Gris Porcelaine	
Ø 15 cm - Ht 2,7 cm	98346P	98347P	98348P	98349P	98868P	x24
Ø 18 cm - Ht 2 cm	99134C	99140C	99137C	99138C	99136C	x12
Ø 24 cm - Ht 2,4 cm	98350P	98351P	98352P	98353P	98354P	x12
Ø 27 cm - Ht 2,7 cm	98703C	98704C	98705C	98706C	98707C	x12

NOU
VEAU

NOU
VEAU



Assiette Creuse

	Beige	Jade	Bleu Porcelaine	Vert Porcelaine	Gris Porcelaine	
Ø 23 cm - Ht 4 cm	98342P	98343P	-	98344P	98345P	x12



Bol Bouillon

	Beige	Jade	Bleu Porcelaine	Vert Porcelaine	Gris Porcelaine	
28 cl	98355C	98356C	98357C	98358C	98359C	x12

NOU
VEAU



Tasses

	Beige	Jade	Bleu Porcelaine	Vert Porcelaine	Gris Porcelaine	
8 cl	99141C	99142C	99151C	99143C	99144C	x12
Sous-tasse Ø 12,5 cm	99145C	99146C	99147C	99148C	99149C	x12

Flora

En Porcelaine.

NOU
VEAU



Assiette plate	Blanc	Bleu	
Ø 200 mm	99123P	99124P	x6
Ø 260 mm	99125P	99126P	x6



Assiette creuse	Blanc	Bleu	
Ø 210 mm	99127P	99128P	x6

Défi-k

Idéale en restauration d'entreprise.
En porcelaine blanche extra résistante.

TOP
QUALITÉ



Assiette plate	Réf.	
Ø 26 cm	10931S	x12
Ø 24 cm	81579S	x12
Ø 22,5 cm	10932S	x12
Ø 19 cm	10934S	x12
Ø 14 cm	10935S	x12

Assiette creuse	Réf.	
Ø 22,5 cm	10933S	x12

Saturne

Le relief à prix imbattable.
En porcelaine blanche extra résistante.



Assiette plate	Réf.	
Ø 30 cm	81835P	x12
Ø 27 cm	81836P	x12
Ø 24 cm	81837P	x12
Ø 22 cm	81838P	x12
Ø 18 cm	81839P	x12
Ø 16 cm	81840P	x12

Assiette creuse	Réf.	
Ø 23 cm	81842P	x12

LES ASSIETTES

Quadro

En porcelaine blanche



Assiette plate carrée	Réf.	
L 30 x l 30 cm	81771P	x3
L 27 x l 27 cm	81772P	x6
L 25 x l 25 cm	78853P	x6
L 21 x l 21 cm	78296P	x12
L 16 x l 16 cm	80749P	x12
L 13 x l 13 cm	78303S	x12



Assiette plate rectangulaire	Réf.	
L 39 x l 25,5 cm	76260P	x4
L 33 x l 18 cm	75081P	x3
L 28 x l 18,5 cm	81773P	x6
L 21 x l 13 cm	79557P	x12



Assiette creuse carrée	Réf.	
L 20 x l 20 x H 4,5 cm	81774P	x12
L 14 x l 14 cx H 3 cm	81775P	x12
L 12 x l 12 cx H 4,5 cm	81782P	x12
L 11 x l 11 cx H 2,3 cm	81776P	x12

Assiette creuse rectangulaire	Réf.	
L 13 x l 9,3 cx H 4 cm	81779P	x12

LES ASSIETTES

Eco-Self

Qualité ECO
En porcelaine blanche.

ECO



Assiette plate	Réf.	
Ø 26,5 cm	81834P	x24
Ø 24 cm	78373P	x24
Ø 19 cm	81662P	x24
Assiette creuse	Réf.	
Ø 20 cm	80870P	x24

Empilable

Empilable avec Oslo et Horizon.
En porcelaine blanche.

TOP
VENTE



Assiette plate	Réf.	
Ø 24,5 cm	80357S	x12
Ø 22 cm	78712S	x12
Ø 19 cm	82356S	x12
Assiette creuse	Réf.	
Ø 22 cm	82357S	x12
Ø 15 cm	82358S	x12
Ø 13 cm	82359S	x12

Oslo

En porcelaine blanche.

TOP
QUALITÉ



Assiette plate	Réf.	
Ø 24,5 cm	10746S	x12
Ø 22 cm	10748S	x12
Ø 18 cm	10749S	x12
Assiette creuse	Réf.	
Ø 22 cm	10747S	x12
Ø 15 cm	10750S	x12
Ø 13 cm	10759S	x12

Florida

En porcelaine blanche.
Coupe plate



Assiette coupe plate	Réf.	
Ø 25 cm	82352P	x12
Ø 23 cm	82353P	x12
Ø 21 cm	77978P	x12
Ø 17 cm	82354P	x12
Assiette coupe creuse	Réf.	
Ø 20 cm	82355P	x12

Assiettes spécialités



Assiette à pâtes/risotto	Réf.	
Ø 30 cm - bassin 18 cm	82361P	x6
Ø 26 cm - bassin 16 cm	82360P	x6



1. Assiette à steak	Réf.	
28 x 25,5 cm	22748S	x6
2. Assiette à entrecôte	Réf.	
28 x 19 cm	93461P	x6



Assiette à pizza	Réf.	
Ø 33 cm Rouge	93460P	x6
Ø 30,5 cm	10718S	x6
Ø 27 cm	10702S	x6

Assiette à couscous/spaghetti	Réf.	
Ø 26 cm	10720S	x6

L'opale Extra Résistant



Renforcé par un traitement thermique
L'opale est jusqu'à **3 fois plus résistant aux chocs** que les autres matières

Résiste au lave-vaisselle.

Les produits en opale conservent leurs décors et leur brillance lavage après lavage.



Résiste aux forts écarts de température. **Jusqu'à 135°C**

Stairo

Design innovant.

En opal blanc. Assiette ultra légère, 1,5 fois plus légère qu'une porcelaine hôtelière = manipulation facilitée : moins de problèmes de tendinites.



Assiette plate	Réf.	
Ø 25 cm	70316S	x6
Ø 23,5 cm	77528S	x6
Ø 19 cm	70317S	x6

Assiette creuse	Réf.	
Ø 23,6 x H 3,2 cm	70315S	x6



Bol	Réf.	
50 cl - Ø 13,2 x H 6,8 cm	70318S	x6

Feston

L'assiette reconnue en primaire et maternelle.

En opal.



PRIX CHOC

Assiette plate	Réf.	
Ø 25 cm	64811S	x6
Ø 23 cm	11055S	x6
Ø 19 cm	11029S	x6

Assiette creuse	Réf.	
Ø 21 cm	11014S	x6

Nova

Spécial restaurant scolaire.

Ultra légère



Assiette plate	Réf.	
Ø 22,5 cm	81751S	x24
Assiette creuse	Réf.	
Ø 22,5 cm	90271S	x24
Assiette dessert	Réf.	
Ø 15,5 cm	90273S	x24
Coupelle	Réf.	
Ø 13cm	90276S	x6

Performance

Idéal restauration d'entreprise

TOP QUALITÉ



Assiette plate	Réf.	
Ø 27 cm	77533S	x6
Ø 24,5 cm	62647S	x6
Ø 19,5 cm	73513S	x6

Assiette creuse	Réf.	
Ø 22,5 cm	73512S	x6

Tasse empilable	Réf.	
14 cl	11555S	x6
22 cl	81752S	x6
28 cl	11557S	x6

Sous-tasse	Réf.	
Ø 13 cm	11444S	x6
Ø 16 cm	11434S	x6

Restaurant

La plus connue.
En opal.

TOP
QUALITÉ



Assiette plate	Réf.	
Ø 23,5 cm	11066S	x6
Ø 19 cm	11040S	x6
Ø 15,5 cm	10995S	x6
Ø 23,5 cm - filet bordeaux	11067S	x6
Ø 19 cm - filet bordeaux	11041S	x6
Ø 15,5 cm - filet bordeaux	10996S	x6
Ø 23,5 cm - filet bleu	11068S	x6
Ø 19 cm - filet bleu	11042S	x6
Ø 15,5 cm - filet bleu	10997S	x6



Assiette creuse	Réf.	
Ø 22,5 cm	11025S	x6
Ø 22,5 cm - filet bordeaux	11026S	x6
Ø 22,5 cm - filet bleu	11027S	x6

Assiette à steak	Réf.	
Ø 30 cm	11077S	x6

Saladier	Réf.	
Ø 16 cm	11274S	x24



Saladier empilable	Réf.	
Ø 12 cm	11496S	x6
Ø 12 cm - filet bordeaux	11497S	x6
Ø 12 cm - filet bleu	11498S	x6



Ravier empilable	Réf.	
L 14 x l 9 cm	11386S	x6
L 11 x l 11 cm	11379S	x6



Coupelle	Réf.	
Ø 12 cm	11391S	x36



Café

En opal.



Tasse	Réf.	
14 cl	11555S	x12
22 cl	81752S	x6
28 cl	11557S	x6



Sous-tasse	Réf.	
Ø 13 cm	11444S	x6
Ø 16 cm	11434S	x6



Bol empilable	Réf.	
51 cl	11110S	x6
51 cl - filet bordeaux	11111S	x6
51 cl - filet bleu	11112S	x6
47 cl - sans talon	11097S	x6

Couvercle polypro pour bol 51 cl, voir page 33



Bol bouillon empilable	Réf.	
32 cl	11105S	x6
32 cl - filet bleu	11107S	x6



Tasse à moka	Réf.	
8 cl	11573S	x12

Sous-tasse à moka	Réf.	
Ø 11,2 cm	11439S	x6

Tasse à café	Réf.	
13 cl	11578S	x12
19 cl	11582S	x12
19 cl - filet bordeaux	11583S	x12
19 cl - filet bleu	11584S	x12

Sous-tasse à café	Réf.	
Ø 13 cm	11444S	x12
Ø 14 cm	11448S	x12
Ø 14 cm - filet bordeaux	11449X	x12
Ø 14 cm - filet bleu	11450X	x12

Autres modèles voir pages 29.

Tasse à déjeuner	Réf.	
25 cl	11597S	x6

Sous-tasse à déjeuner	Réf.	
Ø 15,3 cm	11453S	x6
Ø 15,3 cm - filet bordeaux	11454X	x6
Ø 15,3 cm - filet bleu	11455X	x6



Mug	Réf.	
25 cl	41876S	x6

...X jusqu'à épuisement du stock



Brush
En opal.

**TOP
VENTE**

Quand la couleur s'invite à votre table.

		 Orange	 Bleu	 Blue jean	 Cherry	 Jaune	 Vert	
Assiette plate								
Ø 23,5 cm		22595S	22598S	57209S	57201S	22597S	22596S	x6
Ø 19,5 cm		22607S	22610S	57210S	57202S	22609S	22608S	x6
Ø 15,5 cm		22603S	22606S	57211S	57203S	22605S	22604S	x6
Assiette creuse								
Ø 22,5 cm		22599S	22602S	57212S	57204S	22601S	22600S	x6
Saladier empilable Ø 12 cm								
Ø 12 x H 4,7 cm		24963S	24966S	57213S	57205S	24965S	24964S	x6
Cupelle 11 cl								
Ø 12 x H 2,6 cm			22203S	56726S	56725S	-	22201S	x6
Ravier carré								
L 11 x l 11 x H 3,6 cm			24950S	56724S	56723S	-	-	x6
Bol 51 cl								
Ø 13 x H 7,4 cm		22611S	22614S	57214S	57206S	22613S	22612S	x6
Tasse à thé 19 cl								
Ø 7,8 x H 5,8 cm		24959S	24962S	57215S	57207S	24961S	24960S	x12
Sous-tasse à thé								
Ø 14 cm		28976S	28125S	56728S	56727S	28975S	28977S	x6



La gamme **Brush** :
optimisée pour l'espace
sur les plateaux



Retrouvez les plateaux en page 28

L'univers des tout petits



Décor suivant arrivages

Mélamine Décor Enfant	Réf.	
Assiette 3 comp. Ø 21,5 cm	70051C	x12
Assiette creuse Ø 18,5 cm	64323C	x12
Gobelet 16 cl	64322C	x12
Bol à oreilles	64324C	x12



Couverts enfant

	Réf.	
1. Fourchette - Lot de 12	53808S	x1
1. Cuillère - Lot de 12	53807S	x1
1. Couteau - Lot de 12	53806S	x1
2. Cuillère souple - Lot de 3	52331S	x1

Bavoir enfant

En ouate



Petit modèle (carton de 100)	Réf.	
24x27 cm	12874S	x1
Grand modèle (carton de 100)	Réf.	
29,5x31,5 cm	63758C	x1

Ambiance Mélamine



L'aspect de la porcelaine sans la casse. Utilisation froide exclusivement



Mélamine



Passe au lave vaisselle



Sans BPA



Non micro-ondable



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.

	Blanc	Orange	Vert	Jaune	Bleu	Rouge	
Assiette coupe plate							
1. Plate - Ø 22,5 cm	12066S	93625C	93626C	93627C	93628C	93629C	x10
2. Plate - Ø 17,5 cm	12064C	93614C	93615C	93616C	93618C	93619C	x10
3. Plate carrée - 13,5 x 13,5 cm	72092C	93637C	93638C	72091C	93639C	93640C	x10
4. Creuse - Ø 20,5 x 3 cm	12065C	93620C	93621C	93622C	93623C	93624C	x10
Assiette coupe creuse							
5. Ø 20,5 x H3,4 cm	12061C	93641C	93642C	93643C	93644C	93645C	x10
6. Ø 13,5 x H3,3 cm	12059C	93630C	93631C	93632C	93633C	93634C	x10
Coupelle							
7. 12 x 12 x H2 cm	93649C	93650C	93651C	93652C	93653C	93654C	x10
Ravier rectangulaire							
8. 13 x 9 x H2 cm	12071C	90495C	93646C	90496C	93647C	93648C	x10
Ravier Carré							
9. 10 x 10 cm - 12 cl	86069S	92692S	-	-	-	-	x6
Ravier Carré intérieur blanc							
10. 9 x 9 x H 5,5 cm	78789S	-	-	-	-	-	x12
10. 9 x 9 x H 5,5 cm	-	97110S	76282S	79585S	76284S	76283S	x12
11. 24 X 24 x H 10 cm	97111S	-	-	-	-	-	x1
11. 24 X 24 x H 10 cm	-	97112S	60469S	60468S	77032S	60467S	x1

Ambiance Inox

NOU
VEAU

Assiette Inox 3 compartiments



Réf.	
21 x 21 x Ht 2,2 cm	99625C x12

Assiette Inox

Assiette palte	Réf.	
Ø 23 cm	99634C	x12
Assiette creuse	Réf.	
Ø 20 cm	99635C	x12



Gobelet Inox ergonomique



Réf.	
17,5 cl - Ht 7,5 cm	99212C x12

Le Copolyester

Surface grainée anti-rayure
Conforme aux exigences européennes pour le contact alimentaire

FABRICATION
FRANÇAISE

SAINT
ROMAIN



Bleu Vert Jaune Transparent Orange Cassis

Gobelet copolyester

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
16 cl	20477S	22960S	22371S	28778S	58406S	73349S	x10
20 cl	58733S	25282S	24931S	28485S	58734S	58732S	x10

Assiette copolyester

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
Demi creuse - Ø 230 mm	24939S	23203S	32264S	-	75006C	73006C	x10
Dessert - Ø 180 mm	25500S	30083S	24940S	-	90392C	90390C	x10

Pichet anti-bactéries sans couvercle

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
0,5 L	41725S	99160S	99161S	-	99164C	-	x1
1 L	29361S	29362S	90395C	-	90397C	-	x1
1,5 L	32260S	31529S	90396C	-	90399C	-	x1

Pichet anti-bactéries avec couvercle

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
0,5 L	90407S	32939S	90409S	-	90408C	-	x1
1 L	31953S	31954S	90401C	-	90403C	-	x1
1,5 L	32259S	32261S	90402C	-	90404C	-	x1

Bol à oreilles copolyester

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
Sans couvercle - 45 cl	21158S	21159S	23128S	-	-	-	x10
Avec Couvercle - 45 cl	20497S	32262S	32263S	-	-	-	x10

Pichet copolyester sans couvercle

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
0,5 L	72032S	48915S	99162S	99163S	-	-	x1
1 L	18356S	24521S	49784S	90405C	-	-	x1
1,5 L	22197S	22196S	79251S	72740C	-	-	x1

Pichet copolyester avec couvercle

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
0,5 L	22951S	22950S	-	-	-	-	x1
1 L	58728S	22755S	-	-	-	-	x1
1,5 L	17229S	53790S	-	-	-	-	x1

Comptier copolyester

	Bleu	Vert	Jaune	Transparent	Orange	Cassis	
Ø 120 mm	24932S	24597S	24933S	-	90413C	90414C	x10

Gobelet transparent

Copolyester

Cont.	Réf.	
17 cl	13175S	x10
22 cl	70085S	x10

PRIX
CHOC



Pichet transparent

Copolyester

Cont.	Réf.	
0,9 l	13865S	x1
1,5 l	20259S	x1

Bol à anses blanc

En Polypropylène
50 cl - Ø 135 x Ht 65 mm

Réf.	
83046S	x10

Bol à anses bleu

En Polypropylène
50 cl - Ø 135 x Ht 65 mm

Réf.	
99354C	x10



Pichet empilable

Polymère alimentaire, passe au micro-onde

Cont.	Trans.	Vert	Bleu	Orange	Grenadine	
0,5L	95697S	99442S	99444S	98744S	99443S	x1
1L	95694S	53815S	60209S	74078S	74079S	x1
Couvercle	95695S	60211S	60210S	91351S	99166S	x1



Verre design ECO

sans bisphénol A

Cont.	Bleu	Cassis	Jaune	Vert	Trans.	Orange	
16 cl	62603S	64287S	71901S	71900S	64286S	64288S	x10
20 cl	64289S	64290S	71902S	71903S	63658S	64291S	x10



EMPILABLE



LES RAMEQUINS ET RAVIERS INDIVIDUELS

Verre trempé

Verre trempé brillant.



Saladiers	Réf.	
Ø 6 cm	11470S	x6
Ø 9 cm	11472S	x6
Ø 10 cm	11473S	x6



Ramequin	Réf.	
10 cl - Ø 8,5 x H4,1 cm	16783S	x4
24 cl - Ø 10 x H5 cm	73826S	x4



Ravier	Réf.	
15 cl - L9 x l9 x H3,9 cm	58160S	x6
37 cl - L14 x l9 x H5 cm	11384S	x3
37 cl - L15 x l9 cm	94516S	x6

Resto

En Opal.



Ravier	Réf.	
L11 x l11 cm	11379S	x6
L14 x l9 cm	11386S	x6



Saladier	Réf.	
Ø 12 cm	11496S	x6



Coupelle	Réf.	
Ø 12 cm	11391S	x36

Mélatamine



Ravier carré	Réf.	
12 cl - 10 x 10 cm - Blanc	86069S	x6
12 cl - 10 x 10 cm - Noir	92692S	x6

Ramequin Rond



Ramequin plissé Gris	Réf.	
14 cl - Ø 8,5 x H3,5 cm	78509P	x12
19 cl - Ø 10,5 x H5 cm	81971P	x12

Ramequin plissé Blanc	Réf.	
7 cl - Ø 7 x H3 cm	93610P	x12
14 cl - Ø 8,5 x H3,5 cm	10941S	x12
19 cl - Ø 10,5 x H5 cm	10949S	x12



Ramequin lisse Blanc	Réf.	
8 cl - Ø 7 x H3,5 cm	93612P	x12
19 cl - Ø 9 x H5 cm	93611P	x12

Ramequin lisse Gris	Réf.	
8 cl - Ø 7 x H3,5 cm	93613P	x12
19 cl - Ø 9 x H5 cm	90609P	x12

Ramequin lisse Jaune	Réf.	
8 cl - Ø 7 x H3,5 cm	81652P	x12
19 cl - Ø 9 x H5 cm	78305P	x12

Ramequin lisse Vert	Réf.	
8 cl - Ø 7 x H3,5 cm	81653P	x12
19 cl - Ø 9 x H5 cm	81969P	x12

Assiette Catalane

En terre cuite émaillée.



	Réf.	
Ø 8 cm - Brun	81962P	x24
Ø 11,5 cm - Noir	79558P	x24
Ø 11,5 cm - Rouge	81961P	x24
Ø 11,5 cm - Brun	76318P	x24
Ø 14 cm - Brun	24446P	x24



Ramequin	Réf.	
1. 5,9 cl - Ø 7 cm	81965S	x12
2. 5,9 cl - Ø 7 cm	81966P	x12
3. 5 cl - Ø 7 cm	93664C	x6
3. 10 cl - Ø 8,5 cm	91048C	x6

Cafett

En porcelaine blanche.



Compotier	Réf.	
15 cl - Ø 12 cm	10905S	x12
22,5 cl - Ø 13,5 cm	10901S	x12
37 cl - Ø 15,5 cm	10902X	x12



Coupelle	Réf.	
8 cl - Ø 10 cm	10904S	x12
10 cl - Ø 8 cm	81970P	x12
16 cl - Ø 13 cm	10903S	x12



Ravier rectangle	Réf.	
25 cl - L15 x l9,5 x H3,6 cm	10942P	x12



Ravier carré	Réf.	
20 cl - L11 x l11 x H3,5 cm	10939P	x12



Plat sabot	Réf.	
40 cl - 19,7 x 11,8 cm - Blanc	10957P	x12
40 cl - 19,7 x 11,8 cm - Gris	85580P	x12

NOU
VEAU

Mélatamine



90 x 90 x 55 mm

Couleur	Réf.	
Blanc	78789S	x12
Jaune	79585S	x12
Noir	97110S	x12
Rouge	76283S	x12
Vert	76282S	x12
Bleu	76284S	x12



Coupelle	Réf.	
12 cl - Ø 6,4 cm - Blanc	81967P	x12
12 cl - Ø 6,4 cm - Noir	81968P	x12

Ondine

En verre trempé.



Réf. 

23,5 cl - Ø 11 x H. 5,2 cm	82598S	x6
----------------------------	--------	----

**PRIX
CHOC**

Seychelles

En verre sodocalcique.



Réf. 

19,7 cl - Ø 10,3 x H. 7,9 cm	23174S	x4
------------------------------	--------	----

Cadette

En verre sodocalcique.



Réf. 

20 cl - Ø 9,5 x H. 12 cm	11226S	x6
--------------------------	--------	----

Sorbet

En verre sodocalcique.



Réf. 

22 cl - Ø 10 x H. 7,8 cm	11188S	x6
38 cl - Ø 11,7 x H. 9,3 cm	11230S	x6

Bali/Amérique

En verre sodocalcique pressé.



Réf. 

30 cl - Ø 25,5 x H. 3,9 cm	13190P	x6
----------------------------	--------	----

Tahiti

En verre sodocalcique.



Réf. 

23 cl - Ø 10 x H. 8,2 cm	18466S	x6
--------------------------	--------	----

Pépité

En verre sodocalcique.



Réf. 

20 cl - Ø 10,8 x H. 6 cm	23515S	x6
--------------------------	--------	----

Vega/Fidji

En verre sodocalcique.



Réf. 

15 cl - Ø 9,3 x H. 8 cm	17257S	x6
20 cl - Ø 10 x H. 15,3 cm	13192S	x6

Carat

En verre sodocalcique.



Réf. 

19 cl - Ø 8 x H. 8,6 cm	42823S	x6
-------------------------	--------	----

Cuillère Glace

En inox.



Réf. 

L 20 cm	82670S	x6
---------	--------	----

À conduction thermique

Réf. 

Boule ronde 24 parts/L	13088S	x1
------------------------	--------	----

Portionneuses à glace

En inox.



Réf. 

Boule ronde 19 parts/L	13069P	x1
Boule ronde 25 parts/L	13067P	x1
Boule ronde 29 parts/L	13066S	x1

Siphon chantilly

En inox.



Réf. 

Pro 1 L	24920P	x1
Pro 50 cl	93748P	x1
Boîte de 24 cartouches	15355P	x1

Verrines

Bodega

En verre sodocalcique.



Réf. 

23 cl - Ø 8,2 x H. 5,9 cm	61208S	x12
---------------------------	--------	-----

Eskale

En verre trempé.



Réf. 

31 cl - Ø 9 x H. 8,7 cm	93788P	x6
18,6 cl - Ø 7,7 x H. 7,8 cm	70674P	x6

Canaries

En verre sodocalcique.



Réf. 

13 cl - Ø 9 x H. 8,5 cm	28018S	x6
-------------------------	--------	----

Bubble

En verre sodocalcique.



Réf. 

13 cl - Ø 12 x H. 9 cm	42973S	x6
------------------------	--------	----

Versatile

En verre sodocalcique.



Réf. 

12 cl - H. 9 cm	67721S	x6
-----------------	--------	----





Serviette ouate blanche

Description	Réf.	
1 feuille 30x30 (colis de 3000)	12267S	1
1 feuille 30x30 (colis de 3000) pour distributeur sur socle	12327X	1
2 feuilles 25x25 (colis de 900)	31603S	1
2 feuilles 30x30 (colis de 3000)	12272S	1
2 feuilles 39x39 (colis de 2400)	12273S	1

Distributeur sur socle

Corps PVC noir, utilisation avec ou sans socle.
Réduit la consommation de serviettes
(capacité 600 serviettes)

Réf.	
14696X	1



Distributeur serviettes transparent 30x30 cm

Réf.	
83822X	1



Serviette ouate couleur



Nappe damassée

En rouleaux

Description	Réf.	
Blanc		
Blanc - 1,20 x 10 m	12244	1
Blanc - 1,20 x 100 m	48957	1

2 feuilles 25x25 cm **spécial cocktail**

2 feuilles 39x39 cm **spécial self**

	Description	Réf.	Réf.
	Vanille	39097S	12304S
	Bleu canard	-	12294S
	Vert sapin	-	12306S
	Bordeaux	31608S	12293S
	Bleu marine	80066C	12299S
	Mandarine	-	24043S
	Jaune	80067C	12297S
	Orchidée	-	12298S
	Chocolat	73975S	31614S
	Ebène	31611S	31613S
	Vert amande	31607S	24046S
	Rouge	33569S	12302S
	Framboise	-	24044S
	Turquoise	51849S	51850S
	Rose poudré	-	70975S

Couleur

	Vanille - 1,20x25 m	15982S	1
	Vert foncé - 1,20x25 m	15967S	1
	Bordeaux - 1,20x25 m	15984S	1
	Bleu marine - 1,20x25 m	15983S	1
	Lavande - 1,20x25 m	19763X	1
	Vert pomme - 1,20x25 m	15979S	1
	Abricot - 1,20x25 m	15981X	1
	Jaune - 1,20x25 m	15986S	1
	Rouge - 1,20x25 m	15985S	1
	Orange - 1,20x25 m	31183S	1
	Bleu ciel - 1,20x25 m	15977S	1
	Chocolat - 1,20x25 m	38956S	1
	Noir - 1,20x25 m	44857S	1
	Rose - 1,20x25 m	15980S	1
	Turquoise - 1,20x25 m	43654S	1
	Vichy - 1,20x25 m	80762S	1

...X jusqu'à épuisement du stock

Serviette Airlaid 55gr/m²

Voie sèche, matière façon textile avec un rendu épais et très doux.

LE NAPPAGE



Set de table 40x30 (lot de 500)

Papier gaufré uni



Couleurs	Réf.	📦
Blanc	48958S	1
Bordeaux	48959S	1
Bleu marine	48964S	1
Vert foncé (paquet de 500)	48966S	1
Rouge	48963S	1
Turquoise	57895S	1
Pivoine	40981S	1

Rouleaux

1,20 x 25 m

Couleurs	Réf.	📦
Blanc	12257S	1
Grège	12260S	1
Bordeaux	12259S	1
Aubergine	31615S	1
Ebène	31141S	1
Jaune vif	12261S	1
Rouge	12263S	1
Vert sapin	12264S	1
Bleu marine	12258S	1
Camel	42430S	1
Chocolat	28640S	1
Bleu ciel	16805S	1
Vert pomme	28952S	1
Anthracite	32793S	1
Mandarine	33707S	1
Denim	31616S	1
Framboise	61163S	1

Serviettes spécial Self

40 x 40 cm (paquet de 50)

Réf.	📦
12307S	1
12310S	1
12309S	1
31939S	1
31941S	1
17006S	1
12314S	1
12315S	1
12308S	1
42431S	1
28648S	1
83821S	1
-	-
39077S	1
38854S	1
31940S	1
65584S	1

NOU
VEAU

Serviette recyclée

Fibres recyclées à 100%.
Absorbantes et toucher souple.

Ouate lisse

29 x 29 cm (paquet de 100)

39 x 39 cm (paquet de 100)

Nous consulter !



LES PICHETS ET L'ASSAISONNEMENT

Misura

Cont.	Réf.	
0,25 l	90412S	x1
0,50 l	90411P	x1
1 l	90410P	x1



Carafon vin

Cont.	Réf.	
0,25 l	11152S	x1
0,50 l	11153S	x1
1 l	11148S	x1



Goupillon

- Bout coquille
- Ø 60 mm, L 45 cm

Réf.	
62100S	1



Ypsilon

Cont.	Réf.	
0,25 l	92672P	x1
0,50 l	93987P	x1
1 l	85754P	x1



Carafe carrée

Cont.	Réf.	
0,25 l	11149S	x1
0,50 l	11150S	x1
1 l	11145S	x1



Broc Arc

Cont.	Réf.	
0,50 l	11116S	x1
1 l	11117S	x1
1,30 l	11118S	x1



Carafe Fluid

Cont.	Réf.	
0,25 l	56830S	x1
0,50 l	56831S	x1
1 l	44724S	x1



Broc réfrigérateur

Cont.	Réf.	
0,50 l	11126S	x1
1,10 l	11127S	x1



Broc Spring

- Avec bouchon

Cont.	Réf.	
0,5 l	96152S	1
1 l	96154S	1



Bouchon pour carafe Fluid

Réf.	
90115C	x1



Retrouvez les fontaines en page 63

ASSAISONNEMENT

PRIX
CHOC

Sel poivre

Réf.	
85683S	x1



Sel/Poivre

En verre

désignation	Réf.	
Salière	93983P	x1
Poivrière	93982P	x1



Moulin sel/poivre polycarbonate

Mécanisme céramique

désignation	Réf.	
Moul.sel/poiv	70039S	x1



Set New York

En polypropylène

Réf.	
92231P	x1



Sel/Moulin Poivre

En bois

désignation	Réf.	
Salière	93985P	x1
Poivrière	93984P	x1



Fromagère

Verre/Inox

Réf.		P.U.HT
93986P	x1	



Pulvérisateur d'huile

Réf.	
32139S	x1



Distributeur de sauce

- Avec pompe
- En ABS
- 2,5L - 230 x 210 x H250 mm

Rouge	Blanc	Jaune	
97084S	97085S	97086S	x1

NOU
VEAU



Ménagère luxe / Support inox

désignation	Réf.	
Sel/Poivre	16825S	x1
Sel/Poivre/Moutarde	30930S	x1
Huile/Vinaigre	28669S	x1



Flacons verseurs

- Polyéthylène transparent, avec bec verseur
- Utilisable pour toutes sauces

Cont.	Réf.	
0,25 l	30875S	x1
0,40 l	30876S	x1
0,70 l	47810S	x1



...X jusqu'à épuisement du stock

Bambou

**PRIX
CHOC**



Dim.	Réf.	
1-Ovale L.19,5 x l.15 x H.6 cm	13496S	x1
2-Ronde Ø20 x H.7 cm	13493S	x1



Polypropylène Eco

Couleur naturel

ECO



Ronde	Réf.	
21,5x5,7 cm	87793S	x1



Ovale	Réf.	
22,8x15,2x5,7 cm	87794S	



Banneton	Réf.	
33,6x13,3x8,2 cm	87795X	x1



Rectangulaire	Réf.	
35,5x25,4x7,6 cm	87796S	x1
41,9x29,2x7,6 cm	87797S	x1
45,7x31,7x8,2 cm	87798S	x1

Polypropylène qualité supérieure

Résistant jusqu'à 65°C

**TOP
QUALITÉ**

Ronde	Réf.	
20,9x8,2 cm	87805S	x1



Ovale	Réf.	
23,4x15,8x8,2 cm	87806S	x1

Rectangulaire	Réf.	
29,8x22,2x7,6 cm	87807S	x1
42,5x29,8x8,8 cm	87808S	x1



Rectangulaire	Réf.	
250x215x90	43174X	x1



Osier



Banneton	Réf.	
300x150x180	21416X	x1

Présentoir

Corbeille Basket

Dim./Cont.	Réf.	
1-Couvercle basculant		
L.53 x l.23,5 x H.17 cm	80751C	x1
2-Panier GN 1/1		
L.56,5 x l.36 x H.10 cm	80750P	x1



**NOU
VEAU**



Panier avec fil chromé et cloche

	Réf.	
Cloche GN 1/1	65215C	x1
Panier GN 1/1	94126C	x1



**TOP
QUALITÉ**

Présentoir 2 niveaux

- Livré sans panier

	Réf.	
Support panier GN 1/1	94189C	x1

...X jusqu'à épuisement du stock

Présentoir 2 niveaux avec 2 plateaux

- Structure en bambou
- Plateaux en ardoise naturelle

	Réf.	
40,5x29x34 cm	95298C	x1

LES SALADIERS



Le Verre



Cocoon

Verre trempé brillant.



Réf. 

41 cl - Ø 12 cm	62387P	x1
150 cl - Ø 18 cm	79561P	x1
360 cl - Ø 24 cm	79560P	x1



Empilable

Verre brillant.



Réf. 

37 cl - Ø 12 cm	11475S	x6
62 cl - Ø 14 cm	11484S	x6
110 cl - Ø 17 cm	11486P	x1
180 cl - Ø 20 cm	11490S	x1
230 cl - Ø 23 cm	11492S	x1
430 cl - Ø 26 cm	11493S	x1
600 cl - Ø 29 cm	52275S	x1



Saladier Aspen

Verre sodocalcique.



Réf. 

Ø 23 cm	11465C	x1
Ø 27 cm	11466C	x1

La Porcelaine

Tutti

Porcelaine. Blanc. Brillant.



Réf. 

35 cl - Ø 18 cm	93509P	x1
55 cl - Ø 21 cm	93508P	x1

Quadro

Porcelaine. Blanc.



Réf. 

65 cl - L15 x L15 x H7 cm	81781P	x1
70 cl - L20 x L20 x H7 cm	81780P	x1

Banquet

Porcelaine. Vitrifié, Ivoire. Brillant.



Réf. 

105 cl - Ø 20 cm	81807P	x1
200 cl - Ø 25 cm	76525P	x1
500 cl - Ø 31 cm	81806P	x1

La Mélamine



Blanc Noir 

16,5 x 16,5 x 5,5 cm	95073P	95074P	x1
25 x 25 x 7,5 cm	95071P	95072P	x1



Bol Rond Spécial Buffet Réf. 

30 cl - Ø 11,8 cm	65671C	x10
40 cl - Ø 12,8 cm	89326C	x10
60 cl - Ø 14,9 cm	65673C	x10
700 cl - Ø 33 cm	93517C	x1
400 cl - Ø 28 cm	93518C	x1
240 cl - Ø 22 cm	93519C	x1



Bol carré Réf. 

40 cl - 12,3 x 12,3 x H6,3 cm	65230C	x10
70 cl - 14,9 x 14,9 x H7 cm	93665C	x10
100 cl - 17,3 x 17,3 x H7,9 cm	65670C	x10

NOU
VEAU



24 x 24 x H 10 cm

Saladier carré couleur Réf. 

Blanc	97111S	x1
Jaune	60468S	x1
Noir	97112S	x1
Rouge	60467S	x1
Vert	60469S	x1
Bleu	77032S	x1

Le Copolyester

	Transparent	Vert	Bleu	Rouge	
200 cl - Ø 20 cm	93510S	93514S	93515S	93516S	x1
350 cl - Ø 23 cm	13979S	93513S	28591S	31017S	x1
500 cl - Ø 27 cm	22073S	93512S	22834S	31018S	x1
750 cl - Ø 31 cm	13980S	93511S	21350S	32388S	x1



Plat ovale inox 18/10^e

Dim./Cont.	Réf.	
270x175	10026S	x1
340x220	10028S	x1
380x250	10029S	x1
410x270	10030S	x1
460x300	10031S	x1
600x270	10037S	x1



Légumier Régence

Dim./Cont.	Réf.	
Ø 220	10015S	x1
Ø 240	10016S	x1



Plat ovale Régence

Dim./Cont.	Réf.	
350x200	10002S	x1
400x230	10003S	x1
450x265	10004S	x1



Soupière

Dim./Cont.	Réf.	
Ø 200 - 2 l	10057S	x1
Ø 220 - 2,25 l	10058S	x1
Ø 240 - 4 l	10059S	x1



Plat rond inox 18/10^e

Dim./Cont.	Réf.	
Ø 300	10035S	x1



Légumier inox 18/10^e

Dim./Cont.	Réf.	
Ø 160	10042S	x1
Ø 200	10044S	x1
Ø 220	10045S	x1
Ø 240	10046S	x1



Plat à rotir robuste

- Aluminium antiadhérent
- Anses tombantes

Dim./Cont.	Réf.	
500x350x80	53968C	x1



Plat à rotir

- Tout acier inox
- Anses tombantes

Dim./Cont.	Réf.	
40x28x5,6ht	65899C	x1
50x36x8,5ht	54996C	x1



Plat gratin rectangulaire

En verre

Dim./Cont.	Réf.	
350x330	64413S	x1
420x270	64414S	x1



Plat à gratin ovale

Dim./Cont.	Réf.	
L 250	10050S	x1
L 305	10051S	x1



Plat à gratin rectangulaire

avec prise de main

Dim./Cont.	Réf.	
300x210x50	53832S	x1
370x250x40	53833S	x1



Plat à gratin rectangulaire

sans prise de main

Dim./Cont.	Réf.	
300x210	12122S	x1
370x255	10055S	x1



Pot à verser avec bec inox 18/10

"qualité lourde"

Dim./Cont.	Réf.	
0,5 l	13078S	x1
1 l	13079S	x1
1,5 l	13080S	x1
2 l	13081S	x1



Pot empilable inox 18/10

Dim./Cont.	Réf.	
1 l	10072S	x1
1,5 l	10073S	x1
2 l	10074S	x1



Cafetière/théière avec couvercle inox 18/10

"qualité lourde"

Dim./Cont.	Réf.	
0,6 l	13071S	x1
1 l	13072S	x1
1,5 l	13073S	x1
2 l	13074X	x1



Sucrier bistrot inox 18/10

Dim./Cont.	Réf.	
Ø 140 mm - 0,6L	13096S	x1



NOU
VEAU

Beurrier inox 18/10

- Avec couvercle

Dim./Cont.	Réf.	
115 x 225 mm	64708C	x1



NOU
VEAU

Saucière inox 18/10

Dim./Cont.	Réf.	
30 cl - Ø 9,9 cm	91263C	x1



LES USTENSILES SPÉCIAL SERVICE



Cuillère de service

En inox

Désignation	Réf.	
L 330 pleine	13093S	x1
L 330 ajourée	13092S	x1



ECO

Cuillère de service

En inox

Désignation	Réf.	
L 350 pleine	97122X	x1
L 345 ajourée	97123X	x1



ECO

Ustensile Buffet Unie

En inox

Désignation	Réf.	
Cuillère de service	12157S	x1
Fourchette de service	12158S	x1
Louche de table	10132S	x1
Pelle à tarte	12155S	x1



TOP QUALITÉ

Cuillère de service spéciale buffet

En inox

Désignation	Réf.	
L 280 pleine	94027C	x1
L 280 ajourée	94028C	x1



Ecumoire

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	
Ø 80	10309S	x1
Ø 100	10310S	x1
Ø 120	10311S	x1



Pince

En inox

Désignation	Réf.	
Pince à spaghettis	13089S	x1
Pince à pain	94024C	x1



Cuillère à arroser

Monobloc inox

Dim.	Réf.	
280 bec droit	10444S	x1
280 bec à droite	10445S	x1
280 bec à gauche	10352S	x1



Pochon à sauce avec bec

Dim.	Réf.	
Ø 60 - 280	10340S	x1



Pochon/Louche

Monobloc inox

Dim.	Réf.	
Ø 60	10301S	x1
Ø 80	10302S	x1
Ø 100	10303S	x1
Ø 120	10304S	x1



Pince Jumbo inox

En inox

Désignation	Réf.	
L 240	13091S	x1
L 400	13097S	x1



Pince

Inox/vinyl

Dim.	Bleu	Rouge	Vert	Jaune	Noir	
L 150 - Spéciale enfant	90544P	90545P	-	90546P	90547P	x1
L 250	26297S	22084S	39010S	41744S	71023S	x1



Cuillère de service

Copolyester, résistance 90°C

Désignation	Réf.	
L 340 Transparente pleine	31240S	x1
L 340 Transparente perforée	27562S	x1



Cuillère de service

Matière composite alimentaire, résistance -20°C à 220°C

Dim.	Couleur	Réf.	
L 340	Noir plein	22340S	x1
L 340	Rouge plein	48543S	x1
L 340	Noir perforé	31239S	x1
L 340	Rouge perforé	22339S	x1



Pince de service

Copolyester, résistance 90°C

Dim.	Couleur	Réf.	
L 240	Noir	92776P	x1
L 240	Transparent	25478P	x1

Chariot de service Polypropylène Petit model

- Hors tout : 830x415x940 mm
- Livré à plat à monter

Réf.	
63424S	x1



- Set de récipients débarassage pour petit modèle
- 1 poubelle 30L
 - 1 récipient couvert 9L

Réf.	
67288S	x1



Livré à plat à monter



Chariot de service inox 2 niveaux

- 4 roues Ø 75 mm dont deux à frein
- Livré à plat à monter
- Dimensions : 920x600x945 mm Hors Tout
- Charge max : 100 kg

Réf.	
79720S	x1



Chariot de service inox 3 niveaux

- 4 roues Ø 75 mm dont deux à frein
- Livré à plat à monter
- Dimensions : 920x600x945 mm Hors Tout
- Charge max : 90 kg

Réf.	
93496S	x1



Chariot de service Polypropylène Grand model

- Roues pivotantes, silencieuses
- Poignées ergonomiques
- Hors tout : 950x490x1030 mm

Réf.	
32291S	x1



- Corbeille à déchets pour grand modèle
- 390x284x560 mm, noir

Réf.	
32292S	x1



Livré à plat à monter

- Bac à couverts pour grand modèle
- 33x23,4x18 mm, noir

Réf.	
21301S	x1



Chariot de service tout acier inoxydable 18/10

- Plateaux insonorisés, 4 roues polyamide inoxydable dont 2 à freins, Charge 50 kg/niveau



FABRICATION FRANÇAISE



2 plateaux

- 800x580 espacés de 585 mm
- Hors tout : 870x650x960

Réf.	
15591S	1

3 plateaux

- 800x580 espacés de 275 mm
- Hors tout : 870x650x960

Réf.	
13342S	1

2 plateaux

- 930x600 espacés de 585 mm
- Hors tout : 1070x740x947

Réf.	
45122S	1

3 plateaux

- 930x600 espacés de 275 mm
- Hors tout : 1076x740x947

Réf.	
49316S	1

Les Plateaux Personnalisables

POLY-STYL BIO SOURCÉ

Plateaux en résine biosourcée, majorité de résine naturelle organique !



Fabricant Français depuis 1950

Votre Logo ici



Bord ultra renforcée non personnalisable



TARIF SUR DEMANDE

Personnalisation à partir de 100 pièces

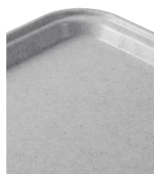
Les Plateaux Polyester Éco

- Idéal collectivité
- Lavable lave vaisselle
- Empilable

**PRIX
CHOC**



Plateau à rebord élevé



Plateau à rebord bas

Réf.	Dim.	Couleur	
Plateaux rectangulaires – Plateaux à rebord élevé			
68146S	36 x 46 cm	Fumé Moucheté	x1
Plateaux rectangulaires – Plateaux à rebord bas			
56268S	32,5 x 26,5	Fumé Moucheté	x1
56690S	32,5 x 53	Fumé Moucheté	x1

Les Plateaux Décor - Polyester

- Plateaux polyester à usage intensif.
- La forme profilée du plateau et de ses coins accroît la surface utile et le confort du client prenant son repas.
- Les plots d'empilage permettent de maintenir les plateaux en place tout en assurant une circulation d'air adéquate.
- Résistance thermique : -40° à 90°C.



Vert olive sur Blanc

Framboise sur Blanc

Olivier Clair sur Blanc

Réf.	Dim.	Couleur	
86487S	35,5 x 45,7 cm	Framboise sur Blanc	x1
86493X	35,5 x 45,7	Olivier Clair sur Blanc	x1
86486S	35,5 x 45,7	Vert Olive sur Blanc	x1

Les Plateaux Fast Food - Surface Grainée

- Léger, et pratiquement incassable, ces plateaux offrent une bonne rigidité, des bossages de séchage, une finition grainée antiglis.
- Compatibilité lave-vaisselle : une fois par jour pendant 60 secondes à une température normale de 80°C.



Réf.	Couleur	
Plateaux rectangulaires – Plateaux à rebord élevé		
Petit déjeuner - 26,5 x 34,5 cm		
53891S	Gris Perle	x1
85242S	Jaune Primevère	x1
53889S	Vert Sherwood	x1
53890S	Rouge	x1
85241S	Orange	x1
53888S	Bleu Marine	x1
Primaire - 30 x 41 cm		
53895S	Gris Perle	x1
13017S	Jaune Primevère	x1
53893S	Vert Sherwood	x1
53894S	Rouge	x1
86182S	Orange	x1
53892S	Bleu Marine	x1
Adulte - 35,5 x 45,7 cm		
81393S	Gris Perle	x1
28383S	Jaune Primevère	x1
20571S	Vert Sherwood	x1
55347S	Rouge	x1
75574S	Orange	x1
27773S	Bleu Marine	x1

Échelle de débarrassage pour plateaux structure tube inox

- Échelle fils inox 5 mm
- Pour plateaux 270 à 379 mm
- 4 roues chape polyamide dont 2 à freins

1	1 x 12 plateaux
- Espacés de 125mm	
- L500x610x1787 mm	
Réf.	
23769S	x1

2	2 x 12 plateaux dos à dos
- Espacés de 125mm	
- L610x790x1787 mm	
Réf.	
29979S	x1

2	2 x 12 plateaux côte à côte
- Espacés de 125mm	
- L930x633x1787 mm	
Réf.	
24224S	x1





Cafett

En porcelaine blanche.



Tasse à espresso forme basse	Réf.	
9 cl	82563P	x12
Sous-tasse à espresso	Réf.	
Ø 13 cm	82564P	x12



Tasse à thé	Réf.	
18 cl	80326P	x12
23 cl	82390P	x12
Sous-tasse à thé	Réf.	
Ø 15 cm	82565P	x12



Tasse à déjeuner	Réf.	
28 cl	82566P	x12
Sous-tasse à déjeuner	Réf.	
Ø 16 cm	82567P	x12



1 - Bol empilable	Réf.	
60 cl - Ø 15 cm	10761P	x12
40 cl - Ø 13 cm	10760P	x12
2 - Bol	Réf.	
40 cl - Ø 13 cm	10930S	x12



Mug

En porcelaine blanche.

	Réf.	
24 cl - H 11 cm	80327P	x12

LE CAFÉ GOURMAND



Saturne

En porcelaine blanche.



Tasse à café empilable	Réf.	
9 cl	81646S	x12
Tasse à thé empilable	Réf.	
18 cl	81648S	x12
Sous-tasse à café	Réf.	
Ø 13 cm	81647S	x12
Sous-tasse à thé	Réf.	
Ø 15 cm	81649S	x12
Tasse à déjeuner	Réf.	
23 cl	81845P	x12



Pot à lait

En porcelaine blanche.

	Réf.	
30 cl	82570P	x6
20 cl	82571P	x6
12 cl	82572P	x12
8 cl	82573P	x12
5 cl	82574P	x12



Crémier

Crémier empilable	Réf.	
15 cl	82569P	x12
Théière avec couvercle	Réf.	
45cl	79360P	x6

Caféterie

En opal.

Tasse	Réf.	
14 cl	11555S	x12
22 cl	81752S	x6
Sous-tasse	Réf.	
Ø 13 cm	11444S	x6
Tasse à déjeuner	Réf.	
28 cl	11557S	x6
Sous-tasse à déjeuner	Réf.	
Ø 16 cm	11434S	x6
Mug	Réf.	
25 cl	41876S	x6

PRIX CHOC



Plateau gourmand

En porcelaine blanche.



	Réf.	
200x160 mm	31463X	x12

Voluto

En verre trempé.

EXTRA
RESISTANT
POUR TOUTES LES TEMPÉRATURES



1-Tasse à espresso	Réf.	
9 cl	70127P	x6
2-Tasse à thé	Réf.	
22 cl	78814S	x6
3-Tasse à déjeuner	Réf.	
50 cl	82184S	x6
4-Mug	Réf.	
25 cl	70123S	x6

NOU
VEAU

Mug Versailles

En verre trempé
26 cl, 7,2 cm, hauteur 8,9 cm



Prune	Marine	Vert	Vermeil	
99350C	99351C	99352C	99353C	x72



PERCOLATEURS

ECO



- Percolateur avec thermostat de sécurité à réarmement automatique.
- Verrouillage du couvercle. Robinet anti-gouttes.
- Jauge graduée de niveau de remplissage.
- 2 résistances séparées (chauffe+maintien en température)
- Double-paroi et poignées isolantes.
- Fonction maintien au chaud. Alimentation mono 230V

	Réf.	
6,3L 50 TASSES 950W	77207S	x1
10L 75 TASSES 1650W	77565S	x1
13,2L 100 TASSES 1650W	82064S	x1

TOP QUALITÉ

ANIMO



- Tout inox. Type semi-automatique
- Remplissage manuel. Sécurité contre la chauffe à sec.
- Jauge et robinet anti-gouttes
- Alimentation mono 230V

	Réf.		P.U. HT
6,5L 50 TASSES 1500W	13361S	x1	
12L 96 TASSES 1500W	83611S	x1	
15L 120 TASSES 1500W	83612S	x1	

Filtre	Réf.	
D195 3-6,5L les 500	17553S	x1
D230 12-15L les 500	17554S	x1

MACHINES À CAFÉ

ECO



- Avec cruche verre.
- En acier au nickel-chrome, plastique.
- 1 zone de cuisson. Alimentation 230V.
- Fonction maintien au chaud.

	Réf.	
1 1,8L 2000W	87978C	x1
CRUCHE PYREX 1,8L	81392S	x1

- Avec bouteille isotherme.
- En acier inoxydable, plastique.
- 1 zone de cuisson. Alimentation 230V.
- Fonction maintien au chaud.

2 2L 1900W	79273S	x1
PICHET ISOTHERME 2L	83461S	x1

Filtre (par 1000)	Réf.	
FILTRE PAPIER 90/250	81671C	x1

1



2



- Machine à filtrage rapide, à remplissage manuel.
- Carrosserie inox, bandeau et porte filtre plastique noir.
- Sécurité contre la chauffe à sec et thermostat réarmable.
- Détartrage conseillé: hebdomadaire ou tous les 50 pichets
- Alimentation 230V.

	Réf.	
1 NOVO - 2 CRUCHES 1,7L X 2 2130W	83752S	x1
CRUCHE VERRE 1,7L	54559S	x1
2 ISO - BOUT ISOTHERME 2L+COUVERCLE FILTRANT 2000W	83753S	x1
BOUTEILLE ISO COUV FILTRANT 2L	83754S	x1

TOP QUALITÉ



- Appareil à filtrage rapide sans raccordement au réseau d'eau.
- Remplissage manuel par l'avant. Porte filtre inox.
- Voyant de contrôle à LED, témoin lumineux de présence d'eau.
- Voyant d'entartrage et signal sonore de fin de cycle.
- 1 production de café, 2 plaques chauffantes autorégulées.

	Réf.	
1 MONDO2 - 2 CRUCHES 1,7L 2140W 230V	14797S	x1
CRUCHE VERRE 1,7L	54559S	x1
CRUCHE INOX 1,7L	13471S	x1
2 TH - SANS BOUTEILLE ISOTHERME 2,2L 2310W 230V	53048S	x1
PICHET ISOTHERME 2,2L	52804S	x1



Filtres (par 1000)	Réf.	
FILTRE PAPIER 85/245	13936S	x1

CONTENEUR À BOISSONS CHAUDES OU FROIDES

en inox

NOUVEAU



Isotherme	Réf.	
6 L	54074C	x1
10 L	16979C	x1
20 L	51030C	X1

Avec résistance électrique	Réf.	
6 L	93117C	x1
10 L	99452C	x1
20 L	99453C	X1

Filtres papier corbeille par 250

Pour machine à containers

Dim./Cont.	Réf.	
5 l 101x317 mm	45699S	x1
10 l 152x457 mm	47687S	x1
20 l 203x533 mm	13357S	x1
40 l 280x635 mm	13358S	x1



Détartrant

	Réf.	
60 sachets de 50g	20812S	x1
POT de 1 kg de poudre	14446S	x1

Pichets isothermes



- Ampoule inox double paroi. Bouchon poussoir.

Réf.

PICHET ISO INCASSABLE 0,9L	19097S	x1
PICHET ISO INCASSABLE 1,5L	22841S	x1
PICHET ISO INCASSABLE 2L	18448S	x1

- Ampoule inox double paroi. Bouchon à visser.

Réf.

PICHET ISO INCASSABLE 2L	57919S	x1
--------------------------	--------	----



- Pichet à pompe. Inox incassable.

Réf.

PICHET A POMPE 2L	26423S	x1
PICHET A POMPE 3L	18722S	x1

LE PETIT DÉJEUNER



Pichet polycarbonate

- Torsade blanc

Réf.

1,2 L	53556S	x1
2 L	22845S	x1



▶ Pastilles identification du contenu, inclus uniquement pour le 2L



Sucrier bistrot inox 18/10

Réf.

Ø 140 mm - 0,6L	13096S	x1
-----------------	--------	----

Bouilloires



Désignation Réf.

Bouilloire 1,3 L 2200 W - Blanche	93891C	x1
Bouilloire 1,7 L 2200 W - Inox	95116C	x1

Chauffe brique à sec (sans eau)

3x1 litre - livré avec 1 pince

Désignation Réf.

1100W - mono 230V	17954C	x1
-------------------	--------	----

6x1 litre - livré avec 2 pinces

Désignation Réf.

2200W - mono 230V	39941C	x1
-------------------	--------	----

Pince à brique supplémentaire

Réf. P.U.HT

50494C	28,00 €	x1
--------	---------	----



NOUVEAU



Cuiseur à Œufs

- Capacité de 6 œufs
- Cuisson dur, mollet ou coque
- Acier inoxydable
- Mono 230 V - 2,6 kW

Réf.

80960C	x1
--------	----



NOUVEAU

Grille-pain

- 6 fentes
- Tiroir ramasse miettes
- Inox 18/10
- Mono 230 V - 2,5 kW

Réf.

53415C	x1
--------	----



NOUVEAU

Convoyeur à toast

- Vitesse réglable
- Acier inoxydable
- Mono 230 V - 2,24 kW
- 150 toasts/heure
- 370x420x390 mm

Réf.

95731C	x1
--------	----

NOUVEAU

Beurrier

- Avec couvercle
- 115x225 mm

Réf.

64708C	x1
--------	----



NOUVEAU



Presse-agrumes manuel

- Acier inoxydable
- Ø 100 mm

Réf.

63276C	x1
--------	----

NOUVEAU



Presse-agrumes

- Hauteur sur bec 125 mm
- 1700 tr/min
- Mono 230 V - 130 W

Réf.

14958C	x1
--------	----

TOP QUALITÉ

robot coupe®

FABRICATION FRANÇAISE



Extracteur de jus C40

- 1500 tr/min
- Mono 230 V - 500 W
- 12 L/h

Réf.

79705C	x1
--------	----



Extracteur de jus J80

- Mono 230 V - 700 W
- 120 L/h

Réf.

84643C	x1
--------	----

Existe en spécial buffet avec sortie des déchets sous plan de travail !

Toute la gamme RobotCoupe en pages 56 et 57

Gamme Autonomy

La profondeur optimisée permet aux résidents de ne pas trop lever leurs bras.
En opal.



**NOU
VEAU**



Assiette blanche

Réf.



Ø 190 mm - Ht 22 mm

96873C

x12

Ø 230 mm - Ht 27 mm

96872C

x12

**NOU
VEAU**



Assiette liseret bordeaux

Réf.



Ø 190 mm - Ht 22 mm

96877C

x12

Ø 230 mm - Ht 27 mm

96876C

x12

**NOU
VEAU**



Assiette liseret bleu

Réf.



Ø 190 mm - Ht 22 mm

96875C

x12

Ø 230 mm - Ht 27 mm

96874C

x12

Assiette aile droite

En porcelaine
- Empilable et facile à ranger

Assiette blanche

Réf.



Ø 140 mm - Ht 21 mm

99349P

x12

Ø 160 mm - Ht 22 mm

98995P

x6



Utilisez la napperon
antidérapant pour un maintien
optimal de l'assiette !

**NOU
VEAU**



Bord haut droit qui facilite la
poussée des aliments

**NOU
VEAU**



Gobelet forme haute

- Bord large qui facilite la déglutition
- Base ergonomique qui favorise l'empilement et la stabilité

En verre trempé

Réf.



Ø 33 cl - Ht 115 mm

96878C

x12

Assiette antidérapante

- Assiette dotée d'une très grande stabilité

Désignation

Réf.



Ø 23,5 cm - Cassis

58723C

6

Ø 23,5 cm - Orange

58724C

6

Ø 23,5 cm - Bleu

32184C

6

FABRICATION
FRANÇAISE



Verre à découpe nasale

- Diminue la mobilisation cervicale douloureuse

Désignation

Réf.



16 cl - Bleu

61276C

5

Verre 2 anses transparent

- Améliore l'autonomie pour les personnes atteinte de tremblements

Désignation

Réf.



H100 mm - Ø 72 mm

95017C

12

Napperon antidérapant

- Rend les verres, les assiettes et les bols antidérapant (es)

Réf.



65472C

6

Support antidérapant pour yaourt

- Évite le renversement lors de l'ouverture

Réf.



68572C

6



Couverts spécialisés

Désignation

Réf.



Fourchette gaucher

32333C

6

Fourchette droitier

32267C

6

Couteau courbe

32332C

6

Cuillère gaucher

32334C

6

Cuillère droitier

32268C

6

Fourchette

42815C

6

Cuillère

42816C

6

Couteau

42814C

6

Couverts ergonomiques

- Aide au maintien pour les personnes ne pouvant pas serrer

Désignation

Réf.



Fourchette framboise

53737C

1

Cuillère framboise

53736C

1

Sangle

53738C

1

Existe en autres couleurs, nous consulter



Couverts

- Prise en main parfaite quels que soient le problème de préhension

Désignation

Réf.



Couteau bleu

85851C

12

Fourchette bleue

85853C

12

Cuillère bleue

85852C

12

Existe en autres couleurs, nous consulter



Vaisselle régithermie

En porcelaine crème.



Assiette plate 2 compartiments	Réf.	
Ø 22,8 x 2,5 cm	82551P	x4

Heat system

En opal, compatible avec les chariots de maintien en température

ARCOROC



Assiette semi-creuse	Réf.	
Ø 23 cm	48318S	x6



Assiette à compartiments	Réf.	
Ø 23 cm	48319P	x24
Ø 23 x H 2,5 cm	82556S	x24

Couvre assiettes

NOU
VEAU



Couvre assiette inox 18/10 avec barrette

	Réf.	
Ø 23,9 x 4,6 cm	13335S	x1
Ø 27 x 5,2 cm	17944S	x1



1- Couvre assiette copolyester transparent tenue 90 °

	Réf.	
Ø 24 x 4,5 cm	21465S	x1
Ø 25 x 6,5 cm	22922C	x1

2- Couvre assiette Polyamide vert tenue 150 °
micro-ondable

	Réf.	
Ø 23,8 x 4,5 cm	45824S	x1

Bol Heat system

En Opal

ARCOROC

NOU
VEAU



Bol	Réf.	
40 cl - Ø 12 cm	79835P	x24

Couvercle transparent Polypro pour bol	Réf.	
Ø 12 cm	99342C	x12

Système de dôme/sous-dôme

- Garde les plats chauds
- Passe au lave-vaisselle
- Les bords restent froids et peuvent être touchés sans danger



Placez votre assiette entre la base et le dôme et gardez votre assiette au chaud à 65°C ou plus pendant 60 minutes.



Bordeaux	Réf.	
Dôme - Ø 259 Ht 66 mm	16558S	x1
Sous-Dôme - Ø 244 Ht 38mm	16557S	x1
Bleu Marine	Réf.	
Dôme - Ø 259 Ht 66 mm	76193C	x1
Sous-Dôme - Ø 244 Ht 38mm	76195C	x1



Bol	Réf.	
51 cl	11110S	x6
Couvercle bleu Polypro pour bol	Réf.	
Ø 14 cm	62776S	x6

NOU
VEAU

Bol isotherme

- Maintien au chaud
- 27 cl



Bordeaux	Réf.	
Ø 111 - Ht 61 mm	76197C	x48
Bleu marine	Réf.	
Ø 111 - Ht 61 mm	99343C	x48



Empilable, garanti lave vaisselle

Pichet isotherme 0,5L	Réf.	
Blanc	87055S	x1
Bleu	87056S	x1
Beige	61209S	x1

Mug isotherme

- Maintien au chaud
- 24 cl



Bordeaux	Réf.	
Ø 89 - Ht 102 mm	99344C	x48
Bleu marine	Réf.	
Ø 89 - Ht 102 mm	99345C	x48

Prix et colisage couvercle, nous consulter

LES CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER

Chariot petit déjeuner sans habillage

- Chassis acier inoxydable
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Capacité 15 plateaux Gn 1/1 ou 28 Gn 1/2
- Dimensions HT : 815x635x992 mm
- Espace entre les glissières : 80 mm

Réf.



90800C

x1



PRIX CHOC

FABRICATION FRANÇAISE

Chariot petit déjeuner fermé 3 côtés

- Chassis acier inoxydable
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Capacité 15 plateaux Gn 1/1 ou 28 Gn 1/2
- Dimensions HT : 815x635x992 mm
- Espace entre les glissières : 80 mm
- Panneaux en résine

Réf.



43144C

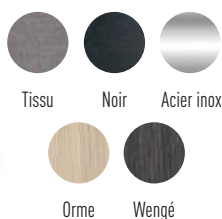
x1



Pour les options (support ramasse-couverts et support sac poubelles), nous consulter !



Coloris disponibles



Chariot petit déjeuner pour la préparation des plateaux en chambre

- Chassis acier inoxydable
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Capacité 5 Gn 1/1 + 4 paniers 500x500 mm
- Dimensions HT : 981x620x997 mm
- Espace entre les glissières : 120 mm
- 1 tiroir de rangement

Réf.



99571C

x1

Option Porte sac poubelle

Réf.



99573C

x1



Option étagère pliante

Réf.

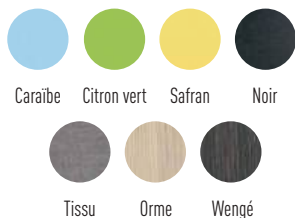


99574C

x1



Coloris disponibles



Chariot petit déjeuner pour la préparation des plateaux prêt à servir (fermé 3 côtés)

- Chassis acier inoxydable
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Capacité 16 plateaux Gn 1/1 + 6 bacs GN 1/6
- Dimensions HT : 981x620x997 mm
- Espace entre les glissières : 80 mm

Réf.



99572C

x1

Option Double portes et serrure

Réf.



Pour réf 99571

99603C

x1

Pour réf 99572

99602C

x1



Chariot 1 compartiment Maintien chaud (16 plateaux) 1 compartiment neutre (8 plateaux)

- Chassis acier inoxydable
- 4 poignées ergonomiques
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Capacité 10 GN 1/1 + 16 GN 1/1
- 230 V - 700 W
- Dimensions HT : 1288x1237x773 mm
- Espace entre les glissières : 80 mm

Réf.



99575C

x1

Option barre de retenue supérieure

Réf.



99578C

x1



Les Plateaux Polyester Éco

- Idéal collectivité
- Lavable lave vaisselle
- Empilable

PRIX CHOC



Plateau à rebord élevé

Plateau à rebord bas

Réf.

Dim.

Couleur



Plateaux rectangulaires – Plateaux à rebord bas

56268S	32,5 x 26,5	Fumé Moucheté	x1
56690S	32,5 x 53	Fumé Moucheté	x1

Découvrez nos solutions pour la distribution de repas.

unitray

Chariot bi-température de maintien **froid** et/ou **chaud** ou remise en température pour distribution des **plateaux-repas en chambre**



Technologie de motorisation
Zeroeffort

- Possibilité de configuration en liaison chaude ou froide pour s'adapter à différents flux de travail.
- Option caméra intégrée pour un déplacement en toute sécurité

temptainer®

Distributed by Rational Production

Chariot modulable de transport alimentaire de **repas en plateaux prêt à servir**



- Existe en 3 versions qui s'adaptent à votre organisation et vos locaux. Tout inox et personnalisables.
- Disponible en plusieurs niveaux GN et plusieurs variantes combinables : **neutre**, **chaud** et **froid**.
- Design adapté aux plateaux gastronorme de 6 à 14 niveaux

evomulti

Chariot bi-température de maintien **froid** et/ou **chaud** ou remise en température pour distribution des **repas en multiportions**.

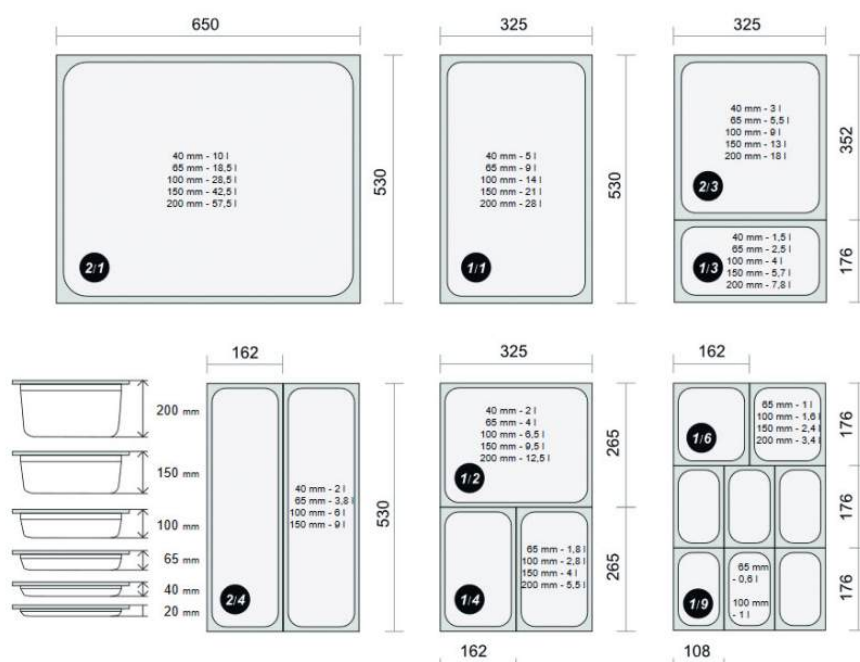


Technologie de motorisation
Zeroeffort

- Design adapté aux bacs GN pour la distribution des repas en salle à manger et/ou en chambre
- Deux tailles disponibles : S (1porte) et L (2/3 portes). S'adapte à tous les services.
- Plan de travail en inox permettant un service de repas simple et aisé. Egalement disponible en version chauffant (en option).
- Possibilité de configuration en liaison chaude ou froide pour s'adapter à différent flux de travail.

Démonstration sur site, nous consulter !

LES BACS ET ACCESSOIRES



BAC GASTRONORME INOX

Sans anse



Bacs	GN 2/1 650 x 530	GN 1/1 530 x 325	GN 1/2 256 x 325	GN 1/3 176 x 325	GN 1/4 256 x 162	GN 1/6 176 x 162	GN 1/9 176 x 108	
Dim.	Réf. Plein	Réf. Perforé	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	
Prof. 40	-	-	28321S	-	-	-	-	x1
Prof. 55	-	-	29799S	-	-	-	-	x1
Prof. 65	-	27617S	23699S	30908S	26599S	48752S	48751S	86405S x1
Prof. 100	-	25119S	23619S	25121S	26601S	48468S	32431S	77004S x1
Prof. 150	71010C	48744S	25515S	23749S	26130S	26676S	51377S	- x1
Prof. 200	60050C	-	30942S	26299S	27284S	55980S	77709S	- x1

Couvercles	GN 1/1 530 x 325	GN 1/2 256 x 325	GN 1/3 176 x 325	GN 1/4 256 x 162	GN 1/6 176 x 162	GN 1/9 176 x 108	
Désignation	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	
Couvercle avec poignées	25120S	23642S	26600S	25824S	75670S	86408S	x1
Couvercle plat	27672S	30326S	32434S	81989S	65960S	77285S	x1
Couvercle étanche avec joint silicone	27241S	67559S	82966S	-	-	-	x1

EXISTE AVEC ANSES FIXES ET ANSES PANIER, NOUS CONSULTER



Pince
bac gastronorme

Réf.	
10387S	x1



Barrette de composition inox

Dim.	Réf.	
530	70559S	x1
325	70558S	x1



Range couvercles
polyvalent 6 places

Réf.	
21609S	x1



Grille

Désignation	Réf.	
Grilles 20 fils inox GN1/1	13032S	x1
Grilles 30 fils inox GN2/1	13034S	x1
Grilles 20 fils 650x300	40888C	x1
Grilles 29 fils inox 600x400	13035C	x1

BAC COPOLYESTER TRANSPARENT

- Sans bisphénol A.
- Transparent pour une identification immédiate du contenu. Gradués, empilables. Température d'utilisation de -40°C à +76°C).



	GN 2/1 650 x 530	GN 1/1 530 x 325	GN 1/2 256 x 325	GN 1/3 176 x 325	GN 1/4 256 x 162	GN 1/6 176x162	GN 1/9 176x108	
Dim.	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf. Plein	Réf.	Réf.	
Prof. 65	-	13166S	13236S	17376S	25495S	-	-	x1
Prof. 100	-	13167S	13171S	21201S	42810S	69560S	77497S	x1
Prof. 150	-	13168S	13172S	15784S	23074S	70520S	77074S	x1
Prof. 200	39571S	21874S	13173S	16445S	-	-	-	x1
Couvercle	39572S	13170S	16813S	20219S	41197S	70560S	77499S	x1
Egouttoir	-	19236S	-	-	-	-	-	x1



BAC ET COUVERCLE GASTRO POLYPROPYLENE -40°C/+70°C

- Fabriquées en polypropylène, légères, indéformables et empilables. Fermeture hermétique. Hygiéniques et facilement lavables.
- Compatibles pour des processus de réfrigération congélation et distribution d'aliments. [-40°C/+70°C]

	GN 1/1 530 x 325	GN 1/2 256 x 325	GN 1/3 176 x 325	GN 1/4 256x162	GN 1/6 176x162	
Dim.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	
Prof. 65	67565S	74729S	83320S	-	-	x1
Prof. 100	53868S	53876S	53881S	80226S	67574S	x1
Prof. 150	53869S	53877S	53882S	65654S	67575S	x1
Prof. 200	53870S	53879S	77396S	-	-	x1
Couv transparent	61140S	53880S	61138S	65655S	67572S	x1

**NOU
VEAU**



CLIP DE COUVERCLE IDENTIFICATION

Pour Bacs Polypropylène EXCLUSIVEMENT

Couleur	Réf.	
Rouge	97056S	x1
Vert	97057S	x1
Jaune	97058S	x1
Bleu	97059S	x1
Violet	97060S	x1

ECO

PLAT GASTRONORME MÉLAMINÉ ÉCO

- Idéal pour la présentation de buffets froids
- Certifié contact alimentaire
- Température -20°C à +70°C
- Ne pas utiliser au four à micro onde
- Aspect porcelaine
- Couleur blanc ou noir



	Noir	Blanc	
Profondeur 65			
GN1/1	83720S	60470S	x1
GN1/2	74857S	60471S	x1
GN1/3	75077S	60472S	x1
GN1/4	73202S	60473S	x1
Profondeur 100			
GN1/1	74594S	74593S	x1
GN1/2	74595S	65413S	x1
GN1/3	74579S	65414S	x1
GN1/4	86831S	82761S	x1

PLAT GASTRONORME MÉLAMINÉ PRO

- Idéal pour la présentation de buffets et vitrines réfrigérées
- Résistant et léger
- Température -30°C à +100°C
- Ne pas utiliser au four à micro onde

**TOP
QUALITÉ**

**NOU
VEAU**

	Vert	Rouge	Beige	Noir	Gris Abyss	
Profondeur 30						
GN1/1	98304C	78345C	98305C	98306C	98307C	x6
GN1/2	98249C	98246C	98247C	98308C	98248C	x6
GN1/3	98309C	98310C	98311C	98312C	98313C	x6
Profondeur 65						
GN1/1	98314C	98315C	98316C	98317C	98318C	x6
GN1/2	91727C	91726C	91725C	91728C	91724C	x6
GN1/3	81040C	98319C	98320C	98321C	98322C	x6

ACIER INOXYDABLE 18/10 A INDUCTION

Casserole



Réf.

Ø 160 x ht 80 - 1,6 l	16619S	x1
Ø 180 x ht 90 - 2,3 l	16620S	x1
Ø 200 x ht 90 - 2,8 l	16609S	x1
Ø 240 x ht 95 - 5,4 l	16610S	x1
Ø 280 x ht 110 - 8,5 l	16611S	x1

Sautoir avec couvercle



Réf.

Ø 280 x ht 110 - 6,5 l	19990S	x1
Ø 320 x ht 125 - 10 l	19770S	x1
Ø 360 x ht 140 - 14,2 l	25413S	x1
Ø 400 x ht 155 - 19,5 l	19063S	x1

Braisière avec couvercle



Réf.

Ø 240 x ht 14 - 6,3 l	25414S	x1
Ø 280 x ht 175 - 10,2 l	21392S	x1
Ø 320 x ht 180 - 14,5 l	13386S	x1
Ø 360 x ht 215 - 22 l	13385S	x1
Ø 400 x 245 - 30,8 l	13384S	x1
Ø 450 x ht 275 - 44 l	13383S	x1

Marmite traiteur avec couvercle



Réf.

Ø 280 x ht 280 - 16,5 l	25936S	x1
Ø 320 x ht 320 - 24 l	17280S	x1
Ø 360 x ht 360 - 36 l	17923S	x1
Ø 400 x ht 400 - 50 l	17924S	x1
Ø 450 x ht 450 - 70 l	32368S	x1

Sauteuse droite



Réf.

Ø 240 - Ht 65	14999S	x1
Ø 280 - Ht 70	53396S	x1
Ø 320 - Ht 85	16618S	x1

Couvercle



Réf.

Ø 160	28111S	x1
Ø 180	28112S	x1
Ø 200	28113S	x1
Ø 240	28114S	x1
Ø 280	53397S	x1

Poêle chef inox

- Fond sandwich
- Intérieur/extérieur inox 18/10°
- Tous feux et induction



Réf.

Ø 280	26208S	x1
Ø 320	51326S	x1
Ø 360	51713S	x1

Poêle chef inox

- Fond sandwich
- Inox 18/10°
- Tous feux et induction
- Anti Adhésif
- Surfacé 3 couches



Réf.

Ø 280	32369S	x1
Ø 320	32370S	x1
Ø 360	32371S	x1
Ø 400	32372S	x1

EQUIPEMENT KITCHENETTE

Tous feux dont induction

- Qualité Inox 18/10
- Poignée ergonomique



Casserole

Réf.

Ø 140 - Ht 75	13124C	x1
Ø 160 - Ht 80	13125C	x1
Ø 180 - Ht 85	13126C	x1
Ø 200 - Ht 85	13127C	x1

Poêle



Réf.

Ø 240 - Ht 70	13128C	x1
Ø 280 - Ht 80	13129C	x1

Marmite avec couvercle



Réf.

Ø 200 - 4,5 l	82215C	x1
Ø 240 - 6,5 l	45218C	x1



PASSOIRES ET PASSE-BOUILLON



Passoire conique inox "Professionnel"

2 anses à cercle

Réf.

Ø 320	10363S	x1
Ø 360	15465S	x1
Ø 400	10364S	x1
Ø 450	15544S	x1
Ø 500	45220S	x1



Passe-bouillon tout inox renforcé

Réf.

Ø 100	17220C	x1
Ø 160	13987S	x1
Ø 200	48358S	x1



Passoire chinoise Inox toile métallique

Réf.

Ø 200	15509S	x1
Ø 240	17592S	x1



Passoire conique

avec queue et crochet

Réf.

Ø 240	10368S	x1
Ø 280	10369S	x1



Passoire chinoise inox 18/10

Réf.

Ø 180	10390S	x1
Ø 220	15614S	x1
Ø 240	10392S	x1
Ø 260	10393S	x1

GAMME PROFESSIONNEL ALUMINIUM ÉPAIS (tout feux excepté induction)

Poêles aluminium

- Robuste

	Réf.	
Ø 240	10492S	x1
Ø 280	10494S	x1
Ø 320	10496S	x1
Ø 360	10497S	x1
Ø 400	10498S	x1

Crêpière aluminium

- Robuste

	Réf.	
Ø 260	10503S	x1
Ø 300	10504S	x1

Poêle à poisson

	Réf.	
380x260	32373S	x1



POÊLES "INTÉRIEUR REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF"



FABRICATION
FRANÇAISE



- Anti-adhésive : PTFE de qualité 5 couches
- Garanti sans PFOA - Grande résistance à l'abrasion
- Fond rainuré = Meilleure répartition de la chaleur
- Queue feuillard solidement rivetée.
- Tout feux excepté induction

Poêle à omelette

	Réf.	
Ø 200	48192S	x1
Ø 240	45929S	x1
Ø 260	10493S	x1
Ø 280	47862S	x1
Ø 320	47973S	x1
Ø 360	48193S	x1
Ø 400	45626C	x1

Poêle à crêpe

	Réf.	
Ø 220	45625S	x1
Ø 260	45618S	x1

LES COCOTTES

Cocotte ronde noire

En fonte d'aluminium

	Réf.	
Ø 140 mm - 90 cl	89229C	x1
Ø 240 mm - 420 cl	84175C	x1
Ø 280 mm - 670 cl	84174C	x1



Cocotte ronde rouge

En fonte d'aluminium

	Réf.	
Ø 140 mm - 90 cl	95334C	x1
Ø 240 mm - 420 cl	88319C	x1
Ø 280 mm - 670 cl	71002C	x1



Mouffettes silicone

	Réf.	
Pour Ø 240 et 280 mm	56303C	x6

Plat à rotir robuste

- Aluminium antiadhérent
- Anses tombantes

	Réf.	
500x350x80	53968C	x1



Plat à rotir

- Tout acier inox
- Anses tombantes

	Réf.	
40x28x5,6ht	65899C	x1
50x36x8,5ht	54996C	x1



Plat gratin rectangulaire

En verre

Dim./Cont.	Réf.	
350x330	64413S	x1
420x270	64414S	x1



Plat à gratin ovale

Dim./Cont.	Réf.	
L 250	10050S	x1
L 305	10051S	x1



Plat à gratin rectangulaire

avec prise de main

Dim./Cont.	Réf.	
300x210x50	53832S	x1
370x250x40	53833S	x1



Plat à gratin rectangulaire

sans prise de main

Dim./Cont.	Réf.	
300x210	12122S	x1
370x255	10055S	x1



Fouets

PRIX CHOC



Fouet fil Inox

Dim.	Réf.	☐
300	13038S	x1
350	13039S	x1
400	13040S	x1
450	13041S	x1



Fouet fil inox 18/10

- Poignée fibre de verre
- Résistance à la chaleur jusqu'à 250°C

Dim.	Réf.	☐
250	13055S	x1
300	13056S	x1
350	13057S	x1
400	13058S	x1
450	13059S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Fouet professionnel

- Tout inox, manche renforcé et rallongé avec crochet (le crochet facilite l'accrochage et l'égouttage des fouets)

Dim.	Réf.	☐
300	16356S	x1
400	30902S	x1
450	21890S	x1
500	19827S	x1



Fouet à purée

Tout inox

Dim.	Réf.	☐
1000	13062S	x1

Fouet à purée

Tout inox - Forme boule

Dim.	Réf.	☐
1200	32377S	x1



TOP QUALITÉ

FABRICATION FRANÇAISE

Louches

FABRICATION FRANÇAISE

Pochon/Louche

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	☐
Ø 60	10301S	x1
Ø 80	10302S	x1
Ø 100	10303S	x1
Ø 120	10304S	x1
Ø 140	10305S	x1
Ø 160	10306S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Ecumoire

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	☐
Ø 80	10309S	x1
Ø 100	10310S	x1
Ø 120	10311S	x1
Ø 140	10312S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Pochon à sauce avec bec

Dim.	Réf.	☐
Ø 60 - 280	10340S	x1

Cuillère à arroser

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	☐
280 bec droit	10444S	x1
280 bec à droite	10445S	x1
280 bec à gauche	10352S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Araignées

PRIX CHOC



Araignée à friture

- Monobloc toile inox

Dim.	Réf.	☐
Ø 140	18613S	x1
Ø 160	13158S	x1
Ø 180	13159S	x1
Ø 200	13160S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Araignée à friture

- Ronde grillagée
- Maille 7x7
- Modèle professionnel

Dim.	Réf.	☐
Ø 140	18693S	x1
Ø 180	18158S	x1
Ø 220	45954S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Araignée ronde renforcée

- Fil inox 18/8°
- Crochet de suspension

Dim.	Réf.	☐
Ø 220	53656S	x1
Ø 260	48463S	x1
Ø 280	48464S	x1

TOP QUALITÉ

Divers

Grappin 2 dents

- Monobloc
- Acier inox renforcé

Dim.	Réf.	☐
57	10354S	x1



Vide marmite

- Monobloc inox - 2 litres

Dim.	Réf.	☐
Ø 20	25004S	x1



Penderie murale inox 18/10

- Livré avec 12 crochets
- Longueur 1000 mm

Dim.	Réf.	☐
1000	19141S	x1



FABRICATION FRANÇAISE

Spatule

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	☐
470	10449S	x1
470 perf.	10447S	x1

FABRICATION FRANÇAISE

Pelle à omelette

- Monobloc inox

Dim.	Réf.	☐
300x280	10382S	x1

FABRICATION FRANÇAISE

Seaux Inox 18/10°

- Graduation intérieur
- Anse tombante

Dim.	Réf.	☐
12 l	28370S	x1



Ouvre-boîtes

Ouvre-boîtes

- Tête composite
- Socle acier époxy
- Tige acier nickelé

	Réf.	☐
Plaques à visser	13990S	x1
Serre joints	17189S	x1
Kit de rechange (lame, molette, bague, outil)	18658S	x1

PRIX CHOC

Ouvre-boîtes

- Acier inox + tête composite
- Longueur 55 cm

	Réf.	☐
Plaques à visser	21163S	x1
Serre joints	18301S	x1
Kit de rechange (lame, molette, bague, outil)	18658S	x1

Ouvre-boîtes

- Tout inox 18/10
- NF hygiène alimentaire

	Réf.	☐
Plaques à visser	18653S	x1
Socle serre joints	13382S	x1
Kit de rechange (lame, molette, bague, outil)	14093S	x1

Ouvre-boîtes électrique Inox Pro

- A placer sur table
- Pour boîtes rondes ou rectangulaires
- Pour collectivités (300 à 800 couverts)
- Mono 230v
- Débit : 40 à 80 boîtes 5/1 à la suite

Réf.	☐
48663S	x1

Ouvre-boîtes junior

Réf.	☐
14547S	x1

FABRICATION FRANÇAISE

Ouvre-boîtes Titan standard

- Acier nickelé
- Poignée plastique

Réf.	☐
69316S	x1

Ouvre-boîtes Titan Grand modèle

- Semi-professionnel

Réf.	☐
14437S	x1

Conservation

Film en Cutter Box

- Boîte distributrice

Dim.	Réf.	☐
300x300 mm	10272S	x1
450x300 mm	10273S	x1

Recharge (les 4 rouleaux)

Dim.	Réf.	☐
450x300 mm	10269C	x1

Alu en Cutter Box

- Boîte distributrice

Dim.	Réf.	☐
330x200 mm	10270S	x1
450x200 mm	10271S	x1

Recharge (les 3 rouleaux)

Dim.	Réf.	☐
200x300 mm	19212X	x1

Accessoires préparation

Mandoline gourmet "Chef inox"

- Pieds antidérapants
- 4 lames interchangeable 2, 4, 7 et 10 mm
- Chariot de protection

Dim.	Réf.	☐
-	48471S	x1

Coupe œufs

Désignation	Réf.	☐
Rondelles inox	24856S	x1
Quartiers inox	24921S	x1

Sommelier limonadier 2 décapsuleurs

- Acier Chromé

Réf.	☐
13220S	x1

Tire bouchon 2 leviers

- Acier Chromé
- 16 cm

Réf.	☐
13218S	x1

Appareils pommes



Pèle-pommes "kali"

- Professionnel
- Épluche, tranche et évide

Dim.	Réf.	☐
320x60x1100 mm	98984S	x1

Coupe pommes

- Manuel inox 10 quartiers

Réf.	☐
15291S	x1

Pèle-pommes nickelé

- Épluche, tranche et évide

Fixation	Réf.	☐
Ventouse	50354S	x1
Serre-joint	17216S	x1

Appareils tomates

Equeuteur tomate

Réf.	☐
24786S	1

Coupe tomates "version haute"

- Tout inox/composite
- Hygiène alimentaire

	Réf.	☐
8 quartiers	18564S	x1

Coupe Tomates rondelles professionnel

- Inox 18/10
- Hygiène alimentaire

	Réf.	☐
10 rondelles épaisseur 5,5mm	19677S	x1

Couteaux viande

Couteau "chef" HACCP

Ergonomique et hygiénique, lame acier inox.
Manche polypropylène surmoulé anti-glisse vert
Lame 20 cm - Réf. 53629S
Lame 26 cm - Réf. 53630S



Couteau cuisine "spécial chef"

Lame inox épaisse avec mitre alu
Lame 15 cm - Réf. 10574S
Lame 20 cm - Réf. 10575S
Lame 23 cm - Réf. 10576S
Lame 26 cm - Réf. 10577S
Lame 30 cm - Réf. 10578S



Couteau à saigner

4 rivets manche noir
Lame 14 cm - Réf. 10549S
Lame 17 cm - Réf. 10550S



Couteau boucher "professionnel"

4 rivets manche noir
Lame 23 cm - Réf. 10530S
Lame 25 cm - Réf. 10531S
Lame 28 cm - Réf. 10532S



Couteau à dénervier flexible

4 rivets manche noir
Lame 25 cm - Réf. 10543S
Surmoulé jaune
Lame 20 cm - Réf. 22450S



Couteau tranche lard

4 rivets manche noir
Lame 28 cm - Réf. 10553S



Coupe volaille professionnel inox

25 cm - Réf. 53626S



Sécateur à volaille chromé

24 cm - Réf. 10566S

Couteaux office



Couteau Office

1- Lame 9 cm cranté - Réf. 10085S
1- Lame 9 cm lisse - Réf. 10616S
2- Lame 8 cm - Réf. 18580S
3- Lame 10 cm - Réf. 26331S



Couteau surclass Office Extra fort

Lame 10 cm - vert - Réf. 31057S
Lame 10 cm - rouge - Réf. 56662S
Lame 10 cm - bleu - Réf. 56664S

Armoire stérilisation couteaux "nouvelle génération"

Modèle 20 couteaux
- Alimentation mono 230v
- Conformité CE HACCP
- Carrosserie ergonomique inox
- Support panier intérieur
- Lampe UVC à économie d'énergie
- Destruction des bactéries - virucide - germicide...
44x57,5x12,5 cm - Réf. 43025S
Lampe UVC-15W - Réf. 59533C



Couteaux poisson



Ciseau à poisson tout inox

Lame crantée
22 cm - Réf. 47913S



Couteau à poisson

Lame crantée professionnelle
HACCP ergonomique et hygiénique
Lame acier inox
Lame 30 cm - Réf. 10639S
surmoulé bleu
Lame 35 cm - Réf. 53631S



Couteau à filet de sole

3 rivets manche noir
Lame 17 cm - Réf. 10597S
Lame 20 cm - Réf. 10598S
Surmoulé bleu
Lame 17 cm - Réf. 53376S
Lame 20 cm - Réf. 30010S



Couteau jambon/saumon lame alvéolée "professionnel"

3 rivets manche noir
Lame 28 cm - Réf. 48074S
Lame 33 cm - Réf. 10557S

Accessoires



Barre aimantée

47 cm - Réf. 10519S
62 cm - Réf. 10520



Ciseau inox "Soft"

Manche plastique bicolore
21 cm - Réf. 16676S
24 cm - Réf. 16808S



Gant anti-coupure

Tricoté sans couture
Traitement antimicrobien
Lavage à 95°C
Taille 8 (M) - Réf. 43316S
Taille 9 (L) - Réf. 97871S



Gant de protection

Cotte de maille inox
Livré avec attache amovible pour droitier ou gaucher
Taille 9/9 1/2 (L) - Réf. 48636S
Taille 8/8 1/2 (M) - Réf. 48635C



Range plaques inox 6 places

- Réf. 21609S



Planche à découper

Dimensions : 450x300x13 mm
Blanc - Réf. 96099S
Rouge - Réf. 96100S
Bleu - Réf. 96101S
Vert - Réf. 96102S
Jaune - Réf. 96103S

Dimensions : 500x300x20 mm
Blanc - Réf. 14371S

Dimensions : 530x325x15 mm GN1/1
Blanc - Réf. 96376S
Rouge - Réf. 96378S
Bleu - Réf. 96379S
Vert - Réf. 96380S
Jaune - Réf. 96381S

Dimensions : 530x325x20 mm
Blanc - Réf. 53628S

Dimensions : 600x400x20 mm
Blanc - Réf. 59360S
Bleu - Réf. 28317S
Jaune - Réf. 28318S
Vert - Réf. 28319S
Rouge - Réf. 28320S

**NOU
VEAU**

Fourchettes



Fourchette de cuisine 2 dents
 26 cm - Réf. 10562S



Fourchette du chef
 32 cm - Réf. 10601S

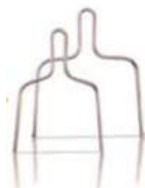


Fourchette à choucroute
 Réf. 10599S

Couteaux spéciaux



Coquilleur à beurre
 Réf. 10569S



Lyre inox à foie gras
 17 cm - Réf. 13346S
 Lot de 10 fils - Réf. 13347S



Tartineur à sandwich
 1 face crantée
 Réf. 48548S



Couteau fromage 2 pics
 Réf. 42942S



Couteau fromage 1 poignée
 Réf. 10603S - 25 cm



Couteau fromage 2 poignées
 35 cm - Réf. 10604S



Couteau génoise
 4 rivets noir
 28 cm - Réf. 10524S
 33 cm - Réf. 10525S



Couteau à pain surmoulé
 23 cm - Réf. 32293S

Spécial fruits & légumes



Canneleur - Zesteur

- 1- Canneleur - Zesteur - Réf. 10540S
- 2- Canneleur - Droitier - Réf. 10538S
- 3- Canneleur - Gaucher - Réf. 10539S



Zesteur
 Réf. 10669S



Couteau pamplemousse
 Réf. 10629S



Rase légumes inox
 Réf. 10642S



Eplucheur extra surmoulé
 Réf. 42964S



Couteau bec d'oiseau
 Réf. 24267S



Eminceur coupe cornichons
 Réf. 15374S



Equeteur tomate inox
 Réf. 24786S



Couteau tomate
 Lame alvéolée
 Réf. 80264S



Moule à pomme
 Ø 22
 Réf. 10612S



Moule à pomme double
 Ø 22 et Ø 28 - Réf. 10614S



Vide pomme
 Réf. 10667S

Spatules & pelles



Spatule large
 39 cm - palette 21,5x7,5 cm - Réf. 53589S
 29 cm - palette 13,5x7 cm - Réf. 49052S
 Triangle - 10x11,5 cm - Réf. 10652S



Spatule flexible inox plate
 Lame 15 cm - Réf. 10622S
 Lame 20 cm - Réf. 10624S
 Lame 23 cm - Réf. 10625S
 Lame 30 cm - Réf. 10627S
 Lame 35 cm - Réf. 10628S



Spatule flexible inox coudée
 Lame 20 cm - Réf. 10649S
 Lame 23 cm - Réf. 10650S
 Lame 30 cm - Réf. 10651S



Spatule à crêpe
 Lame 40 cm - Réf. 26012S - 16,80 €



Spatule à lasagne "stop glisse"
 Coudée, un côté cranté
 15x8 cm - Réf. 12119S



Pelle
 A grille surmoulée - Réf. 10567S
 A trous surmoulée - Réf. 13946S
 Pleine surmoulée - Réf. 10568S



Pelle large coudée
 26 cm - palette 15x8 cm - Réf. 10635S



Pelle à omelette
 17x8 cm - Réf. 10632S

Aiguiseurs & fusils



Fusil taillage fin mèche ovale
 Manche plastique hygiénique
 30 cm - chrom edur - Réf. 53633S



Fusil mèche ronde
 Spécial école
 25 cm - Réf. 19800S



Pierre à affuter
 Pierre naturelle
 Réf. 10638S



Aiguiseur manuel
 Pour l'affutage des couteaux à lame fine
 Abrasif 100% diamant
 Réf. 15285S



Aiguiseur professionnel à bandes
 Très simple d'utilisation
 Affutage précis et de qualité grâce à son système
 de bandes abrasives inox avec protection
 Moteur puissant avec couple important
 Réf. 60803S



Bande de remplacement
 Grain fin (boîte de 2)
 Réf. 60804S





Douilles



Désignation	Réf.	📦
Boîte de 24 douilles Acrylique assorties	59067S	1
1. Ensemble de 6 douilles inox assorties	96071S	1
2. Ensemble de 6 douilles cannelées inox	96072S	1
3. Ensemble de 6 douilles unies inox	96073S	1
4. Boîte de 26 douilles assorties décor inox	96074S	1



Douilles unies polycarbonates incassable de 3 à 8 dents

Désignation	Réf.	📦
Lot de 2 / B6	23525S	1
Lot de 2 / B8	12656S	1
Lot de 2 / C4	19697S	1
Lot de 2 / C8	12659S	1
Lot de 2 / D6	12662S	1
Lot de 2 / F8	13645S	1



Assortiments polycarbonate

Désignation	Réf.	📦
6 douilles unies Ø 4 à 12	64548S	1
6 douilles cannelées	64549S	1

Autres douilles, nous consulter !

Poches pâtisseries

- Polyéthylène
- Boîtes distributrices de 100

Dim.	Réf.	📦
300x540	10284S	1

Ensemble support-poche à pâtisserie

Réf.	📦
500 53551S	1



Corne à ramasser

Réf.	📦
13864S	1



Rouleau Pâtisserie Polypropylène

Dim.	Réf.	📦
500	14173S	1



Pinceau Pâtisserie

- Résiste à 210° C
- Manche inox, embout silicone

Dim.	Réf.	📦
450	49871S	1



Pinceau Pâtisserie Alimentaire

Dim.	Réf.	📦
L 40	13408S	1
L 50	13410S	1



Saupoudreuse

- Corps transparent
- 1- Maille fine
- 2- Bec verseur

Désignation	Réf.	📦
1- Ø 70 - Ht 525	64419S	1
2- Ø 70 - Ht 525	53549S	1



Saupoudreuse Inox

- Avec couvercle - Gros trous

Réf.	📦
13113S	1

- Avec couvercle - Maille fine

Réf.	📦
13111S	1



Maryse plate Haute température

Matière anti-tâche

Dim.	Réf.	📦
450	31316C	1
350	28216C	1
270	75984C	1



NOUVEAU

Spatules haute température

- Matériau composite 250°C
- Avec cran d'appui anti-glisse

Dim.	Réf.	📦
300	42201S	1
350	33206S	1
400	41594S	1
500	41595S	1



Spatules mélamines

Dim.	Réf.	📦
250	13414S	1
300	13415S	1
350	13416S	1
400	13417S	1
450	13418S	1



Maryse Blanche

Dim.	Réf.	📦
250	13420S	1
350	13421S	1
450	13422S	1



Rouleau "Pic Vite"

Inox

Dim.	Réf.	📦
L 130	98323S	1



Rouleau "Pic Vite"

Plastique

Dim.	Réf.	📦
L 50	15380S	1
L 120	60641S	1



Pince à Pâte Inox

Réf.	📦
12115S	1



Coupe Pâte Inox

- Droit rigide 110 mm
- Poignée ABS

Réf.	📦
22206S	1



Diviseur à pâte

Extensible, inox

-	Réf.	📦
7 rondelles	21854S	1
5 rondelles	96169C	1



CHALUMEAUX

Chalumeau gaz

- Avec verrouillage de sécurité Idéal pour caraméliser la surface des entremets et des crèmes brûlées

Réf.	
20345S	1

Cartouche de gaz standard

Réf.	
25848S	1

Cartouche de gaz sécurisée "stop gaz"

- Stopant la fuite de gaz en cas de déconnexion avec le chalumeau, 360 ml

Réf.	
43022S	1



DÉCOUPOIRS



Découpoirs Inox 18/10^e

- Boîtes de 9 découpoirs
- De Ø 40 à Ø 120 mm

Désignation	Réf.	
Ronds uni	20585S	1
Ronds cannelés	22251S	1



Découpoirs Polycarbonate

- Boîtes de 9 découpoirs
- De Ø 20 à Ø 100 mm

Désignation	Réf.	
Ronds uni	12688S	1
Ronds cannelés	60653S	1

GRILLES



Désignation	Réf.	
Grilles 20 fils inox GN1/1	13032S	1
Grilles 30 fils inox GN2/1	13034S	1
Grilles 29 fils inox 600x400	13035C	1

CAISSETTES

Caissette papier ovale

- Paquet de 1000

Dim.	Réf.	
105x40	49569P	1

Caissette papier ronde

- Paquet de 1000

Dim.	Réf.	
6,9x3,0 cm	14121P	1
5,3x3,2 cm	14122S	1



DENTELLE PAPIER EXTRA

Rectangulaires

- Paquet de 250

Dim.	Réf.	
25x35	13531C	1
30x40	13532C	1
35x45	13533S	1

Rondes

- Paquet de 250

Dim.	Réf.	
Ø 100	13519S	1
Ø 120	13520S	1
Ø 150	13521C	1
Ø 170	13523S	1
Ø 200	13524S	1
Ø 240	13526S	1
Ø 320	13529S	1



LA PATISSERIE



Cercle à tarte perforé

- Inox, hauteur 20 mm

Dim.	Réf.	
Ø 100	98324S	1
Ø 200	98325S	1
Ø 240	98326S	1
Ø 280	98327S	1



Cercle à tarte

- Inox, hauteur 20 mm

Dim.	Réf.	
Ø 100	10317S	1
Ø 200	10322S	1
Ø 240	10324S	1
Ø 280	10326S	1



Cercle à mousse

- Inox, hauteur 45 mm

Dim.	Réf.	
Ø 80	12619S	1
Ø 120	12620S	1
Ø 200	12624S	1
Ø 220	12625S	1
Ø 240	12626S	1

Cadre à Opéra

- Inox

Dim.	Réf.	
360x260x45	57496S	1



Cercle à vacherin

- Inox

Dim.	Réf.	
Ø 200x60 Ht	57495S	1



PLAQUES PÂTISSIÈRES

FABRICATION
FRANÇAISE



Désignation	Tôle noire par 10 sous film	Inox	Anti-adhésif	Alu perforé	
Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	
Plaque GN1/1	10481S	10385S	10508S	78447S	1
Plaque GN 2/1	-	10386S	10510S	-	1
Plaque 600x400	10488S	10401S	10509S	-	1

Plateau de stockage et de préparation

- ABS blanc
- utilisation -40°C à + 70°C

Dim.	Réf.	
GN1/1	15417S	1
600x410	18664S	1



Boîte Porte-épices avec couvercle

- 6 compartiments amovibles
- Hors tout : 500x160x90

Réf.	
64585S	1

MOULES PROFESSIONNELS REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT BI-COUCHE



Tourtière Cannelée

- Fond fixe

Dim.	Réf.	
Ø 240	12563S	1
Ø 280	12565S	1
Ø 300	12566S	1
Ø 320	12567S	1



Tourtière Cannelée

- Fond mobile

Dim.	Réf.	
Ø 240	12572S	1
Ø 280	48586S	1
Ø 300	12575S	1
Ø 320	12576S	1

FABRICATION
FRANÇAISE



Moule à charlotte

- Embouti - anti adhérent
- Hauteur 100 mm

Dim.	Réf.	
Ø 180	12716S	1



Madeleines bord roulé

- Anti-adhérent
- 12 madeleines Ø 80 mm

Dim.	Réf.	
395x200	45420S	1



Moule à Cake Embouti

- Hauteur 75 mm

Dim.	Réf.	
260	12543S	1
280	12544S	1



Moule à Savarin Profond

Dim.	Réf.	
Ø 240	12714S	1



Moule à Manqué Rond

Uni Bordé

Dim.	Réf.	
Ø 200	12550S	1
Ø 240	12552S	1
Ø 260	12553S	1
Ø 280	12554S	1
Ø 320	12556S	1

Moules souples silicone

Contour plastique rigide
-60°C/+ 230°C

Désignation	Réf.	
Cake - 260x100x70	64601S	1
Tourtière cannelée Ø 280 Ht 320	52272S	1
Manque uni Ø 260 Ht 45	64602S	1
Manque uni Ø 280 Ht 47	64603S	1



CAISSES À GÉNOISE



Bords Droits

- Anti-adhérent

Dim.	Réf.	
400x300x35	48562S	1
510x360x50	31317S	1



Bords Droits

- Fer blanc

Dim.	Réf.	
400x300x50	48563S	1

Moules individuels silicone

24 demi-sphères

- Ø30 - H15 mm - 10 ml

Réf.	
78388C	1

NOU
VEAU

15 madeleines

- 44x34 - H10 mm - 10 ml

Réf.	
97912C	1

20 financiers

- 49x26 - H11 mm - 20 ml

Réf.	
83697C	1

12 mini cakes

- 80x30 - H30 mm - 70 ml

Réf.	
58335C	1

Toile de cuisson

- Anti-adhérente "SILPAT"
- de -40°C à +300°C
- Nettoyage facile à l'éponge

Dim.	Réf.	
Pour GN1/1	18156S	1



Spray démoulage

- 600 ml
- Idéal sur tout type de moule

Réf.	
87119P	1



Papier siliconé

- Feuille multi cuisson

Désignation	Réf.	
600x400 la rame de 500	10296S	1
GN1/1 la rame de 500	20320S	1





Bassines Polypropylène

Dim.	Réf.	📦
2,5 L	94905S	1
4,5 L	94906S	1
11 L	94907S	1



Bassines inox fond plat

Dim.	Réf.	📦
Ø 240	10374S	1
Ø 280	10376S	1
Ø 300	10377S	1
Ø 320	10378S	1
Ø 360	10379S	1
Ø 400	48569S	1

FABRICATION
FRANÇAISE



Bassines 1/2 sphérique

Dim.	Réf.	📦
Ø 200	10402S	1
Ø 250	10403S	1
Ø 300	10404S	1
Ø 350	10405S	1



Passoires coniques et passoires chinois
en page 38



Brosse à farine polypropylène

- L 205 mm

Réf.	📦
85804P	1



Pot Mesureur

Inox 18/10°

Cont.	Réf.	📦
1 l	15552S	1



Pichets gradués Polypropylène

- Avec bec et poignée
- 0 à 125°C
- Gradués en litres et ml

Cont.	Réf.	📦
0,5 l	12036S	1
1 l	23474S	1
2 l	17892S	1
3 l	48564S	1



Flacons verseurs

- Souple polyéthylène transparent
- Avec bec verseur
- Utilisable pour moutarde, sauce tomate, ketchup, mayonnaise...

Cont.	Réf.	📦
0,25 l	30875S	1
0,40 l	30876S	1
0,70 l	47810S	1

SPÉCIAL PIZZA



Tourtières rondes perforées

- Aluminium anti-adhésif

	Dim.	Réf.	📦
Anti-adhérent	Ø 300S	53555S	1
Tôle bleu	Ø 240S	20682S	1



Plaque à pizza

- Aluminium grillagé

	Dim.	Réf.	📦
	Ø 330	98329C	1
	Ø 500	98112C	1

NOU
VEAU

Saupoudreuse à fromage

- Tout acier inox 33g

Réf.	📦
13112C	1



Corps verre

Réf.	📦
53550S	1



Roulette à pizza

- Avec poignée pleine

Dim.	Réf.	📦
Ø 100	43754S	1

Louche à fond plat

Réf.	📦
51140S	1



Pelle à pizza

- L 114 cm - Ø 31 cm

Réf.	📦
20333C	1



Entonnoir à piston automatique

- Tout inox 18/10°
- 1,9 l
- Complet avec support

Réf.	📦
17352S	1



Mini-Entonnoir à piston automatique

- Inox et plastique
- 0,8 l
- Complet avec support fil inox

Réf.	📦
52446S	1



Polypropylène

Qualité alimentaire

Dim.	Réf.	📦
Ø 120	12044S	1
Ø 160	12042S	1

ENTONNOIRS



Inox

Dim.	Réf.	📦
Ø 160	13105S	1



Inox

- Filtre amovible

Dim.	Réf.	📦
Ø 140	50519S	1



**PRIX
CHOC**

Four micro-ondes

- Finition intérieure et extérieure inox
- Volume 23 litres
- **Plateau tournant diam 270**
- Fonction décongélation
- 6 niveaux de puissances réglables 900w restitués
- Alimentation : Mono 230v +N
- Dimensions : 483x423x281
- Intérieur : 315x290x200

Réf.

43149S x1

Ne convient pas à un usage professionnel prolongée



Four micro-ondes Cafétiéra à sole fixe - 25 litres

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie préprogrammée + Marche – arrêt
- Sole fixe céramique
- Sonnerie en fin de cycle
- intérieure : 335x364x212
- Puissance : 1100W
- Hors tout : 520x456 x312

Réf.

68920S x1

Étagère murale inox pour micro-ondes

- Dimensions 600x600 mm
- Portée jusqu'à 50kg (vérifier la solidité du mur)

Réf.

53725S x1



Réchaud à induction

- Structure acier inoxydable
- Thermostat sécurité électronique
- Surface vitrocéramique Schott
- Minuterie digitale de 0 à 180
- Puissance de chauffe 3500w
- Température réglable de 60 à 240°C
- Alimentation mono 230v
- Hors tout : 375x420x170

Réf.

62747S x1



Soupière de table "Classic"

- Tôle acier thermolaquée
- Contenance 9 litres
- Thermostat 30 à 95°C
- Récipient amovible inox
- Couvercle inox tournant et rabattable
- Puissance : 400W Mono 230V

Réf.

55514S x1



Soupière "Party"

- Acier émaillé
- Puissance : 1800W.
- Alimentation en Mono
- Chauffe sans eau
- Contenance 16 litres
- Hors tout : 465x365x370 mm

Réf.

69254S x1



Plaque chauffante pour GN 2/1

- Boîtier en aluminium, plaque en verre
- Puissance 300W Mono 230V
- Température de surface Maxi 95°C
- Hors tout : 666x550x40 mm
- Réglage en continu de la température de 30° à 95°C
- Poignée de manutention
- Livré sans bacs GN

Réf.

58286C x1



Bain Marie de table GN1/1

- Profondeur max du récipient 150 mm
- Robinet de sortie d'eau
- En acier au nickel-chrome
- Puissance de 1,2 kW / 230 V / 50/60 Hz
- Dimensions : 340x590x240 mm

Réf.

58183S x1



Chafing dish électrique

- Tout acier inoxydable
- Bac GN1/1 prof 100
- Puissance : 1000W Mono 230V
- Hors tout : 623x356x285 mm
- Thermostat 1/8

Réf.

53724S x1

**NOU
VEAU**



Chafing dish électrique Noir

- Acier inoxydable de haute qualité
- Bac GN1/1
- Puissance : 600W
- Plage de température 20°C à 80°C
- Couvercle en verre trempé et poignée isolée
- Hors tout : 600x200 mm

Réf.

99652C x1

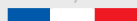
INOX

CE

Friteuse électrique de table à zone froide

- Structure tout inox
- Boîtier de commande amovible
- Coupure automatique si on soulève le boîtier de commande
- Equipée de 2 sécurités
- Robinet de Vidange

FABRICATION
FRANÇAISE



1 cuve 6 à 8 litres

- Puissance 3400W mono 230 v
- Hors tout : 260x460x360 mm

Réf.



78558C

x1



2 cuves 6 à 8 litres

- Puissance 2 x 3400W Mono 230 V (prévoir 2 prises mono 230 V)
- Hors tout : 525x460x360 mm

Réf.



65151C

x1

NOU
VEAU



Egouttoir à frites

- Inox
- Ø 415 mm

Réf.



99482C

x1

Plaque à snacker électrique

- Châssis inox avec aération renforcée
- Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire avec rebords
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Bac amovible de récupération des jus et déchets
- Plaque lisse



1 zone de chauffe = 340x340

- Puissance 1600w Mono 230 V
- Hors tout : 395x380x215

Réf.



83977C

x1



2 zones de chauffe = 640x340

- Puissance 3200w Mono 230 v
- Hors tout : 700x380x215

Réf.



70583C

x1

Grill contact "PANINI"

- Structure acier inoxydable
- Plaque en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- Thermostat de 50° à 300°
- Témoin de chauffe
- Bac de récupération des graisses



Modèle simple

- Plaques rainurées
- Supérieure : 335x220
- Inférieure : 335x230
- Hors tout : 410x370x200
- Puissance : 2,2kW Mono 230 V

Réf.



59651C

x1

Modèle double

- Plaques rainurées
- Supérieure : 2 plaques 215x215
- Inférieure : 470 x 230
- 2 thermostats séparés
- Hors tout : 570x370x200 ht
- Puissance : 3,6 kW Mono 230 V

Réf.



58169C

x1



Crêpière électrique

- Châssis inox rond
- Plaque en fonte
- Plaque Ø 400 mm
- Témoin de chauffe
- Température de 50 °C à 300 °C
- Puissance 3000W Mono 230 V
- Isolation thermique de la résistance

Réf.



La pièce

90015C

x1

360,00 €



Spatule à crêpe

Réf.



26012S

x1

Râteau à crêpe

Réf.



92785S

x1



Gaufrier électrique

- Boîtier en inox et plaque en fonte d'acier.
- Température de 0 à 300°C



1 fer = 2 gaufres

- Puissance 2.2 kW Mono 230 V
- Hors tout : 285x470x245

Réf.



86989C

x1



2 fers = 4 gaufres

- Puissance 4.4 kw mono 230 V
- Hors tout : 600x360x255

Réf.



68053C

x1

LES BALANCES

Balance usage ménager

- Double affichage LCD avant/arrière
- Plateau 18.5x18cm
- Fonctionne avec 3 piles de 1.5V ou chargeur DC9V 300mA (fourni)
- **NE S'UTILISE QU'EN ZONE SECHE.**



Réf.

Portée 10kg - précision 2 à 10g 76051S 1



Compass™ CX



Conçu pour une pesée éco énergétique en milieu de travail et sur le terrain

- Batterie longue durée permettant un fonctionnement ininterrompu
- Fonctionnalité améliorée avec un grand écran LCD rétroéclairé et un fonctionnement à deux boutons
- Conception pratique peu encombrante pour un stockage pratique



Réf.

Portée 5200g - précision (d) 1g 83441S 1

Balance mécanique

Réf.

1 - Portée 5kg - précision 20g	14510S	1
2 - Portée 10kg - précision 5g	83980S	1
3 - Portée 15kg - précision 50g	14511S	1



Valor™ 2000



Une balance alimentaire rapide et durable qui améliore la sécurité, l'efficacité et la productivité, même dans les environnements difficiles !

- Clavier résistant aux couteaux pour éviter tous dommages dus aux objets pointus
- La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 2000 dans les environnements difficiles
- Les deux grands afficheurs rapides permettent à deux opérateurs de travailler sans problème simultanément sur la balance Valor 2000
- Adaptateur secteur fourni



TOP
VENTE

Réf.

Portée 6 kg - précision (d) 1g	39920S	1
Portée 15 kg - précision (d) 2g	33239S	1

Réf.

Adaptateur supplémentaire 65097X + 58053X 1

Defender™ 3000 Standard



Le meilleur choix sur le marché pour les besoins industriels courants

- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité
- Modèles approuvés
- Alimentation : adaptateur secteur (fourni) ou batterie interne rechargeable



Réf.

Portée 30 kg - précision (d) 5g 90568C 1

Portée 60 kg - précision (d) 10g 90423C 1

Courier™ 5000

Balance parfaite pour zone sèche

- Plate-forme en acier inoxydable et boîtier ABS
- Afficheur LCD à 5 chiffres avec rétroéclairage blanc
- Alimentation : adaptateur secteur standard ou câble USB type C inclus
- Protection contre les surcharges jusqu'à 150% de la portée



Réf.

Portée 30 kg - précision (d) 10g 96437C 1

*Livraison non montée pensez à enlever les câbles de transport



- **Interface RS232** (connection avec imprimante externe ou ordinateur)



- Avec indice de protection (IP)



- Adaptateur secteur



- Batterie interne autonome
- Rechargeable



- Piles

CONSERVATION PLATS TÉMOINS

Boîtes à couvercle charnière 250 cc

- Le colis de 600

Dim.	Réf.	
126x106 mm	50601S	1



Pots échantillons témoin "blanc" 100 cc

- Le colis de 1000

Dim.	Réf.	
126x106 mm	71147S	1
Couvercle	10248S	1



Sacs prélèvements mini 16x22 cm

- Polypropylène 50 microns
- Fermeture ZIP-LOCK
- Zone d'écriture
- Cartons de 2000 sachets



Réf.	
21397S	1

Étiquettes hydrosoluble adhésives

- Boîte de 250 étiquettes
- Format étiquettes 76x50 mm
- Marquage possible avec stylos, feutres et crayons

Réf.	
44877S	1



Bloc 2 tiroirs repas témoin

- Polypropylène et polystyrène
- 395x402x140 mm Hors Tout
- 150x402x100 mm (intérieur tiroir)

Réf.	
33389S	1



Bacs de stockage plats témoins

- 350x235x73 mm
- 3 litres

Dim.	Réf.	
Lot de 5	55715S	1
Lot de 7	92913C	1



THERMOMÈTRES

ECO

Thermomètre électronique Eco

- Sonde inox
- De -50°C à 200°C

Réf.	
97254S	1



Thermomètre infra rouge visée laser

- De -50°C à 280°C
- Précision de +/- 2°C
- Livrée avec sacoche

Réf.	
70715S	1



TOP QUALITÉ



Thermomètre Check Temp

- De -50°C à 150°C
- Précision de +/- 0,5°C

Dim.	Réf.	
Thermomètre de poche	20992S	1
Modèle avec câble PVC 1m	21402S	1
Modèle avec sonde inox	31287S	1



Thermomètre réfrigérateur/congélateur

- Sans mercure
- De -40°C à 50°C

Réf.	
13202S	1



Lingettes désinfectantes

- Boîtes de 120 lingettes 120x200 mm
- Conforme à la norme AFNOR7
- Fongicide EN1275
- Bactéricides EN1276

Réf.	
18699S	1



Autres thermomètres en pages 64

TESTEUR D'HUILE

Testeur d'huile digital

- Résultat de mesure parfaitement sûr
- de + 30 à + 200°C / Précision +/- 1,5°C

Réf.	
93941P	1



Testeur d'huile à usage unique

- Coffret de 10 tests + pipette
- Utilisation et lecture très aisées
- Permet l'évaluation de degré d'oxydation thermique

Réf.	
70713P	1



LES TRANCHEUSES

Trancheur économique pour faible débit Petite restauration, snacking, jusqu'à 50 couverts

Nettoyage traditionnel manuel (Ces appareils ne sont pas adaptés à un nettoyage à la douchette et ne conviennent pas en zone froide)

ECO



- Conception ergonomique
- Robustes, précis et durables
- Excellent rapport qualité-prix



242 WATTS

Réf.

Ø lame 300 mm Courroie 78167C 1



NOUVEAU



Majorslice - Sécurité - Tout inox

- Trancheur ne fonctionne qu'avec la sécurité
- L'emplacement des poignées évite que les utilisateurs tiennent le produit avec la main pendant la coupe

FABRICATION FRANÇAISE



Réf.

Ø lame 350 mm Pignon 96307C 1

Trancheurs pour utilisation intensive aussi en zone froide. Destinés à la grande restauration, aux collectivités, boucheries...



FABRICATION FRANÇAISE



200 WATTS

Gravinox 300 - Tout inox

- Bouton de réglage variocut pour un tranchage de précision

Réf.

Ø lame 300 mm courroie 54521C 1



300 WATTS

Réf.

Ø lame 300 mm Pignon 88870C 1

- Utilisation intensive en zone froide
- Matériaux de haute qualité
- Nettoyage rapide et aisé

TOP VENTE



300 WATTS

Réf.

Ø lame 350 mm Pignon 88279C 1

Existe en lame extractable sans outil

Trancheurs pour utilisation intensive aussi en zone froide avec revêtement qui n'attache pas Les graisses, le fromage.



360 WATTS

Majorslice - Tout inox

- Bouton de réglage variocut pour un tranchage de précision
- Trancheur 100% étanche
- Chariot démontable

Réf.

Ø lame 350 mm Pignon 42821C 1

Extracteur de lame en option

FABRICATION FRANÇAISE



370 WATTS

- Utilisation intensive en zone froide
- Matériaux de haute qualité
- Nettoyage rapide et aisé
- Extracteur de lame

Réf.

Ø lame 350 mm Pignon 77423C 1



Viandes



Jambons



Saucissons/salami



Poisson



Fromage pâte molle



Fromage pâte dure



Système extraction rapide



Lavable au jet d'eau par le haut

Housse réutilisable

Réf.

93148C 1



Housse usage unique

Réf.

14348S 1



Gant de protection

Cotte de maille inox

Réf.

Taille 9 (L) 48636S 1

Taille 8 (M) 48635S 1





E5 MANUELLE

Réf. 90565S



E10 MANUELLE

Réf. 15807S



E20 MANUELLE

Réf. 14959S

COPIÉES MAIS JAMAIS ÉGALÉES.
OFFREZ-VOUS L'ORIGINALE !
→ 5 ANS DE GARANTIE.

ESSEOREUSES À SALADE

Les essoreuses à salade manuelles sont adaptées pour une utilisation quotidienne et intensive grâce à leur robustesse. Elles permettent un séchage rapide et efficace. Elles sont conçues avec un agent antibactérien incorporé à la recommandation HACCP.



BM MASTER

Réf. 49550C



M410.HC

Réf. 73594C

Fixation du
couteau par
un clip.
Se démonte
sans
tournevis.



BLENDER MASTER

Réf. 71878C



FOUET MASTER

Réf. 49552C



PRESSE-PURÉE MASTER

Réf. 49554C

LA GAMME MASTER

Destinés aux travaux importants, ces appareils sont robustes, puissants et parfaits pour travailler dans des marmites de 40 à 100 litres. Mixeur, blender / homogénéisateur, fouet ou presse-purée, les nombreux accessoires décupleront vos possibilités d'utilisations.

Découvrez le système Clean Up, un dispositif innovant Dynamic qui permet de démonter intégralement et facilement le pied, la cloche et le couteau de votre mixeur !



SMX 600 TURBO

Réf. 13404S



SMX 800 TURBO

Réf. 48628S



SMX BLENDER TURBO

Réf. 70521S

BMOC MOTEUR
SMX TURBO

Réf. 91838C

MOTEUR :
GARANTIE 2 ANS !

NOU
VEAU

PIEDS ADAPTÉS AUX SAUTEUSES

S'associent au Bloc moteur SMX Turbo, SMX800 Turbo et SMX Blender Turbo

NOU
VEAU

PIED COURT MXER
AC250T

Réf. 88591C

PIED COURT BLENDER
AC255T

Réf. 98333C

PRESSE PURÉE

Réalisez des purées ou crèmes de légumes onctueuses, compotes, etc. Capacité de 20 à 100 kg. Produit exclusif Dynamic.

PP520

Réf. 18923S



NOU
VEAU

MIXER PROFESSIONNEL

Mixez, pulvérisez, lissez, homogénéisez ou émulsionnez directement dans le contenant. Volume de 1 à 8 L.



DMX190

Réf. 87000C

pied
entièrement
démontable



AC510

POUR L'ACHAT
DU DMX 190
UN BOL 1L
OFFERT
(valeur 26 €^{HT})



SUPPORT DE MIXEUR SM8

POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT !

Entièrement démontable, s'adapte aux mixeurs des gammes MASTER et SMX. Robuste et pratique, le support est orientable, réglable en longueur et en hauteur.

Pour des marmites de diamètre 800 mm maximum.
Autres dimensions nous consulter.



FABRIQUÉ EN FRANCE

GAMME PREP4YOU



**PRIX
CHOC**



Jusqu'à 100 couverts

Coupe-légumes 1 vitesse

- 1 vitesse : 1500 t/mn
- Puissance : 500 W
- 3 disques Ø 175 mm inclus (éminceur 2 mm, râpeur 2 mm et disques frites 8 mm)

Réf.



92266X x1



3 disques inclus



Des résultats de coupe réguliers grâce au levier poussoir breveté



Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente



Capacité de chargement optimisée, jusqu'à 1,25 L



Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée, peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur



Fonction pulse pour une coupe rapide et précise. Bloc moteur facile à nettoyer avec son panneau de commande plat et étanche

Particularité des Coupe-légumes PREP4YOU :
Ils taillent des dés de 8 et 10 mm



Jusqu'à 100 couverts



VITESSE VARIABLE

Coupe-légume

- Vitesse de 500 à 1200 tr/mn
- Puissance : 750 W
- Livré sans disque

Réf.

90731C

Disques

Réf.

Pack 3 disques inox

Trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + râpeur 2 mm (autres disques de coupe sur demande)

90732C

Pack 6 disques inox

Trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + trancheur 10 mm grille 10x10 mm (autres disques de coupe sur demande)

90735C



VITESSE VARIABLE



De 10 à 50 couverts

Cutter Emulsionneur

- Parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner
- Spécial mixé pour texture modifiée

Réf.

2,6 L 90736C

3,6L 95448C



VITESSE VARIABLE



Cutter 10 à 100 couverts
Coupe-légumes 200 couverts

Combiné Cutter/Coupe-légumes

- 3 fonctions : coupe-légumes, cutter-mélangeur, émulsionneur

Réf.

2,6 L 90738C

3,6L 95485C



De 50 à 300 couverts

Mixer portatif Speedy Mixer 1 vitesse

- Léger et simple à utiliser
- Idéal pour les petites quantités
- Tube inox démontable sans outil
- 250W tube inox 25 cm

Réf.

42940S

VITESSE VARIABLE

DITO SAMA

Support mural inclus
dans le prix des Bermixers

Mixer portatif **Bermixer PRO**

- Démontage facile et rapide du tube, couteau et axe sans outils pour un nettoyage complet
- Base du moteur plate et stable permettant une pose verticale du moteur après utilisation
- Système Vortex : mixage complet sans remuer
- Moteur avec sécurité surchauffe

De 50 à 300
couverts



Désignation	Réf.
Mixer V V 350W jusqu'à 9000tr/mn tube inox 35 cm	71628S
Mixer V V 450W jusqu'à 9000tr/mn tube inox 45 cm	70603S
Mixer V V 550W jusqu'à 10000tr/mn tube inox 55 cm	70717S
Fouet renforcé	81915C
Support marmite	81092C

Coupe-légumes **TRS 500 1 vitesse**

- Jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.
- Solution 100% hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle.
- Puissant moteur asynchrone pour un usage intensif
- Disques inox (diam. 205 mm)
- Alimentation en continu
- Mono 230V, puissance de 500W, 1 vitesse 340 tr/mn

**TOP
VENTE**

De 100 à 400
couverts



Réf.
78654C



Réf.

Pack Bistrot 3 disque Inox	62062S
Trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + rapeur 2 mm	
Pack Bistrot 6 disque Inox	60398S
Trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + rapeur 2 mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm	

Éplucheuses **T10E ou T15E**

- Couvercle transparent avec poignée douchette amovible
- Tableau de commande avec minuterie
- Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide
- Table filtre en option
- Plateaux spécifiques en option (Nous consulter)
- T10E : Capacité 10 kg - Productivité 160 kg/h - 50-200 couverts
- T15E : Capacité 15 kg - Productivité 240 kg/h - 80-300 couverts

De 100 à 300
couverts



Désignation	Réf.
T10E* Tri 230/400V	49934C
T15E* Tri 230/400V	49562C
Table filtre* à monter	60150C
Panier d'essorage T10E	57226C
Panier d'essorage T15E	49549C

* Prix Franco non installé

PRODUCTION

Batteur mélangeur **BE5 ou BE8**

De 10 à 50
couverts

- Modèle table, peu encombrant et facilement déplaçable
- Moteur silencieux asynchrone
- Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn
- Outils INOX
- Détrempe à 60% (en Kg de farine) : 1,5 kg (BE5), 2,5 kg (BE8)

Usage intensif



Désignation	Réf.
BE5 Cuve 5L	70466C
BE8 Cuve 8L	71184C

Batteur mélangeur **DMIX**

De 10 à 50 couverts
0,75 Kg de pétrissage

- Batteur mélangeur compact pour mélanger, fouetter et pétrir.
- Variateur de vitesse électronique
- Détrempe à 60% (en Kg de farine) : 0,75 kg



Désignation	Réf.
DMIX Cuve 5L	29336S

Combiné cutter - Coupe-légumes **TRK45**

Désignation	Réf.
TRK45 - 300 à 3700tr/mn - Mono 230V	79484C



Cutters Emulsionneurs

- Le choix parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner
- Spécial mixé pour texture modifiée

Désignation	Réf.
K45* 4,5 L V V	80295C
K55* 5,5 L V V	79922C



Essoreuse **EL40**

De 100 à 300
couverts

- Essoreuse 5 kg - volume de cuve 32 litres
- 2 cycles d'essorage : «automatique» avec rotation et arrêt du panier pour défouillage, «manuel» pour produits fragiles avec minuterie 0 à 59 mn

Réf.

48630C

* Prix Franco non installé



Attention : Seuls les appareils en mono sont livrés avec une fiche électrique.

Coupe -légume

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

Grâce à la gamme des Coupe-Légumes vous économiserez plusieurs heures de travail par jour en réalisant des coupes émincées, râpées, des bâtonnets, macédoines, frites, brunoises et gaufrettes ou même de la purée.



CL 50 Ultra

Puissance : 550W
Voltage : 230V
Vitesse : 375 tr/mn
Référence : 15976C

Acces. presse purée

Référence : 50381C



TOP
VENTE



CL 50 Gourmet

Puissance : 550W
Voltage : 230V
Vitesse : 375 tr/mn
Référence : 79149C



Plus de 50 disques disponibles en option

Qualité de coupe
exceptionnelle en
Brunoise et Gaufrettes !



Pack disques collectifs

8 disques - référence : 13820C

Combinés Cutter & Coupe-légumes

Compact et multifonction, le Combiné cutter & coupe-légumes de Robot-Coupe, est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines mêmes les plus petites.



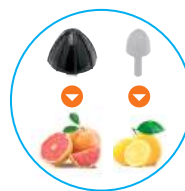
Cuve inox

R301 Ultra

Puissance : 650W
Voltage : 230V
Vitesse : 1500 tr/mn
Capacité cuve : 3,7L
Référence : 57930C



TOP
VENTE



Option kit Ext Jus et coulis
Référence : 74521C

Option kit Ext Presse Agrumes
Référence : 74522C

Cutter de table

Petites ou grandes quantités, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton.

Cutter R4 V.V

Puissance : 1000W
Voltage : 230V
Vitesse : 300 à 3500 tr/mn
Capacité cuve : 4,5L
Référence : 98026C

NOU
VEAU



Option couteau cranté spécial broyage et
couteau denté spécial herbes épicées
Nous consulter !

Kitchen Blender

Puissants et Durables, les Kitchen Blenders permettent de réaliser tous types d'applications liquides salées ou sucrées.

BL 3

Puissance : 1100W
Voltage : 230V
Vitesse : 500 à 12600 tr/mn
Capacité cuve : 3L
Référence : 90753C



Existe en 5L et en 5L + 3L permutable
Nous consulter !

Blixer®

LE NOUVEL ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE !

Spécialement dédié au secteur de la santé, le Blixer permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Blixer 2

Capacité cuve : 2,9L



Blixer 3

Capacité cuve : 3,7L



Blixer 4 V.V

Puissance : 1100W
Voltage : 230V
Vitesse : 300 à 3500 tr/mn
Capacité cuve : 4,5L
Référence : 70551C



Blixer 5 V.V

Puissance : 1500W
Voltage : 230V
Vitesse : 300 à 3500 tr/mn
Capacité cuve : 5,9L
Référence : 84641C



NOU
VEAU

Blixer 7 V.V

Puissance : 1500W
Voltage : 230V
Vitesse : 300 à 3500 tr/mn
Capacité cuve : 7,5L
Référence : 93476C



Capacité jusqu'à 60L
Nous consulter !



Batteurs Mélangeurs

PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

Les batteurs Mélangeurs de Robot Coupe sont l'outil idéal pour toutes les fabrications quotidiennes des chefs cuisiniers et des chefs pâtissiers

Fouet



Palette



Spirale



Norme
EN 454



RM8 SP

Puissance : 700W
Voltage : 230V
Vitesse : 60 à 600 tr/mn
Capacité cuve : 7,6L
Référence : 90343C



Existe en 5L et en 8 et 5L permutable
Nous consulter !

Outils tout inox

Mixers Plongants

Les Mixers Plongants Robot-Coupe peuvent mixer, mélanger, émulsionner, fouetter ou encore malaxer les préparations en un rien de temps !



Mini MP 190 V.V

Puissance : 270W
Voltage : 230V
Vitesse : 2000 à 12500 tr/mn
Longueur tube : 190mm
Référence : 73738C



CMP 350 V.V

Puissance : 400W
Voltage : 230V
Vitesse : 2300 à 9600 tr/mn
Capacité : 45L
Longueur tube : 350mm
Référence : 90344C



CMP 450 Ultra

Puissance : 500W
Voltage : 230V
Vitesse : 9500 tr/mn
Capacité : 100L
Longueur tube : 450mm
Référence : 61277C



MP 800 Turbo

Puissance : 1000W
Voltage : 230V
Vitesse : 9500 tr/mn
Capacité : 400L
Longueur tube : 740mm
Référence : 89824C

NOU
VEAU

Spécial
usage intensif



Existe en gamme spéciale sauteuse. La longueur du tube est adaptée à l'usage dans les sauteuses basculantes.

Existe en gamme Combi. Permet de permuter fouet et mixage.

L'environnement au cœur de nos préoccupations

Gobelet carton kraft



Gobelets fabriqués à base de ressources renouvelables (pâte de bois).

	Réf.	le sachet
Gobelet 12 cl - Ø 62 mm H 62 mm	69855S	50
Gobelet 18 cl - Ø 72 mm H 76 mm	69856S	50
Gobelet 25 cl - Ø 80 mm H 92 mm	70756S	50
Couvercle papier blanc - Ø 80 mm	90907C	50

Gobelets blancs, nous consulter.

Couvert et agitateur bois

En bois (bouleau) certifié FSC.



	Réf.	la boîte
Fourchette bois 155 mm	68187S	50
Couteau bois 165 mm	68188S	50
Cuillère à soupe bois 155 mm	87385S	50
Petite cuillère bois 110 mm	81904S	100
Agitateur bois 110 mm	84544S	1000
Kit 4/1 : Fourchette - couteau + cuillère + serviette en sachet papier	87372S	500



Pot carton rond + couvercle RPET



Utilisation chaude ou froide. Solution ultra-résistante, parfaitement adaptée au plat à emportés. Empilables, isolant, étanches.

	Réf.	le carton
Saladier rond carton 500 cc - Ø 150 mm H 53 mm	90930C	300
Saladier rond carton 750 cc - Ø 150 mm H 58 mm	87634C	300
Saladier rond carton 1000 cc - Ø 150 mm H 76 mm	83958C	300
Couvercle pour saladier kraft - Ø 150 mm H25 mm	83959C	300
Saladier rond carton 1100 cc - Ø 165 mm H 63 mm	88504C	300
Couvercle RPET pour saladier carton - Ø 165 mm H15 mm	88505C	300
Saladier rond carton 1300 cc - Ø 183 mm H 67 mm	87635C	300
Couvercle RPET pour saladier carton - Ø 183 mm H20 mm	87636C	300

Assiette ronde carton blanche



Assiettes fabriquées à base de ressources renouvelables (pâte de bois).

	Réf.	le sachet
Assiette ronde blanche Ø 150 mm	10171S	100
Assiette ronde blanche Ø 180 mm	10172S	100
Assiette ronde blanche Ø 230 mm	10173S	100



Assiette ronde carton kraft



Assiettes fabriquées à base de ressources renouvelables (pâte de bois).

	Réf.	le sachet
Assiette ronde kraft Ø 150 mm	90904C	100
Assiette ronde kraft Ø 180 mm	90905C	50
Assiette ronde kraft Ø 230 mm	90906C	50



Assiette ronde fibres végétales blanche



Assiettes fabriquées à base de ressources renouvelables (bagasse : résidu fibreux de la canne à sucre).

	Réf.	le sachet
Assiette ronde Ø 150 mm	86841C	50
Assiette ronde Ø 180 mm	90902C	50
Assiette ronde Ø 230 mm	86549C	50
Assiette ronde Ø 260 mm	90903C	50



Boîte avec fermeture sécurisée / 8 clips fond rigide, étanche. Couvercle RPET anti-buée

Utilisation chaude ou froide -20/+120°C



	Réf.	le carton
Boîte fond carton + couv. PET 850 cc - 180x140x53/65 mm	90926C	160
Boîte fond carton + couv. PET 900 cc - 160x160x51/72 mm	90927C	160
Boîte fond carton + couv. PET 750 cc - 180x180x30/40 mm	90928C	160
Boîte fond carton + couv. PET 1200 cc - 180x180x53/63 mm	90929C	160

Barquettes charcutière translucides

- Sachet de 250 -10°C + 90°C
- Pour plats froids ou chauds



	Réf.	le sachet
63x63x25 - 40 cc	10211S	500
75x65x30 - 75 cc	10212S	500
92x62x32 - 100 cc	10213X	500
91x71x35 - 125 cc	10214S	500
113x67x34 - 150 cc	10215S	500
112x88x33 - 200 cc	10216S	500
111x87x42 - 250 cc	10217S	500
138x90x46 - 375 cc	10218S	250
143x111x49 - 500 cc	10219S	250
189x144x54 - 1000 cc	10221C	250

0% BPA



Ravier blanc

- 137x95x25 - 220 cc

Réf. le sachet

10224S 250

NOU
VEAU

Coupe entrée et dessert utilisation froide



	Réf.	le carton
1 Pot dessert DELI205c REPT POP - Ø 95 mm H 53 mm	90915C	800
Pot dessert DELI270cc REPT POP - Ø 95 mm H 68 mm	90922C	800
Couvercle COVDELI270cc REPT POP - Ø 101 mm H 12 mm	90923C	1600
Couvercle COVDELI270ch REPT POP - Ø 101 mm H 27 mm	90924C	1600
2 Coupe dessert avec pied 20 cl - Ø 95 mm H62 mm	10188S	600
Couvercle bas pour coupe dessert - Ø 100 mm H15 mm	10189S	1000

...X jusqu'à épuisement du stock



Les boîtes utilisation froide

Gamme Optipack -40°C +70°C
Étanche - empilable - Congelable - micro-ondable



Dim.	Réf.	le carton
250 gr - 125x115x40 mm	72538C	600
370 gr - 125x115x50 mm	73246C	600
500 gr - 135x125x50 mm	73954C	600
750 gr - 135x125x80 mm	77791C	540
750 gr - 187x138x53 mm	91001C	400
1000 gr - 187x138x67 mm	48835C	400



Boîte avec couvercle

Congelable - micro-ondable - colis de 250
-20°C +120°C

Réf.

108x82x34 - 125 cc	10256S	1
108x82x44 - 200 cc	10257S	1
108x82x52 - 250 cc	10258S	1
Colis de 450		
124x114x58 - 500 cc	10259S	1

Barquettes scellables PP

-20°C + 130°C



Barquette carton
éco conçue avec une base
en carton certifié



Utilisation chaude - transparent

Utilisation froide - blanche

Utilisation chaude

emballage standard - transparent			emballage standard - blanc			emballage standard - blanc		
Dim.	Réf.	le carton	Réf.	le carton		Dim.	Réf.	le carton
250 GR	137x96x32 mm	65347C	2400	19249S	2160	137x96x32 mm	90995C	1170
375 GR	137x96x49 mm	48786C	2160	19280S	2160	137x96x49 mm	90996C	1170
480 GR	137x96x66 mm	56738C	1600	20143C	2160	137x96x63 mm	89437C	1080
730 GR	192x137x41 mm	65348C	1260	22688C	1140	192x137x27 mm	90997C	585
970 GR	192x137x55 mm	55675C	960	29666C	960	192x137x42 mm	90999C	585
1440 GR	192x137x86 mm	91047C	660	22656C	600	192x137x57 mm	91299C	585

Scelleuse Manupack 150

Inox - 545x190x440 mm

Réf.



75617C

x1



Empreinte fixe à 2 positions 137x96 ou 192x137

Film PP 40µ

Micro-ondable - 500 m

Réf.



72667C

x1



Barquettes Gastropack
Différents formats
Nous consulter.

Boîtes fond noir

Gamme Cookipack -20°C + 120°C
Congelable - micro-ondable



Boîtes

Couvercles

	Dim.	Réf.	le carton	Dim.	Réf.	le carton
600 GR	190x140x48 mm	90993C	480	190x140x20 mm	90066C	480
800 GR	215x170x40 mm	90223C	320	215x170x20 mm	90224C	320
1000 GR	215x170x50 mm	90992C	320	-	-	-
1250 GR	250x190x40 mm	74992C	320	250x190x20 mm	74993S	320
2 compartiments						
1000GR	255x190x37 mm	86960S	320	255x190x20 mm	87651C	320
1250 GR	250x190x45 mm	77085S	320	-	-	-

Boîtes fond noir + couvercle utilisation chaude

Gamme Marmipack -20°C +130°C
Micro-ondable



	Dim.	Réf.	le carton
500 GR	218x140x58 mm	88044C	200
900 GR	230x163x42 mm	88429C	125
1000 GR	254x187x68 mm	86915C	200
2 Compartiments			
500 + 350 GR	254x187x68 mm	90991C	200



Invoq

Le Choix
ÉCONOMIQUE de



Invoq



Invoq 6-1/1 GN



Invoq 10-1/1 GN



Invoq 20-1/1 GN



red dot winner 2023
best of the best

POINTS CLÉS

- ClimateControl
- CareCycle
- MenuPlanner
- SmartChef

NOTRE ENGAGEMENT POUR LA DURABILITÉ

70 % d'énergie en moins dans la vapeur
19 % d'énergie en moins en convection
27 % d'eau en moins pour le nettoyage

**Comparé au modèle précédent*



Trouvez les filtres à eau et les
tablettes de nettoyage à la
page 78

Une plateforme intuitive pour cuire,
rôtir, pocher, braiser et cuire à la
vapeur aussi simple qu'elle en a l'air.

Invoq|Combi

CombiSteam. Une injection puissante
de vapeur. Instantanément.

Invoq|Hybrid

HybridSteam. Un mélange parfait de
vapeur injectée et générée par la
chaudière. Saturation haute densité.

Adaptez vos petits espaces avec CombiSlim.

Gagnez de la place et améliorez
votre efficacité avec le CombiSlim de
HOUNÖ ! Ce four compact, au format
gastro norme, offre des performances
exceptionnelles avec des hottes
optionnelles pour une cuisine toujours
fraîche. Une flexibilité maximale sans
compromis !



CombiSlim 6-1/1 GN

CombiSlim 10-1/1 GN

Des fours de qualité depuis 1977

HOUNÖ



Le Choix
HAUT DE GAMME de



Vouloir. Pouvoir. Faire.
Enfin.

iCombi Pro. iVario Pro. Les nouveaux standards de performance.
Pour que vous puissiez travailler plus intelligemment, plus
efficacement et plus simplement.



Réimaginés. Réinventés.

Plus de détails et toutes les dates des démonstrations sur :
rational-online.com

**Tablettes de nettoyage et rinçage spécialement
adaptées aux besoins des appareils RATIONAL.**

Fours	Tablettes nettoyage	Tablettes rinçage	
	Réf.	Réf.	
Self Cooking Center / Combi Master plus	26117S	26118S	1
Combi Classic / Combi Pro	85316S	41993S	1



**Cartouche nettoyante
AUTODOSE
en page 77**

Nord Collectivité votre Service Partner **RATIONAL**, toujours à vos côtés

ServicePlus.

**Accompagnement
& support.**

Dès l'acquisition de votre système de cuisson
RATIONAL, nous vous accompagnons.
Installation et mise en route personnalisée,
hotline culinaire ChefLine® à votre écoute
365 jours par an, mises à jour logicielles
gratuites... Notre but est de vous permettre
de tirer parti au maximum de vos appareils,
profiter longtemps de votre investissement
et trouver constamment de nouvelles
sources d'inspiration !

Réimaginés. Réinventés.

**Bénéficiez des avantages que peuvent vous offrir les
RATIONAL Service Partner :**

- Sécurité d'exploitation au quotidien
- Préservation de la valeur de votre investissement
- Sécurité d'utilisation visiblement accrue
- Durée de vie plus longue de vos appareils





SERVICE TECHNIQUE PARTENAIRE,
s'engage à former chaque année nos
techniciens et à fournir les
pièces détachées en 48H.



FABRICATION
FRANÇAISE

Le Choix de



Du snacking à l'industrie agroalimentaire

Capic, société familiale française, constructeur d'appareils
de cuisson pour la restauration commerciale et collective.

9 gammes, 1800 réf produits, vous trouverez toujours
l'appareil de cuisson qu'il vous faut.

Un savoir-faire unique pour un investissement pérenne,
solide et facile d'entretien.

Gant de protection thermique

- Pour environnement froid et/ou humide.
- Entreposage frigorifique, conditionnement en milieu réfrigéré

SPÉCIAL FROID



	Réf.	
la paire	23343X	1

- Pour environnement froid et humide avec picot PVC sur la paume pour un meilleur "Grip" lors de mise en rayon de produits surgelés



	Réf.	
la paire	23342S	1

Gant protection

Moufle anti-chaueur

- Coton aluminisé 200°C
- Longueur 30 cm

	Réf.	
la pièce	55324S	1

Gants anti-chaueur

- Avec poignet
- Sortie de four, protection jusqu'à 100°C

Désignation	Réf.	
la paire - L 20 cm	12886S	1
la paire - L 35 cm	18411S	1

Protection silicone

- Anti-chaueur jusqu'à 300°C
- Petit modèle : L 28,5 cm
- Grand modèle : L 38,5 cm



SPÉCIAL CHAUD

Taille	Réf.	
Petit modèle	28534S	1
Grand modèle	28535S	1



Manique silicone

- 175x175 mm



	Réf.	
la pièce	39118S	1

Vêtements de travail en pages 80

FABRICATION
FRANÇAISE



Le Choix de



Le Spécialiste Français de l'office et de la remise en température

Etuve Mobile

- Pour maintien en température « liaison chaude ou liaison froide »
- Convection forcée
- Construction entièrement acier inox - GN1/1
- Niveaux espacés de 78 mm
- Thermostat 50-210° (10 niv), 40-110° (20 niv)
- Indicateur de température en façade
- bac de récupération des condensats
- Porte à ouverture latérale
- 4 roues diam 125 dont 2 à freins
- Puissance électrique : 3500 W - Mono 230V~t+n
- 10 niveaux : 900x650x1100ht

Réf.	
67312S	1

20 niveaux : 1220x650x1100ht
- Pour liaison chaude exclusivement

Réf.	
89895C	1





TOP
VENTE

RS spéciale collectivités



Cartouche filtrante
inclue



- Commande PMR (personne à mobilité réduite)
- Commande par bouton 3 positions

Réf.

Débit 80 L/H 40973S

Capacité jusqu'à 200 personnes !

- Commande par pédales
- Refroidisseur sur sol robuste et durable
- 2 sorties d'eau froide
- Cuvette plateau en inox pour remplissage des carafes
- Commande par bouton 3 positions
- Dimensions : L 421 x P 342 x H 1412 mm
- Gaz réfrigérant : R290

Réf.

Débit 80 L/H 87588C

Autres débits
Nous consulter !

Existe en version gazeuse.
Nous consulter !



Option sans évacuation

Mise en place d'un jerrycan de vidange interne avec électrovanne anti-débordement

Réf.

Débit 80 L/H 84775C

Capacité jusqu'à 200 personnes !

Filtres



Filtre pour fontaine Edafim
- Traitement 11000 L ou 1 an
- Pour fontaine 20 à 80 L

Réf.

Sans embout	45714C
Avec embout	97808C



Filtre pour fontaine Edafim
- Traitement 11000 L ou 1 an
- Pour fontaine 100 à 200 L

Réf.

Sans embout	28374C
Avec embout	92219C



NOU
VEAU

WINTACT3 spéciale désinfection



Le dispositif de désinfection
détruit 99,9% des bactéries par
l'irradiation UV en sortie de machine.

Commande par écran tactile



Durabilité :

5 ans sans maintenance sur site
(soit 90 000 L d'eau)

- Refroidisseur sur sol sécurité et hygiène renforcée
- 2 sorties d'eau froide
- Équipé d'un double dispositif de désinfection LED UVC
- Pré-dosage jusqu'à 150 cl
- Carrosserie inox alimentaire
- Dimensions : L 421 x P 342 x H 1412 mm
- Gaz réfrigérant : R290

Réf.

Débit 80 L/H 95056C

Capacité jusqu'à 200 personnes !

Existe en version gazeuse.
Nous consulter !

Prix de vente
Nous consulter !

Autre débit
Nous consulter !

LUMIO spécial bureau/accueil



Modèle offrant un grand confort d'utilisation
par son silence et sa puissance discrète.
Plusieurs coloris disponible



Nous consulter !



Depuis **MARS 2025**, chaque fontaine est livrée avec
une étiquette garantissant sa qualité et sa conformité



TOP
VENTE

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE EMBOUTIE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 aux angles internes arrondis
- Epaisseur d'isolation 60 mm avec densité de 44kg
- Crémaillère inox AISI 304, fermeture à clefs
- Eclairage intérieur LED
- Avec 4 roulettes facilitant le déplacement pour l'entretien
- 3 grilles plastifiées GN2/1
- Dégivrage et évaporation automatique
- Groupe frigorifique monobloc
- Puissance frigorifique 395W/567W
- Fermeture à clé

Classe énergétique
relative à l'armoire froide
1 porte positive



- 2 m Permet le passage des portes standard

Armoire positive emboutie sur roulettes

- Température de travail 0°/+10° - Ambiance 32°
- Fluide réfrigérant : R290

certification



Armoire négative emboutie sur roulettes

- Température de travail -22°C/-14° - Ambiance 32°
- Fluide réfrigérant : R290



26 niveaux emboutis

Positive	Réf.	
1 porte - L645xP822xH1998 mm	98931S	1
2 portes - L1308xP822xH1941 mm	98933S	1
Négative	Réf.	
1 porte - L645xP822xH1941 mm	98932S	1
2 portes - L1308xP822xH1945 mm	98934S	1
Options	Réf.	
Jeu de 2 glissières	89764S	1
Grille plastifiée GN 2/1	89958S	1

Enregistreur de température ambiante à diagramme circulaire 1 voie

destiné au suivi de la chaîne du froid. Ces appareils enregistreurs s'inscrivent dans une démarche qualité rigoureuse HACCP

FABRICATION
FRANÇAISE



Montage mural
ou encastré sur
panneau armoire

Moteur quartz pile 3,6 volt lithium 1tour/7 jours

- Pour stockage de produits réfrigérés -35° et +15°C
- Livré complet avec 1 x 100 diagrammes 75 - 1 stylo - 1 jeu de clés
- Pour stockage de produits surgelés +15° et -35°C
- Livré complet avec 1 x 100 diagrammes 75 - 2 stylos - 1 jeu de clés

Réf. 51630X 1

Réf. 54013X 1

Accessoire pour therallim	Réf.	
100 diagrammes surgelés (+15-35°C)	23035C	1
100 diagrammes réfrigérés (-35/+15°C)	14024S	1
Blister 5 stylos pointe fibre noire	21065S	1



Afficheur de température

- Afficheur de température
- Avec 2 aimants au dos
- Sonde 1m acier inoxydable
- Auto contrôle de l'allumage
- Précision + ou - 0.4°C / -50° à + 150°C
- Reste sur place
- Evite l'ouverture des portes et des coffres

Réf. 20453S 1

Thermomètre USB

Pour la récupération des données sur votre ordinateur.

Réf. 97296S 1

Thermomètre réfrigérateur/congélateur

-40 à +50°C
Sans mercure

Réf. 13202S 1





Armoire positive ventilée GN 2/1 571 L

- Carrosserie epoxy Blanc
- Dimension int. : 620x531x1460 mm
- Dimension ext. : 747x769x1818 mm
- Hauteur de pied réglable 150-180 mm
- Réfrigérant R 600a
- Plage de température +1°C à +15°C
- Affichage digital de température
- Alarme de température optique et sonore
- Ouverture de porte à droite, réversibles, fermeture automatique et serrure à clé
- **Dégivrage automatique**
- 4 grilles plastifiées
- Puissance 2,0 A
- Fréquence 50 Hz / 220-240 V

Réf.	
94118S	1

Livrée avec 4 grilles et 4 pieds

Armoire positive ventilée GN 2/1 655 L

- Carrosserie epoxy Blanc
- Dimension int. : 620x531x1660 mm
- Dimension ext. : 747x769x2018 mm
- Hauteur de pied réglable 150-180 mm
- Réfrigérant R 600a
- Plage de température +1°C à +15°C
- Affichage digital de température
- Alarme de température optique et sonore
- Ouverture de porte à droite, réversibles, fermeture automatique et serrure à clé
- **Dégivrage automatique**
- 5 grilles plastifiées
- Puissance 2,0 A
- Fréquence 50 Hz / 220-240 V

Réf.	
94305S	1

Livrée avec 5 grilles et 4 pieds

PRIX
CHOC

Armoire positive ventilée 544 L

- Carrosserie epoxy Blanc
- Dimension int. : 625x539x1459 mm
- Dimension ext. : 747x769x1684 mm
- Réfrigérant R 600a
- Plage de température +2°C à +9°C
- Affichage digital de température
- Ouverture de porte à droite, réversibles, fermeture automatique et serrure à clé
- **Dégivrage automatique**
- 4 grilles plastifiées
- Puissance 2,0 A
- Fréquence 50 Hz / 230 V

Réf.	
90610S	1

Livrée avec 4 grilles

Lot de 4 roues Ø 100 mm

- Compatible **uniquement** avec cet appareil

Réf.	
98334S	1

Congélateur coffre superisolé négatif statique

- Carrosserie en Acier Blanc
- Réfrigérant R 600a
- Plage de température -14°C à +24°C
- Affichage analogique de température
- Serrure mécanique
- **Dégivrage manuel, évacuation de l'eau**
- Max 6 corbeilles plastifiées 645x560 mm
- Puissance 1,5 A
- Fréquence : 220-240V mono / 50Hz
- Roulette de guidage

NOU
VEAU

Réf.	
------	--

404 L : 1465x702x825 mm / 6 corbeilles max	94604C	1
542 L : 1885x710x840 mm / 8 corbeilles max	90650C	1

Livrée avec 5 corbeilles

Armoire négative ventilée 472 L

- Carrosserie inox
- Dimension int. : 600x510x1118 mm
- Dimension ext. : 747x769x1818 mm
- Hauteur de pied réglable 150-180 mm
- Réfrigérant R 290
- Plage de température -9°C à -26°C
- Affichage digital de température
- Alarme de température optique et sonore
- Ouverture de porte à droite, réversibles, fermeture automatique et serrure à clé
- **Dégivrage automatique**
- 5 grilles plastifiées
- Puissance 2,0 A
- Fréquence 50 Hz / 220-240 V

Réf.	
94205S	1

Livrée avec 5 grilles et 4 pieds



Armoire négative statique 499 L

- Carrosserie epoxy Blanc
- Dimension int. : 580x523x1388 mm
- Dimension ext. : 747x769x1818 mm
- Hauteur de pied réglable 150-180 mm
- Réfrigérant R 290
- Plage de température -9°C à -26°C
- Affichage digital de température
- Alarme de température optique et sonore
- Ouverture de porte à droite, réversibles, fermeture automatique et serrure à clé
- **Dégivrage manuel**
- 10 corbeilles plastifiées
- Puissance 2,0 A
- Fréquence 50 Hz / 220-240 V

Réf.	
94204S	1

Livrée avec 10 corbeilles et 4 pieds



Option Livrée non montée



Lot de 4 roues Ø 100 mm - Compatible avec tous les références hors 90610

Réf.	
94565S	1

NOU
VEAU

ECO

Chariot de service Polypropylène Petit modèle

- Hors tout : 830x415x940 mm
- Livré à plat à monter

Réf.	
63424S	x1

Set de récipients débarassage pour petit modèle

- 1 poubelle 30L
- 1 récipient couvert 9L

Réf.	
67288S	x1



Livré à plat à monter



Chariot de service inox 2 niveaux

- 4 roues Ø 75 mm dont deux à frein
- Livré à plat à monter
- Dimensions : 920x600x945 mm Hors Tout
- Charge max : 100 kg

Réf.	
79720S	x1



Chariot de service inox 3 niveaux

- 4 roues Ø 75 mm dont deux à frein
- Livré à plat à monter
- Dimensions : 920x600x945 mm Hors Tout
- Charge max : 90 kg

Réf.	
93496S	x1



Chariots Bain-Marie à eau 1 cuve Modèle 2GN 1/1

- Plage de température 30/95°C
- 4 roues pivotantes
- Poignée de transport
- Dimensions : 930x660x850 mm
- Profondeur de la cuve : 220 mm
- Puissance : 1400 W

Réf.	
93330C	x1



Chariots assiettes 2 piles réglables selon le Ø des assiettes (180 à 260 mm)

- Roulettes de Ø 125 mm dont deux à frein
- Couvercle en polycarbonate
- Dimensions : 1000x450x900 mm

Modèle chauffant

- Puissance : 1400 W
- Thermostat : 30° à 90°C

Réf.	
93327S	x1

Modèle neutre

Réf.	
98250C	x1



TOP QUALITÉ

Chariot de service Polypropylène Grand modèle

- Roues pivotantes, silencieuses
- Poignées ergonomiques
- Hors tout : 950x490x1030 mm

Réf.	
32291S	x1



Livré à plat à monter

Corbeille à déchets pour grand modèle

- 390x284x560 mm, noir

Réf.	
32292S	x1



Bac à couverts pour grand modèle

- 33x23,4x18 mm, noir

Réf.	
21301S	x1



Chariot de service tout acier inoxydable 18/10

- Plateaux insonorisés, 4 roues polyamide inoxydable dont 2 à freins
- Charge 50 kg/niveau



FABRICATION FRANÇAISE



2 plateaux

- 800x580 espacés de 585 mm
- Hors tout : 870x650x960

Réf.	
15591S	x1

3 plateaux

- 800x580 espacés de 275 mm
- Hors tout : 870x650x960

Réf.	
13342S	x1

2 plateaux

- 930x600 espacé de 585 mm
- Hors tout : 1070x740x947

Réf.	
45122S	x1

3 plateaux

- 930x600 espacé de 275 mm
- Hors tout : 1076x740x947

Réf.	
49316S	x1

Chariots Bain-Marie à eau 1 cuve Modèle 3GN 1/1

- Plage de température 30/95°C
- 4 roues pivotantes
- Poignée de transport
- Dimensions : 1270x660x850 mm
- Profondeur de la cuve : 220 mm
- Puissance : 2100 W

Réf.	
93331C	x1



Chariot chauffe assiettes 2 piles réglables selon le Ø des assiettes (190 à 260 mm)

- Thermostat réglable
- Alimentation mono 230 v
- 4 roues pivotantes en polyamide dont 2 à freins
- Livré avec 2 couvercles polycarbonate
- Capacité avec couvercle environ 166 assiettes suivant l'épaisseur des assiettes.

Réf.	
16798C	x1

TOP QUALITÉ



Chariots à niveau constant pour plateaux

- 4 roues dont deux à frein
- Poignée de transport
- Capacité : 78 plateaux
- Hors tout : 515x765x1020 mm

Réf. 

93329S x1



Chariots à niveaux constant pour casiers

- 4 roues dont deux à frein
- Poignée de transport
- Capacité : 6 casiers 500x500 mm
- Hors tout : 675x795x885 mm

Réf. 

93328S x1



Gamme des plateaux en page 28

Chariot pour plateaux

- 4 roues composites Ø125 dont 2 à freins
- Capacité : env. 140 plateaux
- Pour plateaux 530 x 370 maxi

Réf. 

39066C x1

OPTION

Distributeur à couverts (bac GN1/3 inox inclus)

Réf. 

82056C x1

Chariot modèle ouvert pour casiers

- 4 roues composites diam 125 dont 2 à freins
- Capacité 6 casiers 500x500 mm hauteur 115 mm, Ou 10 casiers hauteur 75 mm
- Hors tout : 815x545x930 mm

Réf. 

39820C x1

Capacité
140 plateaux



Gamme de casiers en page 73

Chariot porte assiettes

- Structure tube inox
- 2 séparations avec dossier anti chute
- 4 roues polyamide dont 2 à freins
- Livré avec housse PVC

200 assiettes

- 988x436x765 mm

Réf. 

32438C x1



400 assiettes

- 980x708x765 mm

Réf. 

51168C x1



Forme rehaussée

- Capacité 200 Assiettes
- Grille de séparation anti-chute
- Livré avec housse pvc lavable
- Hors Tout : 1065x450x1000 mm

Réf. 

52406S/54509S x1

Chariot à vaisselle haut

- Tout acier inox
- Hors tout : 990x660x1400 mm

2 niveaux

Réf. 

48988S x1



3 niveaux

Réf. 

48986S x1

Housse PVC

Réf. 

49025S x1

Housse PVC lavable

Réf. 

45796C x1

Housse PVC lavable

Réf. 

48615C x1

Chariot de trempage

- 4 roues pivotante Ø 160 mm
- Avec bonde de vidange et vanne 1/4 de tour
- Capacité du bac : 100 L
- Dimensions hors tout : 740x740x900 mm
- Dimensions du bac : 600x600x300 mm

Réf. 

69860S x1



Pour lavage casiers
et grosses pièces

Chariot de transport plate-forme

- 2 roues fixes et 2 roues de direction Ø 125 mm
- Poignée de transport
- Charge max : 200 kg
- Dimensions int : 625x539x1459 mm
- Dimensions ext : 747x769x1684 mm

Réf. 

45733S x1

Livraison à plat à monter



Chariot à glissières

- Tout acier inoxydable
- 4 roues chape polyamide dont 2 roues à freins
- Glissières avec butée d'arrêt
- Espace entre les niveaux 90 mm

1x7 niveaux GN1/1

- Hors tout : 455x655x900 ht

Réf. 

27965S x1

Livré monté

90580C x1

Livraison à plat à monter

1x7 niveaux GN2/1

- Hors tout : 660x775x900 ht

Réf. 

25633S x1

90581C x1

Livraison à plat à monter

FABRICATION
FRANÇAISE



Chariot de séchage Bacs Gastronormes

- Structure tube acier inox
- 4 roues à chape composite Ø 125 mm dont 2 à freins
- 4 niveaux séparés de 400 mm
- Hors tout : 990x660x1400 ht

Réf. 

60461S x1

**NOU
VEAU**

Echelle ULTRA légère

**Matériau composite qui ne rouille
et ne se corrode pas**

- Facile à nettoyer
- Butées d'arrêt moulées
- Espace de 7,6 cm entre chaque rail
- Roue robuste de 12,7 cm en caoutchouc
- Accepte des bacs GN en sortie de four jusqu'à 200°C

**Livrée à plat à monter
(montage facile)**



Echelle GN1/1

Echelle haute 18 niveaux

- Dim : 73,03x43,8x170,7 cm

Réf. 

99626C x1

Echelle basse 9 niveaux

- Dim : 73,03x43,8x101,6 cm

Réf. 

99627C x1

Echelle GN2/1

Echelle haute 18 niveaux

- Dim : 83,5x64,5x170,7 cm

Réf. 

99630C x1



**Housse en vinyle réutilisable
pour échelle haute
GN 1/1**

Réf. 

99628C x1

GN 2/1

Réf. 

99629C x1

Echelle gastronomique

- Tout acier inoxydable
- 4 roues chape polyamide
dont 2 roues à freins
- Glissières avec butées d'arrêt

20 niveaux GN1/1

- Espacés de 77 mm
- Entrée 325 mm
- Hors tout : 455x655x1785 ht

Réf. 

15542S x1

20 niveaux GN2/1

- Espacés de 77 mm
- Entrée 530 mm
- Hors tout : 660x775x1785 ht

Réf. 

14880S x1

Housse anti-poussière réutilisable

- PVC lavable avec fermeture

Réf. 

GN1/1 49026S x1

GN2/1 29491S x1



**FABRICATION
FRANÇAISE**

**ROUES AVEC
CHAPE INOX
EN OPTION**

**Dériveur mural
pour housse jetable**

- Bâti et mandrin inox
- VISSERIE INOX FOURNIE

Réf. 

50829S x1

**Rouleau de housses
polyéthylène alimentaire
(usage unique pour dérouleur)**

180 housses

Réf. 

GN1/1 54452S x1

200 housses

Réf. 

GN2/1 55695S x1

Paquet de 100 housses usage unique

- Polyéthylène alimentaire
- Pour échelles gastronomiques

Réf. 

GN1/1 10285S x1

GN2/1 13554S x1



Échelle de débarrassage pour plateaux structure tube inox

- Échelle fils inox 5 mm
- Pour plateaux 270 à 379 mm
- 4 roues chape polyamide dont 2 à freins

1 1 x 12 plateaux

- Espacés de 125mm
- L500x610x1787 mm

Réf. 

23769S x1

2 2 x 12 plateaux dos à dos

- Espacés de 125mm
- L610x790x1787 mm

Réf. 

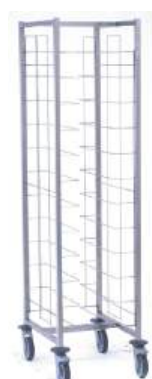
29979S x1

2 2 x 12 plateaux côte à côte

- Espacés de 125mm
- L930x633x1787 mm

Réf. 

24224S x1



1



2

**Echelle encastrable
Nous consulter !**





Le Choix de

PRIX
CHOC**Rayonnage FERMOSTOCK 5711**

- Rayonnage 4 niveaux **pour chambre froide et cuisine** avec structure Duralinox anodisée et clayette en Polymère ajourée (lavables en machine)

- **Charge maximum jusqu'à 120 kg/niveau***

- Résiste au froid jusqu'à -40°C

- NF "Hygiène alimentaire" et NSF

Garantie à vie contre la corrosion⁽¹⁾

* Uniformément répartie

⁽¹⁾ Dans des conditions normales d'utilisation

Désignation	Réf.	
L1069xP560xH1685 mm	96435C	x1
L1729+P560xH1685 mm	96436C	x1



Option freins compatible
avec tous les rayonnage
Nous consulter !

Rayonnage FERMOSTOCK 6622

- Rayonnage **pour réserve sèche** avec structure Duralinox anodisée et clayette en Polymère pleine (lavables en machine)

- **Charge maximum jusqu'à 200 kg/niveau***

- NF "Hygiène alimentaire" et NSF

Garantie à vie contre la corrosion⁽¹⁾

* Uniformément répartie

⁽¹⁾ Dans des conditions normales d'utilisation

TARIF SUR
DEMANDE**Rayonnage FERMOSTOCK 6611**

- Rayonnage **pour chambre froide et cuisine** avec structure Duralinox anodisée et clayette en Polymère ajourée (lavables en machine)

- **Charge maximum jusqu'à 175 kg/niveau***

- Résiste au froid jusqu'à -40°C

- NF "Hygiène alimentaire" et NSF

Garantie à vie contre la corrosion⁽¹⁾

* Uniformément répartie

⁽¹⁾ Dans des conditions normales d'utilisation

TARIF SUR
DEMANDE

Modèle d'angle
Nous consulter !

NOU
VEAU

Bac de rétention
compatible 6622 et 6611



	Réf.	
460x300 mm	99480C	x1
460x420 mm	99481C	x1

TARIF SUR
DEMANDE**Étagère murale FERMOSTOCK**

- Fixation sur mur ou panneau

- Clayettes lavables en machine

- Rebord antichute latéral

- **Charge maximum jusqu'à 75 kg/niveau***

- NF "Hygiène alimentaire" et NSF

Garantie à vie contre la corrosion⁽¹⁾

* Uniformément répartie

⁽¹⁾ Dans des conditions normales d'utilisation


Chariot sous table Laverie
Avec bac de rétention
"Spécial Produits Lave Vaisselles"

- Structure Duralinox anodisée et clayette en Polymère (lavables en machine)

- **Charge maximum (uniformément répartie) : 120 kg**

- Longeron à l'arrière et échelon latéraux antichute

- Roulettes freinées fixes avec freinage réglable

Désignation	Réf.	
L460xP740xH580 mm	96264C	x1





Conteneur isotherme AF7

Réf.	
15403S	1

Socle rouleur AF7-AF12

Réf.	
62352S	1

Réf. 97336S - Système de fixation inox de conteneur - lot de 2



Nous consulter

Conteneur isotherme a liquides

- Pour le transport en liaison froide ou chaude
- Fermeture acier inox

Avec robinet pour les boissons

Cont.	Réf.	
10 l	51807S	1
19 l	54055S	1



Sans robinet pour le potage et les sauces

- 240x430x375 mm

Cont.	Réf.	
13 l	48272S	1

Option

- Récipient GN 1/3 prof. 200 inox avec couvercle étanche

Réf.	
62098S	1

THERMAX QC



Conteneur isotherme AF12

Réf.	
65850S	1



Chariot AF7-AF12

- Avec poignée

Réf.	
26595S	1



Conteneur AF12 CHAUFFANT

- Analogique

Réf.	
83362C	1



Plaques eutectiques GN1/1

Réf.	
Chaud 54021S	1
Froid 14162S	1

Conteneur isotherme modulaire

Pour transporter en liaison chaude, fraîche ou réfrigérée

Module Isotherme

Composition:

- 2 conteneurs AF12 neutres
- 12 niveaux GN 1/1 (6 bacs GN 1/1 prof 65)
- 1 système de fixation inox
- 1 socle rouleur (4 roues dont 1 à freins)
- Hors tout: 505x685x1480

Réf.	
86344S	1



Module chauffant

Composition:

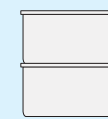
- 1 conteneur AF12 neutre
- 12 niveaux GN1/1 (6 bacs GN1/1 prof 65)
- 1 système de fixation inox
- 1 conteneur AF12 chauffant avec porte active Mono 230V
- 12 niveaux GN1/1 (6 bacs GN1/1 prof 65)
- 1 socle rouleur (4 roues dont 1 à freins)
- Hors tout: 505x720x1480

Réf.	
86345S	1



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Capacité de chargement : 87222C, 87223C(x2), 87224C(x2)

			
6 x 6,5 cm	4 x 10 cm	3 x 15 cm	2 x 20 cm
51 L	52 L	58,5 L	51,2 L

Plaque eutectique "Spécial CAMBRO"



CODE	DESCRIPTION	COULEUR	PIÈCES/ CARTON
80643S	Froide GN1/1	Bleu	1
82536S	Froide GN1/2	Bleu	1
87228C	Chaude GN1/1	Rouge	1

Conteneur polystyrène à chargement par le haut

Unités de transport à chargement par le haut conçues avec suffisamment de place pour des bacs GN 1/2 ou GN 1/1 ainsi que des plaques maintien chaudes ou froides.



CODE	FORMAT La x P x H	COULEUR	PIÈCES/ CARTON
Pour bacs à aliments demi- format (GN 1/2) - profondeur 200			
1- 87226S	39 x 33 x 31,6 cm	Noir	1
Pour les bacs à aliments grands formats (GN 1/1) ou demi-formats (GN 1/2) - profondeur 200			
2- 87227S	60 x 40 x 31,6 cm	Noir	1

Gilac**Gilac****Bac plat blanc**

Réf.



347x230x70 mm - 3L	88441C	x1
437x285x75 mm - 5L	83572C	x1
485x335x75 mm - 8L	96209C	x1
540x385x80 mm - 10L	96210C	x1

**Bac rectangulaire blanc**

Réf.



600x400x165 mm - 25L	26692S	x1
600x400x215 mm - 35L	19911S	x1
600x400x320 mm - 55L	20148S	x1
Couvercle	19912S	x1

**Caisse 600x400 mm blanc**

Réf.



Fond et paroi plein - H 200 mm	96208C	x1
Fond et paroi plein - H 300 mm	73827C	x1
Fond et paroi ajouré - H 200 mm	64714S	x1
Fond et paroi ajouré - H 300 mm	56467S	x1

Gilac

Compatible avec les bacs et les caisses 600x400 mm

**Socle rouleur 4 roues**

- Noir
- Chappe inox
- 613X414X172 mm

Réf.



91394S x1

Socle rouleur 6 roues

- Gris
- Chappe acier
- 613X414X135 mm

Réf.



67465P x1

Timon amovible

- Compatible avec tous les socles GILAC
- 92x925 mm

Réf.



64781C x1

**Poubelle ronde blanche avec couvercle**

Réf.



50L	54071S+54072S	x1
75L	90755S+90756S	x1

Socle pour poubelle ronde

- Compatible avec le timon amovible

Réf.



Ø 470 mm 90318S x1

Gilac**Seau gradué blanc**

Réf.



Rond 12L - H 330 mm	15223S	x1
Carré 12L HACCP - H 280 mm	91395C	x1



30L

40L

80L

**Grand volume**
40L + couvercle

Réf.



P.U.HT

96214C x1

80L + couvercle + 4 roues

Réf.



96215C x1

100L + couvercle + 4 roues

Réf.



88065C x1

Bac à ingrédients blanc
30L + couvercle

Réf.



96211C x1

2x30L + couvercle + 4 roues

Réf.



96212C x1

**Gilac****Bac grand volume 100L**
1200x800x805 mm

Réf.



98369C x1

Chariot inox

645x532x480 mm

Réf.



98370C x1

**Caillebotis blanc**

Réf.



500x500x25 mm	21238S	x1
500x500x50 mm	38815X	x1

Gilac**Palette légère noire**

Réf.



80x120x155 mm 27737C x1

* Autres couleurs, nous consulter !



La marque
partenaire de



Lave-Verre/Lave-Vaisselle Porte double paroi

- Dimension : 590x600x850 mm
- Alimentation : 230V Mono 50 Hz
- Puissance : 3450 W
- Structure en acier inox AISI 304
- Ø assiettes : 345 mm
- Hauteur des verres : 320 mm
- Dimension panier : 500x500 mm
- 1 cycle de lavage
- Pompe de vidange

Réf.	
94105S	x1



Lave-Verre/Lave-Vaisselle Porte double paroi

- Dimension : 590x600x1290 mm
- Structure en acier inox AISI 304
- Ø assiettes : 380 mm
- Hauteur des verres : 320 mm
- Dimension panier : 500x500 mm
- Panneau LED facile et intuitif
- 4 cycles de lavage

Désignation	Réf.	
Triphasé - 6900W	94104S	x1
Monophasé - 5400W	95532S	x1

TOP
VENTE



Lave-Vaisselle à capot Double paroi isolé Mécanique Alimentation Eau chaude

- Dimension : 720x735x1445 mm
- Hauteur de 1880 mm capot ouvert
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Alimentation : 400V 3N 50 Hz
- Puissance : 10120 W
- Ø assiettes : 410 mm
- Compatible Bacs GN 1/1 (530x325 mm)
- Dimension panier : 500x500 mm
- 2 cycles de lavage

Réf.	
94107S	x1

PRIX
CHOC



Lave-Vaisselle à capot Double paroi isolé Électronique

- Dimension : 720x735x1445 mm
- Hauteur de 1880 mm capot ouvert
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Alimentation : 400V 3N 50 Hz
- Puissance : 10120 W
- Ø assiettes : 410 mm
- Compatible Bacs GN 1/1 (530x325 mm)
- Dimension panier : 500x500 mm
- Panneau LED facile et intuitif
- 4 cycles de lavage
- Cycle d'autonettoyage

Désignation	Réf.	
Eau froide - 13120 W	94103S	x1
Eau chaude - 10120 W	94108S	x1

TOP
VENTE



Lave-Vaisselle à capot de dernière génération avec condenseur de buée

- Dimension : 720x735x2095 mm
- Alimentation : 400V 3N 50 Hz
- Puissance : 10490 W
- Ø assiettes : 410 mm
- Compatible Bacs GN 1/1 (530x325 mm)
- Dimension panier : 500x500 mm
- 6 cycles de lavage
- Installation en ligne ou en angle
- Relevage automatique du capot à la fin du cycle
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Pompe de lavage
- Doseur détergent et liquide de rinçage péristaltiques inclus

Réf.	
94106S	x1

TOP
QUALITÉ



Doseur de produits péristaltique

- Pour produit de lavage

Réf.	
89979S	x1



Conception et réalisation
de votre projet de laverie.
Nous consulter

Doté du système Energy recovery :
Permet de récupérer la buée produite par la machine pour préchauffer l'eau du
réseau d'alimentation. Permet une économie immédiate sur les coûts !

Casiers de lavage 50x50 cm pour verres

Désignation	Réf.	
Casier 16 cases	58827S	1
Casier 25 cases	13390S	1
Casier 36 cases	13388S	1
Casier 49 cases	13389S	1
Grille de protection	48316S	1



Casiers de lavage 50x50 cm pour assiettes et plateaux

Désignation	Réf.	
Casier pour assiette et plateaux	13399S	1
Casier pour plateaux avec ouverture sur un côté	25749S	1

Chariot de transport pour casier de lavage

- Plateau ABS pour casier 50x50 cm
- 4 roulettes pivotantes

Désignation	Réf.	
Socle sans poignée	45407S	1
Socle avec poignée	25752S	1



Chariot casiers vaisselle 8 niveaux

- 4 roues composite dont 2 roues à freins Ø 125 mm
- Compatible avec les casiers 500x500 mm
- Dimensions hors tout : 630x632x1785 mm

Désignation	Réf.	
-	54104S	1

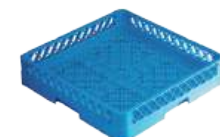
Livré monté

NOU
VEAU



Rehausse pour casiers de lavage 50x50 cm pour verres

Désignation	Réf.	
Rehausse 16 cases	89976S	1
Rehausse 25 cases	13393S	1
Rehausse 36 cases	13394S	1
Rehausse 49 cases	13395S	1



Casier de lavage pour couverts

Désignation	Réf.	
Casier vrac maille fine 10x10	13397S	1
Casier vrac maille large 20x20	13398S	1
Rehausse	68723S	1
Couvercle pour casier	69603S	1
Panier 8 compartiments	13401S	1
Godets 10x10x13,5 cm	13400S	1

Centrale de nettoyage et de désinfection

- Coque en PVC thermoformée,
- Conception HACCP, entretien facile
- Avec tuyau de lavage (qualité alimentaire 15m)
- Pistolet avec protection anti-choc
- Vanne anti-pollution fevriante
- Venturi robuste

Désignation	Réf.	
1 - Modèle 1 support bidon x 5 litres	29528C	1
2 - Pistolet anti-choc	87366S	1



ROBINETTERIE

NOU
VEAU

Tube surverse

- Ø 40 x L 280 mm
- En acier inox

Désignation	Réf.	
-	97162C	1



Douchette mélangeuse monotrou

(complète avec accessoires de pose)

Désignation	Réf.	
-	15027S	1

Douchette mélangeuse monotrou avec robinet de puisage

(complète avec accessoires de pose)

Désignation	Réf.	
-	15029S	1

Besoin d'un traitement d'eau ?

Nous vous proposons une gamme d'adoucisseurs. Consultez-nous !



Produits détergent pour lave vaisselle

Désignation	Réf.	
Seau de pastilles pour lavage 5kg	13834S	1
Bidon de liquide lavage 5 litres	13749S	1
Bidon de liquide rinçage 5 litres	13752S	1

Sel régénérant en pastille

Désignation	Réf.	
Sac de 25 kg	13613S	1

Sel régénérant en granule

Désignation	Réf.	
Seau de 10 kg	91294P	1



Poignée de douchette

Désignation	Réf.	
-	69447S	1



Robinet mélangeur

- Monotrou EC/EF
- Col de cygne

Désignation	Réf.	
-	21066S	1





Table de Tri Stratifié Accès par l'arrière

- Meuble de tri semi mobile, 2 roulettes inox à freins Ø 125 mm à l'arrière.
- Vérin inox à l'avant Hauteur de 160 mm. Trou vide déchets Ø 166 mm.
- Rampe à plateaux inox 3 lisses sur consoles inox.
- Dosseret en inox hauteur 100 mm.

2 TVO 2 collerettes standard couleur compris

	Réf.	
Version enfant : 1000x700x750 mm	94558C	1
Version adulte : 1000x700x900 mm	94560C	1

3 TVO 3 collerettes standard couleur compris

	Réf.	
Version enfant : 1500x700x750 mm	94559C	1
Version adulte : 1500x700x900 mm	94561C	1

Table de Tri Stratifié

Accès par porte en façade et par l'arrière

- Meuble de tri semi mobile, 2 roulettes inox à freins Ø 125 mm à l'arrière.
- Vérin inox à l'avant Hauteur de 160 mm. Trou vide déchets Ø 166 mm.
- Rampe à plateaux inox 3 lisses sur consoles inox.
- Dosseret en inox hauteur 100 mm.

2 TVO 2 collerettes standard couleur compris

	Réf.	
Version enfant : 1000x700x750 mm	95993C	1
Version adulte : 1000x700x900 mm	95986C	1

3 TVO 3 collerettes standard couleur compris

	Réf.	
Version enfant : 1500x700x750 mm	95994C	1
Version adulte : 1500x700x900 mm	95989C	1

Collerette antichoc

Couleur	Réf.	
Jaune	73538S	1
Vert	73539S	1
Bleu	81531S	1
Rouge	86253S	1
Noir	74262S	1



Collerette aimantée
Nous consulter !

Chariot à desservir

- Capacité 200 assiettes
- Fourni avec 3 bacs inox GN1/3 prof. 100 mm
- Fourni avec housse PVC lavable
- Hors tout : 1330x640x920 ht

Réf.	
64740C	x1



Collecteur spécial tables de tri

- Dimensions 60 L : 460x320x580 mm
- Dimensions 80 L : 460x320x762 mm

	Version Enfant	Version Adulte	
Couleur	Réf. 60 L	Réf. 80 L	
Blanc	89811S	89808S	1
Jaune	89812S	89809S	1
Vert	89813S	89810S	1

Options

Désignation	Réf.	
Chariot 4 roues - H360xL160xP480 mm	89814S	1
Couvercle gris	89815S	1
Cadre dessus	89816S	1
Insert ouverture ronde	89817S	1

Panneaux de tri sélectif des déchets

- A4 PVC épaisseur de 3 mm
- A suspendre ou coller sur dosseret
- Fixation non fournies



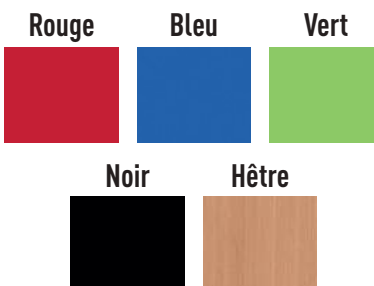
Réf.
94644S

Réf.
94643S



Réf.
94642S

Les coloris stratifié disponibles



Chariot Récupain, **nous consulter !**



Poubelle blanche ronde avec couvercle

- Fond renforcé avec zone d'usure
- Emboîtable

Gilac

	Réf.	📦
50 L	54071S+54072S	1
75 L	90755C+90756C	1



Support sac rond 120 litres

- 500x640x990

Réf.	📦
Couvercle blanc - tous produits	
67619S	1
Couvercle couleur	
-	1

Poubelle ciseau

- Tout inox pour sacs 110L
- Repose sac inox
- 525x430x900 mm
- Livré non monté

TOP QUALITÉ

Réf.	📦
48538S	1

Collecteur à déchets

- PP +90/-20°C
- Large pédale pour ouverture de couvercle
- 2 roues avant
- Poignée de transport
- 370x470x970

	Réf.	📦
Acier epoxy blanc	13995S	1
Inox	13996S	1

Container à pédale

- Spécial table tri
- Polypropylène robuste
- Fermeture automatique du couvercle
- Avec roulettes de déplacement

TOP VENTE

Réf.	📦
90 L Blanc - 412x500x820	
14319S	1
90 L Gris - 412x500x820	
89818S	1
70 L Blanc - 412x495x673	
89819S	1
60 L Couvercle vert - 490x380x700	
74121S	1
60 L Couvercle jaune - 490x380x700	
74122S	1
45 L Blanc - 398x410x600	
64768S	1

Container rond

- Polypropylène agréé contact alimentaire
- Poignée anti-dérappantes moulées
- Coloris blanc
- Ø 490x630

PRIX CHOC

Réf.	📦
85 L	
89483S	1
Couvercle	
89486S	1
Chariot rond 4 roues universel	
89487S	1

Collecteur couvercle basculant

- Polypropylène robuste
- Couvercle basculant
- 50 litres
- 385x29x66

Réf.	📦
11971S	1

Destructeur d'insectes volants

- Protection efficace contre les insectes volants
- Acier inoxydable
- Ampoule à économie LED 5 W
- Durée de vie des ampoules LED : 2 ans

certification



FABRICATION FRANÇAISE



Chaîne de suspension inclus



E14 E27

Les nouvelles ampoules LED C'est :

- Une consommation d'énergie divisée par 7
- Irradiance optimisée
- Conforme aux normes environnementales

	Réf.	📦
Surface protégée 60 m² - 5w LED	98754S	1
Surface protégée 120 m² - 2x5w LED	98756S	1
Ampoule 5w E14 anti éclat LED	98755S	1
Ampoule 5w E27 anti éclat LED	98757S	1

Sac poubelle ultra-résistant 50 microns

	Réf.	📦
50 litres - carton de 400	10277S	1
130 litres - carton de 120	10276S	1



LA BROSSERIE



Manche à balais ergonomique

- Résine de synthèse
- Ø 32 mm, longueur 1,40 m

Coloris	Réf.	Dim.	Boîte
Bleu	62840S		
Vert	62841S		
Rouge	62842S		
Jaune	62843S		



Manche à balais et raclettes

- En aluminium anodisé

Dim.	Réf.	Boîte
L 1,40 m	14785P	1



Support mural 3 anneaux

- A fixer
- L 500 mm
- Pour tous manches, anneaux coulissants

Réf.	Boîte
31324S	1



Ensemble balayette et pelle

- Bords en caoutchouc

Réf.	Boîte
14890S	1



Balais fibre de polyester PBT souple

Dim.	Réf.	Boîte
1. Blanc - L290x55 mm	98375C	1
2. Bleu - L600x60 mm	13695X	1



Balais fibre de polyester PBT mi-dure

- L290x55 mm : jaune
- L450x60 mm : Blanc

Dim.	Réf.	Boîte
1. L290x55 mm	29830X	1
2. L450x60 mm	20789S	1



Balais fibre de polyester PBT dure

- Blanc

Dim.	Réf.	Boîte
1. L260x65 mm	17069S	1
2. L310x70 mm	95142S	1



Raclette sol Monture polypropylène

- Utilisation tous sols
- Blanc

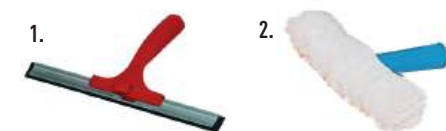
Dim.	Réf.	Boîte
1. L450 mm	18417S	1
2. L550 mm	24417S	1



Raclette Monolame élastomère

- Utilisation sols lisses
- Blanc

Dim.	Réf.	Boîte
1. L530 mm	13692S	1
2. L700 mm	13693S	1



Raclettes

- L250 mm

Désignation	Réf.	Boîte
1. Vitre - plastique	13704S	1
2. Mouilleur de vitre	13699S	1
Rechange mouilleur	96434S	1

NOU
VEAU



Support pliable lavage à plat

- 400x110 mm

Réf.	Boîte
22723S	1

Manche pour support lavage à plat

- L 138 mm

Réf.	Boîte
22724S	1



Frange pour lavage à plat

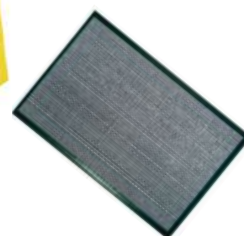
- 430x150 mm

Réf.	Boîte
61785S	1

Panneau avertisseur

- Double côté "Message attention"
- 400x600 mm

Réf.	Boîte
53214C	1



Tapis anti poussière

Dim.	Réf.	Boîte
600x900 mm	97364S	1
900x1500 mm	97347S	1



Seau Professionnel

- Polypropylène

Coloris	Réf.	Boîte
Vert - 5 L	28236S	1
Rouge - 5 L	28238S	1
Jaune - 5 L	28237S	1
Bleu - 5 L	19805S	1
Bleu - 15 L	95797S	1
Rouge - 15 L	28239S	1

NOU
VEAU



Ensemble Pelle/balayette

Réf.	Boîte
97244S	1



Chariot de ménage

- Avec presse + 2 seaux 18 L eau propre / eau sale
- Poignée de transport

Réf.	Boîte
21638C	1



Chariot de ménage Pro

- 3 niveaux de rangement
- Support sac 100/130L avec capot et sac de protection de renfort
- Accroche balais
- Dimensions : 1130x500x980 mm

Réf.	Boîte
75183C	1



Aspirateur polyvalent

- Eau et poussière
- Moteur puissant de 1000W
- Kit accessoires complet avec des tubes en aluminium inclus
- Capacité 15 L

Réf.	Boîte
83194C	1

Jeu de 10 filtres 15 l

Réf.	Boîte
41824C	1

...X jusqu'à épuisement du stock



Tablette nettoyage Self cooking Center / Combi Master Plus

- Les 100

Réf.	
26117S	1



Tablette rinçage Self cooking Center / Combi Master Plus

- Les 50

Réf.	
26118S	1



Cartouche nettoyante Care/Autodose Combi Pro

- 6 bouteilles

Réf.	
98230S	1



Tablette nettoyage Combo Classic / Combi Pro

- Les 150

Réf.	
85316S	1



Tablette rinçage Combo Classic / Combi Pro

- Les 150

Réf.	
41993S	1



Cartouche nettoyante Active green/Autodose Combi Pro

- 6 bouteilles

Réf.	
98229S	1

SPÉCIAL FOUR Invoq

NOU
VEAU



Filtre Adoucisseur Hydroshield 3600L

Réf.	
96772C	1



Tablettes nettoyantes

- Les 150 tablettes

Réf.	
96342S	1

Filtre Adoucisseur Hydroshield 6000L

Réf.	
96773C	1



Tablette détartrante

- Les 50 tablettes

Réf.	
96343S	1

Décapant Four

- Désincruste et dissout les graisses cuites
- Utilisation sur toutes surfaces (Inox, plastique, surfaces peintes)...



	Réf.	
5 L	14218P	1

Liquide de trempage

- Dégraisse et prépare la vaisselle avant passage en machine
- Compatible avec tous types de matériaux, sauf aluminium et argenterie



	Réf.	
6 kg	55327C	1

Liquide vaisselle main

- Neutralise facilement les corps gras
- Parfum citron et agents actifs d'origines naturelle



	Réf.	
5 L	13750P	1

Crème lavante pour les mains

	Réf.	
5 L	15891P	1



Distributeur de savon

- En ABS transparent
- Dispositif anti-goutte



	Réf.	
11x9,9x24,5 cm	14699S	1

Eau de Javel à 2,6%

- Nettoie, désodorise, blanchit et désinfecte
- Milieux très divers : Salle de bains, sols, carrelages, vide ordures
- Blanchit et désinfecte les textiles



	Réf.	
5 L	13747P	1

Eau de Javel à 9,6%

- Nettoie, désodorise, blanchit et désinfecte
- Diluée 750 ml d'eau, donne 1 L d'eau de Javel prête à l'emploi
- Colis de 30



	Réf.	
250 ml	13748P	1

Nettoyant, détergent, désinfectant alimentaire

- Désinfecte toutes surfaces
- Contact alimentaire à l'issue d'un rinçage à l'eau potable
- Dilution 5%



	Réf.	
5 L	87316S	1

Nettoyant Inox

- Nettoie, entretien et protège les surfaces en acier inoxydable



	Réf.	
400 ml	51901S	1

Pulvérisateur Nettoyant vitre

- Sans alcool ni ammoniac
- Séchage rapide et sans traces même au soleil



	Réf.	
750 ml	17427P	1

Détartrant circuits d'eau et chaudières

- Concentré pour circuits d'eau, de vapeur, corps de chauffe de toutes matières
- Dilution de 10 à 30%, rincer à l'eau



	Réf.	
5 L	24085S	1



Paire de gants de ménage en latex

Taille	Réf.	
10	12887X	1
08	12888S	1

Retrouvez les produits spécial
lave vaisselle en page 73





Charlotte clip accordéon

Le sachet	Réf.	
100	12881S	1

Charlotte ronde à visière

Le sachet	Réf.	
100	12882S	1

Distributeur Inox charlottes en vrac

- 310x277x195 mm

Réf.	
53984C	1



Distributeur Inox charlottes en boîte

- 210x210 mm

Réf.	
22640C	1



Kit visiteur

- 1 charlotte
- 1 masque
- 1 blouse
- 1 paire de sur-chaussures

Le carton	Réf.	
100	12906S	1



Distributeur Inox pour kit visiteurs

- 123x104x435 mm

Réf.	
B1060C	1

Toque de chef plissée

Le sachet	Réf.	
10	12908S	1



Calot papier blanc

- Sachet de 100

Coloris	Réf.	
Blanc	12878S	1
Liseré bleu	12879S	1



Distributeur Inox calots

- 290x95x132 mm

Réf.	
25231C	1

Gant Latex "poudré naturel"

- Sachet de 100

Taille	Réf.	
S	12889C	1
M	12890S	1
L	12891S	1
XL	50744S	1



Distributeur Inox gants

- 250x75x133 mm

Réf.	
28509C	1



Masque 3 plis polypropylène

La boîte	Réf.	
50	85420S	1



Distributeur pour masques

- 88x48x237 mm

Réf.	
22422C	1

Gant Vynil "poudré naturel"

- Sachet de 100

Taille	Réf.	
S	12894S	1
M	12895S	1
L	12896S	1
XL	53337S	1



Gant Nitrile non poudré bleu

- Sachet de 100

Taille	Réf.	
M	64709P	1



Manchette élastique blanche

Le sachet	Réf.	
100	12910S	1



Sur-chaussures

- Sachet de 100

Réf.	
12885S	1



Sur-chaussures avec semelle antidérapante

- Carton de 600

Réf.	
118S	1

Tablier à usage unique

- Sachet de 100

Réf.	
12912S	1



Blouse non tissée

- Carton de 50

Réf.	
50673S	1



**Lavette d'essuyage ajourée**

- Non tissée contact alimentaire
- 500x360 mm
- Sachet de 25



Coloris	Réf.	
Vert	24789S	1
Bleu	21151S	1
Rose	24791S	1
Jaune	50417S	1
Blanc	24788S	1

Serpillère

- Non tissée
- Synthétique
- 600x500 mm



Réf.	
17068S	1

Lavette

- 380x400 mm

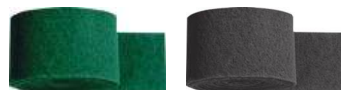
Réf.	
17067X	1

Raclette de table

- Support ABS
- L 250 mm



Réf.	
18349S	1

**Tampon à récurer en rouleau**

- 3000x140 mm

Réf.	
Vert - 21302 P	1
Noir - 91969P	1

**Spirale inox qualité professionnelle**

- Sachet de 10 spirales 40g

Réf.	
13479P	1



1. Lin et coton



2. 100% coton

Essui verre

- 500x700 mm

Désignation	Réf.	
1. Lot de 10	14141S	1
2. L'unité	14134S	1

**Cuvette carré bleu**

- 32x32x12 cm - 8 L

Réf.	
64751C	1



1.



2.

Distributeur pour mini jumbo

- Verrouillage par serrure à clé

Désignation	Réf.	
1. ABS	15639S	1
2. Métal blanc	15640S	1

**Distributeur pour maxi jumbo**

- Métal blanc

Réf.	
30259S	1

**Papier toilette jumbo**

- Ouate double épaisseur

Dim.	Réf.	
Mini - 12 bobines 175 m	12744S	1
Maxi - 6 bobines 320 m	12745S	1

**Essie-mains ouate blanche**

- Pliage enchevêtré
- 2 épaisseurs
- Colis de 25 paquets

Réf.	
97521P	1



1.



2.

Distributeur de bobines à tirage central

Dim.	Réf.	
1. Format 450 - Ø 205	12739S	1
2. Format 200 - Ø 130	65250S	1

**Bobines essuyage 2 plis**

- Blanc

Dim.	Réf.	
Format 450 - Ø 205 les 6	12734S	1
Format 200 - Ø 130 les 9	12733S	1

**Distributeur Essie-mains**

- Semelle plastique ABS
- Verrouillage par serrure à clé
- Capacité 400 feuilles de papier enchevêtré
- 280x375x130 mm

Réf.	
28149S	1

FABRICATION FRANÇAISE

**Lave-mains à commande fémorale**

- Faible consommation d'eau
- Dimensions : 384x353x524 mm

Réf.	
13972S	1

**Brosse à ongles**

- En nylon, 1 face

Réf.	
13686S	1

**Collecteur ouverture fémorale**

- Ouverture par genou
- 220x200x320 mm, 8 L

Réf.	
17477S	1

**Collecteur à pédale**

- Métal blanc
- 3 L

Réf.	
70797C	1



Guide des taille - Homme

Taille	Tour de taille A	Tour de poitrine B	Tour de bassin C	Hauteur bas D
S 34/36	68/72	84/88	85/89	106,5
M 38/40	76/80	94/96	93/97	107,5
L 42/44	84/88	100/104	101/105	108,5
XL 46/48	92/96	108/112	109/112	109,5
XXL 50/52	100/104	116/120	115/118	110,5



Guide des taille - Femmes

Taille	Tour de taille A	Tour de poitrine B	Tour de bassin C	Hauteur bas D
S 34/36	66	80	90	102
M 38/40	70/74	84/88	94/98	102,5/103
L 42/44	78/82	92/96	102/106	103,5/104
XL 46/48	86/92	100/104	110/114	104,5/105
XXL 50/52	96/100	110/116	118/122	105,5



Veste manches longues Blanche TAMISE

- 100% coton
- Taille 0 à 6
- Col officier
- Manche longues

Réf.

- x1



Veste manches longues Noire NERO

- Poly-coton
- Taille 0 à 6
- Col officier
- Manche longues

Réf.

- x1



Veste manches courtes Blanche MADRAS

- Poly-coton
- Taille 0 à 6
- Col officier
- Manche courtes

Réf.

- x1



Veste manches courtes Noire NERO

- Poly-coton
- Taille 0 à 6
- Col officier
- Manche courtes

Réf.

- x1



Gilet matelassé blanc ULISSE

- Poly-coton
- Taille M à XXL
- Col officier
- Anti-froid
- San manches

Réf.

- x1



Blouse Blanche ORION

- Poly-coton
- Taille 0 à 6
- Col Tailleur
- Anti-froid
- Manche longues

Réf.

- x1



Tablier valet

- 100% coton
- Blanc
- 100x90 cm

Réf.

14143P 1



Tablier à bavette

- 100% coton
- Bleu marine
- 100x105 cm

Réf.

65116S 1



Pantalon Timéo

- Poly-coton
- Taille 34 à 58
- Ceinture élastiquée + boutons clou
- Noir, gris ou blanc

Réf.

- x1



Pantalon Oural Pied de poule

- 100% coton
- Taille 34 à 58
- Ceinture avec élastique + boutons clou
- Bas de jambes avec ourlets

Réf.

- x1

Botte de travail

- Botte à usage professionnel
- Doublure textile
- Taille 36 au 48
- Semelle antidérapante
- Coquille en acier extra large
- Norme EN ISO 20345
- Classification S4

Réf.

- 1



Mocassin de sécurité

- Parfaitement adapté au milieu de l'agro-alimentaire
- Classification S2
- Taille 35 au 48
- Norme EN20345

Couleur Réf.

Blanc - 1

Noir - 1

Embout Acier



Sabot de sécurité

- Parfaitement adapté au milieu de l'agro-alimentaire
- Taille 35 au 48
- Norme EN20345
- Norme SB E A SR

Couleur Réf.

Blanc - 1

Noir - 1

Autres vêtements
professionnels
Nous consulter !



TOP
QUALITÉ

FABRICATION
FRANÇAISE

Industrie salissante

- Construction métallique monobloc, ép. 7/10^{ème}
- Portes indégondables en position ouverte ou fermée. Articulées sur pivots invisibles
- Tablette, 1 cloison de séparation, 1 tige porte cintre, porte étiquette embouti et aérations haute et basse sur la porte
- Fermeture ; serrure cadénassable
- Sur pieds

	Réf.	
1 case - L400xP500xH1800 mm	51808S	1
2 cases - L800xP500xH1800 mm	51809S	1
3 cases - L1200xP500xH1800 mm	61315S	1



Autre coloris sur commande,
délai de livraison à prévoir



Coloris porte bleue en stock !

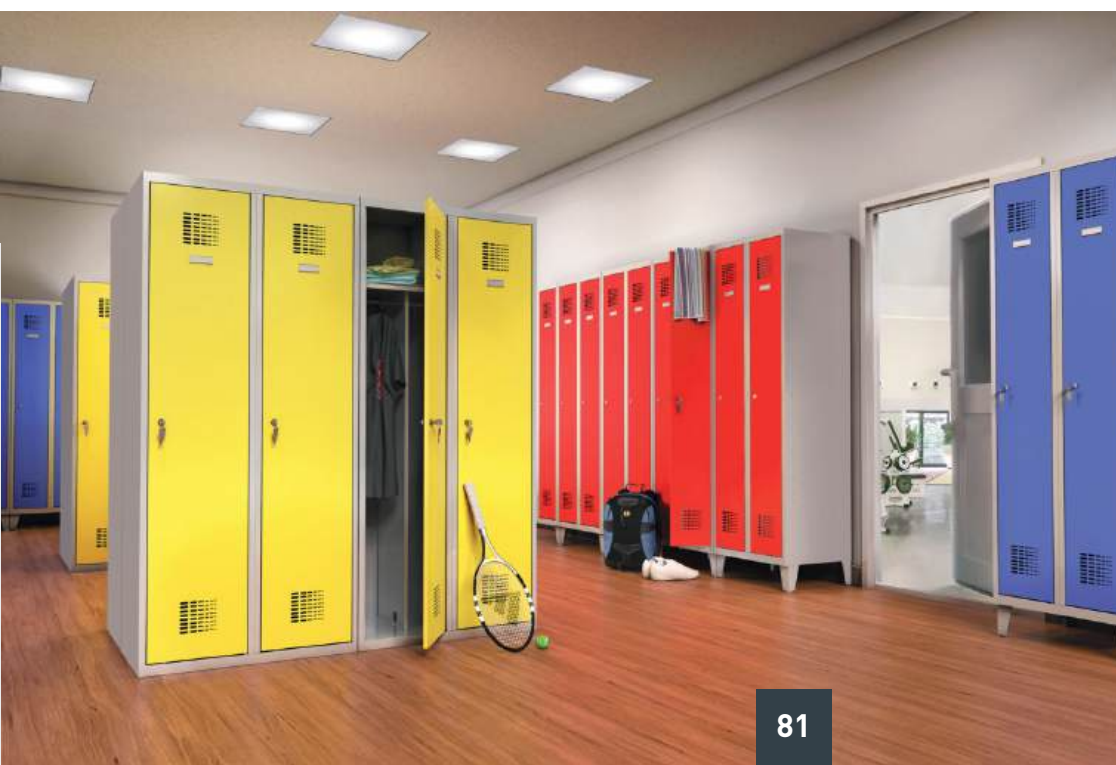


TOP
QUALITÉ

Industrie propre

- Construction métallique monobloc, ép. 7/10^{ème}
- Portes indégondables en position ouverte ou fermée. Articulées sur pivots invisibles
- 1 tablette haute, 1 tige porte cintre, porte étiquette embouti et aérations haute et basse sur la porte
- Fermeture ; serrure cadénassable
- Sur pieds

	Réf.	
1 case - L300xP500xH1800 mm	39S	1
2 cases - L600xP500xH1800 mm	54092S	1



Options et autres vestiaires
Nous consulter !



Nord Collectivité vous accompagne dans l'élaboration de votre projet buanderie :

De l'identification de vos besoins par notre équipe commerciale, à l'installation et la maintenance du matériel de notre équipe de techniciens

La marque partenaire de



Machines allant de **7 à 180 kg** de linge

Lave linge, sèche linge et colonne semi professionnel



Laveuse SPEED QUEEN SP10

Séchoir SPEED QUEEN SD10

- Capacité 10 kgs/96,8 L
- Dimensions : 1027x683x704 mm
- Vidange par pompe
- **Systèmes de connexion produits liquides**
- Essorage de 1200 trs/mn
- Convient parfaitement aux collectivités
- Alimentation : 400 V triphasé permutable en Mono

Réf.	
87997S	x1

- **Sans système de connexion produits liquides**
- Vidange par pompe

Réf.	
99483S	x1

- Capacité 10 kgs/198 L
- Dimensions : 1027x633x711 mm
- **Tambour en acier galvanisé**
- Convient parfaitement aux collectivités

Désignation	Réf.	
240V Monophasé	89690S	x1
400V Triphasé	91836S	x1

Avec Condenseur

Désignation	Réf.	
240V Monophasé	95906S	x1
400V Triphasé	95180S	x1

SUR STOCK

Socle de réhausse Hauteur 300 mm

Réf.	
87998S	x1



Lave linge, sèche linge industriel et lave linge aseptique

Le lave linge aseptique évite tout contact entre le linge propre et le linge sale



Les machines industrielles sont conçues pour un nettoyage et un séchage rapide du linge en grosse quantité

TOP QUALITÉ

Table à repasser et mannequin de repassage

Ergonomique et idéal pour les collectivités



TOP QUALITÉ

Sécheuse-Repasseuse

Repassage et séchage rapide du linge tout en évitant les risques de brûlures



Nous vous aidons à répondre aux normes sanitaires les plus strictes en respectant la méthode **RABC**

1. Collecte du linge sale



Chariot porte sacs avec pédales

- 390x410x900 mm
- Construction en aluminium et inox
- 4 roues pivotantes Ø 75 mm
- Livré avec systèmes de liaison pour relier avec un autre chariot
- Livré avec 7 étiquettes autocollantes pour identifier les couvercles

Modèle	Réf.	
1 sac	66363C	x1
2 sacs	95010C	x1
3 sacs	95011C	x1



Sac à linge

Fermeture par cordelle coulissante avec systèmes de blocage
- 900x630 mm

Couleur	Réf.	
Uni jaune	79416C	x1
Uni vert	79417C	x1
Uni rouge	79418C	x1



Filets de lavage

- 750x450 mm

Couleur	Réf.	
Blanc	79414C	x5
Bleu	79415C	x5
Vert	79413C	x5

Attaches filets 3 trous

- En caoutchouc

Couleur	Réf.	
Bleu	90625C	x5
Jaune	90626C	x5
Rouge	90627C	x5
Vert	90628C	x5

4. Transport du linge propre



Penderie

- 910x610x1780 mm
- Charge utile de 250 kg par étagère
- Construction en acier
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm

Réf.	
95009C	x1

Housse pour penderie

- Avec soufflet pour penderie extérieure

Réf.	
121C	x1

Chariot à casiers

- 1520x457x1780 mm
- Avec penderie de 610 mm
- 4 roues de Ø 125 mm
- Livré non monté

Réf.	
64370C	x1



Chevalet

- 1000x550x1190 mm
- Construction en acier revêtement époxy blanc
- Dôme de réception en caoutchouc
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm

Réf.	
94556C	x1



LA BUANDERIE

2. Transport du linge sale



Chariot en Plastique

- 830x480x620 mm
- Volume : 160 L
- 4 roues Ø 60 mm
- Construction en polypropylène

Réf.	
95007C	x1



Chariot Roll

- 720x805x1890 mm
- Charge utile : 450 kg
- 2 roues fixes et 2 pivotantes Ø 125 mm
- Livré non monté

Réf.	
95006C	x1



Support corbeille

- Livré sans corbeille
- Tube acier époxy blanc
- 4 roues pivotante Ø 100 mm

Dim.	Réf.	
780x560x860 mm	45247C	x1

Corbeille blanche à linge

Dim.	Réf.	
60L - 610x400x720 mm	48553C	x1
100L - 720x490x290 mm	11999C	x1

3. Séchage, repassage et pliage du linge propre

Chariot à fond remontant

- 1105x680x855 mm
- Volume : 380 L
- 4 Roues Ø 125 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé

Réf.	
93766C	x1



Table de pliage mobile

- 2000x700x910 mm
- Châssis en inox et plateau en bois mélaminé
- 4 roues Ø 125 mm dont 2 à freins

Réf.	
95008C	x1



Notre équipe commerciale vous accompagne
DU PROJET À LA RÉALISATION !

Restaurant d'entreprise



Restaurant scolaire



Salle de réunion / de classe



Table basculante sur roulettes :
Facilite le rangement lorsque la
table n'est pas utilisée !

Tarif
Nous consulter !

Hébergement



Crèche





NORD COLLECTIVITE

**Scolaire ou Entreprise, Nord Collectivité
réalise également vos implantations de SELF.**
Contactez-nous !



Équipements supplémentaires
voir page 66

DEMANDE DE DEVIS

Cuisson



Buanderie



Laverie



Froid



Art de la table



Mobilier



Hygiène



Vêtements de travail



Usage unique



ZA du Bois - Rue du Pont Gave
62840 Fleurbaix

Date :

Client :

Contact :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

N° Client :

Désignation	Référence	Quantité

Pour commander :

Par téléphone :

03 20 77 40 64

du lundi au vendredi
8h30/12h00 - 13h30/17h30

Par mail :

secretariatdirection@nord-collectivite.fr

Signature et cachet :

Adresse de livraison (si différente) :

Code Postal : Ville :

B O N D E C O M M A N D E

Cuisson



Buanderie



Laverie



Froid



Art de la table



Mobilier



Hygiène



Vêtements de travail



Usage unique



ZA du Bois - Rue du Pont Gave
62840 Fleurbaix

Date :

Client :

Contact :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

N° Client :

Désignation	Référence	Quantité	P.U. HT	TOTAL HT

Pour commander :

Par téléphone :

03 20 77 40 64

du lundi au vendredi

8h30/12h00 - 13h30/17h30

Par mail :

secretariatdirection@nord-collectivite.fr

Total HT < à 180€HT : port = 12,00€HT
Total HT de 181€HT à 290€HT : port = 18,00€HT
Total HT > 291€HT : port = **OFFERT**

Signature et cachet :

Adresse de livraison (si différente) :

Code Postal : Ville :

Sous TOTAL HT

Frais de port

TOTAL HT

TVA 20%

TOTAL TTC



ZA du Bois - Rue du Pont Gave
62840 Fleurbaix

Tél. : 03 20 77 40 64
Fax. : 03 20 77 47 16

www.nordcollectivite.com

Photos non contractuelles. Prix hors taxes valables jusqu'au 31 mars 2026. Au-delà, nous consulter. Dans la limite des stocks disponibles, conditions de vente habituelles. Matériels livrés non installés - Installation sur demande. En cas de hausse importante des matières premières (inox, alu, PVC et matières dérivées, etc...), nous serons contraints de réajuster nos prix.

Franco de port à partir de 291€ net HT / pour toute commande d'un montant inférieur à 180€ : port 12€ / pour toute commande d'un montant entre 181€ à 290€ : port 18€

