



1965  
**GAFIC**

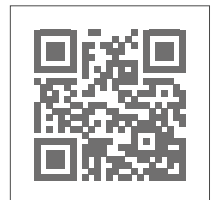
PRIX INDICUÉS  
HORS TAXES

Les  
**INDISPENSABLES**  
**COMMERCES ALIMENTAIRES**



Le bon produit  
**au bon prix**  
toute l'année

 **Votre expert**



Valable jusqu'au 31 décembre 2026

[www.gafic1965.com](http://www.gafic1965.com)

# LE MAGASIN présentation

## platerie mélamine

**27,10<sup>HT</sup>**  
106865



### Plat Frida Lock\*

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

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

À partir de **30,20<sup>HT</sup>**  
106858



### Saladier incliné Frida Lock\*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

À partir de **30,20<sup>HT</sup>**  
106858



### Cloche Frida

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

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

À partir de **8,80<sup>HT</sup>**  
106839



### Support pour élément Frida Lock\*

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

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

À partir de **23,10<sup>HT</sup>**  
106835



### Saladier droit Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

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



**14,80<sup>HT</sup>**  
705260

**Saladier carré 1,5L**  
**705260** 180x180x80 mm **14,80** 1

Sans le couvercle avec encoche.



**28,50<sup>HT</sup>**  
889912

**Plateau rectangulaire GN 1/1**  
**889912** 530x320x30 mm **28,50** 1



**11,00<sup>HT</sup>**  
632026

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

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

**2,80<sup>HT</sup>**  
705257



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

**35,43<sup>HT</sup>**  
705264



**Marche haute**  
**705264** 260x220x60 mm **35,43** 1



**EXISTE AUSSI EN ROUGE ET EN BLANC. CONSULTEZ-NOUS**

## platerie plexiglass noire

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

## lineoplus série 28

À partir de  
**14,00<sup>HT</sup>**  
705301

Plat rectangulaire

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

À partir de  
**25,00<sup>HT</sup>**  
705210

Plat rectangulaire

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

## lineoplus série gastro

Photo illustration

**45,00<sup>HT</sup>**  
705286

Plat traiteur GN5/4

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

À partir de  
**28,50<sup>HT</sup>**  
889912

Plateau rectangulaire GN 1/1

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

À partir de  
**20,80<sup>HT</sup>**  
705240

Plat rectangulaire GN2/5

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

**19,40<sup>HT</sup>**  
705245

Plat rectangulaire GN 2/4

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

À partir de  
**23,00<sup>HT</sup>**  
705215

Plat rectangulaire GN3/4

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

À partir de  
**15,50<sup>HT</sup>**  
705220

Plat rectangulaire GN 1/2

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

À partir de  
**11,90<sup>HT</sup>**  
705225

Plat rectangulaire GN 1/3

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

À partir de  
**13,60<sup>HT</sup>**  
705236

Plat rectangulaire GN2/7

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

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
705230

Couvercle avec encoche GN 1/2

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

Grille égouttoir GN 1/2

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

Plat rectangulaire GN 1/4

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

Couvercle avec encoche GN 1/4

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

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



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

**457,00<sup>HT</sup>**  
705289



**Kit complet pétale - noir**

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

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

**556,00<sup>HT</sup>**  
705290



**SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT**

**Kit complet Carrousel - noir**

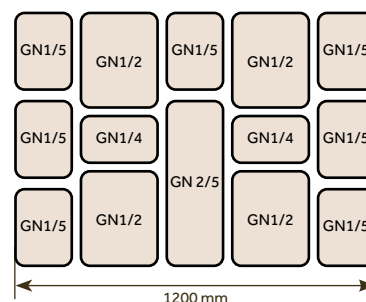
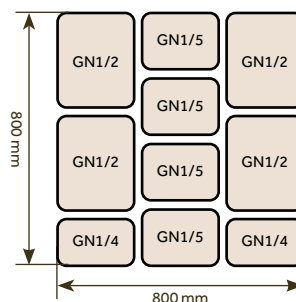
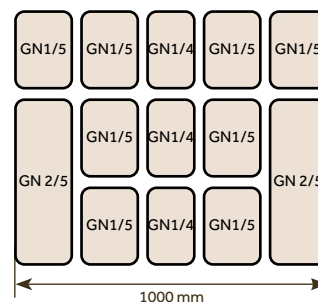
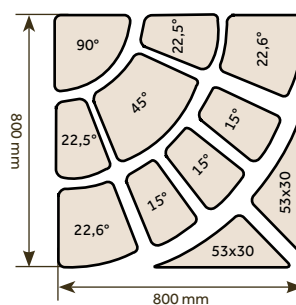
**705290** 1 plateau + 13 plats **556,00 1**

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

**OPTIMISEZ L'ESPACE ET DYNAMISEZ VOTRE VITRINE GRÂCE À NOS CARROUSELS**

Nos kits de 9 ou 13 plats s'adaptent à toutes les vitrines. Composez facilement votre présentation. Les plats sont 100% recyclables.

**IDÉE D'AGENCEMENT DES PLATS DANS LA VITRINE**



## Spécial poissonnerie



**23,50<sup>HT</sup>**  
D22447

### Corbeille Farm Turbo

D22447 540x430x165 mm **23,50 1**

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



**29,20<sup>HT</sup>**  
D22451

### Bourriche

D22451 510x385x220 mm **29,20 1**

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

**69,00<sup>HT</sup>**  
D22516



### Corne d'abondance

D22516 650x340x360 mm **69,00 1**

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

**28,00<sup>HT</sup>**  
D22519



### Corbeille crible

D22519 ø310x80/220 mm **28,00 1**

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

**32,50<sup>HT</sup>**  
D22537



### Corbeille barque

D22537 585x400x130 mm **32,50 1**

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

**4,50<sup>HT</sup>**  
D22294



### Réglette

D22294 500x10x170 mm **4,50 1**

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

**14,00<sup>HT</sup>**  
E25881

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



### Pelle main bleu alimentaire

E25881 260 mm - 3,98 L **14,00 1**

à partir de  
**9,05<sup>HT</sup>**  
987014



### Pelle inox

987014 310 mm - 0,65 L **9,05 1**  
987015 350 mm - 1,1 L **12,50 1**



**13,00<sup>HT</sup>**  
051017

### Plateau fruits de mer

051017 ø 42 cm - inox **13,00 1**

### Support plateau fruits de mer

042600 Hauteur 20 cm  
Haut ø20 cm **8,30 1**  
Bas ø25 cm





# LE MAGASIN décoration de vitrine

## séparateur



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



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



**FISCHER**  
MANUFACTURE FRANÇAISE  
1859



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

## guirlande



**Guirlande citron et feuille**  
180 cm  
B43067 23,95



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



**Crabe**  
B43062 19,90



**Homard**  
Longueur 30 cm  
B43061 10,80



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



**Mouette à suspendre**  
B43063 21,80

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

## panneau d'affichage



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

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

Consultez-nous pour découvrir la gamme complète !

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

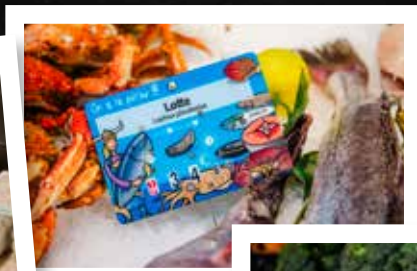
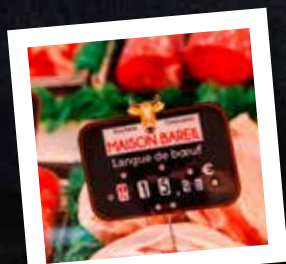


POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS PIQUES-PRIX, CONSULTEZ-NOUS. LARGES GAMMES : STANDARD, RÉGIONALE, SUR-MESURE, ...

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

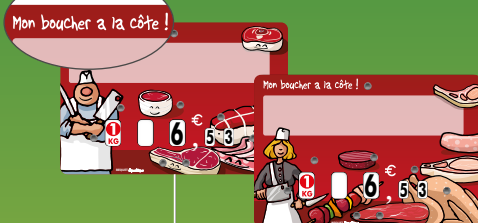
Neutres ou entièrement personnalisables, vous pouvez choisir :

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



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

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



Boucherie disponible en 8x12 cm

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



Maraîcher disponible en 15x10 cm et 20x15 cm

Poissonnerie disponible en 10x14 cm

Crèmerie disponible en 7x10 cm

Charcuterie disponible en 7x10 cm et 8x12 cm



# LE MAGASIN l'emballage

## Comment choisir son type d'emballage ?

Utilisation	Type d'emballage	Utilisation	Type d'emballage
Charcuterie	Papier duplex (base kraft, contrecollé d'une feuille polyéthylène)	Poisson	Papier thermosoudable (base kraft, enduit polyéthylène pour la soudure à chaud)
Produit gras (beurre, poisson)	Papier ingraissable (base kraft, traitement WS 1 face)	Fromage	Papier duplex ou Papier ingraissable
Viande rouge	Papier paraffiné (base kraft, paraffine 1 ou 2 faces)	Emballage hermétique	Pochette fraicheur (avec fermeture étanche adhésive)



### papier d'emballage



#### Papier boucherie Duplex

Décor Vichy rose  
Kraft blanc 66 g  
E44444 320x500 mm 27,90 1  
E44445 400x500 mm 27,90 1  
Prix au carton de 10 kg



#### Papier boucherie ingraissable

Blanc neutre  
Traité WS + ingraissable 50 g  
150933 250x320 mm 59,00 1  
150932 350x500 mm 68,20 1



#### Feuille PEHD à jambon

Transparent liassé - 10 µ  
600x800 mm  
630461 4,60 100/1000  
Prix au colis



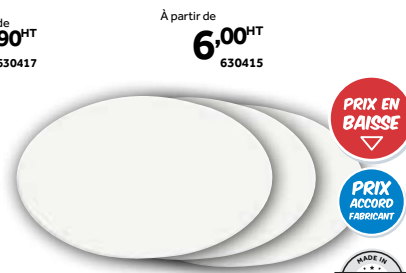
#### Bobinot papier ingraissable

Blanc sans impression - 60 g/m<sup>2</sup>  
Bobine de 10 kg  
630417 Laize 350 mm 48,90 1  
150935 Laize 500 mm 48,90 1



#### Pochette fraicheur boucherie

Fermeture adhésive.  
Kraft blanc imprimé + polyéthylène  
150977 250x250 mm 58,00 1  
E25560 330x250 mm 80,00 1  
Prix au carton de 500



#### Papier à steak

Paraffiné 2 faces - 32 g/m<sup>2</sup>  
630415 Ovale 100 x 110 mm 6,00 1000  
630416 Rond ø 100 mm 6,80 1000



### sac à poulet

Grand format

À partir de  
51,30<sup>HT</sup>  
150971



#### Sacs à poulet

Kraft blanc imprimé "poulet rôti"  
250(37,5+37,5)x410 mm  
150971 51,30 1

Vendu par carton de 500



À partir de  
47,70<sup>HT</sup>  
150975

#### Sacs à poulet

Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ  
180x65x350 mm  
150975 47,70 1

Vendu par carton de 500

### sac abattoir

À partir de  
70,60<sup>HT</sup>  
150974



#### Sacs abattoirs liassés transparents

150972 400x600 mm 56,30 1  
150974 600x1000 mm 70,60 1

Vendu par carton de 300

**spécial poissonnerie**

Pour toutes les références

À partir de  
**92,50<sup>HT</sup>**  
E25559**Pochette fraîcheur poisson**

Fermeture adhésive.

Kraft blanc imprimé + polyéthylène

**E25559** 250x250 mm **92,50** 1**B04669** 330x250 mm **120,00** 1

Prix au carton de 500

**47,20<sup>HT</sup>**  
E25561**Sac à bretelles réutilisable**

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique bleu

**150961** **31,40** 1

Prix au carton de 500

**sacs de transport****25,20<sup>HT</sup>**  
150960**42,80<sup>HT</sup>**  
999970

Grand format

**Sac à bretelles réutilisable**

Épaisseur 50 µ - Plastique transparent

**150960** 260/(60+60)x450 mm **25,20** 1**999970** 300/(70+70)x500 mm **42,80** 1

Prix au carton de 500

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

**31,40<sup>HT</sup>**  
150961**Sac à bretelles BIO**

260/(60+60)x450 mm

Plastique regranulé vert

**E25561** **47,20** 1

Prix au carton de 500

**31,40<sup>HT</sup>**  
150962**Sac à bretelles réutilisable**

épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique rose

**150962** **31,40** 1

Prix au carton de 500

**32,20<sup>HT</sup>**  
B04479

NEW

**Sac à bretelles réutilisable recyclé**

Épaisseur 50 µ

300/(70+70)x500 mm

R-PEBD blanc

**B04479** **32,20** 1

Prix au carton de 500

Sac 70% recyclé.

**36,70<sup>HT</sup>**  
150963TOP  
QUALITÉ  
★**Sac à bretelles réutilisable**

Épaisseur 50 µ

260/(60+60)x450 mm

Plastique blanc avec impression

**150963** **36,70** 1

Prix au carton de 500

**personnalisez  
vos emballages !**Emballages sur-mesure possible  
même sur petites séries.Personnalisez vos emballage  
selon votre cahier des chargesPOUR PLUS DE PHOTOS +  
INFOS, **CONTACTEZ-NOUS.**À partir de  
**22,50<sup>HT</sup>**  
B04657**Sac fruits et légumes Kraft brun imprimé****B04657** 140(45+45) x 280 mm - 1 kg **22,50** 1**B04660** 200(30+30) x 310 mm - 2 kg **27,20** 1**B04663** 200(45+45) x 360 mm - 1 kg **40,20** 1**B04667** 240(47,5+47,5) x 280 mm - 1 kg **40,90** 1

Prix au carton de 1000

À partir de  
**28,30<sup>HT</sup>**  
153148**Sac cabas - Kraft brun 80g/m<sup>2</sup>****153148** 26x14x32 cm **28,30** 250**153149** 26x20x28 cm **32,50** 250

Prix au carton

# LA PRÉPARATION ficelle

## Comment choisir sa ficelle ?

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

**rotifil®**

**24,50<sup>HT</sup>**  
085044



**18,30<sup>HT</sup>**  
085020

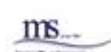


**Ficelle à rôtir avec tube**

ROTIFIL® 2TE - 2 brins  
Rouleau de 1 kg  
ø 0,7 mm 2500 m  
Polyester blanc

**085020 18,30 1**

Déroutage extérieur.



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

**Recharge de 1 kg à dévidage**

**central 085024 18,30 1**

Pour le ficelage du rôtir. Déroutage centrale.

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

**085044** Déroutement extérieur **24,50 1**

**085029** Seau - déroulement central **27,70 1**

**085030** Recharge pour seau - déroulement central **24,60 1**

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel.

## piques à brochettes

INOX



À partir de **5,04<sup>HT</sup>**  
096386

**Pique à brochette inox**

12 piques

**096386** 255 mm **5,04 1**

**096861** 300 mm **5,60 1**

Prix du lot de 12.



À partir de **15,20<sup>HT</sup>**  
E43918

E43918



**Piques à brochette en hêtre**

**E43918** 20 cm ø 3,3 mm **15,20 1000**

**948636** 25 cm ø 3,8 mm **20,90 1000**

**948638** 30 cm ø 3,8 mm **22,90 1000**

Vendu au carton.

NEW

À partir de **67,00<sup>HT</sup>**  
E43919

E43919



**Pique à kebab en hêtre**

**E43919** Base 100x70 mm **67,00 50**

Hauteur 160 mm

## filet



À partir de **7,70<sup>HT</sup>**  
630462

**Filet élastique**

Rouleau 50 m

**630462** 14/5SC POLY (B) **7,70 20/50**

**630463** 16/5 SC POLY (B) **8,10 20/50**

**630466** 18/5 SC POLY (B) **8,70 20/50**

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

## coupe-brochettes

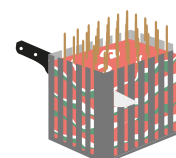
NEW

**365,00<sup>HT</sup>**  
E43910



Pour 27, 54 ou 81 Brochettes.

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



Coupez dans les deux axes à travers les fentes.

**Module coupe-brochettes**

**E43910 365,00 1**

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



# LA PRÉPARATION sous-vide

## Comment choisir son type de sac ?

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

### Sac sous-vide



À partir de **3,22<sup>HT</sup>**  
630425

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

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

À partir de **7,50<sup>HT</sup>**  
630456



Sacs sous-vide gaufrés		Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)	
630456	150x250 mm	7,50	1000
630457	200x300 mm	11,90	1000
630458	300x400 mm	24,20	500
Prix au 100.		Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)	

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

### Bone Protector coton

630479	20 rouleaux	73,20	2
--------	-------------	-------	---

Prix au rouleau.

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

### Chaussette à jambon

630467	T6	7,90	20/25
--------	----	------	-------

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

### Sac sous-vide pour cuisson



À partir de **7,00<sup>HT</sup>**  
630475

Sacs non rétractables cuisson sous-vide	
Soudure latérale de fond	
630475	150x250 mm
630476	200x300 mm
630477	250x400 mm
630478	400x500 mm
Prix au 100.	

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



À partir de **16,90<sup>HT</sup>**  
630481

Sacs rétractables cuisson sous-vide	
Soudure latérale de fond	
630481	200x300 mm
631637	200x500 mm
630470	300x400 mm
630472	350x600 mm
631636	400x625 mm
Prix au sachet.	

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



À partir de **11,50<sup>HT</sup>**  
631638

Sacs rétractables cuisson sous-vide	
Spécial foie gras - Soudure latérale	
631638	170x250 mm
630464	175x400 mm
Prix au sachet.	

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

**LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER**

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

# LA PRÉPARATION

## emballage & consommable



À partir de  
**4,65<sup>HT</sup>**  
948810

### Barquette thermoscellable

	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	7,15 100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet



-20 / +120 °C



-20 / +120 °C



**55,00<sup>HT</sup>**  
158806



### Barquette accompagnement

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

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

**84,00<sup>HT</sup>**  
158803



### Barquette scellable

Unité par carton  
158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm **84,00 250**

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

**16,10<sup>HT</sup>**  
948002

### Rouleau de film soudable 40µ

948002 15 cm x 500 m **16,10 1**

RETROUVEZ LES THERMOSCELLEUSES PAGE 53



À partir de  
**3,99<sup>HT</sup>**  
948805

-40 / +70 °C

### Boîte charnière ergo box

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

Prix au sachet, vendu par carton

## barquette

NEW

À partir de  
**4,84<sup>HT</sup>**  
A04578



0 / +100 °C

### Barquette multi-fonctions charnière

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

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

À partir de  
**11,20<sup>HT</sup>**  
945000



-20 / +120 °C



### Boîte Cartybox avec couvercle

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

Prix au carton.

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

## boîte panier repas



Jusqu'à +230 °C



REGARDEZ LA VIDEO !

**59,00<sup>HT</sup>**  
146100

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

### Boîte panier repas chaud

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

Carton de 100

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

À partir de  
**11,10<sup>HT</sup>**  
153074



### Barquette bateau

153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm	11,10	250/1000
153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm	13,50	250/1000
153076 750 ml - 20,5x14x4,3 cm	25,70	250/500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



**Plat gastronorme**

948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	25,20	100/800
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	37,20	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	28,80	100

Prix au carton



**13,80<sup>HT</sup>**  
153169 Pour la vente à emporter !

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



À partir de **3,70<sup>HT</sup>**  
948922

**Tourtière**  
948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm 3,70 100/2400  
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm 20,50 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



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



**3,58<sup>HT</sup>**  
948906

**Godet - hauteur 34 mm**  
948906 9 cl - ø 7,5 cm 3,58 100/1000  
948907 13,5 cl - ø 8,7 cm 3,85 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton



**4,60<sup>HT</sup>**  
948933

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

Prix au sachet, vendu par carton

## film et aluminium



**NEW**

**67,10<sup>HT</sup>**  
150753

**Distributeur universel Kenkut 3**  
150753 55,8x19,4x16,5 cm 67,10 1

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

À partir de **17,50<sup>HT</sup>**  
150601



**NEW**

À partir de **4,73<sup>HT</sup>**  
E35669

**Recharge film étirable** Carton  
E35669 30 cm x 300 m 4,73 4  
E35668 45 cm x 300 m 6,55 4

À partir de **5,50<sup>HT</sup>**  
E35667  
**COUPE ZIP**



**NEW**

**Boîte distributrice film étirable** Boîte Carton  
E35667 30 cm x 300 m 6,05 1 5,50 6  
E35666 45 cm x 300 m 7,74 1 7,04 6

Avec coupe zip.

**Rouleau aluminium - 11 µ**  
150601 Rouleau 33 cm x 200 m 17,50 3\*  
150603 Rouleau 45 cm x 200 m 22,50 3\*  
150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m 17,50 6\*  
150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m 22,20 6\*

\*Prix unitaires HT

## poche pâtissière



**11,20<sup>HT</sup>**  
150980

Utilisation chaude

**Poche pâtissière Elite**  
150980 30x54 cm 11,20 1

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



**Distributeur mural**

À partir de **99,00<sup>HT</sup>**  
914925

Existe en 2 tailles

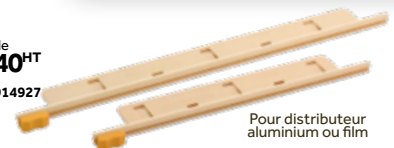


**Distributeur sur table**

**Distributeur aluminium ou film étirable**  
914925 Largeur 30 cm 99,00 1  
914455 Largeur 45 cm 118,00 1

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

À partir de **7,40<sup>HT</sup>**  
914927



**Réglette coupe film**  
914927 Largeur 30 cm 7,40 1\*  
914928 Largeur 45 cm 9,30 1\*

\*Prix unitaires HT

# VAISSELLE traiteur



À partir de **14,35<sup>HT</sup>**  
949205

Plateau repas fibre de canne		Sachet / Carton
948860 5 compartiments	14,25	50/200
949205 Couvercle	14,35	50/200

Prix au sachet, vendu par carton.  
Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

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



À partir de **2,00<sup>HT</sup>**  
153163

Coupe à dessert et couvercle Transparent		
948937 Coupe 15 cl - ø 9,5x5,7 cm	2,35	25/600
153163 Couvercle plat - ø 9,5 cm	2,00	25/600
153164 Couvercle dôme - ø 9,5 cm	2,84	25/600

Prix au sachet, vendu par carton

**LA PREMIÈRE  
PLANCHE JETABLE !**



**1,95<sup>HT</sup>**  
146104

Plancha box	Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm	1,95 20

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

À partir de **5,00<sup>HT</sup>**  
948997



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

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **2,70<sup>HT</sup>**  
630232

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

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **15,85<sup>HT</sup>**  
949000

Boîte pâtisseries	Carton
948999 28x19 cm	19,20 50
949000 28x42 cm	15,85 25

Prix au carton



À partir de **28,30<sup>HT</sup>**  
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m <sup>2</sup>	
153148 26x14x32 cm	28,30 250
153149 26x20x28 cm	32,50 250

Prix au carton



À partir de **1,85<sup>HT</sup>**  
948976

**Verrines, mignardises Cristal transparentes**

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

Prix au sachet, vendu par carton.

# vaisselle réutilisable

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

À partir de **8,50<sup>HT</sup>**  
153081



## Assiette réutilisable

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

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

PASSE AU  
LAVE-VAISSELLE  
& MICRO-ONDES

**4,80<sup>HT</sup>**  
153085

## Bol réutilisable

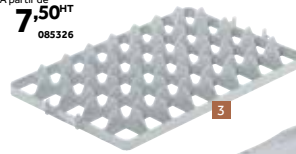
	Noir	Taupe	Sachet / Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	4,80 20/720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



contact alimentaire  
polypropylène

À partir de **7,50<sup>HT</sup>**  
085326



**idéal** pour traiteur  
et événementiel

**15,90<sup>HT</sup>**  
085322



**7,90<sup>HT</sup>**  
085325



À partir de **12,90<sup>HT</sup>**  
085333

## Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

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

À partir de **2,60<sup>HT</sup>**  
030315



## Ventoux

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

Assiette en portaine hôtelière.

# couvert

À partir de **2,10<sup>HT</sup>**  
630091



## Couverts bois

		Sachet / Carton
<b>630094</b>	Fourchette 15,5x2,7 cm	<b>2,85</b> 100/1000
<b>630088</b>	Couteau 16,5x2,4 cm	<b>2,50</b> 100/1000
<b>630093</b>	Cuillère 15,5x3,3 cm	<b>2,80</b> 100/1000
<b>630091</b>	Cuillère 11x3,2 cm	<b>2,10</b> 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

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

À partir de **0,70<sup>HT</sup>**  
050983



## Nina

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

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

À partir de **0,80<sup>HT</sup>**  
050963



## Vieux Paris

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

# verre

À partir de **1,78<sup>HT</sup>**  
031282



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

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

À partir de **1,85<sup>HT</sup>**  
033619



VERRE TREMPÉ



Breal - verre		
<b>033619</b>	16 cl - ø 6,66x13,9 cm	<b>1,85</b>
<b>033618</b>	23 cl - ø 7,4x15,5 cm	<b>2,05</b>

Flûte **033620** 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,05**

À partir de **1,55<sup>HT</sup>**  
033622



VERRE TREMPÉ



Godello - verre		
<b>033622</b>	19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm	<b>1,55</b>
<b>033621</b>	25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm	<b>1,65</b>

Merlot - flûte **033623** 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,55**

# LES VÊTEMENTS magasin & laboratoire

**27,45<sup>HT</sup>**  
905380



**25,90<sup>HT</sup>**  
909100



Veste mixte SAGA - MC

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

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



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

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

**26,50<sup>HT</sup>**  
981423



Veste homme Blake

981423	T0	26,50	1
981424	T1	26,50	1
981425	T2	26,50	1
981426	T3	26,50	1
981427	T4	26,50	1
981428	T5	26,50	1
981429	T6	26,50	1

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes ou longues, noires. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.

**27,60<sup>HT</sup>**  
981960



Veste femme Bama

981960	T00	27,60	1
981961	T0	27,60	1
981962	T1	27,60	1
981963	T2	27,60	1
981964	T3	27,60	1
981965	T4	27,60	1
981966	T5	27,60	1
981967	T6	27,60	1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés. Existe en manches courtes.

A partir de **8,00<sup>HT</sup>**  
982188



CAPS - Taille unique

909597	Rouge	8,00	10
982188	Noir	8,00	10
982187	Blanc	8,00	10

Tissu polycoton 210 g m<sup>2</sup>. 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

Prix unitaire, vendu par lot de 10.

## spécial boucherie



**49,25<sup>HT</sup>**  
909590



Veste mixte BOKO

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

Veste de cuisine professionnelle mixte noire et liseré rouge, dotée de fentes côtés et d'un soufflet d'aisance dans le dos pour plus de confort. 195 g/m<sup>2</sup>. Fermeture par boutons pressions cachés

**47,70<sup>HT</sup>**  
909600



Veste mixte ORAGE

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

Col officier. Liseré de couleur. Poche stylo plaquée sur la manche. 195 g/m<sup>2</sup>. Fermeture par boutons pressions cachés.

Existe en modèle femme et sans manche, consultez-nous !

## spécial poissonnerie



**37,90<sup>HT</sup>**  
C50667



### Veste mixte Bato

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

Veste mixte, col vareuse. Polyester coton 210 g/m<sup>2</sup>. Boutons pression cachés. Jeu de surpiqûres contrastées. Bande de finition de propreté contrastée. Manches retroussables avec pattes contrastées. Poche stylo sur manche. Fente côtés avec points d'arrêt contrastés. Col bateau au dos du vêtement avec surpiqûres contrastées.

**69,00<sup>HT</sup>**  
C50493



### T-shirt femme Ancre

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

T-shirt à manches longues. Coton épais 255 g/m<sup>2</sup>. Col rond. Maille 100% interlock. Épièvements unis. Ouverture épaule gauche par pressions.



**27,90<sup>HT</sup>**  
982189



### Sur-veste Ulisse

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

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



Femme							
Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/85	86/93	94/101	102/109	110/117	118/125	126/133
Tour de taille	60/67	68/75	76/83	84/91	92/99	100/107	108/115
Tour de bassin	84/92	93/100	101/108	109/116	117/124	125/131	132/139
Homme (pantalon)							
Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129
Homme (haut)							
Taille	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121



À partir de  
**16,60<sup>HT</sup>**  
980968



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

**89,00<sup>HT</sup>**  
520101



**Tablier bavette LOTI**

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

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



**23,00<sup>HT</sup>**  
981982



**Tablier Dan88**

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

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



**21,20<sup>HT</sup>**  
632509



**Tablier Bourbon**

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

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



**Tablier PRAGUE**

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

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

**pantalon**



**Pantalon mixte TIMÉO**

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

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

**29,65<sup>HT</sup>**  
909561



**23,25<sup>HT</sup>**  
909500

**Pantalon mixte UMINI**

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

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



**entretien des textiles**



**49,90<sup>HT</sup>**  
006701

**CS Grands Chefs lessive spéciale restauration**

006701 Sac 15 kg	49,90	1
------------------	-------	---

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.

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



**Génie**

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

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

**20,40<sup>HT</sup>**  
E11335

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



**Skip lessive capsule Linge couleur**  
E11335 20,40 1

## chaussure

**31,20<sup>HT</sup>**  
903695



Mocassins - La paire		
	Blanc	Noir
T 35	903695	903696 1
T 36	903700	903711 1
T 37	903701	903712 1
T 38	903702	903713 1
T 39	903703	903714 1
T 40	903704	903715 1
T 41	903705	903716 1
T 42	903706	903717 1
T 43	903707	903718 1
T 44	903708	903719 1
T 45	903709	903720 1
T 46	903710	903721 1
T 47	903744	903743 1
T 48	903836	903838 1
Prix : 31,20		

**36,45<sup>HT</sup>**  
903697



Résistance choc  
> 200 joules

Embout de  
protection acier

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

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

## torchon

**3,40<sup>HT</sup>**  
186088



Torchon Métis - 500x770 mm  
186088 3,40 12

50% lin, 50% coton blanchi.

**1,42<sup>HT</sup>**  
904449



Torchon - 500x770 mm  
904449 1,42 12

100 % coton blanchi

**6,25<sup>HT</sup>**  
186090



Essuie-verres  
186090 570x720 mm 6,25 6

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

## gant

**4,00<sup>HT</sup>**  
912232



Moufle anti-chaueur  
Textile + aluminium  
912232 360 mm 4,00 1

Protection jusqu'à 200 °C maxi.

**15,25<sup>HT</sup>**  
911188



Gant anti-chaueur  
Ambidextre  
911188 15,25 1

Température max 350 °C.

Résistant jusqu'à +300°C

**6,00<sup>HT</sup>**  
912233



Gant anti-chaueur  
086502 17,45 1

Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.

**19,00<sup>HT</sup>**  
911183



Moufle anti-chaueur silicone  
911183 285 mm 19,00 1  
911185 385 mm 22,50 1

Protection jusqu'à 300 °C maxi.

**6,00<sup>HT</sup>**  
912233



Mouflette anti-chaueur  
912233 Silicone 6,00 1

Protection jusqu'à 180 °C maxi.

**15,80<sup>HT</sup>**  
086503



Moufle anti-chaueur  
086503 Petit modèle 15,80 1

Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.

**15,50<sup>HT</sup>**  
086504



Moufle anti-chaueur  
086504 Grand modèle 15,50 1

Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

**13,00<sup>HT</sup>**  
630263



Paire gant anti-coupure

630261 Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm) 12,50 1

630262 Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm) 13,00 1

630263 Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm) 13,00 1

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



**74,00<sup>HT</sup>**  
083923

Gant en cotte de mailles

083921 ● XS - 6/6,5 (16 cm) 74,00 1

083922 ○ S - 7/7,5 (17,5 cm) 74,00 1

083923 ● M - 8/8,5 (19 cm) 74,00 1

083924 ● L - 9/9,5 (20 cm) 74,00 1

Gant de protection ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieure et ø 4 mm extérieure. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

## tablier



**16,90<sup>HT</sup>**  
907350



**26,50<sup>HT</sup>**  
907400



**11,10<sup>HT</sup>**  
907300

TOP  
QUALITÉ  
★

Tablier de plonge Delta  
900x1150 mm

907350 16,90 1

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

Tablier de plonge Bravo  
Nitrile - 900x1150 mm

907400 26,50 1

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee  
Vinyle - 900x1150 mm

907300 11,10 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



## SPÉCIAL POISSONNERIE



**14,70<sup>HT</sup>**  
E25562



### HAUTE RÉSISTANCE

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

Tablier DELTA thermo-soudé  
Polyuréthane - 900x1150 mm

E25562 14,70 1

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

## spécial boucherie

**12,50<sup>HT</sup>**  
907309



**119,00<sup>HT</sup>**  
907306



**165,00<sup>HT</sup>**  
907307



 **Manulatex**  
FRANCE

Maille Parinox



Maille Flexinox



**1** Housse de protection pour tablier cotte de maille  
907309 60x75 cm 12,50 5  
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

**2** Tablier plaques inox - FLEXINOX  
907306 800x500 mm - 1650 grammes 119,00 1  
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

**3** Tablier cotte de maille - PARINOX  
907307 55x78 cm - 1050 grammes 165,00 1  
907308 55x85 cm - 1100 grammes 178,00 1  
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

# LA COUTELLERIE

## découverte & stérilisation

Couleur violette pour les aliments sans gluten



19,00<sup>HT</sup>  
085300



PEHD 500

ÉPAISSEUR 2 CM !

Planche polyéthylène ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm

085300	Blanche	19,00	1
085302	Bleue	19,00	1
085303	Verte	19,00	1
085304	Jaune	19,00	1
085305	Rouge	19,00	1
085306	Marron	19,00	1
085307	Noire	19,00	1

Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90	1
085320	40x30x2 cm	12,50	1

À partir de 9,40<sup>HT</sup>  
085314



Planche 45x30x1,25 cm

085314	Blanche	9,40	1	085308	Blanche	24,90	1
085315	Bleue	9,40	1	085309	Verte	24,90	1
085316	Verte	9,40	1	085310	Bleue	24,90	1
085317	Jaune	9,40	1	085311	Jaune	24,90	1
085318	Rouge	9,40	1	085312	Rouge	24,90	1
085319	Marron	9,40	1	085313	Violette	24,90	1

14,90<sup>HT</sup>  
085321



Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm 14,90 1

Non compatible lave-vaisselle.



39,45<sup>HT</sup>  
950106



Planche à découper

950106 40x30x0,3 mm 39,45 1

Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



22,00<sup>HT</sup>  
984010



Range planches inox triangulaire

984010 22,00 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles.

11,90<sup>HT</sup>  
E23927



Grattoir

E23927

11,90 8

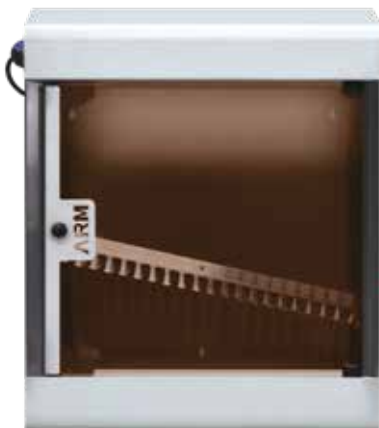
Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.

## Armoire de stérilisation



250,00<sup>HT</sup>  
590100

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



Armoire de stérilisation manuelle

51x12,5x60 cm

590100 20 couteaux 250,00 1

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

330,00<sup>HT</sup>  
961263



Armoire de stérilisation automatisée

49,5x14,5x59,3 cm

961263 10 couteaux 330,00 1

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

### innovation

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

# LA COUTELLERIE affûtage

## affûtage manuel



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



66,55<sup>HT</sup>  
098071



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

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

68,90<sup>HT</sup>  
A86315



**Aiguiseur à poser**  
220x190x175 mm  
A86315 68,90 1



35,90<sup>HT</sup>  
098014



24,95<sup>HT</sup>  
630048



13,75<sup>HT</sup>  
630049



7,15<sup>HT</sup>  
096702



30,35<sup>HT</sup>  
098001



16,90<sup>HT</sup>  
098008



16,90<sup>HT</sup>  
098008



### Fusil à aiguiser professionnel

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

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



62,90<sup>HT</sup>  
096786



**Fusil à aiguiser professionnel**  
096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm 62,90 1



70,40<sup>HT</sup>  
A85335

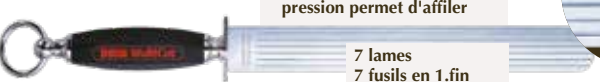
**Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir**  
A85335 Mèche ovale 30 cm 70,40 1



24,50<sup>HT</sup>  
A85309

Fusil appreni

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



87,90<sup>HT</sup>  
A85338

**Fusil à aiguiser professionnel**  
1 A85309 Mèche ronde - Lg 30 cm 24,50 1  
2 A85338 Mèche plate - Lg 28 cm 87,90 1  
Manche ergonomique.

## affûtage électrique



505,00<sup>HT</sup>  
000802



**Affûteuse à bande**  
2800 tr/min  
230 V mono 270 W  
28x33x40 mm  
000802 505,00 1



925,00<sup>HT</sup>  
096760

**Affûteuse électrique**  
230 V - 330x230x160 mm  
096760 925,00 1  
Affûtage simple et rapide, idéal pour augmenter la productivité. Angle d'affûtage pré-réglé. Meules céramiques pour un tranchant lisse et durable.



1330,00<sup>HT</sup>  
949465



INOX

**Affûteuse à bande humide**  
949465 357x382x315 mm 1330,00 1  
Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.



579,00<sup>HT</sup>  
098138

**Meule à eau**  
098138 ø 250 mm  
340x280x460 mm 579,00 1

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



# LA COUTELLERIE spécifique

## spécial poissonnerie

**55,70<sup>HT</sup>**  
B42890



041653

**3,90<sup>HT</sup>**  
085052



Pince Cracky  
085052 3,90 1

**5,50<sup>HT</sup>**  
630404



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

**9,90<sup>HT</sup>**  
912278



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

Inox 18/10

**4,50<sup>HT</sup>**  
090754



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

**7,90<sup>HT</sup>**  
095060



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

**40,30<sup>HT</sup>**  
630046



**9,50<sup>HT</sup>**  
B42868



**9,10<sup>HT</sup>**  
B42867



**19,40<sup>HT</sup>**  
B42876



**8,40<sup>HT</sup>**  
B42875



**8,60<sup>HT</sup>**  
B42796



**0,21<sup>HT</sup>**  
044346



Pique bigorneaux  
044346 Boite de 12 0,21

**5,15<sup>HT</sup>**  
042100



Curette à homard inox  
042100 5,15

**41,60<sup>HT</sup>**  
B42414



À partir de **15,50<sup>HT</sup>**  
630045



Ciseaux à poisson

**1 Ciseaux**

**630045** Poisson fins inox - 26 cm **15,50 1**

**096023** Poisson inox - 24 cm **34,90 1**

Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.

**2 Ciseaux**

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

**3 Couteau à coquilles St-Jaques**

**B42796** Lame 11 cm **8,60 1**

**4 Écailleur professionnel**

**B42875** Lg 13,5 cm **8,40 1**

**5 Écailleur professionnel**

**B42876** Lg 16 cm **19,40 1**

**6 Filet de sole**

**B42867** Lame 17 cm **9,10 1**

**7 Filet de sole**

**B42868** Lame 20 cm **9,50 1**

**8 Poisson micro-denté**

**630046** Lame 35 cm **40,30 1**

**9 Poisson cranté**

**B42890** Lame 42 cm **55,70 1**

**24,90<sup>HT</sup>**  
914770

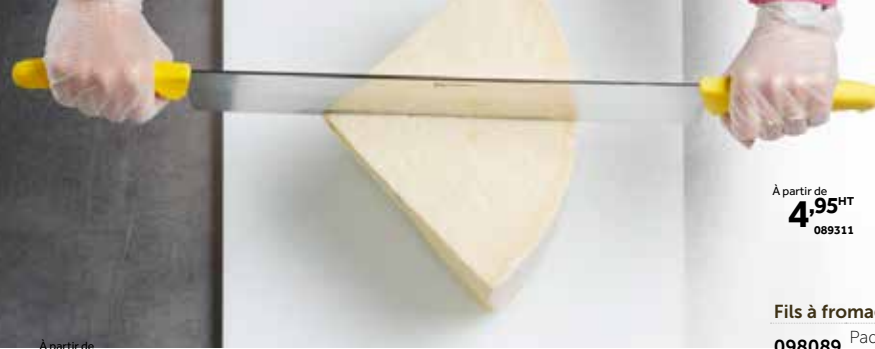


Rince doigts  
**914770** **24,90 1**


Papier crêpe humidifié, saveur citron. Carton de 1000.

## spécial fromagerie


À partir de **29,00<sup>HT</sup>**  
098066



**1**



**2**



**1**

**098066** 1 main - 25 cm **29,00 1**


**2**

**098067** 2 mains - 33 cm **55,10 1**

**098068** 2 mains - 50 cm **78,20 1**

Couteau à fromage


**39,50<sup>HT</sup>**  
096316



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

**1<sup>ER</sup> PRIX**

À partir de **4,95<sup>HT</sup>**  
089311



**Fils à fromage**

**098089** Paquet de 10 fils 45 cm **9,62 1**

**098090** Paquet de 10 fils 85 cm **10,70 1**

**098091** Paquet de 10 fils 100 cm **10,70 1**

**Lyre inox**


**089310** Lyre pour fil amovible 17 cm **8,25 1**

**089312** Lyre pour fil amovible 21 cm **10,40 1**

**089311** Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 **4,95 1**

**089309** Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 **5,55 1**

À partir de **9,62<sup>HT</sup>**  
098089



**MADE IN FRANCE**

**MADE IN EUROPE**

## spécial boucherie

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

À partir de  
**10,70<sup>HT</sup>**  
096773Fabrication en Allemagne  
Alliage d'acier inoxydable  
de haute qualité

<b>6</b>	Ergo Grip, couteaux à saigner	096770 15 cm ●	14,20 1
<b>7</b>	Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser	096780 15 cm ●	12,00 1
		096781 15 cm ●	12,00 1
		096782 15 cm ●	12,00 1
<b>8</b>	Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser	096774 15 cm ●	12,00 1
		096775 15 cm ●	12,00 1
		096776 15 cm ●	12,00 1
<b>9</b>	Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser	096773 13 cm ●	10,70 1
<b>10</b>	Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser	096777 13 cm ●	10,70 1
		096778 13 cm ●	10,70 1
		096779 13 cm ●	10,70 1
<b>11</b>	Ergo Grip, couteaux à saigner	096769 13 cm ●	12,90 1

<b>1</b>	Ergo Grip, couteaux de boucher	096766 30 cm ●	27,90 1
		096767 30 cm ●	27,90 1
		096768 30 cm ●	27,90 1
<b>2</b>	Ergo Grip, couteaux de boucher	096763 26 cm ●	23,90 1
		096764 26 cm ●	23,90 1
		096765 26 cm ●	23,90 1
<b>3</b>	Ergo Grip, couteaux à dénervier	096771 21 cm ●	17,20 1
		096772 21 cm ●	17,20 1
<b>4</b>	Ergo Grip, couteaux désosser	096783 21 cm ●	18,00 1
		096784 21 cm ●	18,00 1
<b>5</b>	Ergo Grip, couteaux désosser, lame alvéolée	096785 21 cm ●	21,70 1

Affûtage ultra-précis réalisé  
par robot spécialisé.Plastique polypropylène apportant  
une étanchéité parfaite entre la  
lame et le manche.**FISCHER**  
MANUFACTURE FRANÇAISE  
1859Acier suédois 12C27 d'une dureté importante  
et supérieure (56-57 HRC) : inoxydable, pouvoir  
de coupe exceptionnel, tenue du fil supérieure  
à celle des lames fabriquées dans un acier  
standard, fréquence d'affûtage divisée par deux.Acier suédois 12C27  
et Manche bi-matière

Structure antidérapante.

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

## Boucher / traiteur

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

## Boucher mince

<b>2</b>	B43007 20cm	22,00 1
----------	-------------	---------

## Désosseur

<b>3</b>	B43009 lame dos droit 14 cm	17,40 1
<b>4</b>	B43018 lame rigide 13 cm	17,30 1
	B43019 lame rigide 15 cm	19,70 1
	B43020 lame semi-flexible 13 cm	17,30 1
<b>5</b>	B43021 lame semi-flexible 15 cm	19,70 1
	B43022 lame semi-flexible 17 cm	20,60 1
<b>6</b>	B43023 lame flexible 13 cm	17,30 1
	B43024 lame flexible 15 cm	19,70 1
<b>7</b>	B43025 lame usée 11 cm	15,10 1
	B43026 lame usée 14 cm	17,30 1
<b>8</b>	B43028 pointe large 14 cm	19,70 1

## Couteau à saigner

	B43010 12 cm	16,20 1
	B43011 14 cm	17,40 1
<b>9</b>	B43013 17 cm	20,60 1
	B43014 20 cm	22,30 1
	B43015 23 cm	24,80 1

## Tripiér arrondi sans pointe

<b>10</b>	B43016 20 cm	35,20 1
-----------	--------------	---------

## Couteau à dénervier

<b>11</b>	B43027 lame flexible 20 cm	20,80 1
-----------	----------------------------	---------

## Couteau à parer

<b>12</b>	B43030 lame courbe 22 cm	25,10 1
-----------	--------------------------	---------

## Couteau à filet

<b>14</b>	B43036 Acier 20 cm	20,30 1
<b>15</b>	B43039 Suédois 19 cm	20,30 1

**FISCHER**

MANUFACTURE FRANÇAISE

1859



## spécial boucherie



À partir de **3,30<sup>HT</sup>**  
E43911

**NEW**

**MADE IN FRANCE** **TOP QUALITÉ**

**FISCHER**

Couteaux offices Créatif Chef et couteaux boucher Profinox

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

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



## couteaux à jambon

**17,00<sup>HT</sup>**  
096629

**ICE PLUS**

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

**TOP QUALITÉ**

**MADE IN EUROPE**

**ARCOS**

**1** Couteau à jambon  
096629 36 cm **17,00 1**  
Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

**2** Couteau à jambon alvéolé  
Manche POM  
096659 234 g - 25 cm **35,00 1**  
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

**35,00<sup>HT</sup>**  
096659

## scies

**45,00<sup>HT</sup>**  
097999

**FISCHER**

Villette - Scie de boucher  
097999 Scie 45 cm **45,00 1**  
097998 Lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm **9,70 1**

**MADE IN FRANCE**

**52,25<sup>HT</sup>**  
097947

**FISCHER**

Scie américaine  
097947 45 cm **52,25 1**  
097949 50 cm **52,15 1**  
097948 Lame de rechange scie 45 cm **4,30 1**  
097960 Lame de rechange scie 50 cm **4,30 1**

**MADE IN FRANCE**

**46,10<sup>HT</sup>**  
096762

**TOP QUALITÉ**

**MADE IN EUROPE**

**DICK**

Scie de boucher  
096762 35 cm ● **46,10 1**

**81,60<sup>HT</sup>**  
096761

**DICK**

Scie boucherie américaine  
096761 50 cm ● **81,60 1**

## feuilles de boucher

**66,00<sup>HT</sup>**  
096287

**MADE IN EUROPE**

**ARCOS**

Feuille de boucher inox  
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm  
096287 835 g - 22 cm **66,00 1**

**81,30<sup>HT</sup>**  
098022

**FISCHER**

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

## couperet

**27,50<sup>HT</sup>**  
096495

Lame ép. 4 mm

**MADE IN EUROPE**

**ARCOS**

Couperet inox  
096495 520 g - 18 cm **27,50 1**  
Pleine soie. 3 Rivets acier inox.

# LES USTENSILES

## ciseaux



9,95<sup>HT</sup>  
041710

7,38<sup>HT</sup>  
096613



Ciseaux

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



## crochet

POUR LES ESSES  
DE BOUCHER

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

À partir de  
5,60<sup>HT</sup>  
097980



**FISCHER**  
COUTELER DEPUIS 1859

Esse de boucher inox

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

## barre



11,15<sup>HT</sup>  
098060

**FISCHER**  
COUTELER DEPUIS 1859

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



- |   |                      |                                |       |   |
|---|----------------------|--------------------------------|-------|---|
| 1 | Penderie murale inox |                                |       |   |
|   | 097059               | 8 crochets                     | 24,00 | 1 |
|   | 910384               | 12 crochets                    | 27,00 | 1 |
| 2 | Barre aimantée ABS   |                                |       |   |
|   | 091724               | 38x5x1,2 cm                    | 7,25  | 1 |
|   | 091730               | 50x5x1,2 cm                    | 9,90  | 1 |
|   |                      | Fixation par vis et chevilles. |       |   |
| 3 | Barre aimantée inox  |                                |       |   |
|   | 091726               | 50 cm                          | 33,00 | 1 |

## attendrisseur



40,80<sup>HT</sup>  
098062



SPÉCIAL  
POUR LE MAGASIN

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



À partir de  
109,00<sup>HT</sup>  
098088



**FISCHER**  
COUTELER DEPUIS 1859  
Presse steak  
098088 Rond 109,00 1  
096450 Ovale 114,00 1



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



À partir de  
23,00<sup>HT</sup>  
097984

**RETROUVEZ LES PAPIERS  
À STEAK PAGE 8**

## porte bobine

69,00<sup>HT</sup>  
097950



**FISCHER**  
Dérouleur bobine ficelle  
097950 69,00 1

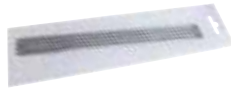
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

26,90<sup>HT</sup>  
097953



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

22,65<sup>HT</sup>  
630002



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

79,90<sup>HT</sup>  
098064



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



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

## outil de préparation



À partir de  
0,74<sup>HT</sup>  
053042

### Outils de préparation

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

À partir de  
6,75<sup>HT</sup>  
095300



• **Lame pivotante**

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

8,10<sup>HT</sup>  
912240

• Évite l'oxydation de la salade !



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

13,00<sup>HT</sup>  
085055

ABS

1 2 fonctions



2 INOX

### Coupe-œufs

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

11,00<sup>HT</sup>  
085035



3 INOX

## râpe

9,00<sup>HT</sup>  
280649



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

6,05<sup>HT</sup>  
280680



**Râpe 4 faces**  
280680 Ht 23 cm 6,05 1

1,65<sup>HT</sup>  
983919



1

28,85<sup>HT</sup>  
912110



2

13,35<sup>HT</sup>  
156092



3

### Ouvre boîte

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



**185,00<sup>HT</sup>**  
083950

**Mini coupe-tomates inox**  
10 tranches épaisseur 5,5 mm  
083950 30x14x18 cm **185,00 1**  
083952 Jeu de 8 lames **34,25 1**

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



**169,00<sup>HT</sup>**  
083946



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

083946 **169,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



**25,00<sup>HT</sup>**  
911298

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

911298 **25,00 1**

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



**179,00<sup>HT</sup>**  
089410

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



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

089410 43,2x20,2x21 cm **179,00 1**

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



**36,00<sup>HT</sup>**  
911295



**Mandoline japonaise - 32x9 cm**  
Épaisseur coupe 65 mm

911295 **36,00 1**

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



**85,00<sup>HT</sup>**  
911304

**Mandoline japonaise**

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

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



La seule à faire des cubes

**118,00<sup>HT</sup>**  
082319

**Mandoline ultra**

Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm **118,00 1**

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



**102,00<sup>HT</sup>**  
280109

Demandez l'original !

**Mandoline du chef**

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109 **102,00 1**

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



À partir de **3,00<sup>HT</sup>**  
096990

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

**1 Spatule étroite plate**

096990 Lg 13 cm **3,00 1**

096991 Lg 20 cm **3,00 1**

096992 Lg 25 cm **3,50 1**

096993 Lg 30 cm **7,50 1**

096994 Lg 35 cm **8,50 1**

**2 Spatule étroite coudée**

096995 Lg 20 cm **5,75 1**

096996 Lg 25 cm **6,05 1**

096997 Lg 30 cm **3,50 1**

**3 Spatulette pâtisserie**

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



À partir de **4,45<sup>HT</sup>**  
097121

**Spatule large coudée**

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

**2 097121** Perforée (21,5x7,5 cm) **4,45 1**

**3 097120** Lisse (21,5x7,5 cm) **4,05 1**

Manche surmoulé polypropylène noir.



**3,15<sup>HT</sup>**  
097122

**Spatule triangulaire**

097122 Biseauté 10x11,5 cm **3,15 1**

**6,02<sup>HT</sup>**  
095285



**Pelle souple**

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



Véritable MONOBLOC

À partir de **3,30<sup>HT</sup>**  
912000

À partir de **8,75<sup>HT</sup>**  
089804

À partir de **5,00<sup>HT</sup>**  
912018

**Louche monobloc inox**

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

**Araignée toile inox**

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

**Écumoire monobloc**

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



**stop gliss®**

idéal pour les vitrines



1	095298	Cuillère perforée 28 cm	12,25
2	095294	Cuillère pleine 28 cm	12,60
3	095276	Fourchette 2 dents 27 cm	9,30

**Stop gliss®**

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



Jusqu'à 250°C

**Spatule de cuisson**  
8,5x11,5x33 cm  
096850 2,50

**Spatule de cuisson**  
Longueur 7 cm  
905460 6,20



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

**Cuillère à arroser Pour droitier**  
Bec de côté - Lg 28 cm  
912016 3,90



À partir de **2,20<sup>HT</sup>**  
041653

**Pince de service Jumbo**  
041653 Inox - 24 cm 2,20  
041654 Inox - 40 cm 2,90



**Pince à hamburger**  
Inox 18/10  
914499 8,00



**51,50<sup>HT</sup>**  
097066

**48,50<sup>HT</sup>**  
097040

TOP QUALITÉ

INOX 18/10

120 cm

**Les grands outils**

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

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



À partir de **1,90<sup>HT</sup>**  
986358

Jusqu'à 180°C

TOP QUALITÉ

Hygiène parfaite

**Spatule polyglass**

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



À partir de **4,00<sup>HT</sup>**  
113488

Jusqu'à 230°C

**Spatule silicone 230°C**

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



À partir de **3,00<sup>HT</sup>**  
097057

**Spatule silicone**

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



À partir de **4,90<sup>HT</sup>**  
912032

**Fouet inox**

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



À partir de **7,00<sup>HT</sup>**  
912205

**Fouet Fibreglass**

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



À partir de **9,40<sup>HT</sup>**  
082249

**Fouet Göma**

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

Solide et ergonomique.

## essoreuses & passoires

À partir de  
**125,00<sup>HT</sup>**  
070302



10 L

20 L

Essoreuse grand volume !  
antibactérien incorporé



Essoreuse manuelle

**070302** 10 L - 2 à 3 salades  
ø 33 x 42 cm **125,00 1**

**070300** 20 L - 3 à 5 salades  
ø 43 x 50 cm **145,00 1**

Base antidérapante. Plastique alimentaire

## bassines

À partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
911118

Rebords courbés !!



Bassine conique à fond plat inox

**911118** ø 20 cm - 2,12 L **8,50 1**

**911120** ø 24 cm - 3,5 L **11,10 1**

**911119** ø 28 cm - 5,25 L **15,00 1**

**911123** ø 32 cm - 7,65 L **17,50 1**

## chinois

**25,90<sup>HT</sup>**  
098122

**28,90<sup>HT</sup>**  
912091

À partir de  
**13,85<sup>HT</sup>**  
912092



**50,00<sup>HT</sup>**  
912082

Chinois toile-métallique

**098122** Rond ø 20 cm **25,90 1**

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

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

Chinois tout inox

**912092** ø 18 cm **13,85 1**

**912097** ø 22 cm **15,10 1**

**912095** ø 24 cm **16,25 1**



**72,50<sup>HT</sup>**  
082329

Bassine conique à anses

**082329** ø 50 cm **72,50 1**

À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
911596



Bol conique

**911596** ø 20 cm - 1 L **2,90 1**

**911597** ø 24 cm - 2 L **4,90 1**

**911598** ø 30 cm - 3 L **6,90 1**

**911599** ø 34 cm - 5 L **9,00 1**

**19,00<sup>HT</sup>**  
086801



Entonnoir inox

ø 16 cm  
**086801 19,00 1**

**35,00<sup>HT</sup>**  
910385



Vide marmite 2 L

ø 20 x Lg 42,5 cm  
**910385 35,00 1**

Passoire conique inox

**912082** ø 36x16 cm **50,00 1**

À partir de  
**22,00<sup>HT</sup>**  
911122



Bassine cul de poule inox

**911122** ø 22 cm - 2,7 L **22,00 1**

**911124** ø 26 cm - 4 L **26,50 1**

**911126** ø 32 cm - 9,5 L **28,00 1**

**911128** ø 36 cm - 12 L **41,00 1**

## entonnoirs à piston

Étanche !

**69,00<sup>HT</sup>**  
086209



Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L  
ø 19 x Ht 18 cm  
Complet avec support  
**086209 69,00 1**

**77,00<sup>HT</sup>**  
086221



Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm  
**086221 77,00 1**

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

**49,00<sup>HT</sup>**  
086165



Seau inox

12 L - ø 31 cm  
**086165 49,00 1**

À partir de  
**114,00<sup>HT</sup>**  
631006



Entonnoir à piston

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

Buse ø 15 mm.

Range douille incorporé

**38,00<sup>HT</sup>**  
086230



Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm  
Inox et plastique  
**086230 38,00 1**



## poche pâtissière

**11,20<sup>HT</sup>**  
150980

Utilisation chaude

Poche pâtissière Elite

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

Boîte distributrice de 100 poches.

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

# LA PRÉPARATION cuisson

## moules



À partir de **1,60<sup>HT</sup>**  
911014

**Tartelette cannelée**

911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,15	1



**4,25<sup>HT</sup>**  
911033

**Moule à manqué Rond**  
911033 ø 10 x 3 cm **4,25** 1



À partir de **6,10<sup>HT</sup>**  
911018

**Tourtière cannelée**

911018	Fond fixe ø 24 cm	6,10	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	7,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	9,50	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	10,55	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,45	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	17,20	1

Hauteur 2,5 cm.

À partir de **13,10<sup>HT</sup>**  
911456



**Grille de cuisson pour pizza**  
911456 ø 30x1,3 cm **13,10** 1  
911458 ø 34x1,3 cm **15,40** 1



**11,70<sup>HT</sup>**  
911432

**Moule à cake**  
28x10x7,5 cm  
911432 **11,70** 1



**10,40<sup>HT</sup>**  
911017

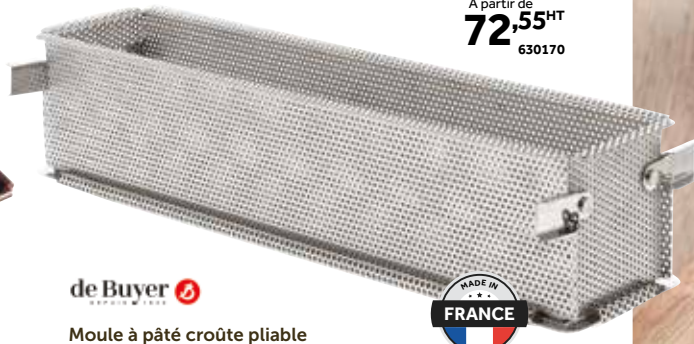
**Moule à tarte anti-adhérent**  
911017 Fond mobile 35x11x2,5 cm **10,40** 1



**19,80<sup>HT</sup>**  
910405

**Moule à cake anti-adhérent**  
33x10,5x8 cm  
910405 **19,80** 1

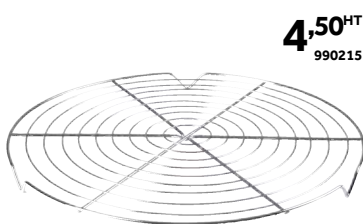
Bords plié sur fil.



À partir de **72,55<sup>HT</sup>**  
630170

**de Buyer**  
**Moule à pâté croûte pliable**  
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm **72,55** 1  
631004 Perforé - 48x9x8,5 cm **84,70** 1

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



**Grille pâtissière**  
990215 ø 32 cm **4,50** 1  
En acier chromé.



**Découpoirs ronds - Lot de 9**  
911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1  
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1  
280058 Unis Inox ø4 à 12 cm x 4,2 cm **18,50** 1  
280062 Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **23,00** 1

À partir de **15,00<sup>HT</sup>**  
911659

## grilles & plaques

À partir de  
**15,70<sup>HT</sup>**  
086198



Inox



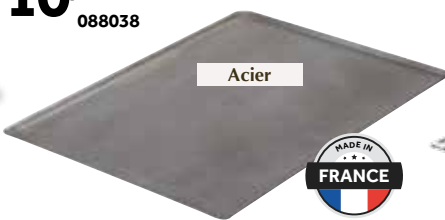
Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1 Pleine Bords pincés 15,70 1

086216 600x400 mm - Pleine Bords pincés 17,90 1

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

À partir de  
**10,90<sup>HT</sup>**  
088038



Acier



Plaque tôle de forte épaisseur acier

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

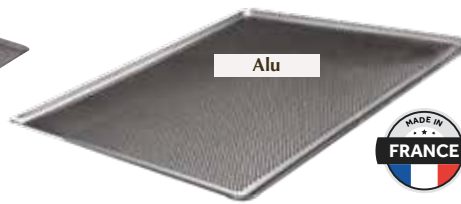
Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

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

088038 10,90 1

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1<sup>ère</sup> utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant 1/2 à 1 heure.

**13,50<sup>HT</sup>**  
088036



Alu



Plaque tôle de forte épaisseur aluminium 600x400 mm - Perforée - Bords pincés

088036 13,50 1

À partir de  
**19,30<sup>HT</sup>**  
086231



Acier

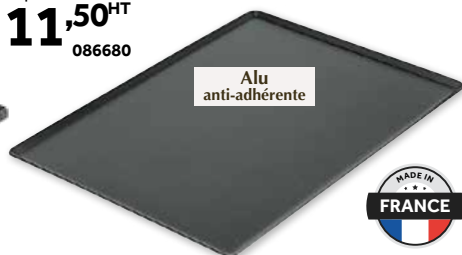


Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 19,30 1

086212 600x400 mm 26,00 1

À partir de  
**11,50<sup>HT</sup>**  
086680



Alu anti-adhérente



Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

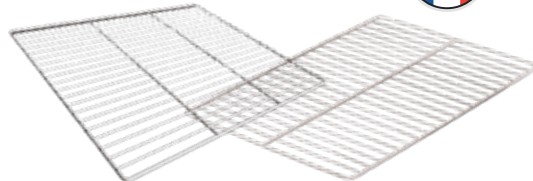
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés 15,00 1

086671 600x400 mm - Bords pincés 19,00 1

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

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

À partir de  
**6,80<sup>HT</sup>**  
086202



Grilles inox Gastronorm

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

Grilles renforcées inox Gastronorm

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

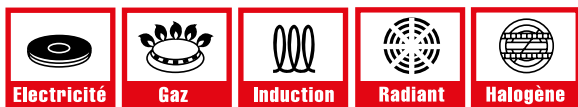
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm 12,60 10

Grilles renforcées inox Euronorm

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

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

## la cuisson



À partir de  
**26,00<sup>HT</sup>**  
511318



Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318 ø 20 x 4 cm sans anse 26,00 1

511319 ø 24 x 5 cm sans anse 36,50 1

511320 ø 28 x 5 cm sans anse 43,90 1

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

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

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



À partir de  
**6,50<sup>HT</sup>**  
912356

Autres dimensions nous consulter

Plat à paëlla

912356 ø 20 cm - 1 portion 6,50 1

B80216 ø 32 cm - 5 portions 12,50 1

912131 ø 50 cm - 14 portions 26,00 1

Plat à paëlla en émaillé.



À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
585067



1



1 Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L 24,00 1

585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L 31,50 1

585060 ø 28 x 13 cm - 8 L 37,95 1

585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L 56,00 1

585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L 77,50 1

585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L 82,00 1

585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L 110,00 1

Vendu sans couvercle.

2 Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L 55,35 1

585096 ø 32 x 32 cm - 26 L 70,50 1

585098 ø 36 x 36 cm - 37 L 99,95 1

585100 ø 40 x 40 cm - 50 L 111,90 1

585101 ø 45 x 45 cm - 69 L 157,00 1

Vendu sans couvercle.

À partir de  
**55,35<sup>HT</sup>**  
585092



2



À partir de  
**7,50<sup>HT</sup>**  
597094



Couvercle inox

597094 ø 24 cm 7,50 1

597087 ø 28 cm 9,80 1

597092 ø 32 cm 11,99 1

597088 ø 36 cm 14,45 1

597089 ø 40 cm 16,05 1

597090 ø 45 cm 21,90 1

# LA PRÉPARATION balance\*

\*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.

Plateau : 125x132 mm



**42,50<sup>HT</sup>**  
949354



**Balance de préparation\***  
140x205x41 mm

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

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



À partir de  
**69,00<sup>HT</sup>**  
980761

**Balance électronique digitale\***  
290x250x100 mm

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

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

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

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



À partir de  
**240,00<sup>HT</sup>**  
949324

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



À partir de  
**295,00<sup>HT</sup>**  
949326

Plateau : 190x242 mm



**Balance de préparation\***  
256x280x121 mm

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

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

**Balance de préparation tout inox\***  
256x280x121 mm

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

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

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

À partir de  
**390,00<sup>HT</sup>**  
949310



**Balance Defender 3000**

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

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

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

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

949357 Option kit batterie **1**

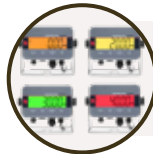
Cordon d'alimentation direct.

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



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

**NEW**



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

À partir de  
**769,00<sup>HT</sup>**  
949355

**NEW**

**Balance Defender 3000 Inox**

Indicateur en Inox Aisi 304 - Colonne 330 ou 680 mm - Temps de stabilisation 1 seconde - Température de fonctionnement :  
-10 °C à +40 °C

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

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

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

Idéal pour utilisation dans des environnements humides ou lorsqu'un lavage au jet est nécessaire. Conception en inox 304 robuste. Indicateurs en inox IP66 avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé. Fonctionne sur batterie rechargeable en standard avec un cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable avec cadre en acier inoxydable, capteur en acier inoxydable IP67 silicone scellé (pour les modèles 949355, 949356 et E43692) et aluminium IP65 silicone scellé pour le modèle E43691.

100% INOX Lavable au jet



**PRIX EXCEPTIONNEL.**

**159,00<sup>HT</sup>**  
980745

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

Plateau : 390x290 mm

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

980745 **159,00 1**

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

# LA PRÉPARATION thermomètre

## thermomètre infrarouge



**39,00<sup>HT</sup>**  
911306

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

**PRIX LE PLUS BAS**

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

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

**14,80<sup>HT</sup>**  
909972

**NEW**



**Thermomètre infrarouge**  
ø4x180 mm - Étendue de -50 à 550°C - Résolution 0,1°C  
Précision ±1,5°C - cordon 100 cm  
**909972 14,80 1**

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

## thermomètre de précision

**46,00<sup>HT</sup>**  
909990



Étanche

**34,00<sup>HT</sup>**  
910011



Sonde repliable

**48,00<sup>HT</sup>**  
909991



Étanche

**19,60<sup>HT</sup>**  
909970



## thermomètre d'immersion

**129,00<sup>HT</sup>**  
910040

**Thermomètre immersion**  
IP X7 - Circulateur inox réglage temps et température - Résolution 0,1° - 0 à +95°C - Précision ± 0,5°C - Timer et alarme 220 V - 1300W  
**910040 129,00 1**



**Checktemp étanche**  
Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50 à +150°C  
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible  
**1 909990 66x50x25 mm 46,00 1**  
Livré avec capuchon de protection et piles.

**Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable**  
103 x ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50,0 à 300 °C - Précision : ± 0,4 °C (-50,0 à -30,0 °C) ; ± 0,2 °C (-30,0 à 170,0 °C) ; ± 0,4 °C (-170,0 à 199,9 °C) ; ± 1,0 °C ± 1 digit (200,0 à 300,0 °C) 165x45x24 mm  
**2 910011 34,00 1**  
Livré avec piles.

**Checktemp 1 étanche**  
Sonde 160 mm - Câble 1 m - Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - 165x45x24 mm  
**3 909991 48,00 1**  
Livré avec piles.

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

## thermomètre réfrigérateur/congélateur

**1,65<sup>HT</sup>**  
084012

**Thermomètre congélateur**  
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C  
**1 084012 150x20 mm 1,65 1**  
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.



**Thermomètre froid en verre**  
Étendue de -50 à +50°C  
**2 909966 6,90 1**  
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.

**27,00<sup>HT</sup>**  
909960



**Thermomètre Digital Frigo-congélateur**  
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C - Résolution 0,1°  
**909960 Double sonde 27,00 1**  
Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



**75,00<sup>HT</sup>**  
910010

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

## ouvre-boîte

À partir de  
**109,00<sup>HT</sup>**  
083949



**28,85<sup>HT</sup>**  
912110



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

**Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox**  
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé  
À visser **063918 299,00 083942 130,00 083949 109,00 1**  
Serre joint **063919 325,00 083944 141,00 083955 115,40 1**

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

• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



**1485,00<sup>HT</sup>**  
962115



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

**Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox**  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono  
**962115 250x450x750 mm 1485,00 1**  
**083957 Kit de rechange 57,80 1**

**639,00<sup>HT</sup>**  
950100



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

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

# LA PRÉPARATION bac gastronorme



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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle normal	Couvercle hermétique	
<b>GN 2/1 plein</b> 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	- -	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00			1
<b>GN 1/1 plein</b> 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00	A65933 12,00	A65942 32,00	1
<b>GN 1/1 perforé</b> 530x325 mm		A65912 15,00	A65914 17,00		A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00			1
<b>GN 2/3 plein</b> 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	- -	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00	A65934 10,10		1
<b>GN 1/2 plein</b> 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	- -	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00	A65935 6,60	A65943 22,90	1
<b>GN 2/4 plein</b> 162x530 mm	- -	- -	- -	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50				1
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	- -	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00	A65936 5,20	A65944 19,50	1
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00	A65937 4,40	A65945 17,50	1
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00	A65938 3,00	A65946 13,70	1
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mma	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	A65939 2,35		1



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

À partir de **4,00HT**  
A65902

**Double fond perforé**  
Inox 18/10

A65899 GN1/1	14,00	1
A65900 GN1/2	8,50	1
A65901 GN1/3	6,20	1
A65902 GN1/6	4,00	1

INOX 18/10

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

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

**QUANTITÉ LIMITÉE**

**TOP QUALITÉ**

Adapté EGAlim

**ANTI TMS**

Le bac le plus robuste et léger du marché

**Rieber**

À partir de **21,00HT**  
083446

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

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

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

Couvercle avec poignée      Couverture étanche silicone

# bacs polypropylène

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



Bac plein Camview®



	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000658 11,60	000657 14,60	000656 17,90	000655 22,90	000682 9,90	- - 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000663 6,65	000662 8,40	000661 10,75	000664 13,00	000683 4,85	000666 3,85 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000669 5,15	000668 6,50	000667 8,15	- -	000684 3,40	000671 3,10 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000674 4,90	000673 5,20	000672 6,75	- -	000685 3,00	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,55	- -	000686 2,50	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	000681 2,75	000680 3,30	- -	- -	000687 1,90	- - 1

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

Bac plein polypropylène



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

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



À partir de **1,90<sup>HT</sup>**  
000687

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



# accessoires

Pour le rangement de 6 couvercles !



**22,30<sup>HT</sup>**  
089801

**Rack inox Renforcé**  
30x23x37 cm  
089801 22,30 1

À partir de **2,50<sup>HT</sup>**  
084372



**Guide de division**  
084372 Longueur 325 mm 2,50 1  
084374 Longueur 530 mm 3,50 1



**8,05<sup>HT</sup>**  
033162

**Pince bac gastro**  
Inox  
033162 8,05 1  
Pince inox coudée à ressort pour bac gastronomique, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.

# bacs mélamine

À partir de **11,00<sup>HT</sup>**  
889933



idéal pour les vitrines

Bac plein polypropylène

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

# étiquetage

**16,80<sup>HT</sup>**  
906095

**Notes Post-it® de traçabilité**  
906095 100x40 mm 16,80 1

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet  
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

**92,32<sup>HT</sup>**  
906225



**Étiquetteuse JudoFood**  
906225 13 lignes - 50x245x125 mm 92,32 1

**Étiquettes repositionnable**  
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm 1,95 10  
Recharge encre  
906227 5 cartouches 2,67 1



**34,90<sup>HT</sup>**  
906200

**Distributeur étiquette LabelFresh express**  
906200 70x45 mm 34,90 1

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

**9,25<sup>HT</sup>**  
906209



**Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"**  
70x45 mm  
906209 9,25 1

Boîte de 500 étiquettes



**15,50<sup>HT</sup>**  
906210

**Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours**  
70x45 mm

906210 15,50 1  
Boîte de 250 étiquettes



**7,90<sup>HT</sup>**  
906218

**Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro**  
70x45 mm  
906218 7,90 1



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

# LA PRÉPARATION

## boîte hermétique



À partir de **8,90<sup>HT</sup>**  
E14005

Avec la CARTYBOX dites  
3 fois OUI !

Eco-responsable

Réutilisable

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

100% Recyclable



### Boîte Cartybox avec couvercle

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

Prix au carton.  
Version opaque.

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

## boîte hermétique

### Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
<b>GN 1/1</b> 530x325 mm	<b>631454</b> 19,50	<b>631448</b> 19,90	<b>631450</b> 22,90	<b>631452</b> 25,90	1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	<b>631440</b> 12,90	<b>631442</b> 15,20	<b>631444</b> 17,90	<b>631446</b> 19,90	1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	<b>631434</b> 7,60	<b>631436</b> 10,50	<b>631438</b> 11,90	-	1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	<b>631428</b> 6,10	<b>631430</b> 7,10	<b>631432</b> 7,80	-	1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	<b>631422</b> 5,35	<b>631424</b> 6,10	<b>631426</b> 6,50	-	1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	<b>631416</b> 4,10	<b>631418</b> 4,80	<b>631420</b> 5,10	-	1
<b>GN 2/3</b> 354x325 mm	-	-	<b>631412</b> 21,90	<b>631414</b> 23,50	

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Réglette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.



À partir de **4,10<sup>HT</sup>**  
631416



100% ÉTANCHE!



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

À partir de **7,20<sup>HT</sup>**  
633100



### Bac carré à couvercle PP transparent avec poignées

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



À partir de **3,60<sup>HT</sup>**  
631406



Grille		
<b>631400</b> GN 1/2 - 260x205x20 mm	<b>5,50</b>	1
<b>631402</b> GN 1/3 - 260x115x20 mm	<b>4,70</b>	1
<b>631404</b> GN 1/4 - 208x100x20 mm	<b>4,10</b>	1
<b>631406</b> GN 1/6 - 120x106x20 mm	<b>3,60</b>	1
<b>631408</b> GN 1/1 - 470x265x20 mm	<b>6,60</b>	1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.



## boîte hermétique polypropylène

À partir de **5,20<sup>HT</sup>**  
631353



### Boîte hermétique

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

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

Utilisez le marqueur  
sur l'étiquette permanente

**4,10<sup>HT</sup>**  
631410



### Marqueur Horeca

**631410** Noir **4,10** 1

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

# STOCKAGE

## bac & caisse

**13,90<sup>HT</sup>**  
981087



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

**Gilac**



À partir de  
**41,00<sup>HT</sup>**  
981060



**Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge**  
**981060** 35 L - 600x400x230 mm **41,00** 1

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

**Gilac**



AUTRES COULEURS  
NOUS CONSULTER

-40 à +90°C

À partir de  
**16,70<sup>HT</sup>**  
981070



**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
**981070** 25 L - Ht 135 mm **16,70** 1  
**981072** 40 L - Ht 200 mm **21,05** 1  
**981073** 60 L - Ht 300 mm **26,00** 1

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
**981183** 37 L - Ht 197 mm **18,00** 1

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

**Gilac**



Très résistante  
en utilisation  
intensive

**23,50<sup>HT</sup>**  
981030



**Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge**  
400x300x180 mm  
**981030**

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

**Gilac**

**Caisse pleine**

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

**Caisse ajourée**

**150313** 22 L - 60x40x12 cm **12,25** 1  
**150314** 64 L - 60x40x32 cm **22,50** 1

**Couvercle pour caisse**

**150315** 40x30 cm **3,30** 1  
**150316** 60x40 cm **5,80** 1

**PLASTOREX**

À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
150310



Disponible  
en couleurs  
HACCP



À partir de  
**2,90<sup>HT</sup>**  
281008

**Bac plat blanc**

**281008** 3 L - 347x230x70 mm **2,90** 1  
**281010** 5 L - 437x285x75 mm **4,40** 1  
**281012** 8 L - 485x335x75 mm **5,90** 1  
**281014** 10 L - 540x385x80 mm **7,90** 1

**Couvercle pour bac**

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

Certification contact alimentaire.

**Gilac**



À partir de  
**1,65<sup>HT</sup>**  
981024

**Grille pour bac**

**981024** 3 L - 170x283 mm **1,65** 1  
**981026** 5 L - 220x372 mm **2,50** 1  
**981028** 8 L - 270x420 mm **3,35** 1  
**981025** 10 L - 320x470 mm **4,65** 1

Certification contact alimentaire.



**12,75<sup>HT</sup>**  
981008



**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
**981008** 15 L - Ht 90 mm **12,75** 1

Certification contact alimentaire.

**Gilac**



À partir de  
**6,30<sup>HT</sup>**  
981021



À partir de  
**9,90<sup>HT</sup>**  
281015

**Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm**

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

Certification contact alimentaire.

**Gilac**

**Bac plein alimentaire - 400x300 mm**

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

**Bac plein alimentaire - 600x400 mm**

**981022** 25 L - Ht 165 mm **14,30** 1  
**981004** 35 L - Ht 217 mm **15,50** 1  
**981006** 55 L - Ht 315 mm **21,00** 1  
**981023** Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,90** 1

Certification contact alimentaire.



**15,30<sup>HT</sup>**  
281004

**6,20<sup>HT</sup>**  
981184

**Gilac**

Couvercle étanche pour  
seau rond 12L  
981184 6,20 1

Seau rond 12 L  
avec bec verseur  
281004 15,30 1

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



**8,90<sup>HT</sup>**  
191001



Disponible  
en couleurs HACCP

**Gilac**

Caillebotis nid d'abeille blanc  
PEHD - 500x500x22 mm  
191001 8,90 1

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



**15,50<sup>HT</sup>**  
974051

- 2
- 1
- 3

**53,20<sup>HT</sup>**  
974050

**83,10<sup>HT</sup>**  
974052

Conteneur multi usages blanc		
1	974050	Conteneur - 76 L ø 500x580 mm
2	974051	Couvercle blanc ø 505x32 mm
3	974052	Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes

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



**35,00<sup>HT</sup>**  
981187

Disponible  
en couleurs  
HACCP

**89,00<sup>HT</sup>**  
981094

**Gilac**

Couvercle plat  
ø 61 mm  
981188 14,00 1

**Gilac**

Timon universel  
pour socle rouleur  
981094 89,00 1  
Pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues. Certification contact alimentaire.



**62,00<sup>HT</sup>**  
632507

**Gilac**

Socle rouleur rond 5 roues  
Gris - ø 470x130 mm  
632507 62,00 1

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

## bacs à ingrédients



**199,00<sup>HT</sup>**  
981098

Lot de 3 bacs à ingrédients  
avec couvercle et roulettes  
981098 3x30 L 199,00 1  
Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



**14,90<sup>HT</sup>**  
632159

**Gilac**

Couvercle pour bac à ingrédient  
632159 Pour bacs 40 et 80 L 14,90 1  
Grande résistance à l'utilisation grâce à des charnières intégrées sans ajout de pièce. Transparent, existe en plusieurs coloris.

**23,00<sup>HT</sup>**  
632156



**Gilac**

Bac à ingrédient 40 L  
600x400x442 mm  
632156 23,00 1

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

Garantit le stockage  
des ingrédients dans  
des conditions  
d'hygiène parfaites

**79,00<sup>HT</sup>**  
981215

**NEW**



Bac à ingrédient 80 L  
981215 400x660x621 mm 79,00 1

4 roues ø50 mm en PA avec bandage caoutchouc. Le couvercle (vendu séparément), s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour garder les mains libres. Plusieurs coloris de couvercles disponibles et possibilité de patins à la place des roues. Certification contact alimentaire.

## spécial poissonnerie



**27,00<sup>HT</sup>**  
B56958

**Bac plein bicolore**  
600x400x184 mm

**B56958 34 L 27,00**

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



**28,90<sup>HT</sup>**  
B56623

**Bac ajourée bicolore**  
600x400x146 mm

**B56623 26 L 28,90**

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



**49,90<sup>HT</sup>**  
981062

**Bac rectangulaire bleu + couvercle HACCP**  
600x400x230 mm

**981062 35 L 49,90**

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



À partir de  
**61,00<sup>HT</sup>**  
B56837

**Socle rouleur**  
613x414x172 mm

**B56837 Chape acier - bleu 61,00**

**B56839 Chape inox - noir 151,00**

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



**39,50<sup>HT</sup>**  
981076

**Baquet rond fond renforcé 50 L**

**981076 ø620x340 mm 39,50**

Parois rigides anti-déformation.

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



À partir de  
**41,00<sup>HT</sup>**  
B56848

**Fut avec genouillère métal et couvercle**

**B56848 30 L - ø338x430 mm 41,00**

**B56870 50 L - ø393x540 mm 57,00**

Certifié contact alimentaire.



À partir de  
**260,00<sup>HT</sup>**  
981192

À partir de  
**879,00<sup>HT</sup>**  
981191

**Bac semi-cylindrique 220 L**

**981192 170 L - 930x670x411 mm 260,00**

**632158 220 L - 930x670x511 mm 339,00**

Idéal pour préparations culinaires. Tolérance aux agents chimiques.

**Charriot inox pour bac semi-cylindrique**

**981191** Pour bac 220 L  
750x650x900 mm **879,00**

**981242** Pour bac 170 L  
750x650x900 mm **877,00**

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



À partir de  
**659,00<sup>HT</sup>**  
B56816

**Bac autoporteur double paroi**

**B56816 310 L - 1200x800x805 mm 659,00**

**B56820 500 L - 1200x800x1090 mm 1165,00**

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



# STOCKAGE transport isotherme

À partir de  
**2495,00<sup>HT</sup>**  
633018

## cam gobox



**NEW**

**NEW**

**44,00<sup>HT</sup>**  
A31670



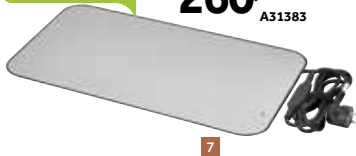
**49,00<sup>HT</sup>**  
633007

**249,00<sup>HT</sup>**  
633004



**NEW**

**260,00<sup>HT</sup>**  
A31383



**CAMBRO**

Conteneur isotherme Cam GoBox noir  
Chargement par le haut

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

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

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

Extension pour Cam GoBox noir

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

Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

5	<b>A31670</b> pour bacs GN1/1	<b>44,00</b> 1
---	-------------------------------	----------------

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

Plateau chauffant pour Cam GoBox GN1/1  
495x285x12 mm

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

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

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



**CAMBRO**

Conteneur isotherme

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

**633018** Bleu ardoise **2495,00** 1  
Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, ces contenus isothermes électriques prolongent la durée de conservation des aliments chauds et assurent leur salubrité.

## support d'assiette

**161,50<sup>HT</sup>**  
E23921



**293,00<sup>HT</sup>**  
E23921



Support d'assiettes

<b>E23921</b> pour 12 assiettes mural	<b>161,50</b>
<b>E23920</b> pour 48 assiettes sur roulettes	<b>293,00</b>

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

**Lacor**

**2090,00<sup>HT</sup>**  
E25552

À partir de  
**1215,00<sup>HT</sup>**  
E25554

Faible consommation =  
-30% par rapport  
aux autres conteneurs



Module complémentaire  
chaud et/ou froid



**CAMBRO**

Conteneur isotherme GN1/1

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

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

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



**49,90<sup>HT</sup>**  
981092



**45,00<sup>HT</sup>**  
981093

Franchissement de seuil



Socle rouleur

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

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

**MADE IN FRANCE**

**Gilac**

**75,00<sup>HT</sup>**  
633011

Extrêmement résistant



**MADE IN EUROPE**



**75,00<sup>HT</sup>**  
633011

**CAMBRO**

Plaque eutectique GN 1/1  
325x530x30 mm

**633031** Bleu glacier **56,00** 1  
La plaque Camchiller est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport.

Plaque chaude GN 1/1  
325x530x30 mm  
**633010** Rouge **85,00** 1  
Passe au bain-marie.

Socle rouleur pour Cam GoBox

Rouge - 325x530x307 mm	
<b>633011</b> Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	<b>75,00</b> 1
Pour Cam GoBox	
<b>633012</b> 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus	<b>105,00</b> 1

**CAMBRO**

# STOCKAGE

## échelle & chariot

### échelle euronorme

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



**357,00<sup>HT</sup>**  
632118



**Echelle haute**  
20 niveaux - 400x600x1785 mm  
Entrée 400 mm

**632118 357,00 1**

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

### housses

**227,00<sup>HT</sup>**  
960058

**Dériveur mural - Inox**  
960058 227,00 1



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

À partir de  
**255,00<sup>HT</sup>**  
942001

À partir de  
**250,00<sup>HT</sup>**  
942005



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

**942005** 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm  
Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **250,00 1**

**942006** 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm  
Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **285,00 1**

**2 Echelle gastronorme Soudée, inox et à glissières**

**942001** 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm  
Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00 1**

**942003** 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm  
Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **269,00 1**

**Housses de protection jetables**

**960054** 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**

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

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

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

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

### échelle démontable

**1 Echelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail**  
**816740** Echelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **220,00 1**  
**816741** Echelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **230,00 1**

**2 Echelle gastronorme démontable, inox et glissières**  
**816722** Echelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **279,00 1**  
**816725** Echelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **295,00 1**

**Echelle pâtisseries démontable, inox et glissières**  
**816727** Echelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **279,00 1**

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



GN 1/1  
GN 2/1

GN 1/1  
GN 2/1



À partir de  
**220,00<sup>HT</sup>**  
816740



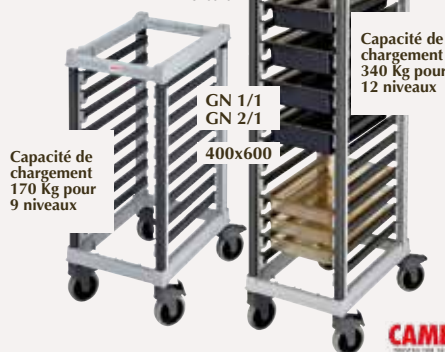
### échelle composite

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



**NEW**

À partir de  
**269,00<sup>HT</sup>**  
976070



Capacité de chargement 170 kg pour 9 niveaux

GN 1/1  
GN 2/1

400x600

Capacité de chargement 340 kg pour 12 niveaux



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

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

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

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

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

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

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

\*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

À partir de  
**132,00<sup>HT</sup>**  
633076



**Housse pour échelle**

**633076** GN 1/1 663x472x1544 mm **132,00 1**

**633077** GN 2/1 787x679x1544 mm **150,00 1**



À partir de  
**175,00<sup>HT</sup>**  
E30766

**NEW**



**Palette Basics pleine**  
Charge max 280 kg

**E30766** 540x765x300 mm **175,00 1**

**E30767** 540x915x300 mm **182,00 1**

**E30768** 540x1070x300 mm **191,00 1**

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

**11,00<sup>HT</sup>**  
632026



**Plateau ABS- 600x400 mm**

**632024** Blanc **11,00 20**

**632025** Noir **11,00 20**

**632026** Rouge **11,00 20**

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



400x600

# L'INOX table

**éco web**

**UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !**

À partir de **230,00<sup>HT</sup>**  
818001



**PRIX EN BAISSSE**



INOX AISI430

**LIVRAISON EN KIT**

**PIEDS CARRÉS**

**PRIX LE PLUS BAS**

Table centrale - Avec étagère pieds carrés			
818001	1200x700x850/900 mm	230,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	265,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	279,00	1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés			
000157	1200x700x850/900 mm	240,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	275,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	290,00	1

**107,00<sup>HT</sup>**  
818059



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

## table 600 mm

**PRIX EN BAISSSE**

**MADE IN EUROPE**



À partir de **222,00<sup>HT</sup>**  
818079

INOX AISI304

**LIVRAISON EN KIT**

**EMBALLAGE RENFORCÉ**



Table centrale avec étagère			
818079	1000x600 mm	222,00	1
818080	1200x600 mm	245,00	1
818081	1400x600 mm	265,00	1
818082	1600x600 mm	290,00	1
Table adossée avec étagère			
818091	1000x600 mm	240,00	1
818092	1200x600 mm	265,00	1
818093	1400x600 mm	290,00	1
818094	1600x600 mm	315,00	1

## table 700 mm

À partir de **265,00<sup>HT</sup>**  
818027

À partir de **255,00<sup>HT</sup>**  
818021



**PRIX EN BAISSSE**

**MADE IN EUROPE**

**Table adossée - Avec étagère**

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

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



INOX AISI304

**PRIX EN BAISSSE**

**MADE IN EUROPE**

**Table centrale - Avec étagère**

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

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



**NEW**



À partir de **110,00<sup>HT</sup>**  
E43672

**Étagère pour table adossée pied rond**

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

Inox 430. Profil inox de renfort.

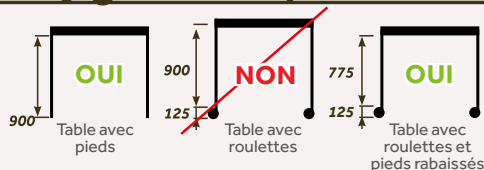
**Étagère pour table centrale \***

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

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

\* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

## configuration pieds et roulettes



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

**90,00<sup>HT</sup>**  
E17608

**Kit 4 pieds rabaissés**

E17608 Pour table pied rond 90,00

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes



À partir de **98,50<sup>HT</sup>**  
E43665

**NEW**



**Kit 4 roulettes acier galvanisé**

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

**Kit 4 roulettes inox**

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

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

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



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

À partir de **250,00<sup>HT</sup>**  
E43970

**NEW**



## table centrale

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

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

## table adossée

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

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

**NEW**

## table bâti soudé

À partir de **550,00<sup>HT</sup>**  
C43044



INOX  
AISI304

**Table centrale mobile avec étagère 15/10ème**

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

**Table adossée fixe avec étagère 15/10ème**

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

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

## étagère murale

À partir de **82,00<sup>HT</sup>**  
818208



INOX  
AISI430

**Étagère murale avec crémaillère**

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



À partir de **145,00<sup>HT</sup>**  
941181

Charge maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



### Étagère murale Fermstock

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



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

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

### Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	83,50	1
816705	1400x300 mm	99,00	1
816710	1000x400 mm	105,00	1
816712	1400x400 mm	120,00	1

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

À partir de **83,50<sup>HT</sup>**  
816703



# L'INOX plonge

## plonge adossée



### ESTHÉTIQUE

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

À partir de  
**570,00<sup>HT</sup>**  
525671

**LIVRAISON EN KIT**



**TOURNUS EQUIPEMENT**

**Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet**  
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **933,00 1**

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

**2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche**  
1600x700x900 mm - Sans robinet

525670 Sans étagère **775,00 1**  
525672 Avec étagère **840,00 1**

**1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche**  
1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère **570,00 1**  
525672 Avec étagère **610,00 1**

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



À partir de  
**425,00<sup>HT</sup>**  
818011



INOX AISI 304

### Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

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

#### 1 bac gauche

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

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

#### 1 bac droite

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

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

#### 1 bac droite égouttoir avec étagère

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

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

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

#### 1 bac gauche égouttoir avec étagère

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

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

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

### Plonge adossée 2 bacs égouttoir - Sans étagère

Égouttoir droite

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

Égouttoir gauche

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

Égouttoir droite

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

Égouttoir gauche

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

### Plonge 2 bacs sans étagère

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

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

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

## plonge bâti soudé

**NEW**



À partir de  
**545,00<sup>HT</sup>**  
C41467

### Plonge adossée 12/10ème

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

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

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

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

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

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré.

Dossieret arrière 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur

3 cotés. Réservation à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation.

Piétement inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé

de vérins de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

## accessoires

À partir de  
**14,60<sup>HT</sup>**  
000177



### Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **14,60 1**

000178 Double plonge **17,80 1**

## chariot sous-plan de travail

**NEW**



Accessoires non fournis

À partir de  
**349,00<sup>HT</sup>**  
E30778

**CAMBRO**

### Unité mobile sous plan de travail

2 niveaux à claire-voie

E30778 750x460x760 mm **349,00 1**

E30777 910x460x760 mm **349,00 1**

E43697 910x460x1070 mm **349,00 1**

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

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



**228,00<sup>HT</sup>**  
941138



**FERMOD**

### Chariot sous-plonge 1 niveau

777x460x580 mm

941138 **228,00 1**

B18589 Bacs de rétention **129,00**

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

# L'INOX robinetterie

**Débit 16 L/min**



**79,00<sup>HT</sup>**  
998142

**Robinet**  
Mélangeur monotrou  
**998142** **79,00 1**

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø1/2" Fx400 mm. Perçage ø27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

**Débit 12 L/min**



**245,00<sup>HT</sup>**  
998141

**Douchette vaisselle version basse**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal  
**998141** **245,00 1**

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

**Débit 12 L/min**



**229,00<sup>HT</sup>**  
998140

**Douchette vaisselle**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal  
**998140** **229,00 1**

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

**Débit 26 L/min**



**126,00<sup>HT</sup>**  
E24199

**Robinet**  
Mélangeur monotrou sur plage  
**E24199** **126,00 1**

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm. Hauteur sous bec 251 mm.

**Débit 25 L/min**



**170,00<sup>HT</sup>**  
975862

**Robinet**  
Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus  
**975862** **170,00 1**

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

**NEW**

**Débit 3 L/min**



**335,00<sup>HT</sup>**  
E43679

**Robinet mitigeur électronique**  
Mélangeur monotrou  
**E43679** **335,00 1**

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

**Débit 26 L/min**



**392,00<sup>HT</sup>**  
975860

**Douchette avec robinet**  
Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage  
**975860** **392,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable. Hauteur hors tout 1123 mm.

**Débit 26 L/min**



**350,00<sup>HT</sup>**  
975861

**Douchette avec robinet version basse**  
Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage  
**975861** **350,00 1**

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

## lave-main

**169,00<sup>HT</sup>**  
000008



**INOX 18/10**

**PRIX LE PLUS BAS**

**LIVRAISON EN KIT**

**Lave main à commande fémorale**  
Cuve 330x230x130 mm  
Extérieur 400x335x565 mm  
**000008** **169,00 1**

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

**199,00<sup>HT</sup>**  
802430

**Distributeur de savon en option**



**PRIX ACCORD FABRICANT**

**MADE IN FRANCE**

**TOURNUS EQUIPEMENT**

**Lave mains à commande fémorale**  
Cuve 345x245x120 mm  
Extérieur 440x335x540 mm  
**802430** **199,00 1**

**802431** Distributeur de savon 50 cl **23,00 1**

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



**10,50<sup>HT</sup>**  
006922



**Savon mains bactéricide\***  
**006922** Bidon 5 L **10,50 4**

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

# L'INOX meuble

## armoires suspendue



INOX AISI 304



À partir de  
**405,00<sup>HT</sup>**  
818045



Armoire murale suspendue

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

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

## meuble bas

À partir de  
**740,00<sup>HT</sup>**  
818051

NEW

À partir de  
**738,00<sup>HT</sup>**  
869018



INOX AISI 304



INOX AISI 304



Meuble bas neutre central

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

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

Meuble bas neutre adossé

B69018	1000x700x850/900 mm	738,00	1
818055	1200x700x850/900 mm	782,00	1
818056	1400x700x850/900 mm	844,00	1
818057	1600x700x850/900 mm	925,00	1
818058	1800x700x850/900 mm	949,00	1

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

À partir de  
**1269,00<sup>HT</sup>**  
816754



TOURNUS  
EQUIPEMENT

Meuble neutre à portes coulissantes

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

Avec roulettes

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

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

## meuble chauffant

À partir de  
**976,00<sup>HT</sup>**  
818320

INOX AISI 304



INOX AISI 304



• Porte coulissante doublée



Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	976,00	1
818321	1400x700x850/900 mm	1008,00	1
818322	1600x700x850/900 mm	1080,00	1
818323	1800x700x850/900 mm	1122,00	1

À partir de  
**1076,00<sup>HT</sup>**  
818041



• Porte coulissante doublée

Meuble bas chauffant adossé

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

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

POUR L'ENTRETIEN

**4,30<sup>HT</sup>**  
153092



Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30** 1

Vendu par sachet de 10

Nanofibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

**5,20<sup>HT</sup>**  
007750



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



Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750 ml **5,20** 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

**95,00<sup>HT</sup>**  
E43666



Kit 4 roulettes

ø 125 mm dont 2 avec

frein pour meuble inox

E43666 **95,00** 1

# L'INOX

## Armoire de rangement



**1 Armoire portes battantes - toit en pente**

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

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

**2 Armoire portes battantes - toit plat**

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

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

**3 Armoire portes coulissantes**

818038	1200x600x2000 mm	1452,00	1
818039	1400x600x2000 mm	1586,00	1
818040	1600x600x2000 mm	1709,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

## vestiaire

À partir de  
**407,00<sup>HT</sup>**  
941404

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941401



**1 Vestiaires industrie propre**

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

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

**2 Vestiaires industrie salissante**

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

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

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



À partir de  
**1575,00<sup>HT</sup>**  
816752

À partir de  
**979,00<sup>HT</sup>**  
816751



**Armoire haute à portes coulissantes**

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

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

**Armoire produits d'entretien**

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

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

# MOBILIER portique

**distrib'inox**



**1899,00<sup>HT</sup>**  
632728



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

**distrib'inox**

**Chariot à carcasse**

**632728** 1200x700x1800 mm

**1899,00** 1

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



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

**NOUS CONSULTER**

**SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS**

FRANCE  
hygiène  
**hydewa**  
renovation - protection

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

de la salle de traite à la transformation



# MOBILIER **billot**

À partir de  
**390,00<sup>HT</sup>**  
971181

Billot réversible



### Billot bois de bout

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

Charme massif étuvé. Finition huilée par imprégnation.

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

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

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

### TECHNIQUE

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

### ENTRETIEN

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

### LES OPTIONS

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



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

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



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

# MOBILIER

## table de préparation

**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**

À partir de  
**795,00<sup>HT</sup>**  
802461



1 2

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

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

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

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

**1315,00<sup>HT</sup>**  
802463



3



Épaisseur 150 mm  
USAGE INTENSIF

**1229,00<sup>HT</sup>**  
632724



**distrib'inox**

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

## entretien de billot

**11,50<sup>HT</sup>**  
098092



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

## bacs mobiles



INOX AISI 304

**655,00<sup>HT</sup>**  
C40139

**idéal** pour salaison



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

À partir de  
**659,00<sup>HT</sup>**  
B56816



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

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



À partir de  
**880,00<sup>HT</sup>**  
A88295



INOX AISI 304



**distrib'inox**

Table de découpe mixte centrale

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

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

**1675,00<sup>HT</sup>**  
E25882

Table face à face idéal  
pour les laboratoires



INOX AISI 304



**distrib'inox**

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

E25882	1800x1200x900 mm	1675,00 1
--------	------------------	-----------

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

À partir de  
**1825,00<sup>HT</sup>**  
E25883



INOX AISI 316

INOX AISI 304



**distrib'inox**

Table préparation boucherie et poissonnerie

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

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

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

À partir de  
**557,00<sup>HT</sup>**  
802395



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

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

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

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



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



**RETROUVEZ LES  
POUBELLES PAGE 70**



# LA PRÉPARATION thermoscelluse



**RETROUVEZ TOUTES  
LES BARQUETTES PAGE 12**



**729,00<sup>HT</sup>**  
948021



**869,00<sup>HT</sup>**  
948025

- Changement de format simple et extrêmement rapide

befor  
technitrans

### Scelleuse de barquette

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

befor  
technitrans

### Thermoscelluse manuelle

Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm - 138x96 mm - 230 V mono  
200x470x500 mm  
**948025 869,00 1**

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



**2720,00<sup>HT</sup>**  
948026

befor  
technitrans

**Thermoscelluse semi-automatique**  
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono - 0,75 W - 238x455x510 mm  
**948026 2720,00 1**

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

À partir de  
**4,65<sup>HT</sup>**  
948810



### Barquette thermoscellable

	Sachet/carton
<b>948810</b> 250 g - 13,7x9,5x3 cm	<b>4,65 100/1200</b>
<b>948812</b> 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	<b>4,75 100/1200</b>
<b>948813</b> 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	<b>5,25 100/1200</b>
<b>948814</b> 750 g - 19x13,7x3,8 cm	<b>7,15 100/600</b>
<b>948785</b> 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	<b>8,00 100/600</b>

Prix au sachet, vendu par carton

### Rouleau de film 40 µ

**948002** 15 cm x 500 m **16,10 1**



- 3 fonctions : scellage, vide et gaz skinpack en option
- 10 programmes
- 2 cycles par minute

**13185,00<sup>HT</sup>**  
A22920



befor  
technitrans

### Thermoscelluse semi-automatique

Sans outillage pour sceller jusqu'au format GN 1/2 325 x 265 mm - 400 V tri - 1750 W - 550x800x1320 mm  
**A22920 13185,00 1**

Avance manuelle du tiroir. Entraînement automatique du film. Démarrage du cycle par pression du bouton start Signal lumineux en fin de cycle. Changement des empreintes simple et rapide. Conforme Normes CE.

**idéal** pour charcuterie, poisson, fromage, viande,...

**670,00<sup>HT</sup>**  
A22918



### Soudeuse de papier

Largueur de soudure 310 mm - profondeur de soudure 250 mm - 230 W - 230 V mono - 350x410x300 mm  
**A22918 670,00 1**

Machines manuelles permettant de sceller hermétiquement les papiers et complexes thermo-soudables. Soudure large garantissant une parfaite étanchéité. Barre de soudure moulée téflonnée. Interrupteur lumineux étanche. Inox alimentaire poli

befor  
technitrans

## trancheuse à fromage

- Précision et rapidité de coupe
- Améliore les conditions de travail
- 100% inox

**5660,00<sup>HT</sup>**  
A71044



Dadaux  
TECHNOLOGIES

### Trancheuse à fromage Mini Comtoise

Hauteur de coupe 250 mm - 0,75 kW  
230 V mono - 618x478x718 mm

**A71044 5660,00 1**

Conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal... Peut être utilisée sur table comme machine de préparation ou sur le bord de la vitrine à la place de la planche à découper pour couper à la demande. Confort de travail qui évite les troubles musculo squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.

Dotée d'une commande bimanuelle permettant à l'utilisateur de travailler en toute sécurité. Plateau tournant de 750 mm, démontable et très facile à nettoyer.



# PRÉPARATION

## machine sous-vide



Une marque  
GAFIC

GARANTIE  
3  
ANS



Pour toutes les références

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



Mémoire  
**10 programmes**



Contrôle par  
capteur de vide



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



Programme  
**nettoyage** de la  
pompe



**Plaque d'insertion**  
pour adapter la  
taille de la chambre



Alerte de  
maintenance  
**automatique**

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

**2625,00<sup>HT</sup>**  
000718



**2715,00<sup>HT</sup>**  
630250



**3705,00<sup>HT</sup>**  
630249



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

**4299,00<sup>HT</sup>**  
000725



### Alizée 35

Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 350mm  
Chambre 370x350x150mm  
Cycle 15-20 sec - 230 V mono  
Poids 51 kg

**000718** 554x450x405 mm **2625,00** 1

### Alizée 42

Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 420 mm  
Chambre 420x370x180 mm  
Cycle 20-40 sec - 230 V mono  
Poids 58 kg

**630250** 493x528x440 mm **2715,00** 1

### Blizzard 42 XL

Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
Barre de soudure 420 mm  
Cycle 20-40 sec  
Chambre 420x460x180 mm  
230 V mono - Poids 72 kg

**630249** 493x616x440 mm **3705,00** 1

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

### Blizzard 52

Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
2 barres de soudure 410 mm  
Cycle 20-40 sec  
Chambre 410x520x185 mm  
230 V mono - Poids 81 kg

**000725** 528x698x440 mm **4299,00** 1

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

Pompe Busch type R5. Chambre en boutie avec angles arrondis. Vide final 2 mbar. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Couvercle transparent. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre).

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

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

À partir de  
**2569,00<sup>HT</sup>**  
000730

### Autan 35

Pompe 8 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 350 mm  
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s  
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg - 543x451x454 mm

**000730** **2569,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

### Autan 42

Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s - 0,8 kW - 230 V mono -  
Poids 61 kg - 523x491x464 mm

**000731** **2999,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

### Autan 42 XL+

Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s - 0,8 kW  
230 V mono - Poids 72 kg - 613x491x469 mm

**000732** **3479,00** 1

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

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



## \* SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS)

### Pourquoi un système de contrôle avancé ?

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

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

Des fonctions supplémentaires sont également disponibles, telles que la **mise sous vide progressive**, la **marinade**, l'**attendrissage**, ainsi qu'une **fonction bœuf**.

La connexion USB présente peut être utilisée pour échanger des données, mais également pour **brancher une imprimante** (d'étiquettes).



Photo platine

### Machines avec option ACS

**3110,00<sup>HT</sup>**  
630248



#### Blizzard 42

Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec  
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono  
Poids 65 kg

630248 493x528x440 mm **3110,00 1**  
000727 **AVEC OPTION ACS\*** **3330,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



À partir de  
**5689,00<sup>HT</sup>**  
E16717

Mistral 50 :  
Prêt à l'emploi

Mistral 50 : monophasé  
Mistral 52 : triphasé

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

#### Mistral 50

Pompe 40 m<sup>3</sup>/h - 1,1 kW  
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)  
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm  
Cycle 27 à 35 sec - 230 V mono  
Poids 136 kg - 710x700x1025 mm

E16717 **5689,00 1**

#### Mistral 52

Pompe 63 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)  
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm  
Cycle 22 à 30 sec - 400 V tri  
Poids 165 kg - 710x700x1025 mm

000767 **6180,00 1**

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

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



Usage intensif 160m<sup>3</sup>/h

**17388,00<sup>HT</sup>**  
000818

#### Harmattan 110

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

000818 **17388,00 1**

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

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



**597,00<sup>HT</sup>**  
000765

#### Meuble standard

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

000765 **597,00 1**

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



**AUTRES MODÈLES AVEC OPTION ACS DISPONIBLES, CONSULTEZ-NOUS**

**AK** AK Ramon

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



Pour toutes les références

**BUSCH** VACUUM SOLUTIONS

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



Chambre à vide emboutie tout inox



Soudure simple ou double



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



Panneau de contrôle intuitif



Mémoire 100 programmes

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

**1999,00<sup>HT</sup>**  
975850



**Machine sous-vide VP-280**  
Barre de soudure 270 mm - Pompe de 8 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 280x355x130 mm - 0,37 kW  
230 V 50 Hz - 33 kg - 340x430x360 mm

1 975850 1999,00 1

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

**3245,00<sup>HT</sup>**  
975851

Double soudure



**Machine sous-vide VP-430.20**  
Barre de soudure 420 mm - Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h -  
Chambre 430x450x180 mm - 0,75 kW - 230 V mono  
50 Hz - 69 kg - 490x580x470 mm

2 975851 3245,00 1

Double soudure. Soudage pneumatique, sans fil. Démontage facile de la barre de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Pompe Busch.

**4030,00<sup>HT</sup>**  
975852

Double soudure



**Machine sous-vide VP-580 BB**  
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 580x450x180 mm - 0,75 kW -  
230 V mono 50 Hz - 81 kg - 640x580x470 mm

3 975852 4030,00 1

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

**5999,00<sup>HT</sup>**  
975853

Double soudure



**Machine sous vide VP-960 BB**  
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de  
20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 960x450x180 mm - 0,75 kW  
230 V mono 50 Hz - 110 kg - 1027x580x470 mm

4 975853 5999,00 1

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

Double soudure



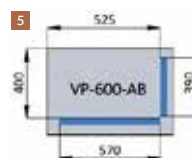
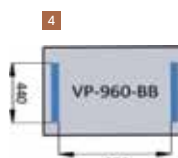
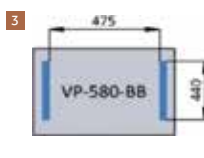
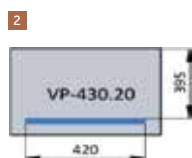
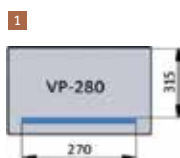
**6075,00<sup>HT</sup>**  
975854

**Machine sous-vide VP-600 AB**  
Double barre de soudure 390 et 570 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - 0,75 kW - 230 V mono  
50 Hz - 140 kg - Chambre 580x450x180 mm  
637x580x1022 mm

5 975854 6075,00 1

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

**SCHÉMAS :**





## machine sous-vide

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



**idéal** pour conserver sous-vide la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson... s'utilise également en cuisine pour la mise sous-vide des sachets de cuisson

**6295,00<sup>HT</sup>**  
949407

**3060,00<sup>HT</sup>**  
949406

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

Pompe 21m<sup>3</sup>/h



Pompe 70m<sup>3</sup>/h



**GROSSE CAPACITÉ**

INOX 18/10

**Machine sous vide type Astorr 421 A**  
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m<sup>3</sup> / h - Hauteur de couverture 220 mm  
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade 230 V mono - 430x400x220 mm

**949406**

**3060,00 1**

**Machine sous vide type Astorr 570**  
Hauteur de couvercle 263 mm  
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm  
Double soudure Largeur barres de soudure 550 mm  
Pompe 70m<sup>3</sup> / h - 2 boutons en façade - 400 V tri 666x550x500 mm

**949407**

**6295,00 1**

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

## thermoplongeur

**343,50<sup>HT</sup>**  
911303

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



**Thermoplongeur basse température**

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

**911303**

**989,00<sup>HT</sup>**  
975119



**1199,00<sup>HT</sup>**  
970960



Pour la cuisson de sacs sous-vide à basse température

**sammic**

**Thermoplongeur SmartVide avec agitateur**

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

- |   |               |  |                  |
|---|---------------|--|------------------|
| 1 | <b>975119</b> | SmartVide 7<br>Poignée polyamide renforcée | <b>989,00 1</b>  |
| 2 | <b>970960</b> | SmartVide 9<br>Poignée Inox et agitateur   | <b>1199,00 1</b> |

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

## sac sous-vide

À partir de **3,22<sup>HT</sup>**  
630425



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

**Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ**

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

**Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ**

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

**Sacs sous-vide gaufrés**

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

**Sacs gaufrés rouleaux**

(2 poches 24)		
<b>630459</b>	20-6000 mm	<b>2,90 2/48</b>
<b>630460</b>	30-6000 mm	<b>4,40 2/48</b>

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

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

## sac sous-vide pour cuisson



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

**Sacs non rétractables cuisson sous-vide**

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

Prix au 100.

**Sacs rétractables cuisson sous-vide**

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

**Sacs rétractables cuisson sous-vide**

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

Prix au sachet.

**Chaussette à jambon**

<b>630467 T6</b>	<b>7,90 20/25</b>
------------------	-------------------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

**Bone Protector coton**

330 mm x 100 mm	
<b>630479</b>	2 rouleaux <b>73,20 2</b>

Prix au rouleau.

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

# TRANCHEUR



## trancheur ø 300 courroie

**2010,00<sup>HT</sup>**  
949370



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

**949370 2010,00 1**

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

**2115,00<sup>HT</sup>**  
949371



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

**949371 2115,00 1**

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

À partir de  
**1855,00<sup>HT</sup>**  
949263



**Trancheur à courroie TGN300**  
Capacité coupe 270x225 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 100/120 couverts - 230 V mono 500x345x470 mm  
**949263** lame ø 300 mm **1855,00 1**

**949294** lame extractible **2515,00 1**

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

**2055,00<sup>HT</sup>**  
949303



**Trancheur à courroie TGN300 super**  
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
Lame ø 300 mm - 0,23 kW - 230/400 V  
**949303 2055,00 1**

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

## trancheur ø 300 et 350 pignon

**2375,00<sup>HT</sup>**  
949264



**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 290x235 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 200/300 couverts - lame ø300 mm - 230 V mono - 530x370x480 mm  
**949264 2375,00 1**

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

**2625,00<sup>HT</sup>**  
949305



**Trancheur à pignon TGP300 super**  
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
Lame ø300 mm - 0,37 kW - 230/400 V  
**949305 2625,00 1**

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

## spécial fromagerie

**2268,00<sup>HT</sup>**  
C76872



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



**Trancheur vertical à courroie CRETA300**  
Capacité coupe : 255x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
0,18 kW - 230 V mono - 570x520x485 mm  
**C76872 2268,00 1**

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

À partir de  
**2835,00<sup>HT</sup>**  
E44145

**NEW**



**TOUT INOX**



**Trancheur à pignon Alpinox 300 course longue**  
Capacité coupe 290x240 mm - lame ø300 mm - 220V mono - 660x550x500mm  
**E44145 2835,00 1**

**Trancheur à pignon Alpinox 350**  
Capacité coupe 320x280 mm - lame ø350 mm - 220V mono - 717x554x500mm  
**E44146 3295,00 1**

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

## trancheur automatique

**TOUT INOX**

**NEW**



À partir de  
**5785,00<sup>HT</sup>**  
E44147



**Trancheur à pignon Alpinox 350 auto**  
Capacité coupe 320x280 mm - lame ø350 mm - Tranches de 0 à 15 mm - 220 V mono - 717x554x560 mm  
**E44147 5785,00 1**

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

## trancheur ø 350 pignon

**2899,00<sup>HT</sup>**  
000195



### Trancheur à pignon TGP350

Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm  
230 V mono - 810x580x480 mm  
**000195** **2899,00 1**

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

**3320,00<sup>HT</sup>**  
000196



### Trancheur à pignon TGP350 super

Capacité coupe : 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm  
0,37 kW - 230/400 V - 810x580x480 mm  
**000196** **3320,00 1**

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

## trancheur manuel

**7445,00<sup>HT</sup>**  
949301



### Trancheur manuel à volant ø 370 mm

rouge authentique avec son pied  
Capacité coupe 295x240 mm - Épaisseur coupe  
0 à 4 mm - Lame ø 370 mm - 900x710x770 mm - Pié-  
ment 850 mm  
**949301** **7445,00 1**

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

## trancheur automatique

**5625,00<sup>HT</sup>**  
949307



### Trancheur à pignon automatique

TGPAE 350 standard  
Capacité coupe : 310x255 mm - Épaisseur  
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm  
0,37 kW - 230/400 V - 850x630x560 mm  
**949307** **5625,00 1**

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

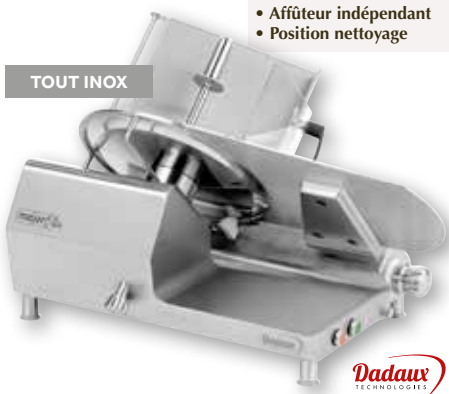
# TRANCHEUR

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



**2813,00<sup>HT</sup>**  
949432

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



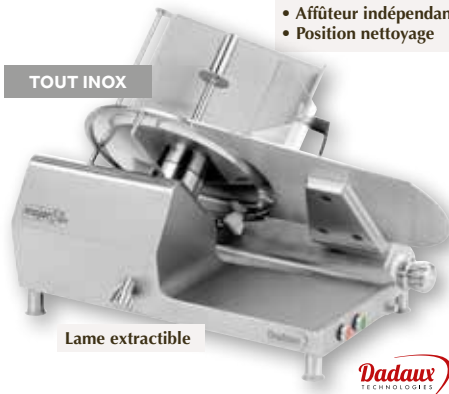
### Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame  
ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono - 620x544x495 mm  
**949432** **2813,00 1**

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

**3715,00<sup>HT</sup>**  
949467

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



### Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame  
ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono - 620x544x495 mm  
**949467** **3715,00 1**

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

**5429,00<sup>HT</sup>**  
949433

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



### Trancheur à pignon MAJOR Slice 350

Semi automatique  
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm - Lame  
ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono - 836x540x599 mm  
**949433** **5429,00 1**

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

## hachoirs labo éco

UNE GAMME POUR  
TOUS LES BUDGETS !

1520,00<sup>HT</sup>  
000800



1,6 CV mono

### Hachoir 82 mono

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

000800 1520,00 1

1540,00<sup>HT</sup>  
000710



1,5 CV tri

### Hachoir 82 triphasé

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

000710 1540,00 1

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

1890,00<sup>HT</sup>  
000707



3 CV tri

### Hachoir 98 triphasé

Double coupe ø 98 mm - Grille trous 4,5 mm - Production moyenne 500 kg/h - 2,2 kW  
400 V tri - 3 cv - 260x530x520 mm

000707 1890,00 1

## scie à os éco

À partir de  
1495,00<sup>HT</sup>  
000803



### Scie à os 183 alu

1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm

000801 Mono 1540,00 1  
000803 Triphasé 1495,00 1

À partir de  
2090,00<sup>HT</sup>  
000833



INOX

### Scie à os 183 inox

1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm

000806 Mono 2150,00 1  
000833 Triphasé 2090,00 1



# TRANSFORMATION hachoir

## hachoir de laboratoire

**1849,00<sup>HT</sup>**  
949402

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



TOUT INOX

**Hachoir labo TX82**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 3,5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 285x386x542 mm  
**949402** **1849,00 1**

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



**2435,00<sup>HT</sup>**  
949403

TOUT INOX



**Hachoir labo TX98**  
Production théorique 500 kg/h  
Trémie 20 L - Double coupe - 2,2 kW  
400 V tri - 558x700x663 mm  
**949403** **2435,00 1**

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

NEW

**1799,00<sup>HT</sup>**  
949523



**Hachoir DRC 82**  
Production théorique 350 kg/h  
1,1 kW - 380 V tri  
560x337x444 mm  
**949523** **1799,00 1**

Carrosserie monobloc. Machine entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Marche arrière par impulsion. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur. Fourni avec UNGER 82.



**2395,00<sup>HT</sup>**  
E16560



**Hachoir DRC 98**  
Production théorique 600 kg/h  
2,2 kW - 380 V tri  
670x425x505 mm  
**E16560** **2395,00 1**

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

## hachoir de laboratoire grande capacité

TOUT INOX

**4459,00<sup>HT</sup>**  
949450



**Hachoir TX98 Compact**  
Production théorique 950 kg/h  
Trémie 50 L - Double coupe ø 98 mm  
Grille ø 5 mm - 380 V tri - 4,5 CV / 3,3 kW - 573x807x1120 mm  
**949450** **4459,00 1**

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

GROSSE CAPACITÉ

NEW

**12610,00<sup>HT</sup>**  
A03318

INOX 304



**AK AK Ramon**



**Hachoir pétrin mélangeur PM-114**  
Production environ 1000 kg/h - Capacité cuve 100 L - Mélangeur 1,1 kW - Hachoir 4 kW - 380 V tri 684x1313x1176 mm  
**A03318** **12610,00 1**

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

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

## hachoir réfrigéré

**3498,00<sup>HT</sup>**  
949405

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



**FROID**

TOUT INOX



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

### Hachoir réfrigéré CRYPTON

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

**949405** **3498,00** **1**

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

**FROID**

TOUT INOX



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

### Hachoir réfrigéré SETNA

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

**949400** **4060,00** **1**

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

**4060,00<sup>HT</sup>**  
949400

## innovation

NEW

**3995,00<sup>HT</sup>**  
E43795



**FROID**

TOUT INOX

### Hachoir réfrigéré avec reconstituteur multi-épaisseurs

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

**E43795** **3995,00** **1**

Calibrage d'un steak rond de Ø100 mm avec épaisseur de 12 à 24 mm. Réglage du poids par incrémentation de 5 grammes. Adaptable sur les modèles CR et R. Nettoyage des parties en contact alimentaire facile (passage au lave-vaisselle, sauf partie de réglage). Possibilité de travailler en mode vrac.

**4035,00<sup>HT</sup>**  
949451



**FROID**

TOUT INOX



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

### Hachoir réfrigéré Cryolite

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

**949451** **4035,00** **1**

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

**515,00<sup>HT</sup>**  
949452

### Reconstituteur pour Cryolite

**949452** **515,00** **1**

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



## hachoir mélangeur

**7155,00<sup>HT</sup>**  
E23428



**FROID**

TOUT INOX

Reconstituteur en option



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

### Hachoir mélangeur réfrigéré Cryolite Auto sans reconstituteur

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

**E23428** **7155,00** **1**

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

# TRANSFORMATION

## mélangeur



**3822,00<sup>HT</sup>**  
949410

TOUT INOX

60 L

**Mélangeur PMX60 CM**  
Capacité de mélange 2 à 35kg  
Contenance 30 à 35 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x817x1073 mm  
949410 **3822,00** 1

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

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

**4745,00<sup>HT</sup>**  
949411



90 L

**Mélangeur PMX90 CM**  
Capacité de mélange 2 à 50kg  
Contenance 45 à 50 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x854x1114 mm  
949411 **4745,00** 1

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

NEW

**2745,00<sup>HT</sup>**  
C31361



À poser

30 L

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

**C31361** **2745,00** 1

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

NEW

**3375,00<sup>HT</sup>**  
C31368



60 L

**Mélangeur sur socle 60 L avec cuve basculante**  
Capacité 60 L / 33 kg - 380 V tri - 0,25 kW - 707x550x877 mm

**C31368** **3375,00** 1

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

**6685,00<sup>HT</sup>**  
C31356

NEW



**Mélangeur sur socle 125 L avec cuve motorisée**  
Capacité 125 L / 70 kg - 380 V tri - Bras 0,75 kW - Cuve 0,37 kW - 1,5 CV - 972x811x1102 mm

**C31356** **6685,00** 1

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

NEW

**12150,00<sup>HT</sup>**  
A03283



150 L

**AK** AK Ramon

**Pétrin-mélangeur horizontal AMM-150 H**

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

**A03283** **12150,00** 1

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

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





# TRANSFORMATION **poussoir**

## **poussoir hydraulique**



À partir de  
**3759,00<sup>HT</sup>**  
949415



### Poussoirs hydrauliques

400 V tri - 50 Hz

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

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



1



2

TOUT INOX

3

**3285,00<sup>HT</sup>**  
949510

NEW



1

**6290,00<sup>HT</sup>**  
949512

NEW



2



### Poussoirs hydrauliques sur socle tout inox

380 V tri - 50 Hz

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

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

**4065,00<sup>HT</sup>**  
949511



3

TOUT INOX



DOSIFICATEURS  
NOUS CONSULTER



### Poussoirs hydrauliques sur socle

400 V tri - 50 Hz

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

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

## **poussoir de table**

**185,00<sup>HT</sup>**  
A86374



Semi-pro



**515,00<sup>HT</sup>**  
A86375



**1169,00<sup>HT</sup>**  
949513



PRO



Poussoir de table  
13 L /10-20 kg  
400x260x725 mm

949513 1169,00 1

Poussoir à saucisses  
semi-pro 3L

A86374 320x230x490 mm 185,00 1



Poussoir à saucisses  
semi-pro 6,8L

A86375 436x332x484 mm 515,00 1





**OFFERT**  
Lame de scie de rechange

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

**1995,00<sup>HT</sup>**  
949425

TOUT INOX



**Scie à os SX200**

Capacité de coupe 245x190 mm  
Lame 1640x16 mm  
Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW  
400 V tri 510x571x874 mm  
**949425**

**1995,00 1**

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

**2465,00<sup>HT</sup>**  
949426



**Scie à os avec table basculante SX220**

Capacité de coupe 200x230 mm  
Lame 1740x16 mm - Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri  
529x558x921 mm  
**949426**

**2465,00 1**

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



**OFFERT**  
Lame de scie de rechange

TOUT INOX



**VERSION MONO : NOUS CONSULTER**

**râpe**

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

**768,00<sup>HT</sup>**  
689386



**Râpe électrique**

1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm  
Production 50 kg/h - Vitesse 1500 tr/mn - 600 W  
230 mono - 250x420x350 mm  
**689386**

**768,00 1**

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

**tamis**



**2675,00<sup>HT</sup>**  
689070

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



**Tamis automatique C80 robot coupe**

40 à 60 kg/h - 1500 tr/min  
650W - 230V mono - 610x360x540 mm  
**689070**

**2675,00 1**

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

**Démonstration OFFERTE**

**laminoir**

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

**NEW**

**2990,00<sup>HT</sup>**  
E43794



**Laminoir à plaque LB50M**

Pâton jusqu'à 4 kg - Laminage de 1 à 36 mm  
Cylindre ø60 mm - 0,5 kW 400 V tri  
380x1000x550 mm  
**E43794**

**2990,00 1**

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

**pompe à saler**

**125,00<sup>HT</sup>**  
A86246



**Pompe à saler manuelle**

Capacité d'aspiration 85 cm<sup>3</sup>  
Longueur 420 mm  
**A86246**



**125,00 1**

Aiguille amovible en inox. Tuyau équipé d'une crépine apportant à la pompe un bon rendement. Capacité d'aspiration : 85 cm<sup>3</sup>. La canule est rangée dans le corps de la pompe pour la protéger hors utilisation.

**1379,00<sup>HT</sup>**  
949526



**Pompe à saler Villa PM3**

Capacité 750 L/h - 0,25 kW  
230 V mono - 453x240x242 mm  
**949526**



**1379,00 1**

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

# PRÉPARATION DYNAMIQUE **cutter**

**cutter**

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

**9340,00<sup>HT</sup>**  
949430



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

949430 9340,00 1

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

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

**14839,00<sup>HT</sup>**  
949454



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

949454 14839,00 1

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

**LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER**

À partir de  
**20860,00<sup>HT</sup>**  
A03289



**NEW**



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

A03289 20860,00 1

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

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

**NEW**

À partir de  
**11750,00<sup>HT</sup>**  
A03293



À poser



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

A03293 11750,00 1

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

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

**1399,00<sup>HT</sup>**  
970412



**OFFERT**

Couteau denté spécial persil



**Cutter mélangeur PREP4YOU**  
Cuve inox 3,6 L -  
1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W  
220/240 V mono - 252x334x476 mm

631333 1399,00 1

Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle



**Cutter R3-1500** *robot coupe®*

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

970412 1399,00 1

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

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

**Cutter vertical R20** *robot coupe®*  
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn  
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames  
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm

954050 6677,00 1

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

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

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

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



**OFFERT**

3 couteaux dentés spécial persil

## coupe-légumes

**1265,00<sup>HT</sup>**  
631328



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

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø60 mm, légumes larges 215 cm<sup>2</sup>

**1410,00<sup>HT</sup>**  
631330



Livré sans disque



**TRS**  
Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse  
340 tr/mn 370 W - 230 V mono -  
252x500x515 mm  
**631330 1410,00 1**

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

### Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	285,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	125,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	165,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	125,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	179,00 1

**NEW**



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

**2255,00<sup>HT</sup>**  
E20659



robot coupe

### Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve inox 4,5 L  
700 W - 230 V mono - 320x305x570 mm  
**E20659 2255,00 1**  
Livré avec 1 couteau lisse, fond de cuve et 4 disques, 2 éminceurs 2 et 4 mm, 1 rapeur 2 mm, 1 julienne 2x2 mm et support mural pour accessoires

**NEW**



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

**1995,00<sup>HT</sup>**  
E20668



### CL50 Ultra + 5 disques

1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono (prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)  
**E20668 380X305X610 mm 1995,00 1**

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles rapeur sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.  
\*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque rapeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).

## combiné

**1349,00<sup>HT</sup>**  
970515



**Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU**  
+ 3 disques inclus - Cuve 2,6 L - 1 vitesse  
1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono -  
348x328x527 mm  
**970515 1349,00 1**

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

**NEW**



**2495,00<sup>HT</sup>**  
E43966

### Combiné CL322+CL1025+CL2002

Capacité coupe-légumes 300 kg/h (400 couverts/service) - Capacité cutter 5,4 L (adaptée pour 20 à 100 couverts/service) - vitesse variable : coupe-légumes 320 à 720 tr/mn, cutter 350 à 3500 tr/mn - 1,1 kW - 230 V mono - coupe-légumes 400x505x475 mm - cutter 275x505x510 mm  
**E43966 2495,00 1**

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

# PRÉPARATION DYNAMIQUE mixer

## innovation

285,00<sup>HT</sup>  
E37492

### jusqu'à 8 l

NEW

Sonde de température intégrée



SONDE DE TEMPÉRATURE



**Dynamic**

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

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

**E37492** Capacité 4 à 8 L **285,00 1**

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

### jusqu'à 25 l

370,00<sup>HT</sup>  
970610



1



2



**Dynamic**

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

Vitesse variable 3000 à 12000 tr/min

270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm

**970610 370,00 1**

**2** **Pied Blender Junior DMX 225**

**963157 155,00 1**

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

### jusqu'à 30 l

459,00<sup>HT</sup>  
954071



**robot coupe**

**CMP 300 VV + Mixipot**

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

**954071 459,00 1**

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

### jusqu'à 100 l

545,00<sup>HT</sup>  
950317



**robot coupe**

**MP 450 Ultra**

Capacité jusqu'à 100 L

Vitesse 9500 tr/mn - 500 W

230 V mono - Tube 450 mm

**950317 545,00 1**

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

### jusqu'à 100 l

525,00<sup>HT</sup>  
970770



**Dynamic**

**Mixeur Master DMX 410.H**

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

**1 970770 525,00 1**

**Pack Master Combi DMX 410**

Bloc + couteau + fouet

**2 970771 699,00 1**

**Master pied blender Master**

**3 970747 319,00 1**

### jusqu'à 100 l



539,00<sup>HT</sup>  
971311

**SMART SPEED CONTROL !**

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



**DITO SAMAR**

**Bermixer Pro BM445**

Vitesse max en plongée

9000 tr/mn - Tube 450 mm

**971311 539,00 1**

### jusqu'à 170 l

675,00<sup>HT</sup>  
971312



**DITO SAMAR**

**Bermixer Pro Turbo**

**BM555**

Vitesse max en plongée

10000 tr/mn - Tube 550 mm

**971312 675,00 1**

### jusqu'à 400 l

1140,00<sup>HT</sup>  
C49787



Spécial sauteuse



**robot coupe**

**MP 800 Turbo TP**

Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W

230 V mono - Tube 350 mm

**C49787 1140,00 1**

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

# PRÉPARATION DYNAMIQUE **batteur**

## batteur

**585,00<sup>HT</sup>**  
632703

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



7 L



**Batteur mélangeur 7 L**  
Max. farine 750 g  
Vitesse 58-541 t/m - 350 W  
230 V mono - 240x400x420 mm  
**632703 1 cuves 7 L 585,00 1**

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

**740,00<sup>HT</sup>**  
971314



5,4 L

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



**Batteur mélangeur DMIX**  
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W  
230 V mono - 284x382x434 mm  
**971314 740,00 1**

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

À partir de  
**999,00<sup>HT</sup>**  
689269

**NEW**



robot **coupe**

**Batteur-mélangeur RM8+5**  
**cuve 7,6 L + réducteur 5 L**  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 230 V mono  
700 W - 320x513x405 mm  
**C49370 1 cuves 7,6 L 1995,00 1**  
+ 1 réducteur 5,5 L avec poignée

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

**999,00<sup>HT</sup>**  
689269



**OFFERT**  
Balance 5 kg/1 g

robot **coupe**

**Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L**  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn  
230 V mono - 550W - 318x645x405mm  
**689269 1 Cuve 5,5 L avec poignée 999,00 1**  
**RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée**  
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn  
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm  
**980941 1760,00 1**

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

**4965,00<sup>HT</sup>**  
632087

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



**EUROLABO**

**Batteur-mélangeur avec réduction**  
Capacité 20 L - Variation continue  
230 V mono - 50/60 Hz  
0,75 kW - 700x500x1200 mm  
**632087 MX20PM 4965,00 1**  
**632199** Option cuve 10 L et les 3 outils **929,00 1**



Version PM

À partir de  
**1299,00<sup>HT</sup>**  
971962



Travaux intensifs

**BE5**  
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 1,5 kg - 450 W  
230 V mono - 266x416x487 mm  
**971962 1299,00 1**

**BE8**  
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 2,5 kg - 600 W  
230 V mono - 292x416x487 mm  
**971315 1740,00 1**

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



8 L

5 L

Usage intensif

# RETIGO

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



## VISION ORANGE

GARANTIE  
2 ANS

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

13025,00<sup>HT</sup>  
998933

4685,00<sup>HT</sup>  
998063

6480,00<sup>HT</sup>  
998065



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES\*

### Four mixte O 611 i Injection

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

998063 Ferrage à droite 4685,00 1

998064 Ferrage à gauche 5410,00 1

### Four mixte O 1011 i Injection

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

998065 Ferrage à droite 6480,00 1

998066 Ferrage à gauche 7070,00 1

### Four 2011 i Injection

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

998933 Ferrage à droite 13025,00 1

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

\* Sonde à cœur, Oura

## VISION<sup>+</sup> RETIGO ORANGE PLUS COMBIONLINE

GARANTIE  
2 ANS

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

À partir de  
6065,00<sup>HT</sup>  
E16577



6+1 GN 1/1

10+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES\*

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

### Four 0611 i+ Injection

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

E16577 Ferrage à droite 6065,00 1

E16579 Ferrage à gauche 6840,00 1

### Four 1011 i+ Injection

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

E16578 Ferrage à droite 8360,00 1

E16580 Ferrage à gauche 8765,00 1

\* Sonde à cœur, Oura

## RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE  
VISION<sup>+</sup> ORANGE PLUS

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

www.combionline.com

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

# VISION BLUE

**RETIGO**  
COMBIONLINE

GARANTIE  
2 ANS



**17040,00<sup>HT</sup>**  
998067

20+1 GN 1/1

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

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



**10645,00<sup>HT</sup>**  
998070

10+1 GN 1/1



**7099,00<sup>HT</sup>**  
998068

6+1 GN 1/1

### Four mixte B611i Injection

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

**998068 7099,00 1**

### Four mixte B1011i Injection

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

**998070 10645,00 1**

### Four mixte B2011 i Injection

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

**998067 17040,00 1**



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique



# SUIVEZ L'evolution

## Nouveaux fours disponibles printemps 2026



## accessoire



À partir de  
**2845,00<sup>HT</sup>**  
998961

### Hotte à condensation

**998961** Pour four GN2/3 **2845,00 1**  
**998960** Pour four 6/10 niveaux **3999,00 1**

### Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 6 niveaux  
**998953** Pour ferrage à gauche **779,00 1**  
**998952** Pour ferrage à droite **779,00 1**

### Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 10 niveaux  
**998956** Pour ferrage à gauche **779,00 1**  
**998017** Pour ferrage à droite **779,00 1**

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

**886,00<sup>HT</sup>**  
630424



**Fumoir**  
Max 200°C - 300 W  
172,5x65x354 mm

**630424 886,00 1**

**998980** Copeaux de bois (2,5kg) **33,00 1**

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

**90,00<sup>HT</sup>**  
998098



**Nettoyage automatique**  
50 sachets de 60 g

**998098 90,00 1**

**63,00<sup>HT</sup>**  
998099



**Agent de détartrage pour four mixte**

**998099 63,00 1**



### Support pour four GN1/1

Pour four 6 niveaux  
Hauteur 921 mm **998938 960,00**

Pour four 10 niveaux  
Hauteur 693 mm **998012 675,00**

### Kit pâtisserie

	glissière gauche	glissière droite
Pour four 6 niveaux	<b>B49330 119,00</b>	<b>B49339 119,00 1</b>
Pour four 10 niveaux	<b>B49331 155,00</b>	<b>B49340 155,00 1</b>



**Kit de vidange**  
Haute température

**998100 51,30 1**

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

## filtre anti-calcaire

NEW

**480,00<sup>HT</sup>**  
E33779



COMPTEUR CONNECTÉ

### Kit Purity Steam four avec compteur connecté

<b>E33779</b> C500 Steam (fours 5-6 niveaux)	<b>480,00 1</b>
<b>E33780</b> C1100 Steam (fours 10 niveaux)	<b>559,00 1</b>

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

NEW

À partir de  
**240,00<sup>HT</sup>**  
A27394



### Tête de filtre Besthead Flexpack ø130x105 mm

**1 A27394 240,00 1**  
Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

### Cartouche Bestmax 2XL Pour four et laverie - ø185x576 mm

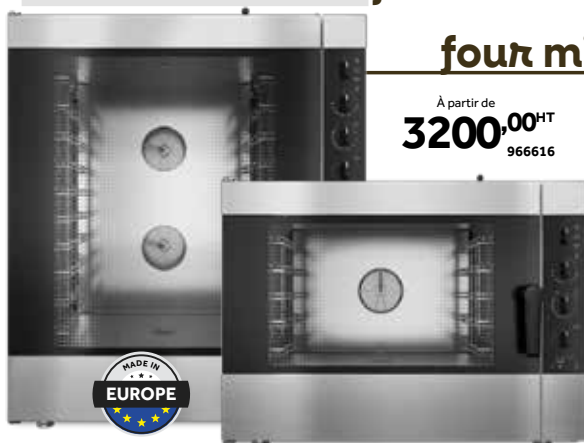
**2 A27411 255,00 1**

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

# CUISSON

four

## four mixte



À partir de  
**3200,00<sup>HT</sup>**  
966616

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

**Four mixte électrique - GN 1/1**  
5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm  
**966616 3200,00 1**

**Four mixte électrique - 600x400 mm**  
10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm  
**966613 4305,00 1**

### Accessoires

<b>966621</b> Support pour four 5 niveaux	<b>599,00 1</b>
<b>966620</b> Support pour four 10 niveaux	<b>599,00 1</b>
<b>966623</b> Range plaque pour support 10 niveaux	<b>255,00 1</b>
<b>966622</b> Range plaque pour support 5 niveaux	<b>375,00 1</b>

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

## four à convection

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

**789,00<sup>HT</sup>**  
951034



**Four 4 niveaux**  
3,5 kW - 230 V mono - 20 A  
Four électrique avec grill  
Extérieur 557x585x568 mm  
**951034 Format 433x333 mm 789,00 1**

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



**Four 4 niveaux**  
3,3 kW - 230 V mono - 20 A  
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm  
**951033 Format 600x400 mm 1290,00 1**

**1450,00<sup>HT</sup>**  
951030



### Four à convection

**4 niveaux GN 1/1**  
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW  
220-240 V mono - 724x730x597 mm  
**951030 1450,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

**FONCTION HUMIDIFICATION de série**



**2790,00<sup>HT</sup>**  
E24170

**2150,00<sup>HT</sup>**  
E24169



GN 1/1  
600X400

**FONCTION HUMIDIFICATION**



GN 1/1  
600X400

### Four à convection GN1/1 et 600x400 mm

**6 niveaux**  
7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm  
**E24169 2150,00 1**

### Four à convection GN1/1 et 600x400 mm

**10 niveaux**  
11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm  
**E24170 2790,00 1**

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

### Support pour four à convection

<b>C12984</b> Pour four 6 niveaux	<b>490,00 1</b>
<b>C12983</b> Pour four 10 niveaux	<b>500,00 1</b>

### Porte-plaques

<b>C12987</b> 5 plaques pour C12984	<b>177,00 1</b>
<b>C12985</b> 10 plaques pour C12983	<b>275,00 1</b>

**NEW**

## four micro-ondes

**160,50<sup>HT</sup>**  
524890

INOX  
18/10



**Four 23 L**  
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono  
510x420x280 mm  
**524890 160,50 1**  
Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

**PRIX LE PLUS BAS**



INOX  
18/10

**499,00<sup>HT</sup>**  
631019

**Four 26 L**  
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono  
Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm  
Extérieur 517x412x297 mm  
**631019 499,00 1**

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

**Étagère support four à micro-ondes**  
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm  
**816750 102,00 1**



# CUISSON traiteur

## étuve

À partir de  
**2880,00<sup>HT</sup>**  
E44244

**NEW**



600X400

GN 1/1



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

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



**2880,00 1**

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

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

**2990,00<sup>HT</sup>**  
967001



GN 1/1

Espace niveaux  
78 mm



**AMBASSADE**

**CTFE710CTE -10 niveaux GN 1/1**  
230 V mono - 900x650x1100 mm

**967001** **2990,00 1**  
Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.



**2880,00 1**



**fumoir**

**NEW**

À partir de  
**4350,00<sup>HT</sup>**  
E44241

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



**Fumoir Maxifum**

7 niveaux pas de 200 mm (1er étage à 70 mm du plafond)  
Int. 600x800x1500 mm - Ext. 690x900x2010 mm

**E44241** **4350,00 1**

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

## maintien/remise en température

À partir de  
**3695,00<sup>HT</sup>**  
E44141

**NEW**



GN 1/1  
GN 2/1



**1 Armoire de maintien et remise en température**  
230 V mono pour GN 1/1, 400 V tri pour GN 2/1

**E44141** 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm **3695,00 1**  
3,3 kW - 580x880x1780 mm

**E44142** 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm **3999,00 1**  
3,3 kW - 580x880x1780 mm

**E44143** 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm **4965,00 1**  
6 kW - 770x1000x1780 mm

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

**2 Chariot étuve maintien et remise en température**  
230 V mono

**E44138** 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm **3595,00 1**  
2 kW - 580x880x900 mm

**E44139** 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm **3695,00 1**  
3,3 kW - 580x880x1280 mm

**E44140** 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm **4059,00 1**  
3,3 kW - 765x1000x1280 mm

À partir de  
**3595,00<sup>HT</sup>**  
E44138



GN 1/1  
GN 2/1

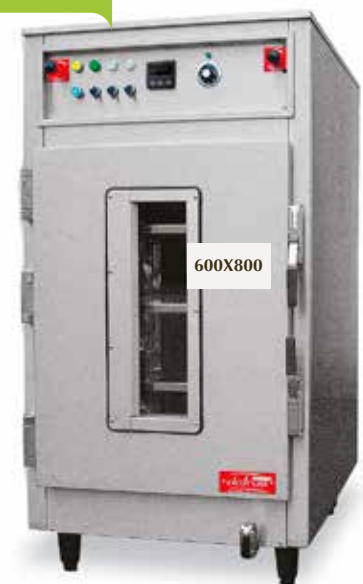


Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et caisson isolés avec laine de verre et joint d'étanchéité silicone de la porte. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche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

## four charcutier

**NEW**

À partir de  
**10550,00<sup>HT</sup>**  
E44239



600X800



**destrue**

**Four étuve ventilé 600x800**

4 niveaux 600x800 pas de 190 mm - Volume intérieur 420 L - Capacité bac d'eau 35 L - 23,75 kW - 400 V tri - 800x1270x1650 mm

**E44239** **10550,00 1**

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

# réchaud



**705,00<sup>HT</sup>**  
880069

**Réchaud traiteur inox - Gaz**  
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 670x510x196 mm  
**880069** **705,00** 1

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

**725,00<sup>HT</sup>**  
631366



**Réchaud traiteur inox - Gaz**  
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm  
**631366** **725,00** 1

1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

**870,00<sup>HT</sup>**  
880050

HAUT RENDEMENT  
4 FLAMES



**Réchaud inox - Gaz**  
4 flammes - 24-32 kW - 700x850x500 mm  
**880050** **870,00** 1

Construction inox. 2 fois double brûleur.

**NEW**

**1199,00<sup>HT</sup>**  
E44243



**Chauffe-marmitte**  
1 brûleur 12 kW - 535x610x490 mm  
**E44243** **1199,00** 1

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

**59,00<sup>HT</sup>**  
880068

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



**Réchaud tripode fonte - Gaz Propane**  
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW - 420x330x205 mm  
**880068** **59,00** 1

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.



À partir de  
**24,00<sup>HT</sup>**  
585067



**Braisière inox - sans couvercle**

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00	1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	31,50	1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	37,95	1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00	1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	77,50	1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	82,00	1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	110,00	1

Vendu sans couvercle.



**Marmite inox - sans couvercle**

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	55,35	1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	70,50	1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	99,95	1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	111,90	1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	157,00	1

Vendu sans couvercle.

**2,00<sup>HT</sup>**  
E12223



**Allume gaz**  
23,5x5x3,5 cm  
**E12223** 2,00 1

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.

À partir de  
**55,35<sup>HT</sup>**  
585092

À partir de  
**7,50<sup>HT</sup>**  
597094



**Couvercle inox**

597094	ø 24 cm	7,50	1
597087	ø 28 cm	9,80	1
597092	ø 32 cm	11,99	1
597088	ø 36 cm	14,45	1
597089	ø 40 cm	16,05	1
597090	ø 45 cm	21,90	1

Réchaud acceptant plusieurs tailles de poêle.

**98,50<sup>HT</sup>**  
912080



**Réchaud à paëlla**  
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW

**912080** Réchaud **98,50** 1

**912078** Support ajustable **33,00** 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

**6,50<sup>HT</sup>**  
912356

Autres dimensions nous consulter



Plat à paëlla



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

Plat à paëlla en émaillé.

POUR L'ENTRETIEN

**4,50<sup>HT</sup>**  
007145



**Rouleau abrasif 14 cm**  
007145 Noir **4,50** 1  
Vendu à l'unité, carton de 6.



À partir de  
**4,90<sup>HT</sup>**  
006902



**Dégraissant puissant**

006902	Vaporisateur 750 ml	4,90	6
006903	Bidon 5 L	13,50	4

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

# cuisson horizontale



2769,00<sup>HT</sup>  
880114



**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

**Fourneau gaz**  
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L - 5 feux vifs : 2x 3 kW +  
1x 4 kW + 1x 1,5 kW + central 5 kW - 1000x650x900 mm  
**880114 2769,00 1**

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille et 1 tôle pâtisserie.

**NEW**

1495,00<sup>HT</sup>  
A15506



**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

**Table gaz 4 feux CSG 740**  
4 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW -  
700x650x300 mm

**A15506 1495,00 1**  
**A15630 Support 700x540x600 mm 450,00 1**

Habillage et façade inox. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte.



**NEW**

3999,00<sup>HT</sup>  
E44242



**Table gaz 4 feux**  
4 feux vifs 4x7,5 kW  
800x925x900/1400 mm  
**E44242 3999,00 1**

Construction et bâti en acier inoxydable et extérieur en inox 304L (ép 15/10). Dossieret de 500 mm. Brûleurs chromés, équipés de veilleuse et sécurité par thermocouple. Grilles en fonte émaillée de 330x330 mm. Cuvettes de rétention en inox amovibles. Tiroir de propreté en inox.



2265,00<sup>HT</sup>  
093014



**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

**Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz**  
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW  
Placard GN 2/1 neutre ouvert  
800x700x900 mm  
**093014 2265,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

À partir de  
**1370,00<sup>HT</sup>**  
793001



À partir de  
**1959,00<sup>HT</sup>**  
793002



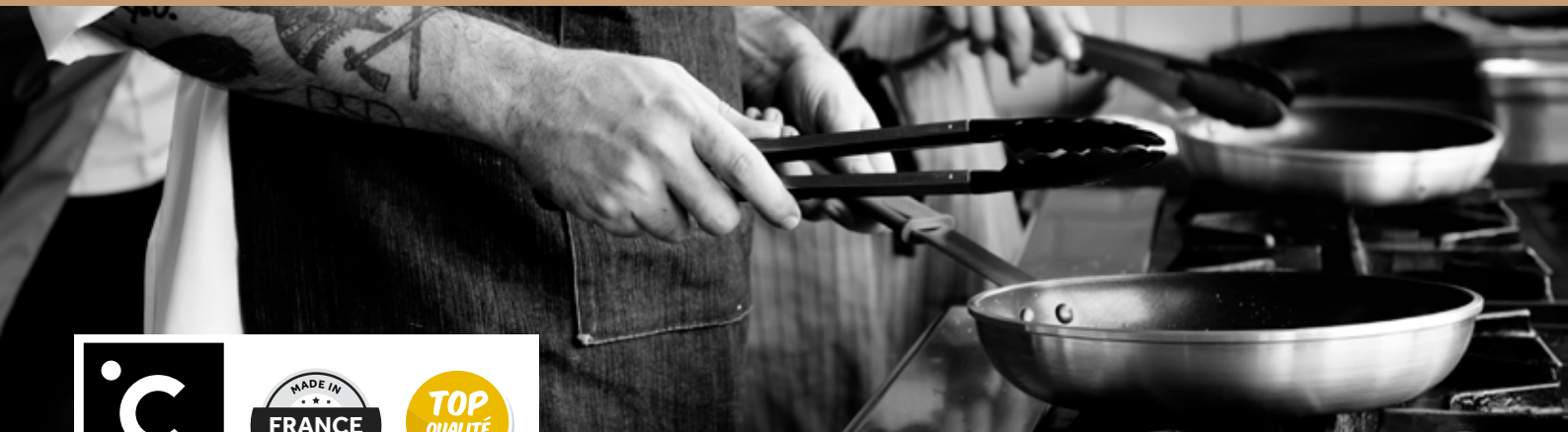
**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

**Fourneau 2 feux sur placard - Gaz**  
2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1  
400x714x1070 mm  
**793001 1370,00 1**

**Fourneau 4 feux sur placard - Gaz**  
2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 -  
800x714x1070 mm  
**793002 1959,00 1**

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.





## fourneaux - série 900

### Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard

2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée  
800x925x900 mm

980330

4609,00 1

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

### Fourneau 4 feux vifs sur placard

4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée  
800x925x900 mm

980331

4609,00 1

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

4609,00<sup>HT</sup>  
980330

4609,00<sup>HT</sup>  
980331



## fourneaux - série 1000

3335,00<sup>HT</sup>  
980451

5665,00<sup>HT</sup>  
980450



• Entraxe entre les brûleurs de 415 mm

### Fourneau 2 feux sur placard ouvert

6+8 kW - 230 V mono - 500x1000x900 mm

980451

3335,00 1

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

### Fourneau 4 feux sur placard ouvert

2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière  
230 V mono - 1000x1000x900 mm

980450

5665,00 1

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



## Sauteuse et marmite



Fond bimétallique (9 mm acier + 3 mm inox) qui permet une meilleure répartition de la chaleur et une durabilité accrue



**10499,00<sup>HT</sup>**

980456

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur

**Sauteuse braisère 50 L**  
20 kW - Gaz - 230 V mono  
1000x1000x900/930 mm

980456

10499,00 1

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



50 L

Cuve inox

**7090,00<sup>HT</sup>**

E44240



**Cuiseur carré 200 L gaz**

18,5 kW - Int. 615x615x580 mm - Ext. 900x925x900 mm - 200 V mono+T

E44240

7090,00 1

à partir de 5,86€ par jour sur 48 mois\*

grenke

Cuve en fonte d'aluminium soudée sur dessus en aluminium laminé pour étanchéité, fonds munis de picots, à l'exception du Marmiton pour la poser sur un brûleur feu vif. Couvercle en aluminium laminé. Brûleurs et veilleuse commandés par robinet de sécurité avec thermocouple à trois positions veilleuse. Régulation de température par thermostat mécanique 30-110°C (230 volts mono + terre) de série.



NEW

200 L

Cuve aluminium

**4590,00<sup>HT</sup>**

793206

NEW



60 L

Cuve inox

**Sauteuse à gaz 60 L**

Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson 575x475x200 mm - 800x714x900 mm

793206

**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

4590,00 1

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm. Chauffage uniforme. Vanne thermostatique de 100 à 300°C. Pieds réglables.



grenke

**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION  
DE VOTRE MATÉRIEL,  
UNE ALTERNATIVE  
À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.



Consulter le flyer

# LIBERO PRO

UN COMPTOIR MOBILE SUR 2 m<sup>2</sup> SEULEMENT

**14060,00<sup>HT</sup>**  
998263

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs
- Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match
- Panneaux avant personnalisables

Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m<sup>2</sup> pour cuisiner n'importe où.

Une cuisson spectacle pour préparer des plats rapides et délicieux devant les yeux de vos clients.



Hotte intégrée

Parfait pour l'évènementiel ou pour des espaces ayant des contraintes d'extractions d'air

**3505,00<sup>HT</sup>**  
998264



**Plancha à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x227 mm

998264 1 Zone **3505,00 1**

La surface de cuisson a été spécialement conçue dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

**3030,00<sup>HT</sup>**  
998265



**Wok à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x229 mm

998265 **3030,00 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.

**2490,00<sup>HT</sup>**  
998261



**Plaque à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x152 mm

998261 **2490,00 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

**Comptoir mobile LiberoPro**

3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm

998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) **14060,00 1**

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.

**Electrolux**  
PROFESSIONAL



## induction & vitrocéramique

- Poignées anti-chaaleur
- Pieds anti-dérapants

**136,50<sup>HT</sup>**  
910393



**Plaque vitrocéramique**

Plaque pour le maintien en température  
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm

910393 **136,50 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

**PRIX LE PLUS BAS**

**229,00<sup>HT</sup>**  
975835



- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

**Table à induction à poser**

3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm

975835 **229,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

Plug&Play  
Produit léger - Facile à transporter  
Très bon rapport qualité/prix -  
Gestion de la température  
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés

**530,00<sup>HT</sup>**  
950510



**Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500**

Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm

950510 **530,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

## placha

**2879,00<sup>HT</sup>**  
950515



**ADVENTYS**

**Plancha induction posable BGIC 3600**

Puissance 3,6 kW - 230 V mono

526x392x206 mm

Surface de cuisson 370x300 mm

950515 **2879,00 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.

## plancha gaz



**635,00<sup>HT</sup>**  
C72707



Épaisseur 10 mm acier

### Plancha gaz

Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm  
C72707

**635,00** 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



**859,00<sup>HT</sup>**  
C72709



Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu

### Plancha gaz

Puissance 6,4 kW - Surface de cuisson 600x400 mm - 600x475x230 mm  
C72709

**859,00** 1

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



**809,00<sup>HT</sup>**  
C72713



Épaisseur 10 mm acier

### Plancha gaz

Puissance 9,6 kW - Surface de cuisson 900x400 mm - 900x475x230 mm  
C72713

**809,00** 1

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



**1390,00<sup>HT</sup>**  
E25551



### Plancha gaz Confort Profondeur

Butane / Propane - 2x2900 W  
475x675x216 mm - surface cuisson 442x642 mm  
2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551

**1390,00**

### Plancha gaz Confort Largeur

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm  
Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

E25550

**1390,00**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

## flexible gaz

À partir de **56,00<sup>HT</sup>**  
998119



### Flexible gaz

998119	1 m	<b>56,00</b> 1
998120	1,5 m	<b>65,00</b> 1
998121	2 m	<b>78,00</b> 1

**35,00<sup>HT</sup>**  
998118



### Kit raccordement

bouteille gaz  
998118 1 m **35,00** 1

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

**44,00<sup>HT</sup>**  
981235



### Grattoir

Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire -  
Lame acier trempé 150 mm

981235 Grattoir + lot de 5 lames **44,00** 1

981236 Lot de 5 lames de rechange **19,00** 1

## plancha électrique

• Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.

**1299,00<sup>HT</sup>**  
E25549



**1299,00<sup>HT</sup>**  
E25548



**Krampouz**

### Plancha électrique Confort Profondeur

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-phasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549

**1299,00**

### Plancha électrique Confort Largeur

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-phasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)

E25548

**1299,00**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

## POUR L'ENTRETIEN

À partir de **5,95<sup>HT</sup>**  
006925



- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

### Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **5,95**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier ...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

• Plus épais, avec mousse synthétique

À partir de **2,80<sup>HT</sup>**  
914316



### Poignée tampon Hi-Pro

914316 Noire **2,80**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.  
130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

## fumoir électrique

**575,00<sup>HT</sup>**  
C72635



### Fumoir à froid

250 W - 230 V mono - 1 niveau  
457x688x248 mm

C72635 **575,00** 1

Fumoir électrique avec épingle chauffante à minuterie. Grille de cuisson 400x600 mm. Livré avec une recharge de sciure de hêtre 100% naturelle.

# CUISSON buffet & snacking

**PRIX LE PLUS BAS**

**59,90<sup>HT</sup>**  
000850

Brûleur à alcool uniquement



**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle amovible - 625x353x345 mm  
**000850**

59,90 1  
Construction inox. Cadre support inox avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox à eau GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox aliment GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle inox dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.

**199,00<sup>HT</sup>**  
003189

Chauffe-électrique uniquement



**Chafing dish pour bac GN 1/1**  
Couvercle amovible - 510x540x480 mm  
**003189**

199,00 1  
Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



À partir de  
**201,00<sup>HT</sup>**  
E23923

**Chafing dish**

Hauteur 20 cm - 600 W

**E23923 GN1/1 - 6 L** 201,00 1

**E23922 GN2/3 - 4 L** 211,00 1

Chafing dish en acier inoxydable de haute qualité avec boîtier en polypropylène. Panneau de commande numérique, température réglable de 20°C à 80°C. Couvercle en verre trempé avec système SoftClosing et poignée athermique. Récipient et couvercle amovibles pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Pieds antidérapants.



idéal pour évènementiel

**430,00<sup>HT</sup>**  
885420



Allumage piezo à train d'étincelles



**Crêpière**

1 plaque ø 400 mm

1 **885420** Gaz 400x420x200 mm - 5 kW 430,00 1

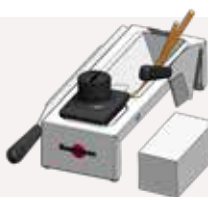
2 **885421** Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW 669,00 1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

**Krampouz**

**Kit accessoire crêpière Inox**  
**E43967** 179,00 1

Accessoires inclus : râteau hêtre rond 18 cm, râteau hêtre plat, spatule inox 40 cm, spatule triangulaire, tampon de graissage et d'essuyage, pierre abrasive.



**NEW**



## plaque à pancakes

**419,00<sup>HT</sup>**  
E34990

idéal pour hôtellerie et maison d'hôte

**NEW**



**Krampouz**

**Plaque à pancakes électrique**  
7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur 230 V - 3 kW - ø400x160 mm  
**E34990** 419,00 1

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpent pour une diffusion uniforme de la chaleur.

## accessoires

**28,50<sup>HT</sup>**  
108424



**Tampon clean +**  
108424 28,50 1

**32,50<sup>HT</sup>**  
108430



**15 Recharges pour tampon**  
108430 32,50 1



**24,00<sup>HT</sup>**  
108426

**Krampouz**  
**Pierre abrasive crêpière**  
108426 24,00 1

À partir de  
**56,00<sup>HT</sup>**  
998119



**Flexible gaz**

998119 1 m 56,00 1

998120 1,5 m 65,00 1

998121 2 m 78,00 1

**35,00<sup>HT</sup>**  
998118



**Kit raccordement**

bouteille gaz

998118 1 m 35,00 1

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

## plaque chauffante

**340,00<sup>HT</sup>**  
E35027

**NEW**

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chauffe
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer



**Krampouz**

**Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1**  
1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W  
220-240 V mono - 533x325x76 mm  
**E35027** 340,00 1

Plaque et châssis inox. Une plaque multifonction : maintien au chaud et possibilité de cuisson à basse température et au bain-marie. Cadre amovible en option pour le bon maintien des bacs GN.

# CUISSON friteuse

## modèle à poser



**249,00<sup>HT</sup>**  
950334

**Friteuse à poser sans robinet**  
Capacité 5 L - Cuve 6 L  
10 kg/h - 3kW  
220-240 V mono  
265x430x335 mm  
950334

**435,00<sup>HT</sup>**  
950363

**Friteuse à poser sans robinet**  
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L  
10+10 kg/h - 6kW  
220-240 V mono  
525x430x335 mm  
950363



**377,00<sup>HT</sup>**  
950333

**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 8 L - Cuve 10 L  
13 kg/h - 3,5kW  
220-240 V mono  
265x475x375 mm  
950333

**609,00<sup>HT</sup>**  
950364

**Friteuse à poser avec robinet**  
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L  
13+13 kg/h - 7kW - 220-240 V mono  
525x475x375 mm  
950364



Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

**488,00<sup>HT</sup>**  
631337



**Friteuse à poser**  
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h - 1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz - 325x500x415 mm  
631337

**TRIPHASÉ**



**Friteuse à poser**  
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h 2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz 653x500x415 mm  
631336

**999,00<sup>HT</sup>**  
631336



Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

## modèle sur placard



À partir de  
**1185,00<sup>HT</sup>**  
980631



**Friteuse haut rendement**  
Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange 4/8/12 kW - 380V tri  
980631 400x700x980 mm 1185,00 1

Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur-thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

**Friteuse haut rendement avec système de filtration**  
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri  
980632 400x700x980 mm 3350,00 1

Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).

**Friteuse gaz infrarouge**  
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW  
980633 400x600x1055 mm 1695,00 1

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

## accessoires



**185,00<sup>HT</sup>**  
971955

**Chauffe frites**  
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW 230 V mono 330x560x500 mm  
971955 185,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.



**25,00<sup>HT</sup>**  
909973

**Testeur d'huile de friture à usage unique**  
909973 Boîte de 10 tests 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



**27,00<sup>HT</sup>**  
910035

**Testeur d'huile de friture**  
À usage unique - Flacon de 50 tests  
910035 27,00 1



**290,00<sup>HT</sup>**  
909978

**Testeur d'huile digital**  
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C - 30x48x25 mm  
909978 290,00 1

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

## friteuse gaz



**2075,00<sup>HT</sup>**  
093026

**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

**Friteuse 15 L sur placard - Gaz**  
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé  
400x700x900 mm  
093026 2075,00 1

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.



À partir de  
**2700,00<sup>HT</sup>**  
000175

- Utilisation de l'huile prolongée
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option



**Friteuse monobloc**  
15 L - Éléments chauffants externes  
400x700x850 mm  
000175 Électrique - 10 kW - 400 V tri 2700,00 1  
793505 Gaz - 14 kW 2820,00 1

Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes. Montée rapide en température. Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C. Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur. Facilité de nettoyage. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.





FABRICATION FRANÇAISE



**idéal** pour les points chauds, les traiteurs, les commerçants ambulants, les marchés, ...

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable

**4605,00<sup>HT</sup>**  
971070

**NEW**

**5945,00<sup>HT</sup>**  
A91761



**Rôtissoire à broches Gaz**

4 broches - Capacité 16 à 20 volailles/heure  
0,44 kW - 1034x614x1033 mm

A91761 Rôtissoire	5945,00	1
A91752 Support à roues	518,00	1

Carrosserie inox. Large surface vitrée. Faible encombrement. Chaque broche est réglable en profondeur, entraînées par moteurs indépendants. Chauffe assurée par radiants. Fonctionne avec propane ou gaz naturel.



**Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise**

4 balancelles inox - 12 volailles/heure  
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtissoire	4095,00	1
971071 Support à roues	590,00	1

**4 balancelles inox - 16 volailles/heure**

380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm

1 971070 Rôtissoire	4605,00	1
2 971111 Support à roues	615,00	1

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

**5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure**

970 kW - 1100x850x680 mm

971096 Rôtissoire	5545,00	1
971114 Support à roues	615,00	1

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

**innovation**

**NEW**

**12430,00<sup>HT</sup>**  
E43916



**RÔTISSOIRE INTELLIGENTE**

**100% AUTO NETTOYANTE**

**Rôtissoire Panoramique auto-nettoyante**

4 balancelles - Capacité 16 à 20 volailles/heure  
8 kW - 400 V tri - 1000x860x1100 mm

E43916 Rôtissoire	12430,00	1
-------------------	----------	---

**à partir de 10,28€ par jour sur 48 mois\* grenke**

E43917 Support à roues	1325,00	1
------------------------	---------	---

Système 100% auto-nettoyant. Commandes tactiles. Éclairage LED. Programme de nettoyage innovant. Cuisson incomparable par association d'air chaud ventilé et d'infrarouges. Porte vitrée ouvrante sur les deux faces. Signal de fin de cuisson. Diagnostic interactif sur l'écran. Glaces double vitrage anti-brûlures avant et arrière.

**accessoires**

**9,95<sup>HT</sup>**  
041710



**Ciseaux à volaille**

041710	Inox - Manche ergonomique noir 24 cm	9,95	1
--------	--------------------------------------	------	---

À partir de **5,04<sup>HT</sup>**  
096386



**Pique à brochette inox**

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

Prix du lot de 12.

À partir de **47,70<sup>HT</sup>**  
150975



**Sacs à poulet 180x65x350 mm**

Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ

150975	47,70	1
--------	-------	---

Vendu par carton de 500.

À partir de **51,30<sup>HT</sup>**  
150971



**Sacs à poulet**

Kraft blanc imprimé "poulet rôti"  
250(37,5+37,5)x410 mm

150971	51,30	1
--------	-------	---

Vendu par carton de 500.

**25,20<sup>HT</sup>**  
150960



**Sac à bretelles**

Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique transparent

150960	25,20	1
--------	-------	---

Prix au carton de 500

# CUISSON rôtissoire



SYSTÈME "FOOD SAFETY" : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte

À partir de  
**7390,00<sup>HT</sup>**  
971000



LAVAGE ASSISTÉ

Modèle avec hotte

Modèle sans hotte



**5350,00<sup>HT</sup>**  
971004

### Rôtissoire TG4 à poser sur table

825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V

971004

5350,00 1

Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



### Rôtissoire EG5

834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire

7390,00 1

971001 Hotte - 834x853x372 mm

4419,00 1

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.



Modèle avec hotte

**18590,00<sup>HT</sup>**  
971002



Modèle sans hotte

100%  
AUTO  
NETTOYANTE

LA HOTTE SANS VENTILATION VOUS PERMET DE POSITIONNER LA RÔTISSOIRE DANS LE MAGASIN. Filtration avancée qui élimine les vapeurs chargées de graisse, les odeurs et la fumée.

- Convection double boucle à grande vitesse : technologie d'économie d'énergie
- Panneau de commande tactile 7" simple d'utilisation
- Technologie Cook Correction pour contrôler la sécurité alimentaire
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée cru/cuit
- 250 programmes avec 9 étapes
- Système de nettoyage automatique

### Rôtissoire intelligente qui permet D'ÉCONOMISER 5 % D'ÉNERGIE

**Cook Correction** corrige les altérations du cycle de cuisson dues à des demi-charges, des surcharges ou des produits présentant une différence de température. Il mesure les anomalies de la courbe de température et corrige le cycle automatiquement. Cela permet de gérer la sécurité alimentaire et de garantir une qualité constante des produits. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



### Rôtissoire TDR 5 auto-clean

885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles)

971002 Rôtissoire

18590,00 1

971003 Hotte - 834x853x372 mm

4550,00 1

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.

# LE MAGASIN vitrine



- Facilement transportable
- Démontable en 2 parties
- Idéale pour la vente ambulante

**1269,00<sup>HT</sup>**  
B48016

**idéal** pour les points chauds, les traiteurs, les commerçants ambulants, les marchés, ...



**1249,00<sup>HT</sup>**  
B46627

**750,00<sup>HT</sup>**  
B46626



**Vitrine neutre modulaire chaud ou froid**  
volume 100 L - 1000x600x475 mm

**1** B48016 **1269,00 1**

Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant ou réfrigérant. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible. Grande surface de présentation : capacité 3 bacs GN 1/1 (non fournis) + une étagère intermédiaire (975x305 mm). Interrupteur marche/arrêt. Affichage de la température. Éclairage.

**Accessoires**

**2** B47870 Support à roulettes **409,00 1**

**3** B46626 Bloc chauffant **750,00 1**

**4** B46627 Bloc réfrigérant **1249,00 1**

## spécial poissonnerie



**2359,00<sup>HT</sup>**  
A03218

INOX 304 PRÉVU  
POUR LIT DE GLACE



**Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C**

Surface de présentation totale : 1312x602 mm  
0,435 kW - 230 V mono - 1410x900x1200 mm

**A03218**

**2359,00 1**

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



Sur roulettes

**3839,00<sup>HT</sup>**  
A03220



**Vitrine réfrigérée à poisson 0 à +4°C**

Surface de présentation totale : 1875x800 mm  
0,59 kW - 230 V mono - 2000x1100x1200 mm

**A03220**

**3839,00 1**

Construction en acier inoxydable. Isolation écologique en polyuréthane. Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température. Dégivrage automatique. Système d'égouttage avec évaporateur d'eau. Système de refroidissement statique. Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

**POUR CRÉER VOTRE CONCEPT POISSONNERIE  
SUR-MESURE, CONSULTEZ-NOUS**

Nous vous accompagnons dans votre projet, de l'étude à la réalisation. De nombreuses configurations sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter.



**LES DIFFÉRENTS ÉTALS POSSIBLES :**

À TUBES ROUNDS  
MULTI-FACETTES  
FROID MAÎTRISÉ  
MODULAIRE  
MEUBLE D'ANIMATION, ...

# LE MAGASIN vitrine spéciale maturation

**1265,00<sup>HT</sup>**  
E25880



**Infrico**

**Vitrine de maturation à poser 0 à +16°C \***

Puissance 115 W  
Puissance frigorifique 195 W  
Volume 141 L - 600x680x824 mm

**E25880 1265,00 1**

Vitrine en acier laqué noir, intérieur inox AISI304. Isolation 50 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure et double vitrage. Joint magnétique.



**\* Contrôleur numérique de haute précision qui garantit une température optimale et une conservation sûre des aliments**

**4090,00<sup>HT</sup>**  
E25879

Accès vitré avant et arrière avec une vitre basculante

à POSER OU ENCASTRER DANS UNE NICHE



**Infrico**

**Vitrine de maturation niche 0 à +16°C \***

Puissance 551 W - Puissance frigorifique 687 W  
Volume 470 L - 1384x740x1060 mm

**E25879 4090,00 1**

Vitrine en acier laqué noir AISI304. 4 étagères. Ouverture frontale. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté, sans CFC. Fonds emboutis, intérieur bords arrondis à large rayon. Arrière avec poignée à double prise équipée d'un retour automatique et d'un coupe-froid. Avec serrure. Humidité de fonctionnement 40 à 85%.

**3390,00<sup>HT</sup>**  
E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



**Armoire de maturation 0 à +10°C**

4 niveaux - 0,58 kW  
230 V mono - 720x860x2100 mm

**E16280 3 niveaux 3390,00 1**

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Eclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m2. Triple vitrage.



# LE MAGASIN vitrine « prête à brancher »



**2199,00<sup>HT</sup>**  
E17198



**Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé**  
480 W - 230 V mono  
1500x680x1200 mm

E17198	Noir	2199,00	1
E17199	Blanc	2199,00	1

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



À partir de  
**1950,00<sup>HT</sup>**  
054360



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



**Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm**

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 1055x800x1230 mm	1950,00	1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 1525x800x1230 mm	2415,00	1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 2025x800x1230 mm	2875,00	1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 2525x800x1230 mm	3190,00	1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

Vitre bombée relevable pour plus de facilité de nettoyage et de chargement

**3969,00<sup>HT</sup>**  
A51141



Porte coulissante arrière incluse



**Vitrine service arrière -1 à +5°C**

Volume de stockage 0,5m<sup>3</sup> - 0,97 kW - 230 V mono - 1525x1100x1235 mm - Surface de présentation totale : 1,1 m<sup>2</sup>

A51141	3969,00	1
--------	---------	---

Stockage réfrigéré, entrée 44x270 mm. Extérieur et intérieur acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Vitre frontale trempée rabattable. Groupe logé. Lumière intérieure en partie haute. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Condenseur ventilé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage.

## vitrine libre-service



GAMME ÉTROITE

**1590,00<sup>HT</sup>**  
E24204

- Armoire pour :
  - boisson
  - charcuterie,
  - boucherie
  - produits laitiers,
  - snacking
  - fruits et légumes



**Armoire murale +1 à +10°C**  
Armoire libre-service 2 portes vitrées  
450 W - 230 V mono  
1100x639x2003 mm

E24204	1590,00	1
--------	---------	---

Révetement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de prote sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

**4599,00<sup>HT</sup>**  
630491



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

630491	4599,00	1
--------	---------	---

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



# LE FROID cave à vin



## CAVES DE VIEILLISSEMENT

L'ATOUT PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUS LES TYPES DE VIN.



**1335,00<sup>HT</sup>**  
947356

**2240,00<sup>HT</sup>**  
947357



**2585,00<sup>HT</sup>**  
947355



### Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C

1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères  
+1 panier - 96 W - 230 V mono  
600x600(+40)x835 mm

**947356** **1335,00 1**

Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45dB.

### Cave de vieillissement bi-température

Froid ventilé +5 à +20°C

1 porte vitrée - 123 bouteilles  
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1510 mm

**947357** **2240,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.

### Cave de vieillissement bi-température

Froid ventilé +5 à +20°C

1 porte vitrée - 169 bouteilles  
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1865 mm

**947355** **2585,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.

**1520,00<sup>HT</sup>**  
947340

**1759,00<sup>HT</sup>**  
947343

**1135,00<sup>HT</sup>**  
947339



### Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

**947339** 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1135,00 1**

**947340** 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1520,00 1**

**947343** 219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1759,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.



À partir de  
**2180,00<sup>HT</sup>**  
B89462

**NEW**



- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV



**LIEBHERR**

### Cave à vin de service

**B89462** 459 L - 188 bouteilles  
230 V mono - 597x763x1884 mm **2180,00 1**

**E44157** 642 L - 284 bouteilles  
230 V mono - 747x763x2044 mm **2339,00 1**

Stockage en douceur grâce au compresseurs particulièrement silencieux. Aide au chargement EasyFill et SelfClosing. Verrouillage électronique de la porte par code PIN et application SmartDevice. Filtre FreshAir à charbon actif. Possibilité de choisir entre un taux d'humidité standard ou élevé. Triple protection UV par couches de verre teinté et de métal déposée sous vide. Classe SN-ST.

# LE FROID **euronorme**

À partir de  
**1420,00<sup>HT</sup>**  
E17153

<b>Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé</b>		
685 L - 1 porte pleine - 315 W 230 V mono - 740x830x2010 mm		
<b>E17085</b>	400x600 mm	<b>1450,00 1</b>
852 L - 1 porte pleine - 330 W 230 V mono - 740x990x2010 mm		
<b>E17153</b>	600x800 mm	<b>1420,00 1</b>
<b>Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé</b>		
685 L - 1 porte pleine - 650 W 230 V mono - 740x830x2010 mm		
<b>E17129</b>	400x600 mm	<b>1690,00 1</b>
852 L - 1 porte pleine - 700 W 230 V mono - 740x990x2010 mm		
<b>E17154</b>	600x800 mm	<b>1650,00 1</b>
<b>Paire de glissières 400x600 mm</b>		
<b>E26247</b>		<b>21,40 1</b>
<b>Grille 400x600 mm</b>		
<b>E26257</b>		<b>12,50 1</b>
<b>Paire de glissières 600x800 mm</b>		
<b>E26248</b>		<b>24,97 1</b>
<b>Grille 600x800 mm</b>		
<b>E44152</b>		<b>14,90 1</b>

**NEW**



Classe énergétique  
**C**  
versions positives

Classe énergétique  
**D**  
versions négatives

Classe climatique  
**4**

gaz  
**R290**

**FROID VENTILÉ**

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)

Classe énergétique  
**B**  
Pour la version 460 L positive

Classe énergétique  
**C**  
Pour les autres versions

Classe climatique  
**5**

gaz  
**R290**

**FROID VENTILÉ**



À partir de  
**3090,00<sup>HT</sup>**  
A98214

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

<b>Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé</b>		
Volume brut 460 L - 600x400 mm - Volume utile 314 L - 1 porte pleine 314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm		
<b>A98214</b>	Blanche	<b>3090,00 1</b>
Volume brut 949 L - 600x800 mm - Volume utile 660 L - 1 porte pleine 408 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm		
<b>A98213</b>	Blanche	<b>3990,00 1</b>

<b>Armoire froide version négative -30°C à -5°C froid ventilé</b>		
Volume brut 460 L - 600x400 mm - Volume utile 314 L - 1 porte pleine 418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm		
<b>A98216</b>	Blanche	<b>3490,00 1</b>
Volume brut 949 L - 600x800 mm - Volume utile 660 L 1 porte pleine 477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm		
<b>A98215</b>	Blanche	<b>4290,00 1</b>

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.

## coffre bahut

À partir de  
**755,00<sup>HT</sup>**  
E44018

**NEW**

**1095,00<sup>HT</sup>**  
E44020

2 couvercles indépendants

gaz  
**R600a**

Classe énergétique  
**D**

**FROID STATIQUE**

### Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

<b>1</b>	<b>E44018</b>	345 L - 250 W - 1275x740x825 mm	<b>755,00 1</b>
	<b>E44019</b>	435 L - 300 W - 1535x740x825mm	<b>845,00 1</b>
<b>2</b>	<b>E44020</b>	561 L - 350 W - 1930x710x825mm	<b>1095,00 1</b>

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.



## spécial poissonnerie



À partir de  
**1615,00<sup>HT</sup>**  
A02034

- Isolation 60 mm
- Tropicalisé

600x400

Classe  
climatique  
**5**



Classe  
climatique  
**5**



### Armoire réfrigérée poissons +2° à +8°C - Froid statique

600 L - 1 porte pleine - 175 W  
230 V mono - 680x810x2010 mm

**A02034**

**1615,00 1**

Intérieur et extérieur Inox. Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage. Joint de porte magnétique remplaçable. Sur roulettes. 7 niveaux pour bacs 600x400. Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur.



INOX  
18/10

- Isolation 75 mm
- Tropicalisé

À partir de  
**3080,00<sup>HT</sup>**  
948375

600x400

### Armoire à casiers -5° à -1°C - Froid statique **CODIGEL**

600 L - 1 porte pleine - 434 W - Puissance frigorifique 845 W  
230 V mono - 680x850x2130 mm

**948375**

**3080,00 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox. Angles arrondis et fond embouti à l'intérieur. Contre-porte inox emboutie. Serrure de série. Éclairage intérieur LED. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Isolation en polyuréthane injecté (épaisseur 75 mm, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>). Alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation. Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm. Dotation : 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400x600x120 mm.

## armoires de séchage



Régulateur numérique  
de température et d'humidité

À partir de  
**2870,00<sup>HT</sup>**  
B60114

idéal pour séchage du saucisson



Classe  
climatique  
**4**



**Infrico**

### Armoire de séchage et affinage +4° à +16°C

Capacité 500 L - 1 porte pleine  
3 barres de support pour la viande  
751 W - Puissance frigorifique 370 W  
230 V mono - 800x780x2080 mm

**B60114**

**2870,00 1**

Intérieur et extérieur (sauf arrière) Inox AISI 304. Angles arrondis à l'intérieur. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (épaisseur 55 mm, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130-180mm. Thermostat tactile, IP65. Éclairage LED.



# LE FROID

## armoires cuve ABS



- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

**915,00<sup>HT</sup>**  
947334

386 L

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**D**



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

**999,00<sup>HT</sup>**  
947336

386 L

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**D**



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L  
947350 17,00 €

## armoires 400 l blanche

**Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé**  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 915,00 €

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

**Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique**  
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 1065,00 €

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

## armoires 400 l inox

**Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé**  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 999,00 €

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

**Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique**  
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 1150,00 €

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



à partir de

**1390,00<sup>HT</sup>**  
A98181

à partir de

**1690,00<sup>HT</sup>**  
A98182

- Cuve thermoformée
- Dégivrage automatique
- Isolation 52 mm



Eberhardt

**Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé**

Volume brut 359 L - Volume net 266 L  
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98181 Blanche 1390,00 €

**Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé**

Volume brut 359 L - Volume net 266 L  
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98182 Inox 1690,00 €

**Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé**

Volume brut 359 L - Volume net 266 L  
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98185 Blanche 1490,00 €

**Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé**

Volume brut 359 L - Volume net 266 L  
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono  
595x642x1875 mm

A98186 Inox 1790,00 €

Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**B**

Pour les versions positives

Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**C**

Pour les versions négatives

## armoires gn 2/1 inox

**Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé**  
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 1269,00 €

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

**Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique**  
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 1345,00 €

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

## armoires gn 2/1 blanche

**Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé**  
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 1109,00 €

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

**Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique**  
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 1225,00 €

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



**1109,00<sup>HT</sup>**  
947324

567 L  
GN 2/1

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**D**

**1269,00<sup>HT</sup>**  
947326

567 L  
GN 2/1

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**D**



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Panier pour armoires GN 2/1  
947358 15,00 €

Grille GN 2/1 plastifiée  
947351 35,00 €



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

## Armoire GN2/1 à glissière



### Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W  
230 V mono - 740x830x2010 mm

**E17130** **1290,00** 1

### Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 650 W  
230 V mono - 740x830x2010 mm

**E17150** **1470,00** 1

### Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W  
230 V mono - 1480x830x2010 mm

**E17151** **1825,00** 1

### Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W  
230 V mono - 1480x830x2010 mm

**E17152** **2099,00** 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique.

**NEW**

### Grille GN2/1

**E26236** **14,98** 1

### Paire de glissière GN2/1

**E26246** **21,40** 1



**1890,00<sup>HT</sup>**  
524111



### Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W  
230 V mono - 701x825x2050 mm

**524110** **1590,00** 1

### Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W  
230 V mono - 701x807x2050 mm

**524111** **1890,00** 1

### Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W  
230 V mono - 1403x807x2050 mm

**524112** **2295,00** 1

### Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono -  
1403x807x2050 mm

**524113** **2650,00** 1

### Paire de glissières extérieures

**524114** **31,50** 1

### Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

**524115** **15,80** 1

### Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm  
**524116** **42,00** 1

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m<sup>3</sup>. Dégivrage automatique à résistance électrique. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.





À partir de  
**1750,00<sup>HT</sup>**  
524034

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**D**

654 L  
GN 2/1

**Armoire froide positive -2 à +8°C Froid ventilé**

654 L - 1 porte pleine - 561 W  
230 V mono 720x868x2100 mm

**524034 1750,00 1**

**Armoire froide négative 0 à -21°C Froid ventilé**

654 L - 1 porte pleine - 639 W  
230 V mono 720x868x2100 mm

**630202 2185,00 1**



**1970,00<sup>HT</sup>**  
524033

- Tropicalisé + 34°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**B**

654 L  
GN 2/1

**Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C Froid ventilé**

654 L - 1 porte vitrée  
636 W - 230 V mono  
720x905x2100 mm

**524033 1970,00 1**

Eclairage en fonctionnement.



À partir de  
**2495,00<sup>HT</sup>**  
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

Classe climatique  
**5**

Classe climatique  
**4**

Classe énergétique  
**E**

Classe énergétique  
**D**

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

1432 L  
GN 2/1

**Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé**

1432 L - 2 portes pleines  
836 W - 230 V mono 1440x868x2100 mm

**524035 2495,00 1**

**Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé**

1432 L - 2 portes pleines  
1017 W - 230 V mono 1440x868x2100 mm

**630204 2969,00 1**

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

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références

**1** Paire de glissières

**524004 47,00 1**

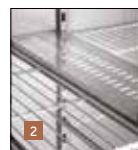
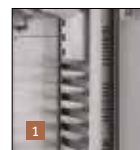
**2** Grille plastifiée GN 2/1

**524007 24,00 1**

**3** Portique à viande

**524045 48,00 1**

**524019 165,00 1**



## armoire gn 2/1 cuve emboutie

Classe climatique  
**5**



Classe énergétique  
**C**

**E16327 & E16329**

Classe énergétique  
**D**

**E16328 & E16330**



**Armoire froide version positive 0/+10°C**

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine  
190 W - 230 V mono

**E16327 654x830x2000 mm 1799,00 1**

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines  
350 W 230 V mono

**E16329 1344x830x2000 mm 2935,00 1**

**Armoire froide version négative -5/-22°C**

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine  
500 W 230 V mono

**E16328 654x830x2000 mm 2099,00 1**

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines  
780 W - 230 V mono

**E16330 1344x830x2000 mm 3809,00 1**

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Eclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



NOUVEAU MODÈLE

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc

À partir de  
**2935,00<sup>HT</sup>**  
E16329

GLISSIÈRES EMBOUTIES

À partir de  
**1799,00<sup>HT</sup>**  
E16327

540 L  
GN 2/1

1300 L  
GN 2/1

**Grille GN2/1**

**B49130 support 650x530 mm 29,00 1**

**Glissières pour armoires 2 portes**

**820020 Droite 15,50 1**

**820021 Gauche 15,50 1**

**Support carcasses à viandes**

**820018 GN600 - 100 kg 27,50 1**

**820019 GN1200 - 75 kg 38,50 1**



À partir de  
**2465,00<sup>HT</sup>**  
E16324

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de  
**3590,00<sup>HT</sup>**  
E16326

Porte réversible  
Évaporateur monobloc encastré  
Contrôle de la température par afficheur digital  
WIFI pour contrôle HACCP  
Joint de porte démontable  
Évaporateur traité anti-corrosion  
Groupe monobloc

Classe énergétique  
**C**  
E16324

Classe énergétique  
**D**  
Pour les autres ref.

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

<b>610 L (brut)</b> - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	
<b>E16324</b> 690x840x2100 mm	<b>2465,00</b> 1
<b>1410 L (brut)</b> - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
<b>E16326</b> 1380x840x2100 mm	<b>3590,00</b> 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -22/-5°C

<b>610 L (brut)</b> - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono	
<b>E16323</b> 690x840x2100 mm	<b>2725,00</b> 1
<b>1410 L (brut)</b> - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono	
<b>E16325</b> 1380x840x2100 mm	<b>3810,00</b> 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.



<b>Grille GN2/1</b>	
<b>B49130</b> support 650x530 mm	<b>29,00</b> 1

<b>Glissières pour armoires 2 portes</b>	
<b>820020</b> Droite	<b>15,50</b> 1
<b>820021</b> Gauche	<b>15,50</b> 1

<b>Support carcasses à viandes</b>	
<b>820018</b> GN600 - 100 kg	<b>27,50</b> 1
<b>820019</b> GN1200 - 75 kg	<b>38,50</b> 1

OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de  
**2735,00<sup>HT</sup>**  
E44188

**NEW**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

Classe énergétique  
**A**

versions positives

Classe énergétique  
**C**  
versions négatives

Classe climatique  
**5**



**TOUT INOX 304**  
AVANT, ARRIÈRE, CÔTÉS  
ET INTÉRIEUR

À partir de  
**4240,00<sup>HT</sup>**  
E44189



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

<b>700 L (brut)</b> - 475 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	
<b>E44188</b> 690x846x2080 mm	<b>2735,00</b> 1
<b>1400 L (brut)</b> - 1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
<b>E44189</b> 1380x846x2080 mm	<b>4240,00</b> 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

<b>700 L (brut)</b> - 475 L (net) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono	
<b>E44190</b> 690x846x2080 mm	<b>2945,00</b> 1
<b>1400 L (brut)</b> - 1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono	
<b>E44191</b> 1380x846x2080 mm	<b>4548,00</b> 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

# armoires gn 2/1 cuves embouties



Pour la versions positives 1 porte



Pour la versions positives 2 portes



Pour la versions négative 1 porte



Pour la versions négative 2 portes



## Armoire froide version positive +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energétique B	<b>E16564</b>	720x825x1970 mm	<b>4190,00</b> 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique D	<b>E16565</b>	1440x825x1970 mm	<b>4842,00</b> 1

## Armoire froide version négative -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Energétique E	<b>E16566</b>	720x825x1990 mm	<b>3175,00</b> 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energétique F	<b>E16567</b>	1440x825x1990 mm	<b>3310,00</b> 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



Pour la versions positives 1 porte



Autres versions



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1

## LIEBHERR

### Armoire froide version positive -2 à +15°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	<b>E16312</b>	FRPSVG6501	<b>3250,00</b> 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	<b>E16310</b>	FRPSVG1402	<b>5585,00</b> 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

### Armoire froide version négative -26 à -9°C froid ventilé

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	<b>E16313</b>	FRPSVG6501	<b>3585,00</b> 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	<b>E16311</b>	FRPSVG1402	<b>6429,00</b> 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

**ARMOIRES POSITIVES**  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
-2 à +15°C

**ARMOIRES NÉGATIVES**  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
-26 à -9°C

## table réfrigérée



À partir de  
**1195,00<sup>HT</sup>**  
E17159

**1720,00<sup>HT</sup>**  
E17164



**Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé**

<b>E17159</b>	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1195,00</b>	1
<b>E17161</b>	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1350,00</b>	1
<b>E17163</b>	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>1650,00</b>	1

**Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé**

<b>E17160</b>	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	<b>1290,00</b>	1
<b>E17162</b>	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	<b>1420,00</b>	1
<b>E17164</b>	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	<b>1720,00</b>	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

**Grille pour meuble GN1/1**  
E26231 **25,00**

**Paire de glissières GN1/1**  
E26243 **25,00**

**NEW**

## tour pâtissier

À partir de  
**1090,00<sup>HT</sup>**  
E17165

**NEW**



**Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé**

<b>E17165</b>	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	<b>1090,00</b>	1
<b>E17166</b>	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	<b>1335,00</b>	1
<b>E44148</b>	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	<b>1550,00</b>	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

**Grille pour meuble 600x400 mm**

E26257 **12,50**

**Paire de glissière 600x400 mm**

E26242 **24,97** 1

**NEW**



À partir de  
**1885,00<sup>HT</sup>**  
523911

**Table réfrigérée sans dossieret 0 à +10°C Froid ventilé**

<b>523909</b>	PNRP99 - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	<b>1640,00</b>	1
<b>523911</b>	PNRP999 - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	<b>1885,00</b>	1
<b>523913</b>	PNRP9999 - 571 L - 4 portes 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	<b>2165,00</b>	1

**Table réfrigérée avec dossieret 0 à +10°C Froid ventilé**

<b>523910</b>	PNRP99A - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	<b>1725,00</b>	1
<b>523912</b>	PNRP999A - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	<b>1985,00</b>	1
<b>523914</b>	PNRP9999A - 571 L - 4 portes 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	<b>2280,00</b>	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



À partir de  
**1640,00<sup>HT</sup>**  
523909



**3385,00<sup>HT</sup>**  
523908

**2805,00<sup>HT</sup>**  
523907



**Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C**

<b>523906</b>	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs 230 V - 1345x700x875 mm	<b>2250,00</b>	1
<b>523907</b>	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs 230 V - 1790x700x875 mm	<b>2805,00</b>	1
<b>523908</b>	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs 230 V - 2240x700x875 mm	<b>3385,00</b>	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

**Paire de glissières GN 1/1**  
524026 **23,00** 1

**Grille GN 1/1**  
524025 **23,00** 1

**Roulette avec frein**  
524024 **33,00** 1

**Roulette sans frein**  
524027 **28,00** 1

- Contrôlé par micro-processeur
- Vis sans fin en acier inoxydable et un évaporateur de qualité
- Filtre à Air facilement lavable
- Consommation d'eau identique à la production de glace grâce à la vis sans fin

À partir de  
**5790,00<sup>HT</sup>**  
E24075



**Machine glace super grains modulaire**

**FM-300AKE-HCN-SB**

220-240 V mono - 960 W  
Dimensions 560 x 700 x 780 mm

**E24075** Production 250 kg (F088-C107) **5790,00 1**

**FM-480AKE-HCN-SB**

220-240 V mono - 1170 W  
Dimensions 560 x 700 x 780 mm

**E24077** Production 380 kg (F087-C107) **7668,00 1**

Conception Inox. Raccordement direct à l'eau principale. Entrée 3/4" arrière. 2 sorties 3/4". Température d'alimentation d'eau 5-35°. Refroidissement à air.



**Bac de stockage**

**1 E37832** B-210SB (M191) - 210 kg 762 x 820 x 1016 mm **2289,00 1**

**2 E37833** B-340SB (M192) - 340 kg 1020 x 820 x 1016 mm **2927,00 1**

Extérieur Inox. Intérieur bord arrondis. Isolation en mousse injectée. Pieds réglables de 90 à 120 mm. Un kit couvercle est à prévoir en fonction des dimensions de la machine et du bac.



La glace super grains est reconnue pour de multiples applications : les préparations culinaires, la présentation du poisson, la mise en place de buffets et pour les applications médicales



**2289,00<sup>HT</sup>**  
E37832

**2927,00<sup>HT</sup>**  
E37833



- Convient à tous les types de glaçons (cubes, grains, demi-lune)
- Isolation en mousse injectée



**spécial poissonnerie**

**les machines à glace qui vous conviennent**



**GLACE ECAILLE :**

la glace idéale pour vos étals à poisson, une glace sèche que l'on retrouve sur les criées et les bateaux.

**Machine à glace MUSTER 350 A**  
Production jusqu'à 400 kg / 24h  
220-240 V mono - 2,1 kW  
Dimensions 900x588x705 mm

**NOUS CONSULTER**



**GLACE NUGGET :**

La glace idéale pour vos plateaux de fruits de mer

**Machine à glace TM 250 A-HC**  
Production jusqu'à 245 kg / 24h  
220-240 V mono - 1,05 kW  
Dimensions 560x569x695 mm

**NOUS CONSULTER**

Carrosserie et chassis Inox 304. Température d'alimentation d'eau 3-32°. Refroidissement à air.



**POUR UNE CONFIGURATION ADAPDÉE, NOUS CONSULTER**

**un étal à poisson adapté à vos besoins**



L'étal à poisson inox est à la base de l'aménagement d'une poissonnerie. Il vous permet de mettre en valeur vos produits, tout en donnant une vue d'ensemble au client de votre offre.

**POUR VOIR NOS SOLUTIONS D'ÉTALS À POISSON, OU POUR UNE CRÉATION SUR-MESURE, CONSULTEZ-NOUS.**

**RETROUVEZ NOS VITRINES PAGE 84**

Une machine à glace paillette ou à glace granulée sera indispensable pour que vos produits de la mer soient en permanence sur un lit de glace fraîche.

**RETROUVEZ NOS CORBEILLES PAGE 5**

# LE FROID

## cellule mixte

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

**NEW**

10 GN1/1 ou 400x600 mm en option pas de 70 mm

3 GN1/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

**NEW**



**2149,00<sup>HT</sup>**  
942501

**2459,00<sup>HT</sup>**  
E33667

**4600,00<sup>HT</sup>**  
E43676



Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

### AT 03 ISO

3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

**942501**

**2149,00 1**

Refroidissement : 23 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 12 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

### AT 05 ISO

5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x750x890 mm

**E33667**

**2459,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

### AT 10 ISO PLUS

10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x750x1310 mm

**E43676**

**4600,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

**4260,00<sup>HT</sup>**  
E18853

**6190,00<sup>HT</sup>**  
E18855



Refroidissement rapide : 20 kg de +63 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5°C à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

### Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm

**E18853**

**4260,00 1**

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

### Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37mm - 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm

**E18855**

**6190,00 1**

Dotation 10 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

**NEW**

**2865,00<sup>HT</sup>**  
E43791

**3350,00<sup>HT</sup>**  
E43677

**4375,00<sup>HT</sup>**  
E43678



Refroidissement : 8 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes  
Surgélation : 5 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

### Cellule de refroidissement mixte

3 niveaux GN1/1 - pas de 80 mm - poids 52 kg puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 625x700x520 mm

**E43791**

**2865,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes  
Surgélation : 10 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

### Cellule de refroidissement mixte

5 niveaux GN1/1 - pas de 70 mm - poids 105 kg puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 790x700x900 mm

**E43677**

**3350,00 1**

Refroidissement : 35 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes  
Surgélation : 25 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

### Cellule de refroidissement mixte

10 niveaux GN1/1 - pas de 61 mm - poids 150 kg puissance électrique 1,15 kW - 230 V mono - 790x850x1460 mm

**E43678**

**4375,00 1**

Régulation électronique. Affichage digital. Indicateur d'alarme HACCP. Isolation en PU haute densité 60mm sans CFC et HCFC. Sonde à cœur de série. Ouverture à 100° et joints magnétiques sur 4 côtés. Angles intérieur arrondis. Construction monocoque Inox intérieur et extérieur. Pieds réglables. Dispositif automatique de dégivrage et évaporation sans apport d'énergie. Mode automatique de conservation à la fin du cycle.



À partir de **4350,00<sup>HT</sup>**  
980561

**6890,00<sup>HT</sup>**  
980563



### Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 Ø 600 x 400 mm Inox - Volume brut 105 L Protection aM 4A - 230 V Dimensions intérieures 405x635x413 mm Dimensions extérieures 755x695x877 mm

**1 980561 ED15-06 - 400 W**

**4350,00 1**

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

**2 980562 ED25-06 - 550 W**

**4890,00 1**

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

### Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 Ø 600 x 400 mm Inox - Volume brut 210 L Protection aM 8A - 1300 W - 230 V Dimensions intérieures 405x635x800 mm Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

**3 980563**

**6890,00 1**

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.



# LE FROID

## chambre froide

À partir de  
**3990,00<sup>HT</sup>**  
A80509



**AUTRES DIMENSIONS, ÉPAISSEURS, GROUPES CAVALIER SUR LE TOIT OU À DISTANCE, CONSULTEZ-NOUS**



**DAGARD**

**Chambre froide positive panneaux isolants 60 mm**  
Densité 10,4 kg/m<sup>2</sup>

<b>A80509</b>	2430x2030x2030 mm	<b>3990,00</b> 1
<b>A80635</b>	2430x2430x2030 mm	<b>4500,00</b> 1
<b>A80647</b>	2830x2430x2030 mm	<b>4990,00</b> 1

**Chambre froide positive et négative panneaux isolants 100 mm**  
Densité 12 kg/m<sup>2</sup>

<b>A81519</b>	2430x2030x2030 mm	<b>4825,00</b> 1
<b>A81645</b>	2430x2430x2030 mm	<b>5420,00</b> 1
<b>A81657</b>	2830x2430x2030 mm	<b>6015,00</b> 1

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'une laque polyester 25 µm.

**Porte pivotante 1000x1900 mm**

<b>A76406</b>	Épaisseur 60 mm (positive)	<b>920,00</b> 1
<b>A76416</b>	Épaisseur 100 mm (négative)	<b>1140,00</b> 1

Tôle d'acier galvanisé, épaisseur 5/10, recouverte d'un complexe PET 55 µm. Poignée extérieure avec serrure à canon profil européen et gâche à contact électrique. Décondamnation intérieure type coup de poing.

Sol standard

La face supérieure est une résine phénolique de couleur marron avec formes hexagonales antidérapantes appliquée sur une plaque de contre-plaqué CTBX épaisseur 9 mm.

La face inférieure est en tôle d'acier laquée blanc.



**Faites baisser votre facture d'énergie**

# RIDEL ENERGY

**ÉCONOMISEZ DE L'ÉNERGIE !**

**VOS GROUPES FROIDS**

**GÉNÈRENT VOTRE EAU CHAUDE !**



### RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

**SUR GROUPES FROIDS**

Valorisez la chaleur perdue de vos groupes froids

Une technologie éprouvée, fabriquée en France depuis 1974 !

Produisez gratuitement votre eau chaude sanitaire !

Récupérateur idéal pour :

- CHR
- Métiers de bouche
- Restauration collective
- Installation intérieure ou extérieure



**PLUS D'INFORMATIONS NOUS CONSULTER**

## contrôle de température à distance

**SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC**

**76,50<sup>HT</sup>**  
910032



**Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect**  
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

**910032 76,50 1**

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



**163,00<sup>HT</sup>**  
910033

**Kit thermo'connect avec passerelle et capteur**

Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

**910033 163,00 1**

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



# LE FROID

## Rayonnage



**175,00<sup>HT</sup>**  
941137

Bac de rétention



941137 957x460x100 mm 175,00 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941132



200 kg\*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine



Rayonnage fixe Fermostock 6622  
4 niveaux

941132 957x460x1800 mm 299,00 1  
941133 1197x460x1800 mm 330,00 1

À partir de  
**279,00<sup>HT</sup>**  
941135



120 kg\*



Rayonnage fixe Fermostock 5711  
4 niveaux

941135 949x460x1685 mm 279,00 1  
941136 1189x460x1685 mm 289,00 1

\*Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941100

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

Fixe 175 kg\*  
Mobile 120 kg\*



Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm 299,00 1  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 319,00 1  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm 485,00 1  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 485,00 1

À partir de  
**145,00<sup>HT</sup>**  
941181



Chargement maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



Étagère murale Fermostock

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

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

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

**229,00<sup>HT</sup>**  
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm 229,00 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Conseils, optimisation de surfaces. Nous consulter.

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte

**222,00<sup>HT</sup>**  
E24176

190 kg\*/étagère  
800 kg/unité complète



**175,00<sup>HT</sup>**  
E24181

1 Rayonnage Basics Plus Série  
4 niveaux, clayettes ajourées

E24176 460x760x1830 mm 222,00  
633013 460x915x1830 mm 249,00 1  
E24177 460x1070x1830 mm 270,00  
633015 460x1220x1830 mm 281,00 1  
E24178 460x1380x1830 mm 309,00  
E24179 460x1530x1830 mm 332,00  
E24180 460x1830x1830 mm 437,00

2 Unité additionnelle pour rayonnage  
Basics Plus Série  
4 niveaux, clayettes ajourées

E24181 460x760x1830 mm 175,00  
633014 460x870x1830 mm 219,00 1  
E24182 460x1070x1830 mm 229,00  
633016 460x1175x1830 mm 239,00 1  
E24183 460x1380x1830 mm 269,00  
E24184 460x1530x1830 mm 289,00  
E24185 460x1830x1830 mm 395,00

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Série répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

Conçu pour répondre aux besoins de stockage de -38 à +88 °C



**549,00<sup>HT</sup>**  
E24186



3 Unité fixe Premium  
bac de rétention  
1280x600x1800 mm

E24186 549,00

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

4 Panneau séparateur d'étagère  
460x203 mm  
E24187 13,20



**13,20<sup>HT</sup>**  
E24187

**14,00<sup>HT</sup>**  
976073

Configuration en angle



Raccord 4 jeux  
976073 14,00 1  
Pour unité additionnelle.

NEW

À partir de  
**175,00<sup>HT</sup>**  
E30766



Palette Basics pleine

Charge max 280 kg

E30766 540x765x300 mm 175,00 1  
E30767 540x915x300 mm 182,00 1  
E30768 540x1070x300 mm 191,00 1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

**CAMBRO**

# LAVERIE

## plonge et sous-plan de travail

### plonge adossée

À partir de **399,00<sup>HT</sup>**  
818010



INOX AISI 304

LIVRAISON EN KIT

#### Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

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

#### 1 bac gauche

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

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

#### 1 bac droite

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

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

#### 1 bac droite égouttoir avec étagère

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

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

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

#### 1 bac gauche égouttoir avec étagère

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

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

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

#### Plonge adossée 2 bacs égouttoir - Sans étagère

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

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

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

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

#### Plonge 2 bacs sans étagère

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

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

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

À partir de **570,00<sup>HT</sup>**  
525671



#### ESTHÉTIQUE

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



#### Bac 600x500 mm

Avec étagère, sans robinet

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

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

#### 2 bacs 400x500 mm

1 égouttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet

**525670** Sans étagère **775,00 1**

**525672** Avec étagère **840,00 1**

#### 1 bac 500x500 mm

1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet

**525671** Sans étagère **570,00 1**

**525673** Avec étagère **610,00 1**

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

TOURNAIS EQUIPEMENT

### plonge bâti soudé

NEW

À partir de **545,00<sup>HT</sup>**  
C41467



#### Plonge adossée 12/10ème

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

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

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

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

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

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

REALINOX

### chariot sous-plan de travail

NEW

**228,00<sup>HT</sup>**  
941138



Accessoires non fournis

À partir de **349,00<sup>HT</sup>**  
E30778

#### Unité mobile sous plan de travail 2 niveaux à claire-voie

**E30778** 750x460x760 mm **349,00 1**

**E30777** 910x460x760 mm **349,00 1**

**E43697** 910x460x1070 mm **349,00 1**

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

CAMBRO



#### Chariot sous-plonge 1 niveau

777x460x580 mm

**941138** **228,00 1**

**B18589** Bacs de rétention **129,00**

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

### accessoires

À partir de **14,60<sup>HT</sup>**  
000177



#### Siphon pour plonge

**000177** Simple plonge **14,60 1**

**000178** Double plonge **17,80 1**

INOX INOX

# LAVERIE

## table de laverie et robinetterie

### table raccordable

À partir de  
**485,00<sup>HT</sup>**  
525508



**Table de sortie MAL**  
Raccordable à droite ou à gauche

525508	Longueur 600x600x860 mm	485,00	1
525509	Longueur 1100x600x860 mm	525,00	1
525510	Longueur 1600x600x860 mm	555,00	1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.



**Table d'entrée raccordable avec bac**  
1100x760x860 mm

525500	Bac - Raccordable à droite	912,00	1
525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	995,00	1
525501	Bac - Raccordable à gauche	912,00	1
525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	995,00	1

**Table d'entrée raccordable avec bac**  
1600x760x860 mm

525504	Bac - Raccordable à droite	1015,00	1
525506	Bac et TVD - Raccordable à droite	1100,00	1
525505	Bac - Raccordable à gauche	1015,00	1
525507	Bac et TVD - Raccordable à gauche	1100,00	1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

À partir de  
**389,00<sup>HT</sup>**  
E15000



### table de laverie

**1 Table de laverie à glissement sans bac**  
Largeur glissement 510 mm

E15000	600x608x830/890 mm	389,00	1
E33030	1100x608x830/890 mm	449,00	1
E33031	1600x608x830/890 mm	559,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.

**2 Table de laverie à glissement adossée avec bac et plage**  
Largeur glissement 510 mm - 1 bac 400x400x300 mm

E33032	600x760x830/890 mm - bac droite	810,00	1
E33033	1100x760x830/890 mm - bac droite	886,00	1
E33034	1600x760x830/890 mm - bac droite	986,00	1
E33035	600x760x830/890 mm - bac gauche	810,00	1
E33036	1100x760x830/890 mm - bac gauche	889,00	1
E33037	1600x760x830/890 mm - bac gauche	986,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

**1052,00<sup>HT</sup>**  
E33038



**1 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO**  
Largeur glissement 510 mm

E33038	1600x760x830/890 mm - TVO gauche	1052,00	1
E33039	1600x760x830/890 mm - TVO droite	1052,00	1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet non encastré. 2 pieds pour les versions 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

**79,00<sup>HT</sup>**  
998142

**Robinet**  
Mélangeur monotrou

998142 79,00 1

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø1/2" FFx400 mm. Perçage ø27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

**245,00<sup>HT</sup>**  
998141

**Douchette vaisselle version basse**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141 245,00 1

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

**229,00<sup>HT</sup>**  
998140

**Douchette vaisselle**  
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140 229,00 1

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

**335,00<sup>HT</sup>**  
E43679

**Robinet mitigeur électronique**  
Mélangeur monotrou

E43679 335,00 1

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

**126,00<sup>HT</sup>**  
E24199

**Robinet**  
Mélangeur monotrou sur plage

E24199 126,00 1

Bec cosu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm Hauteur sous bec 251 mm.

**170,00<sup>HT</sup>**  
975862

**Robinet**  
Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus

975862 170,00 1

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

**392,00<sup>HT</sup>**  
975860

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

975860 392,00 1

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable. Hauteur hors tout 1123 mm.

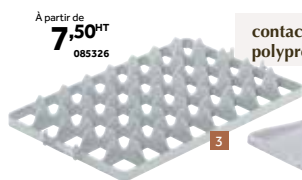
**350,00<sup>HT</sup>**  
975861

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

975861 350,00 1

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

## casiers de lavage



À partir de **7,50<sup>HT</sup>**  
085326

contact alimentaire  
polypropylène

Idéal pour traiter  
et évènementiel

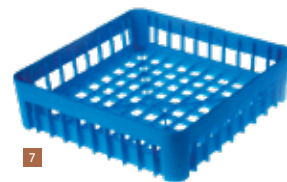
**7,90<sup>HT</sup>**  
085325



**15,90<sup>HT</sup>**  
085322



**3,00<sup>HT</sup>**  
990160



À partir de **17,50<sup>HT</sup>**  
990221

### Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

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

### Casiers de lavage

5 990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	3,00	1
6 998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	15,00	1
7 990221	Casier universel 350x350x120 mm	17,50	1
990220	Casier universel 400x400x110 mm	19,00	1
8 990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	16,00	1
9 187174	Casier universel 500x500x100 mm	17,00	1
10 990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	15,00	1



À partir de **17,90<sup>HT</sup>**  
085323

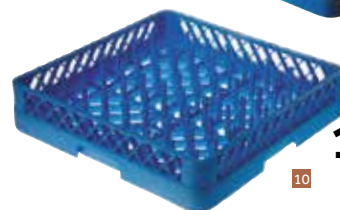


**15,00<sup>HT</sup>**  
998164

**16,00<sup>HT</sup>**  
990161



**17,00<sup>HT</sup>**  
187174



**15,00<sup>HT</sup>**  
990162

## accessoires



**315,00<sup>HT</sup>**  
001230



Support pour laveuse frontale  
avec 2 glissières de rangement casier  
**001230** 315,00 1

## traitement anti-calcaire spécial lave-vaisselle

NEW

À partir de **510,00<sup>HT</sup>**  
E43698



BRITA

COMPTEUR  
CONNECTÉ

Kit 1ère installation  
Purity C1100 Clean  
avec compteur connecté  
**E43698** 510,00 1

Kit 1ère installation  
Purity C1100 Clean Extra  
avec compteur connecté  
**E43699** 510,00 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des lave-vaisselles contre le calcaire. Dérminéralisation partielle de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage manuel pour la version Extra). Facile à installer.

**16,90<sup>HT</sup>**  
907350

**26,50<sup>HT</sup>**  
907400

**11,10<sup>HT</sup>**  
907300



## tablier de plonge

Tablier de plonge Delta  
900x1150 mm

**1 907350** 16,90 1

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

Tablier de plonge Bravo  
Nitrile - 900x1150 mm

**2 907400** 26,50 1

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee  
Vinyle - 900x1150 mm

**3 907300** 11,10 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



# LAVERIE

## lave-vaisselle



• Paniers 500x500 mm

À partir de  
**2265,00<sup>HT</sup>**  
E24167

Hauteur de passage 400 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes



**Lave-vaisselle One Touch Electronique**  
7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm

**E24167** Avec doseur de rinçage 3/400V **2265,00 1**

**E24166** Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW **2575,00 1**

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW. Consommation d'eau 2,1 à 2,4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



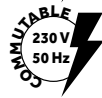
Hauteur de passage 410 mm  
Dotation : - 2 godets pour couverts  
- 1 casier pour 22 assiettes  
- 1 panier générique  
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux

À partir de  
**3395,00<sup>HT</sup>**  
130845



Panier 600x500 mm

Option double casiers



**Lave-vaisselle multifonction F-DY XL**

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

**130845** Sans pompe de vidange **3395,00 1**

**130846** Avec pompe de vidange **3585,00 1**

**131300** Option double casiers **145,00**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 425 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1  
- 1 casier pour assiettes 500x500 mm P-18/12  
- 1 support plaques Euronorm

**4239,00<sup>HT</sup>**  
E18798

ÉLIGIBLE À LA SUBVENTION CARSAT

**NEW**



• Utilisable en lave-verres ou lave-vaisselle



• Paniers 500x500 mm ou Plaques Euronorm 600x400 mm

**Lave-vaisselle Ecomax plus F515L 600x400**

60 casiers/h - 7 cycles de lavage : 60/120/180° - Surchauffeur 6,7 kW - doseur de détergent et de rinçage - 230 V mono ou 400 V tri+N 600x640x825 mm

**E18798 F515L-11D 4239,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Commande à bouton unique avec affichage digital. Bras de lavage et de rinçage rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers emboutis. Tamis au niveau du bac, filtre GENIUS X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange et de rinçage.

## lave-batterie

**3475,00<sup>HT</sup>**  
793488

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm



- 72 casiers/h
- 3 cycles de lavage - 2,3 L d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Doseurs produit rinçage



**Laveuse à capot**

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW - (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono 746x877x1549/2026 mm

**793488 3475,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.

**4330,00<sup>HT</sup>**  
632172

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 casier générique  
- 1 casier pour plateaux  
- 1 casier pour 24 assiettes



Compatible format 600x400



**Lave-ustensiles multifonction P440**

Pour casier 600x500 mm - Hauteur de passage 440 mm 400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW 600x705x1425 mm

**632172 4330,00 1**

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60°, 120°, 180° ou 120°, 180°, 240° + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.

# Lave-batterie

Hauteur de passage 840 mm  
Dotation : - 1 compartiment plateau  
- 1 panier générique

**7850,00<sup>HT</sup>**  
630024



INOX  
18/10

400 V  
50 Hz

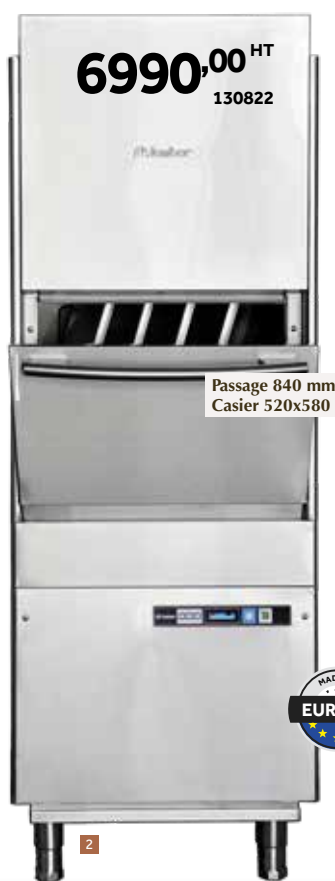
Passage 640 mm  
Casier 640x670



1

Hauteur de passage 840 mm  
Dotation : - 1 panier inox

**6990,00<sup>HT</sup>**  
130822



Passage 840 mm  
Casier 520x580



2

**lamber**

## Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW  
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
805x845x1785 mm

**1 630024 7850,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

## Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW  
Hauteur de passage 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
685x755x1785 mm

**2 130822 6990,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Electropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



Casier 1350x700



**16425,00<sup>HT</sup>**  
130844

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

**lamber**

## Lave-batterie frontale LP31/L-DY

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW  
Hauteur de passage 640 mm  
400 V/3/N 50Hz - 1535x965x1835 mm

**130844 16425,00 1**

**à partir de 13,52€ par jour sur 48 mois\* grenke**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 /2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Electropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

Hauteur de passage 630 mm  
Dotation :  
- 1 casier inox  
- 1 casier pour couverts



**9345,00<sup>HT</sup>**  
E16286

**ecomax** plus  
by HOBART

**Lave-batterie**

12 kW - Hauteur de passage 630 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm  
**E16286**

**9345,00 1**

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostop pour des températures garanties.

**LES PRODUITS LESSIVELS ECOMAX HOBART**



**HLB-20**  
Produit lavage  
**1 975699** 12 kg **95,00 1**  
Spécial verres  
**HLU-32**  
Produit lavage  
**2 975745** 12 kg **79,00 1**  
Tous types de vaisselle



**5 897954** 300 g **89,80 1**  
**3 975710** 15 tablettes **89,80 1**



**HLU-3000**  
Produit rinçage  
**3 975718** 10 L **80,00 1**  
Pour eau douce à mi-dure  
**HLD-5000**  
Produit rinçage  
**4 975712** 10 L **84,00 1**  
Pour eau osmosée

**HLP-7010**  
Produit rinçage  
**5 975709** 10 L **229,00 1**  
Pour matériaux plastiques  
**897954**  
Tablette désinfectante  
**3 975710** 15 tablettes **89,80 1**  
Pot de 15 tablettes



Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes

**OPTION**

PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE  
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON  
**CONSULTEZ-NOUS**

**winterhalter**



À partir de  
**17085,00<sup>HT</sup>**  
130905

**Lave batterie UF-M**

Puissance 9,4 - 16,4 kW  
Hauteur de passage 640 mm  
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz  
**130905**

**17085,00 1**

à partir de 14,07€ par jour sur 48 mois\* **grenke**

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de saillures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

**LES PRODUITS LESSIVELS WINTERHALTER**

**149,00<sup>HT</sup>**  
130954



**F8500**  
Détergent liquide  
25 kg  
**130954 149,00 1**

**48,00<sup>HT</sup>**  
130940



**F420 e**  
Détergent liquide  
5 L  
**130940 48,00 1**

**79,00<sup>HT</sup>**  
130955



**F300**  
Détergent liquide  
12 kg  
**130955 79,00 1**

**75,00<sup>HT</sup>**  
130953



**B100 N**  
Produit de rinçage  
10 L  
**130953 75,00 1**

**29,00<sup>HT</sup>**  
130960



**Sel régénérant fin 500 g**  
**130960 29,00 1**

Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

• Performant contre les saillures protéinées et graisses

**165,00<sup>HT</sup>**  
130952



**F865 Plus**  
Détergent pour ustensiles aluminium  
**130952 25 kg 165,00 1**

# L'HYGIENE Laboratoire

## lavage en machine professionnelle



**17,20<sup>HT</sup>**  
006163



**Liquide lavage machine eau dure**

**006163** Bidon 5 L **17,20 4**

**006151** Bidon 20 L **67,30 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

**32,20<sup>HT</sup>**  
006712

**BACTÉRICIDE  
FONGICIDE**



**Tablette désinfectante active  
à basse température**

**CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide**

**006712** Seau 3 kg (150 pastilles) **32,20 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. **EN 1267, EN 13697, EN 1650.**

## rinçage en machine

**18,60<sup>HT</sup>**  
006155



**Liquide rinçage machine**

Pour eau dure

**006155** Bidon 5 L **18,60 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

## entretien des machines



**18,30<sup>HT</sup>**  
006159

**Détartrant désincrustant acide**

**006159** Bidon 5 L **18,30 4**

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires...

**14,60<sup>HT</sup>**  
006173



**Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées. Agit en profondeur**

**Dégraissant friteuse et graisses cuites**

**006173** Bidon 5 L **14,60 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

## lavage manuel

À partir de **4,10<sup>HT</sup>**  
006900



• Puissant pouvoir dégraissant



STAR SECURIT

**Liquide lavage plonge manuelle**

**006900** Flacon 1 L **4,10 12**

**006901** Bidon 5 L **17,50 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

**5,95<sup>HT</sup>**  
006110



• Désinfecte rapidement  
• Donne une brillance éclatante

**pH 6 à 8**

**Liquide plonge manuelle désinfectant\***

**006110** Bouteille 1 L **5,95 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

**15,60<sup>HT</sup>**  
004779



**Liquide vaisselle ultra dégraissant**

**004779** Bidon 5 L **15,60 1**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



## dégraissant

• Puissant auto nettoyant  
• Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement  
• Nettoyage à chaud ou à froid



À partir de **8,60<sup>HT</sup>**  
004820



**JEX FOUR**

**004820** Vaporisateur 1 L **8,60 12**

**004811** Bidon 5 L **34,00 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

## nettoyant multisurfaces

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

**16,20<sup>HT</sup>**  
006226



**Teepol détergent multi-usages**

**006226** Bidon 5 L **16,20 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

## désinfectant

**6,80<sup>HT</sup>**  
006152



**Désinfectant sans rinçage\***

**006152** Pulvérisateur 750 ml **6,80 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.**



Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces

À partir de **4,90<sup>HT</sup>**  
006902



**Dégraissant puissant**

**006902** Vaporisateur 750 ml **4,90 6**

**006903** Bidon 5 L **13,50 4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



\* Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

# L'HYGIENE

## centrale de lavage

PRODUITS À UTILISER  
AVEC LA CENTRALE  
DE DILUTION

### désinfectant pour centrale de dilution

9,95<sup>HT</sup>  
006100



ViTal  
PROFESSIONNEL

**Dégraissant désinfectant**  
006100 Bidon 5 L 9,95 3

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.



20,15<sup>HT</sup>  
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide



STAR  
CUISINE  
PROFESSIONNEL

**DETERQUAT AMC**  
Dégraissant désinfectant  
chloré moussant\*  
006166 Bidon 5 L 20,15 4

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



\*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

### dégraissant pour centrale de dilution

13,50<sup>HT</sup>  
006167



STAR  
CUISINE  
PROFESSIONNEL

**Dégraissant surpuissant**  
006167 Bidon 5 L 13,50 4

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



### canalisation

- Pour les bacs à graisse
- à base de micro-organismes
- évite les engorgements et remontées d'odeur



Écologique  
GREEN STAR  
CUISINE  
PROFESSIONNEL

**Traitement biologique canalisation**  
006129 Flacon 1 L 8,40 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

## centrale de nettoyage & annexes

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

Centrale de pulvérisation 1 produit\*  
006067 341,00 1

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20@ certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

\*Disponible en 2 produits nous consulter.



341,00<sup>HT</sup>  
006067



**Tuyau**  
006052 Tuyau 15 m 83,90 1  
006053 Tuyau 20 m 104,90 1  
006054 Tuyau 25 m 137,00 1

**Pistolet anti-choc plastique**  
006068 60,80 1

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).

## spécial inox

12,45<sup>HT</sup>  
006468



- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant



STAR  
CUISINE  
PROFESSIONNEL

**Lustrant inox**  
006468 Pulvérisateur 750 ml 12,45 6

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



5,20<sup>HT</sup>  
007750



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



STAR  
CUISINE  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant inox**  
007750 Pulvérisateur 750 ml 5,20 6

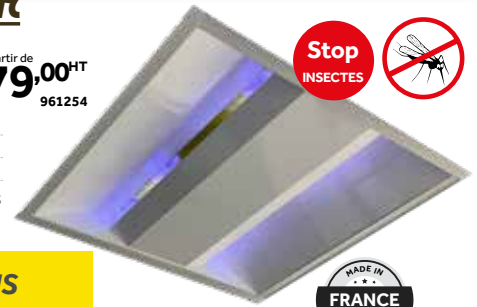
S'applique sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

## désinsectiseur

À partir de  
179,00<sup>HT</sup>  
961254

**Désinsectiseur PG GLU LED**  
220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm  
961251 2 LED pour 120 m<sup>2</sup> 515,00 1  
A27239 Lot de 6 plaques de glue 27,00 1

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.



Stop  
INSECTES



OBLIGATOIRE DANS  
TOUS LES LABORATOIRES



**Désinsectiseur FlyinBox**  
2 961254 1 LED pour 60 m<sup>2</sup> - 3 kg 260x125x265 mm 179,00 1  
3 961250 2 LED pour 120 m<sup>2</sup> - 3,6 kg 260x125x330 mm 265,00 1  
A27197 Lampe UVA - 5W 68,00 1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

# L'HYGIENE

## collecte des déchets



À partir de  
**11,80<sup>HT</sup>**  
006600

### Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	21,00
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	28,00
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	27,00
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	47,50
Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix	
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	27,90	
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	31,00	
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	29,50	
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	35,80	
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	20,90	
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	63,90	
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	24,80	
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	28,50	
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	22,10	
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	25,10	
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	29,50	



À partir de  
**8,90<sup>HT</sup>**  
914713

**Poubelle - Plastique à pédale**  
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **8,90 1**  
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,30 1**  
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **18,80 1**

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



**47,15<sup>HT</sup>**  
981241

**Poubelle à pédale 50 Gilac**  
avec couvercle blanc  
981241 **47,15 1**

Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuel. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.



**8,60<sup>HT</sup>**  
006309



EN 14605  
EN 13034



**Nettoyant pour local vide ordure**

006309 Bidon 5 L **8,60 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



Sans contact

**105,00<sup>HT</sup>**  
E11274

INOX  
10/10

**Pince sac inox - Sac 110 L**  
590x420x950 mm  
E11274 **105,00 1**



À partir de  
**189,00<sup>HT</sup>**  
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX  
18/10

**Poubelle pour liquide - Inox**  
816736 50 L - ø 390x600mm **189,00 1**  
816737 100 L - ø 475x720 mm **235,00 1**



**190,00<sup>HT</sup>**  
816738

PRIX  
LE PLUS  
BAS

INOX  
18/10

**Porte sacs avec pédale inox**  
Sac 110 L - ø 475x850 mm  
816738 **190,00 1**

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.



MODÈLE PRO

**99,00<sup>HT</sup>**  
981200

DEMANDEZ  
L'ORIGINAL !



**Support de sac 120 L avec pédale**  
couvercle couleur  
981200 Blanc **99,00 1**  
981201 Bleu **99,00 1**

Existe en vert, rouge et jaune.

Gilac



**Kit brosse alimentaire**  
E24194 **59,50 1**

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclu.

**6,30<sup>HT</sup>**  
007056

PENSEZ À RAJOUTER  
LE MANCHE

**Manche - ø25x140 cm**  
007056 Fibre de verre Blanc **6,30 1**  
007045 Aluminium **4,50 1**



**12,20<sup>HT</sup>**  
007065



**Balai droit 37,5 cm - Doux**  
007065 Blanc 12,20 1  
007064 Roug@e 12,20 1  
007066 Vert 12,20 1  
007062 Bleu 12,20 1  
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

**3,60<sup>HT</sup>**  
007116



**Pelle ramasse poussière**  
007116 Blanc 3,60 1  
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

**7,50<sup>HT</sup>**  
007110



**Brosse à main 21 cm**  
007110 Blanc 7,50 1  
007109 Rouge 7,50 1  
007107 Jaune 7,50 1  
007106 Bleu 7,50 1  
Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

**12,50<sup>HT</sup>**  
007069



**Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**  
007069 Blanc 12,50 1  
007070 Bleu 12,50 1  
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

**9,10<sup>HT</sup>**  
007061



**Balai droit 29 cm - Doux**  
007061 Blanc 9,10 1  
007059 Vert 9,10 1  
007058 Jaune 9,10 1  
007057 Bleue 9,10 1  
Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

**8,40<sup>HT</sup>**  
007068



**Balai droit 29 cm - Mi-dur**  
007068 Blanc 8,40 1  
007067 Bleu 8,40 1  
Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

**14,50<sup>HT</sup>**  
007075



**Frottoir 30 cm**  
007075 Blanc 14,50 1  
007074 Rouge 14,50 1  
007073 Vert 14,50 1  
007072 Jaune 14,50 1  
007071 Bleu 14,80 1  
Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

À partir de  
**6,30<sup>HT</sup>**  
007056



**Manche 140 cm**  
007056 Blanc 6,30 1  
Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de  
**20,50<sup>HT</sup>**  
007120



**Support balai Toolflex 990 mm**  
007120 3 clips - 500 mm 20,50 1  
007158 5 clips - 900 mm 28,50 1  
Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..

À partir de  
**10,00<sup>HT</sup>**  
007080



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinylic Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieur à 1%.

**Raclette sol 45 cm**  
007080 Blanc 10,00 1  
007079 Rouge 10,00 1  
007078 Vert 10,00 1  
007077 Jaune 10,00 1  
007076 Bleu 10,00 1  
**Raclette sol 55 cm**  
007085 Blanc 10,60 1  
007084 Rouge 10,60 1  
007083 Vert 10,60 1  
007082 Jaune 10,60 1  
007081 Bleu 10,60 1

Raclette en mousse Evazote®. Raclette en mousse Evazote® 60x40x110 cm. Vendu à la pièce. Raclette en mousse Evazote® 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

**6,30<sup>HT</sup>**  
007056



**Clip pour support balai Toolflex**  
007159 7,90 1  
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

## éponges & lavettes

À partir de  
**0,90<sup>HT</sup>**  
007132

**Éponge végétale - non bordée** Sachet/Cartron  
007132 N°4 - 12x8x3 cm 0,90 10/100  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.  
007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm 1,40 10/80  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.  
007134 N°8 - 15x11x4 cm 2,05 10/40  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.  
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...

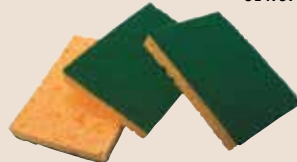


**0,90<sup>HT</sup>**  
007135



**Éponge tampon blanc** Sachet/Cartron  
19x3x2,2 cm  
007135 Éponge bleue 0,90 10/120  
007136 Éponge rose 0,90 10/120  
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.  
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.

**5,50<sup>HT</sup>**  
914797



**Éponge tampon vert** Sachet/Cartron  
914797 PM 11x7x2,2 cm 5,50 10/150  
Prix au sachet de 10.  
914798 GM 12x9x2,2 cm 7,30 10/180  
Prix au sachet de 10.  
Tampon sur éponge végétale

**4,20<sup>HT</sup>**  
004868



**Éponge boule inox** Lot de 10  
914310 60gr 5,90 1  
004868 40gr 4,20 1  
Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

À partir de  
**4,50<sup>HT</sup>**  
007146



**Rouleau abrasif** longueur 3 m  
007146 Blanc - 10 cm 4,50 1  
007144 Vert - 14 cm 4,50 1  
007145 Noir - 14 cm 4,50 1  
Prix unitaire, vendu à l'unité.

• Plus épais, avec mousse synthétique

**2,80<sup>HT</sup>**  
914316



**Poignée tampon Hi-Pro**  
914316 Noire 2,80 1  
Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.

À partir de  
**5,25<sup>HT</sup>**  
007506



**Lavette MicroTuff** Sachet/Cartron  
36x36 cm  
007506 Vert 5,25 5/20  
007504 Rouge 5,25 5/20  
007507 Jaune 5,25 5/20  
Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.  
Microfibre non tissée, 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

**0,90<sup>HT</sup>**  
007147



**Carré microfibre** Sachet/Cartron  
40x40 cm  
007147 Bleu 0,90 5/100  
007149 Rose 0,90 5/100  
007148 Jaune 0,90 5/100  
007150 Vert 0,90 5/100  
Prix du sachet de 5, carton de 100.

100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.

**0,90<sup>HT</sup>**  
007150



**Lavette super** Sachet/Cartron  
50x35 cm  
007350 Bleu 4,80 25/150  
007351 Rouge 4,80 25/150  
007352 Jaune 4,80 25/150  
007353 Vert 4,80 25/150  
007354 Blanc 4,80 25/150  
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

80% viscosse, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

# L'HYGIENE nettoyage des sols

## sol & surface



**5,20<sup>HT</sup>**  
006308

**DÉTARTRANT**

**MADE IN FRANCE**

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D ménage**  
006308 Bidon 5 L **5,20 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**5,20<sup>HT</sup>**  
006307

**Sol protégé**

**MADE IN FRANCE**

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D neutre**  
006307 Bidon 5 L **5,20 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**7,00<sup>HT</sup>**  
006302

**EN 1276**

**MADE IN FRANCE**

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 3 D**  
006302 Bidon 5 L **7,00 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



**22,50<sup>HT</sup>**  
006224

**Vigor**

**Vigor Universel surpuissant**  
006224 Bidon 5 L **22,50 2**

S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

## aspirateur eau et poussière



- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

**112,00<sup>HT</sup>**  
007639

Longueur câble alimentation **7,5 m**

**KÄRCHER**

**Aspirateur poussières T7/1**  
Débit 43 L/s  
Capacité cuve déchets : 7 L  
220/240 V - 350x310x340 mm  
**007639 112,00 1**  
Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique.  
Poids : 5,7 kg.  
**Filtre papier non tissé**  
**007641 T7/1 14,20 1**

## signalisation

**8,30<sup>HT</sup>**  
007157



**Panneau de signalisation**  
**007157** 30x20x62 cm **8,30 1**  
Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.

## armoire à pharmacie

**NEW**



**24,90<sup>HT</sup>**  
E35198

**46,00<sup>HT</sup>**  
140732

**Armoire à pharmacie 1 porte**  
**E35198** Acier blanc - 450x350x150 mm **24,90 1**  
**140732** Kit de secours 3/5 personnes **46,00 1**  
Acier peint époxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.

**238,00<sup>HT</sup>**  
E16981

**EAU ET POUSSIÈRE**

Longueur câble aspiration **10 m**  
Longueur flexible **2,4 m**



**Numatic**

**Aspirateur eau et poussière**  
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W  
355x355x510 mm  
**E16981 238,00 1**  
Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepa10. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.

**ASPIRATEUR À BATTERIE**

**345,00<sup>HT</sup>**  
E23463



**Numatic**

**Aspirateur poussières Henry Quick**  
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm  
**E23463 345,00 1**  
Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.  
**Sac pour aspirateur Henry Quick**  
**E23625 29,50 1**  
Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

# L'HYGIENE

## hygiène des mains

**1 SEUL ET  
UNIQUE  
DISTRIBUTEUR  
POUR TOUTES  
VOS CARTOUCHES  
DE SAVON**

Un seul appareil pouvant contenir :  
savon mousse, savon crème, gel douche  
ou gel hydroalcoolique  
Dosage réglable facilement  
Robustesse parfaitement adaptée  
au grand passage (type collectivité)



**Distributeur manuel savon mains**  
006430 Blanc **18,20** 1

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1 L.

**Crème mains bactéricide**  
E18277 Cartouche 1 L **6,60** 1/6

Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

**18,20**  
006430



**59,00**  
152536



À partir de  
**21,80**  
152522

**Distributeur Autocut**  
29x22x38 cm - laize 20 cm  
longueur de découpe 26 cm  
152536 Translucide **59,00** 1

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

**Essuie mains pour Autocut**  
152522 Lot de 6 bobines ø39 mm **21,80** 1

2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm  
2x21 g/m<sup>2</sup> - 110 m

152523 Lot de 6 bobines ø39 mm **28,00** 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines ø39 mm **49,50** 1

1 pli - 38 g/m<sup>2</sup> - 250 m  
Pure pâte de cellulose. Blanc.



**23,00**  
152546

**Essuie-mains bobine**  
450 formats Star  
Dévidage central  
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup>  
152546 Blanc **23,00** 1

Prix du colis  
Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



**17,50**  
152542

**Essuie-mains bobine**  
1 000 formats  
2 plis - 2x19 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
152542 Chamois **17,50** 1

Prix du colis  
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



**18,60**  
152541

**Essuie-mains bobine**  
1 000 formats  
2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
152541 Blanc **18,60** 1

Prix du colis  
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

## distributeur savon vrac



**12,90**  
006413

**Distributeur savon 1L**  
006413 Azur fumé **12,90** 1

Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 115x115x205 mm.



**18,50**  
601263

**Distributeur savon**  
800 mL - 110x106x206 mm  
601263 **18,50** 1



**10,50**  
006922

**Savon mains bactéricide\***  
006922 Bidon 5 L **10,50** 4

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



**14,50**  
006160

**Deterquat lingettes**  
désinfectantes  
006160 200 lingettes **14,50** 6

Prix unitaire, vendu au carton de 6.  
Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

## lessives



**6,80**  
004839

**Génie**  
004839 Pulv. 500 ml **6,80** 4

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

**Lessive haute performance**  
Efficace en eau douce ou dure  
Agit sur le linge sale à très sale  
Azurants optiques pour  
une blancheur éclatante

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

**8,40**  
006503

**Lessive liquide**  
006503 Bidon 5 L **8,40** 3

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.



**49,90**  
006701

**CS Grands Chefs lessive**  
spéciale restauration  
006701 Sac 15 kg **49,90** 1

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.

