



1965
GAFIC

PRIX INDICUÉS
HORS TAXES

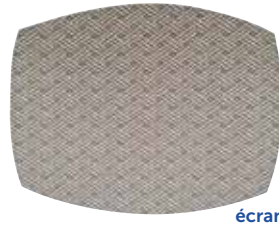
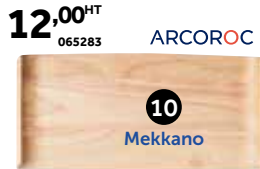
Les
INDISPENSABLES
2026

Le bon produit
au bon prix
en stock
toute l'année

 Votre expert

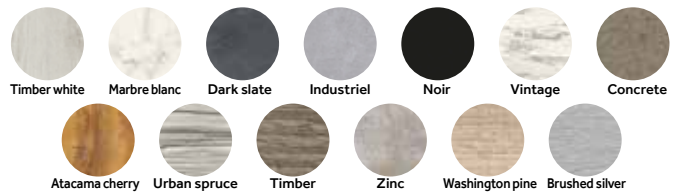


www.gafic1965.com



1 Myrtille : 050165 Assiette plate ø 28 cm 7,30 12 - 050166 Assiette plate ø 25 cm 5,50 12 - 050167 Assiette plate ø 23 cm 4,78 12 - 050187 Assiette creuse ø 20,5 cm 4,80 12 - 050185 Assiette à dessert ø 19 cm 3,80 12 - 050186 Assiette à pain ø 15 cm 2,84 12 **2 Port Cotton** : 050231 Assiette plate ø 26 cm 5,89 12 - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 3,52 12 - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,35 12 **3 Utopia** : 050130 Assiette plate ø 29 cm 7,65 4 - 050131 Assiette creuse petit bassin ø 27 cm 25,3 cl 7,65 4 - 050132 Assiette à dessert ø 23 cm 6,05 4 - 050133 Assiette creuse grand bassin ø 28 cm 49 cl 7,65 6 - 050134 Assiette plate ø 27 cm 7,40 4 **4 New Kalix** 631212 Verre 30 cl ø 8,2x8,5 cm 1,76 12 **5 Cassiopea** 032125 Verre transparent 32 cl 2,76 12 - 032127 Verre noir 32 cl 3,17 12 **6 Porcelaine couleur** 043285 Lot 6 tasses 10 cl 2,10 6 **7 Oriente** 631207 FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,20 6 **8 Quattro Stagioni** verre avec couvercle : 033124 40 cl 0,95 12 - 033507 20 cl 0,85 12 **9 Officina 1825** 631220 Salière 4,80 12 **10 Mekkano** : 065283 Plaque à partager bois 39,5x19 cm 12,00 6 **11 Set de table** : Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 13,15 1 - 004113 camel vanille/camel 14,15 1 - **Set de table** : Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 15,70 1 - **Pochette couvert** : 10x24 cm 004121 acier blanc/acier 10,70 1

plateau



Plateau stratifié	CLASSIC LINE					SMARTLINE		COMPACT LINE		
	ø 60 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	110x70 cm	70x70 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	
Vintage	-	008911 45,00	-	-	-	008941 61,00	-	-	-	-
Urban spruce	008903 35,00	008913 45,00	-	-	-	008943 61,00	-	-	-	-
Timber	008904 35,00	008914 45,00	-	-	-	-	-	-	008811 79,00	2
Brushed silver	-	008917 45,00	-	008937 69,00	008947 61,00	008805 59,00	008806 69,00	008807 79,00	-	2
Concrete	008908 35,00	008918 45,00	-	008938 69,00	008948 61,00	-	-	-	-	2
Timber white	008909 35,00	008919 45,00	-	-	008949 61,00	008813 59,00	-	-	008815 79,00	2
Industriel	-	008987 65,00	008989 75,00	008991 139,00	008993 61,00	008829 59,00	008830 69,00	-	008831 79,00	2
Marbre blanc	-	008988 65,00	008990 75,00	008992 139,00	-	-	-	-	008835 79,00	2
Atacama cherry	-	008910 65,00	008920 75,00	008930 139,00	-	008801 59,00	-	-	-	2
Zinc	008902 35,00	008912 65,00	008922 75,00	008932 139,00	008942 61,00	-	-	-	-	2
Washington pine	-	008915 65,00	008925 75,00	008935 139,00	008945 61,00	-	-	-	-	2
Dark slate	008906 35,00	008916 65,00	008926 75,00	008936 139,00	008946 61,00	-	008818 115,00	008819 79,00	-	2

LA VAISSELLE les assiettes



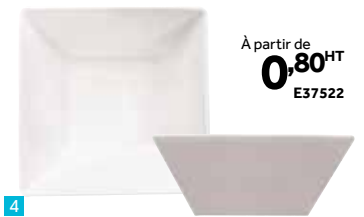
PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée



À partir de **0,80^{HT}**
E37522

Pyros - Collection carrée

1	E37526	Assiette rectangule 31x21 cm	4,60	6
2	E37525	Assiette carrée 27 cm	3,99	6
2	E37524	Assiette carrée 24 cm	3,10	6
3	E37523	Assiette carrée 21,5 cm	2,50	6
3	E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	3,50	6
4	E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,00	6
4	E37522	Assiette carrée 11 cm	0,80	6



ARÈS

Porcelaine



Chic, solide et intemporelle



Arès

1	162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90	6
2	162001	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
3	162003	Assiette bord droit ø 27 cm	8,00	6
4	162008	Assiette à risotto - ø 26 cm - Bassin ø 14 cm	10,40	6
5	162007	Assiette creuse ø 25 cm	6,40	6
5	162000	Assiette plate ø 21 cm	4,80	6
6	162002	Assiette bord droit ø 21 cm	6,40	6
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,00	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,00	6

À partir de **4,00^{HT}**
162006



Décor noir mat.



SMART

Porcelaine

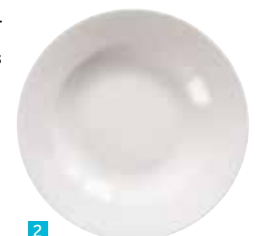


Porcelaine dure
Résistance aux chocs

À partir de **1,40^{HT}**
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,40	6
1	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,90	6
1	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
1	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,40	6
2	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,80	6





Un design artisanal fait main

POSÉIDON

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162064



Poséidon

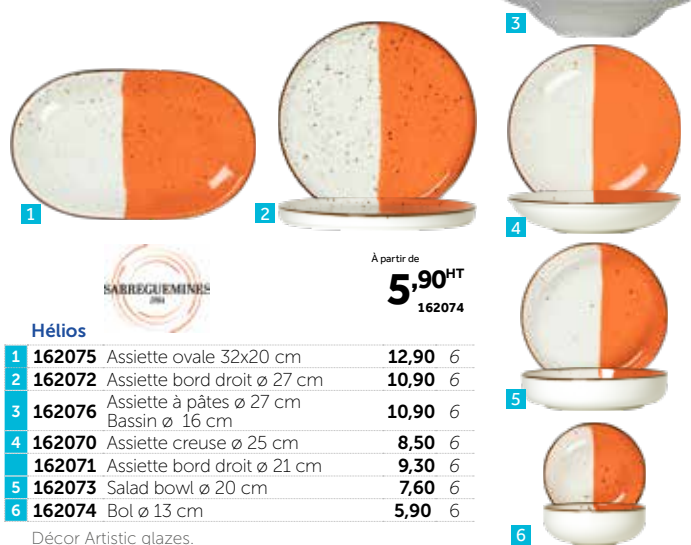
1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162064	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



HÉLIOS

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162074



Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162074	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



TOBOGAN

Porcelaine



À partir de
3,60^{HT}
030337

Tobogan

1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	7,50	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,00	6
3	030337	Bol ø 14 cm	3,60	6





CIRCÉ
Porcelaine



Un éclat unique au service de vore table !



Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
3	162051	Bassin ø 16 cm	9,30	6
4	162054	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
5	162052	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162050	Assiette plate ø 21 cm	6,80	6
	162053	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
6	162055	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
7	162056	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.

À partir de
5,90^{HT}
162056



DANUBIO
Porcelaine



À partir de
2,10^{HT}
E24221

Danubio

1	E24217	Assiette 26x26 cm	3,25	6
2	E24218	Assiette creuse 21x21 cm	3,00	6
	E24219	Assiette 21x21 cm	3,00	6
3	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	2,90	10
4	E24222	Bol 12x12 cm	2,90	12
5	E24221	Bol 8x8 cm	2,10	12



VERVE
Porcelaine

NEW



À partir de
3,90^{HT}
050228

Verve

1	E04121	Plat oval 32 cm	16,00	1
2	050224	Assiette risotto ø 27 cm	6,60	6
3	050225	Assiette ø 27 cm	5,50	12
4	050218	Assiette creuse ø 23 cm	5,00	12
5	050226	Assiette ø 21 cm	4,60	12
6	050228	Bol 10 cm - 188 ml	3,90	6





BLOOM

Porcelaine



Bloom

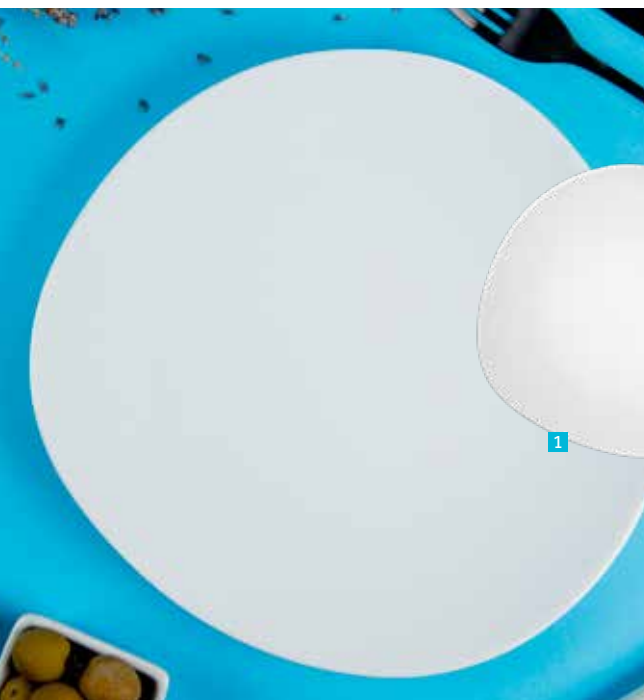
1	E19497	Assiette ovale 30x21 cm	13,90	4
2	E19507	Assiette plate ø 27 cm	9,00	6
3	E19496	Assiette creuse ø 26 cm	11,00	6
	E19504	Assiette plate ø 21 cm	6,60	6
4	E19505	Bol ø 15 cm	5,80	6

Tognana

À partir de **5,80^{HT}**
E19505



Faites de votre table une œuvre d'art floral avec le service de table Bloom. Doté d'un design enchanteur et unique, cet ensemble en porcelaine bleue en émail réactif, apporte une touche de fraîcheur et de dynamisme à votre expérience culinaire. Les délicates nuances de bleu et les motifs floraux créent sur votre table une atmosphère raffinée et accueillante.



FRENCH RIVIERA

Porcelaine



La simplicité pour sublimer vos créations

À partir de **3,90^{HT}**
030341



French Riviera

1	030338	Assiette de présentation ø 31 cm	10,50	6
2	030339	Assiette plate ø 27 cm	4,40	12
	030340	Assiette à dessert ø 22 cm	3,80	12
3	030342	Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	4,60	6
4	030341	Assiette calotte 21x20 cm	3,90	6



PAN

Porcelaine



À partir de **5,10^{HT}**
162010

Pan

1	162013	Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90	6
2	162011	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
3	162015	Assiette à pâtes ø 27 cm	9,30	6
4	162012	Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162010	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
5	162014	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6



Décor digital print.

BULLE
Porcelaine



1

2



3

4

À partir de
6,20^{HT}
030330



Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	13,90	12
2	030327	Assiette à pâtes ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	11,50	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	6,90	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	6,50	12
	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	6,20	12



SNELL
Porcelaine



1

À partir de
6,90^{HT}
988550



3



2

SNELL

		Sage (vert)	Sky (bleu)	Sand (beige)				
1	Assiette plate ø 27 cm	988551	9,20	988556	9,20	988563	9,20	12
2	Assiette plate ø 21 cm	988550	6,90	988555	6,90	988562	6,90	12
3	Assiette à pâtes ø 27 cm bassin ø 17,10 cm	988553	14,50	988558	14,50	988561	14,50	6
3	Assiette calotte ø 23 cm	988552	10,90	988557	10,90	988560	10,90	6

La gamme SNELL reflète la beauté de la réfraction de la lumière avec des teintes inspirées de la nature. Avec ses motifs, cette gamme apportera une touche unique à vos présentations.

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





APHRODITE

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162024



Aphrodite

1	162021	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162022	Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162020	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162023	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162024	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print

HERMÈS

Porcelaine

À partir de
5,10^{HT}
162030



Hermès

1	162031	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162032	Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162030	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162033	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162034	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print



NYX

Porcelaine

9,30^{HT}
162043



Nyx

1	162041	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162043	Assiette à pâtes ø 27 cm	9,30	6
3	162042	Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162040	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.





ANTIQUE

Porcelaine



À partir de **3,60^{HT}**
030320



Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	6,20	12
	030318	Assiette plate ø 26 cm	4,40	12
3	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	4,40	12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,60	12

PERLA

Porcelaine



À partir de **3,70^{HT}**
050155

Perla

1	050150	Assiette plate ø 29,5 cm	6,40	4
	050151	Assiette plate ø 27 cm	6,20	12
	050152	Assiette plate ø 25 cm	5,80	12
2	049149	Assiette à pâtes ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 4 cm	6,10	12
	050153	Assiette creuse ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 2 cm	5,60	6
	050154	Assiette à dessert ø 21 cm	4,80	12
3	050155	Assiette à pain ø 17 cm	3,70	12
4	050156	Bol à céréales ø 12 cm	6,00	6
5	050157	Paire tasse café 9 cl	5,75	6
6	050158	Paire tasse thé 20 cl	7,30	6
7	050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	8,35	6
8	050160	Théière 40 cl	24,05	1
9	050161	Cafetière 40 cl	24,05	1



Un modèle d'hôtellerie avec une touche classique et raffinée, développé pour un usage quotidien et exigeant. Ses formes singulières et résistantes font de la collection Perla le bon choix pour les professionnels. Toutes les pièces exhibent des perles ovales incrustées, créant ainsi un signe de distinction original.



ALICE

Porcelaine



À partir de **2,70^{HT}**
030325



Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	4,60	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm Bassin 15,5 cm	3,50	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,45	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	2,70	12

VENTOUX

Porcelaine



Assiette à ailes fines

À partir de **2,60^{HT}**
030315



Ventoux

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

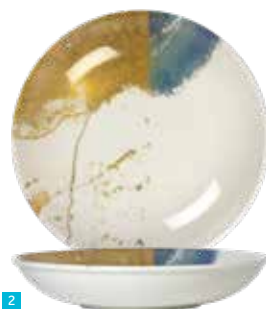


DYONISOS

Porcelaine



1



2

Dyonisos

1	162081	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162082	Assiette creuse ø 25 cm	7,60	6
	162080	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.



À partir de
5,10^{HT}
162080



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



1



2



3



4



5

Bassin décalé

À partir de
1,70^{HT}
047018

Asymétrique - Bassin décalé

1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	8,80	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,50	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,10	6
4	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,10	6
5	047011	Coupelle 22 cl	4,35	6
6	047012	Coupelle 10 cl	3,30	6
7	047013	Coupelle 6 cl	2,65	6
8	047014	Théière 40 cl	10,15	1
9	047015	Crémier 20 cl	5,30	6
10	047016	Sucrier 25 cl	8,50	1
11	047003	Tasse à café 9 cl	1,90	6
12	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,70	12
13	047019	Tasse à thé 20 cl	2,20	6
14	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,90	6
15	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	2,65	6
16	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,35	6



6



7



12



11



8



10



14



15



16



9



STAINS

Porcelaine

À partir de **3,90^{HT}**
E37327



NEW

Stains

1	E37321	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,50 6
2	E37325	Assiette plate ø 28x2,5 cm	4,80 6
3	E37322	Assiette à pâte 27,5 cm - ø int. 14,5x6 cm	9,50 6
4	E37326	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,10 12
5	E37327	Assiette à dessert ø 21x2,2 cm	3,90 12

Saturnia

TABLE

Porcelaine



À partir de **4,20^{HT}**
E37312

NEW

Table

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,70 6
2	E37309	Assiette plate ø 28x 2,5 cm.	5,10 6
3	E37306	Assiette à pâte ø 27,5x ø int. 14,5x6 cm	9,80 6
4	E37311	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,40 12
5	E37312	Assiette à dessert ø 21x 2,2 cm	4,20 12

Saturnia

Porcelaine de table



LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de **3,20^{HT}**
E37515



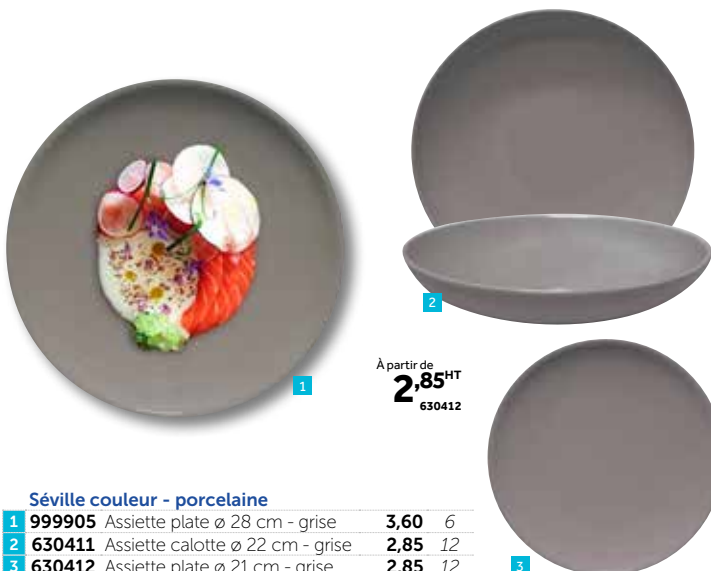
Lounge

1	E37514	Blanc - 28x2,5 cm - Empilable	5,50 3
2	E37515	Blanc - 20,5x2,5 cm	3,20 6

NEW

SÉVILLE COULEUR

Porcelaine



À partir de **2,85^{HT}**
630412

Séville couleur - porcelaine

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60 6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,85 12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,85 12

MONALYSA

Porcelaine

Forme coupe,
sans aile



À partir de **2,90^{HT}**
047007

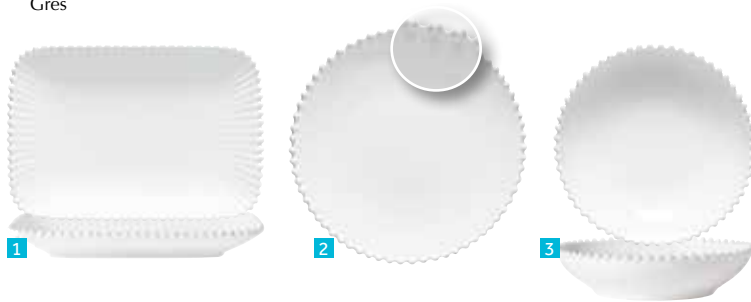
Monalysa

047005	Assiette de présentation ø 31 cm	8,35 6
047006	Assiette plate ronde ø 27 cm	3,35 12
047007	Assiette plate ronde ø 21 cm	2,90 6



PEARL

Grès



Pearl

1	E21883	Assiette rectangulaire 30x21 cm	16,90 1
2	E21867	Assiette plate ø 28 cm	7,90 6
3	E21889	Salad bowl ø 24 cm	7,70 6
	E21886	Assiette plate ø 22 cm	6,40 6
5	E21872	Bol ø15 cm	5,60 6

Les formes rondes avec un contour perlé, inspiré de la richesse de la céramique des XVIII^e et XIX^e siècles, ont été réinventées dans cette collection. Ce nouveau concept classique, à la fois très contemporain et polyvalent, impressionne par son apparence.

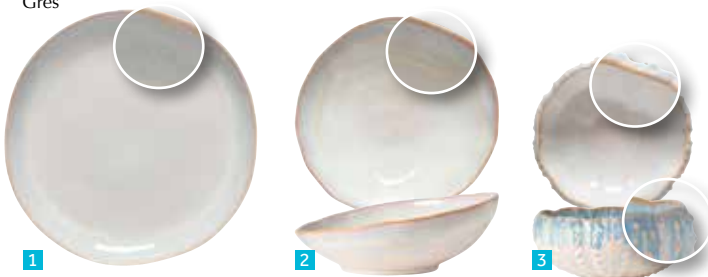
COSTA NOVA
PORTUGAL

À partir de
5,60^{HT}
E21872



BRISA

Grès



À partir de
6,50^{HT}
E20896



Brisa

1	E20924	Assiette plate ø 28 cm	8,20 6
2	E20937	Salad bowl incliné ø 24 cm	10,25 6
3	E20936	Assiette plate ø 22 cm	6,75 6
3	E20919	Bol oursin ø 18 cm	10,60 6
4	E20928	Bol oval 10x7 cm	4,80 1
5	E20896	Pot à sauce 11 cl	6,50 6

COSTA NOVA
PORTUGAL

Avec ses formes organiques mélangées à une finition émaillée blanche et bleue, Brisa ajoute un caractère unique à n'importe quelle table. Cette collection, inspirée de l'océan, offre un contraste passionnant avec les designs de vaisselle conventionnels.



SPLACH

Grès



Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	6,70	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	8,80	4
3	030367	Assiette plate ø 27 cm	5,00	6
4	030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,30	6
3	030366	Salad bowl ø 20 cm	8,70	6
4	030369	Coupelle ø 13 cm	3,30	6

À partir de **3,30^{HT}**
030368

4



MODULO NATURE

Grès

Coupe



NEW

À partir de **9,40^{HT}**
903114

Modulo Nature

	Noir	boite	carton	Jade	boite	carton					
1	Assiette plate ø 28 cm	166062	10,45	6	9,50	12	A84954	10,45	6	9,50	12
2	Assiette coupe ø 25 cm	903110	14,30	6	13,00	12					
3	Assiette coupe ø 22 cm				E25587	14,30	6	13,00	12		
4	Assiette à dessert ø 21 cm	903114	10,34	6	9,40	18	E37420	10,34	6	9,40	18

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



ETNA

Grès

À partir de **3,30^{HT}**
030349



Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	10,90	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	7,90	6
3	030348	Assiette creuse ø 22 cm	9,40	3
4	030347	Salad bowl* ø 21 cm	6,70	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	9,30	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	5,90	6
7	030349	Assiette à pain ø 17 cm	3,30	6

*non empilable





PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



1



2



3



4



5

À partir de
3,20^{HT}
030356

	Pont Japonais (vert)	Nymphéas (bleu)	
1 Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm	030357 9,60	030351 8,75	4
2 Assiette de présentation ø 32 cm	030358 8,10	030350 8,08	6
Assiette plate ø 28 cm	030359 6,20	030352 5,00	6
3 Assiette à bord droit* ø 27 cm	030360 9,50	030353 8,65	1
Assiette à dessert ø 23 cm	030361 4,90	030354 4,15	6
4 Salad bowl* ø 21 cm	030362 8,40	030355 7,60	6
5 Coupelle ø 14 cm	030363 3,90	030356 3,20	6

*non empilable

GEMSTONE

Grès

PASSE AU FOUR



1



2



4



3



5

7

NEW

À partir de
2,95^{HT}
E25958

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone	
1 Plat ovale 30x15x3 cm	E02983	E02967	E14135	050236	9,90 12
2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm	E02978	E02976	E14136	050237	9,25 12
3 Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl	E02986	E02972	E14130	050235	7,90 12
4 Assiette plate ø28 cm	E02979	E02969	E14129	E03068	8,90 12
Assiette plate ø22 cm	E02985	E02970	E14131	E03069	7,50 12
5 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl	E02981	E02975	E14132	E03072	6,25 6
Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl	E02992	E02991	E14133	050238	4,90 6
6 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl	E02998	E02997	E14134	E03077	4,50 24
7 Bol 7x3 cm - 5 cl	E25958	E25942	E25921	E25969	2,95 12

NEW

Les couleurs Jade, Lapis-lazuli, Moonstone et Coral sont caractéristiques des minéraux semi-précieux. La collection Gemstone fascine par les irrégularités surprenantes du grès. C'est un ensemble qui met en valeur le mix & match grâce à ses formes organiques et ses tonalités sobres et polyvalentes. Disponible dans d'autres modèles.

LA VAISSELLE incassable

IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

VERRE

Sans & Tritan

À partir de **0,96^{HT}**
520360



Verre transparent

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	0,96	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,39	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,84	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	0,96	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	4,41	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	4,74	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	4,40	6

Résistant aux chocs, le plastique SAN est un matériau inébranlable et extrêmement solide. Incassable, le plastique TRITAN est ultra résistant et élégant. Ils sont très pratiques pour les repas décontractés, les événements à l'extérieur ou sur les bords des piscines.

BOL

À partir de **3,90^{HT}**
E35806



NEW

Bol rond	Blanc	Noir		
ø12x4 cm	E35843 4,90	E35806 3,90	12	
ø14x5 cm	E35845 5,50	E35807 4,65	12	
ø17,5x5 cm	E35847 11,00	E35808 9,00	12	
ø19,2x6,8 cm	E35849 11,90	E35809 9,20	12	



ADRIER

ORION

Méline



À partir de **7,90^{HT}**
E40646

NEW

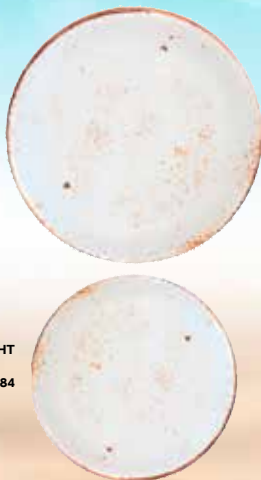
Orion

1	E40644	Assiette ovale 27x23 cm	16,00	12
2	E40645	Assiette creuse ø 26,4x5 cm	13,00	12
3	E40646	Bol ø 19x7 cm	7,90	24
4	E40647	Assiette ronde bord droit ø 25,4x2,5 cm	22,50	24

SALSA BLANCHE

Méline

NEW



Salsa blanche

E35785	ø28 cm	12,50	12
E35784	ø23 cm	9,90	12

À partir de **9,90^{HT}**
E35784

SALSA BLEUE

Méline



Salsa

1	E23925	Assiette ovale 30x22 cm	16,50	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	16,90	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

À partir de **5,80^{HT}**
945200

La méline est une résine plastique thermodurcissable faite à base de composés organiques. Résistante aux chutes, durée de vie exceptionnelle, idéal pour la restauration. Compatible lave-vaisselle. Adaptée à l'utilisation dans les écoles, les hôpitaux, les établissements de soins, les cantines des lieux de travail, les restaurants décontractés mais aussi les traiteurs chargés des mariages et des repas d'entreprises.



LA PRÉSENTATION les individuelles

idéal
Pour présenter vos accompagnements

NEW



2,60^{HT}
E37504

PASSE AU FOUR

Soupière tête de lion
Porcelaine
E37504 13x11,8x7,3 cm - 45 cl **2,60 4**
E37503 20,6x20,6x4,6 cm **2,50 6**



139,00^{HT}
A69043

PASSE AU FOUR



Cocotte ronde noire mat
A69043 ø 18 cm 1,8 L **139,00 1**



Céramique culinaire



PASSE AU FOUR

4,20^{HT}
044476

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



À partir de **8,90^{HT}**
E30708



PASSE AU FOUR

2,55^{HT}
064117

Plat sabot
064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,55 12**
Porcelaine.



PASSE AU FOUR



PASSE AU FOUR

À partir de **14,50^{HT}**
912310

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir
912310 Rond 25 cl - ø 10 cm **14,50 1**
912312 Rond 90 cl - ø 14 cm **24,00 1**
912311 Oval 25 cl - 12x8,5 cm **18,00 1**



NEW Appolia Plat individuel*	Ardoise		Ecrû		Noir		NEW Vert sauge	
	8,90	E30708	8,90	E30707	8,90	E30709	8,90	E38099
47 cl - 15x10x4,5 cm	8,90	E30708	9,99	862053	9,99	900827	9,99	E38100
66 cl - 13x13x4,5 cm	8,90	E30708	9,99	862053	9,99	900827	9,99	E38100
85 cl - 18x12x4,5 cm	8,90	E30708	9,99	862051	9,99	900826	9,99	E38098

Plat en émail vitrifié, antiadhésif, ultra-résistant, compatible au lave-vaisselle. Résistant -20 + 250°C.
* Dimensions intérieures



À partir de **11,50^{HT}**
911358

PASSE AU FOUR

Plat magma - avec plateau
911356 Rond ø 12 cm **11,00 1**
911357 Rond ø 15 cm **15,00 1**
911358 Oval 15x10 cm **11,50 1**
911359 Oval 17x12 cm **16,50 1**
Plat magma - sans plateau
911381 Oval 21,7x15 cm **15,00 1**

Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Non compatible lave-vaisselle, bien sécher après lavage.



PASSE AU FOUR

12,00^{HT}
990166

Faitout
990166 rond - 20 cl - ø 12x3 cm **12,00 1**
990165 ovale 25 cl - 17,5x12,5 cm **16,50 1**

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

LES CONTENANTS pour accompagnement

panier & seau de présentation



6,90^{HT}
501520 10x9x7 cm **6,90 1**
Inox laqué noir.



6,90^{HT}
087232 10x8,5x6 cm **6,90 1**
Panier en inox.



À partir de **2,40^{HT}**
041701
Mini seau en acier galvanisé
041701 7,7x10,2x9 cm **2,40 12**
041702 9,1x11,6x11 cm **2,90 12**
À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



À partir de **3,10^{HT}**
501528
Seau de présentation inox
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl **3,55 1**
2 501528 ø7x7 cm 20 cl **3,10 1**



3,47^{HT}
760065
Panier à frites
760065 10x9x11 cm **3,47 1**
Panier en inox avec poignée 10,5 cm.
Non compatible lave-vaisselle.



8,00^{HT}
630260
Panier à frites
630260 12x10x9 cm **8,00 1**
Couleur cuivrée



3,05^{HT}
988355
Seau de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,05 1**
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



4,65^{HT}
041703
Coupelle conique martelée
ø7x10,5 cm
041703 **4,65 12**
Matière inox



À partir de **3,90^{HT}**
083008
Plat de présentation inox
1 083008 11,5x11,5x7,5 cm **3,90 12**
2 083007 14,5x9,5x7,5 cm **4,25 12**



4,60^{HT}
501523
Poêle de présentation
501523 ø16 cm **4,60 1**



4,95^{HT}
150335
Barquette à frites
40 cl - 17,3x12,7x5cm
150335 **4,95 24**
Mélamine, écologique : réutilisable & lavable.

pot à sauce & coupelle



2,90^{HT}
501522
Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm **2,90 12**



1,95^{HT}
501554
Mini coupelle
ø8x2,5 cm
501554 **1,95 6**
Porcelaine



1,18^{HT}
041704
Ramequin à sauce en mélamine blanc
041704 5,5 cl **1,18 12**
Non compatible micro-ondes.



0,44^{HT}
083006
Pot à sauce - inox
7,5 cl - ø5,8x4,5cm
083006 **0,44 12**



NEW

À partir de **1,45^{HT}**
E19838

Coupelle Fingerfood Tognana
Porcelaine
1 E19822 6,5 x 3,6 cm **1,90 24**
2 E19838 6,5 x 4 cm **1,45 24**



À partir de **0,85^{HT}**
630230
Ramequin céramique
630230 ø8,95x2,9 cm **0,85 42**
630231 ø11,5x2,5 cm **0,95 44**
Émaillé à l'intérieur



NEW

2,95^{HT}
E25958

GEMSTONE



Lapis Lazuli



Jade



Coral



Moonstone

VISTA ALEGRE 1974

Bol 7x3 cm - 5 cl E25958 E25942 E25921 E25969 **2,95 12****4,00^{HT}**
E23205

Coupe 2 compartiments Lacor
E23205 19x9 cm **4,00 1**
Coupe en porcelaine.

**2,27^{HT}**
630315

Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **2,27 24**
630316 Taupe **2,27 24**
630318 Noir **2,27 24**
630317 Rouge **2,27 24**



Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

LES MINIATURES

Verrine & coupe

Voir « assiette café gourmand »
page 21 !

mélamine



À partir de
6,00^{HT}
990238



Verrine et plateau en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	8,50	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	6,50	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	6,50	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	6,50	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	6,00	6

porcelaine



À partir de
1,40^{HT}
063275



À partir de
1,10^{HT}
044191



1,20^{HT}
050206

NEW

À partir de
1,00^{HT}
E37519



Soupière tête de Lion

- 063275 6 cl blanc **1,40** 12
- 044175 6 cl noir **2,10** 12
- 044176 10 cl noir **2,60** 12

Coupelle évasée

- 044189 haute ø 6,3x3,5 cm - Noir **1,50** 12
- 044191 basse ø 8,5x2,5 cm - Noir **1,10** 12

Cérutil ramequin

- 050206 15 cl - ø 9x5,5 cm **1,20** 1

Miniature blanc

- E37518 Carrée basse 7x7 cm **1,00** 12
- E37519 Évasée carrée 5,8 cm **1,00** 12



À partir de
1,20^{HT}
E37520

NEW



À partir de
0,85^{HT}
E37516

NEW



0,90^{HT}
E37521

NEW



1,60^{HT}
044179

NEW

Inclinée

- 044193 9,6 cm - Noir **1,90** 12
- E37520 9,6 cm - Blanc **1,20** 12

Mini bol 10 cl

- E37516 ø 6 cm - Blanc **0,85** 12
- 044254 ø 6 cm - Noir **1,30** 12

Coupelle évasée

- E37521 haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc **0,90** 12

Vague carrée

- 044179 6x6 cm - Noir **1,60** 12



À partir de
0,90^{HT}
E37508

Coupelle Parapluie

- E37508 7,6x7,6x3,3 cm **0,90** 12
- E37509 8,2x6x3 cm **1,00** 12



À partir de
1,25^{HT}
063272

Coupelle Goutte d'eau

- 063272 3,5 cl - ø5x4 cm **1,25** 18
- E37506 5,5 cl - ø6x5 cm **1,10** 12
- 063270 25 cl - ø9x9 cm **2,20** 6



1,50^{HT}
063299

Coupelle papyrus

- 063299 7 cl - 8,7x8,7x4 cm **1,50** 12



À partir de
0,85^{HT}
630230

Moule céramique

- 630230 ø8,95x2,9 cm **0,85** 42
 - 630231 ø11,5x2,5 cm **0,95** 44
- Idéal pour les crèmes brûlées.



À partir de
0,79^{HT}
064116

Ramequin

- 064116 n°3 - 6,4 cl - ø6,8x4,2 cm **0,79** 6
- 064115 n°2 - 11 cl - ø 8x4,6 cm **0,80** 6
- 160960 13cl - ø 8,5x6,1 cm **2,90** 12
- 064114 n°1 - 19 cl - ø 10x5,4 cm **1,10** 6

5,90^{HT}
063265



Set tapas

- 30,2x9,7x3,7 cm
- 063265 **5,90** 12

3 coupelles + plateau. Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm. Plateau polypropylène noir.

NEW



0,70^{HT}
E37512

Cuillère dégustation

- E37512 12, 8x4,6x4,5 cm **0,70** 18

NEW



1,50^{HT}
E37510

Plat à crème brûlée

- E37510 ø13x3 cm **1,50** 6

● = « Fin de gestion de stock »



1,58^{HT}
724714



Diamant
4 cl - ø5,1x6,5 cm
E14149 2,50 6



0,79^{HT}
033656

Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,79 12



1,45^{HT}
905202

Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,45 6



0,98^{HT}
033532

Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 0,98 6



0,81^{HT}
030618

Diamond
8 cl - ø5,9 x 7,1 cm
030618 0,89 6 0,81 48



1,58^{HT}
724714

Verrine Ouessant
724714 8 cl - ø 7x5,7 cm 1,58 6



À partir de **1,35^{HT}**
030730

Kube
030730 5 cl - 4,5x5,2 cm 1,35 6
030731 10 cl - Ht 6,8 cm 1,65 6



0,68^{HT}
760067

Verrine Riviera
11 cl - ø 7,4x7 cm
724713 1,78 6



0,68^{HT}
760067

Verrine Analya
10 cl - ø5,1x8,4 cm
760067 0,75 6 0,68 48



À partir de **1,45^{HT}**
903661

Eskale
boîte carton
903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm 1,65 6 1,50 24
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm 1,45 6



1,12^{HT}
760108

Verrine Derin
13 cl - ø6,1x7,7 cm
760108 1,23 6 1,12 48



4,16^{HT}
760060

Tasse double paroi
8 cl - ø5,9x6,4 cm
760060 4,58 2 4,16 24
Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.



À partir de **2,07^{HT}**
033125

Quattro Stagioni
033125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm 2,07 12
033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm 2,42 12



1,85^{HT}
037088

Bubble
1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm 1,85 6
Ouessant
2 724710 13 cl - ø 9x12 cm 2,30 6



À partir de **2,50^{HT}**
724712

Délice
724712 16 cl - ø 8,2x6,2 cm 2,50 6
724711 27 cl - ø 7,2x9,6 cm 3,35 6

idéal
Pour dresser vos entrées & desserts !



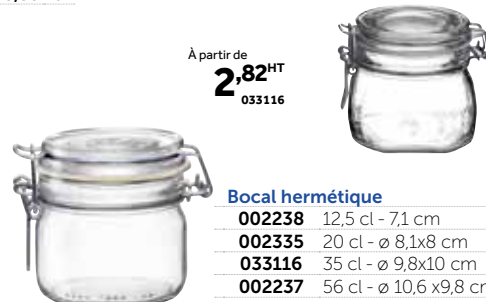
4,00^{HT}
501553

Mini cocotte porcelaine
ø9x2 cm
501553 4,00 6



1,95^{HT}
501554

Mini pot porcelaine
ø8x2,5 cm
501554 1,95 6



À partir de **2,82^{HT}**
033116

Bocal hermétique
002238 12,5 cl - 7,1 cm 2,82 12
002335 20 cl - ø 8,1x8 cm 2,87 12
033116 35 cl - ø 9,8x10 cm 2,82 6
002237 56 cl - ø 10,6 x9,8 cm 3,08 12



8,88^{HT}
030733

Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733 8,88 1

Prix du coffret de 4 verres.

Voir «assiette café gourmand» page 21 !



2,75^{HT}
630265

Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265 2,75 6

LA ROCHÈRE



1,88^{HT}
030704

Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
030704 1,88 6

LA ROCHÈRE



1,65^{HT}
030720

Véga
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720 1,65 6

LA ROCHÈRE



1,95^{HT}
037087

Carat
19 cl - ø x8,6 cm
037087 1,95 6

LA ROCHÈRE



2,30^{HT}
030714

Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714 2,30 6

LA ROCHÈRE



1,88^{HT}
030700

Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700 1,88 6

LA ROCHÈRE



2,40^{HT}
030702

Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702 2,40 6

LA ROCHÈRE



1,09^{HT}
037052

Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052 1,20 6 1,09 72

LA ROCHÈRE



1,38^{HT}
030723

Coupe café
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 1,38 6

LA ROCHÈRE



1,89^{HT}
032014

Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014 1,89 6

Bormali



4,40^{HT}
031396

Sorbet ARCOROC
38 cl - ø 11,7x9,3 cm
031396 4,40 24



3,25^{HT}
E25607

Alice
35 cl - ø 12x12,5 mm
E25607 3,25 6

LA ROCHÈRE

À partir de **2,10^{HT}**
030617



Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm 2,10 12
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 2,58 6

Bormali



3,57^{HT}
905026

Cornetto
28 cl - ø 10x16,6 cm
905026 3,57 6

Bormali



À partir de **3,60^{HT}**
030796

Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm 3,60 6
030797 27 cl - 16,9 cm 3,88 6

LA ROCHÈRE



3,61^{HT}
345015

Rock Bar - 38 cl
ø 8,5x18,2 cm
345015 3,61 6

Bormali



4,90^{HT}
E43938

Coupe à glace
ø 9x9 cm
E43938 4,90 12

NEW

accessoires

Idéal USAGE INTENSIF



5,35^{HT}
041650

Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 5,35 1



23,00^{HT}
018550

Cuillère pression
018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml 23,00 1
018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml 23,00 1
018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml 23,00 1
018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml 23,00 1



À partir de **9,00^{HT}**
905033

Portionneur à glace
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm 12,50 1
905037 24 boules/L - ø 5 cm 12,50 1
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm 12,50 1
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm 9,00 1
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm 12,50 1

À partir de **34,50^{HT}**
287020



Siphon aluminium
287020 50 cl 34,50 1
287021 1 L 41,50 1
Pour le froid.



Cartouche à chantilly
Boîtes de 24 cartouches
020114 10,89 1 9,90 25



NEW

INOX 18/10

À partir de **71,25^{HT}**
987100

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
987100 50 cl - 14x8,3x30 cm 71,25 1
287030 100 cl - 14 x 9,5 x 37 cm 79,00 1

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TUV et NF.



83,00^{HT}
990243

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
1 L - ø10x35 cm
990243 83,00 1

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TUV et NF.



GAÏC Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



LA CAFETERIE **Café & thé**

café gourmand



NEW

3,90^{HT}
E37527

Spécial café gourmand
E37527 ø22,8 cm **3,90 6**
Porcelaine. Tasse non incluse.





NEW

14,50^{HT}
107002

Planche de service Fusiona
107002 28x17,5x2 cm **14,50 1**
Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon ø 5 cm. Cuillère et tasse non incluses.

café



À partir de **1,70^{HT}**
047018



Asymétrique

047003	Tasse 9 cl	1,90	6
047018	Soucoupe ø 13 cm	1,70	12

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe bassin décalé.

0,95^{HT}
037055



1,20^{HT}
037054



Caprice

037054	Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm	1,20	6	1,20	72
037055	Soucoupe - ø 14x1,7 cm	0,95	6	0,95	72

En verre

5,75^{HT}
050157



Ensemble Perla

050157	9 cl	5,75	6
--------	------	------	---

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.

4,16^{HT}
760060




Tasse à espresso double paroi

760060	8 cl - ø 5,9x6,4 cm	4,16	2	4,16	24
--------	---------------------	------	---	------	----

En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.

17,90^{HT}
E14113



Théière Flora 1 L

E14113	17,5x14,2x18,5 cm	19,69	1	17,90	4
--------	-------------------	-------	---	-------	---

Fonte noire.

À partir de **3,20^{HT}**
044243



Génie - porcelaine

044243	Pot à lait - 15 cl	3,20	4
044242	Pot à lait - 35 cl	5,50	12
044241	Théière - 35 cl	6,00	1
044240	Théière - 50 cl	8,00	1

Thé

3,60^{HT}
030183



Ouessant 40 cl
ø 8,5 x 11,7 cm

030183	3,60	6
--------	------	---

Verre transparent

2,50^{HT}
E37513



Tiffany 35 cl

E37513	ø 8,4x10,5cm	2,50	6
--------	--------------	------	---

Porcelaine, blanc

1,59^{HT}
E14119



Colorama 38 cl - faïence
10,8x8,8x11,8 cm

E14114	Blanc	1,59	12
E14115	Gris	1,59	12
E14116	Rouge	1,59	12
E14117	Noir	1,59	12
E14118	Jaune	1,59	12
E14119	Mint	1,59	12

4,50^{HT}
166034



Vital 30 cl
ø 7,5 x 9 cm

166034	4,50	6
--------	------	---

1,90^{HT}
E14126



Callie 37 cl
ø 12,5x11,1 cm

E14125	Bleu	1,90	12
E14126	Taupe	1,90	12

À partir de **7,25^{HT}**
041617



Cafetière & théière inox

041612	Cafetière 60 cl	9,70	1
041613	Cafetière 1 L	11,30	1
041617	Théière 30 cl	7,25	1
041616	Théière 60 cl	9,20	1

À partir de **2,65^{HT}**
041604



Crémier & Pot droit inox

041604	Crémier 15 cl	2,65	1
041606	Crémier 35 cl	4,15	1
041607	Crémier 60 cl	7,20	1
041608	Pot droit 85 cl	10,95	1



LES PLANCHES présentation

Bois de noyer ultra tendance



Planche arrondie
901631 32x18 cm **21,90** 1
901632 43x27 cm **27,50** 1
 Planche en noyer avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.



NEW

38,00^{HT}
A19436

Plateau Zéro
A19436 GN 1/1 - 53x32,5x1,5 cm **38,00** 1
 Mélamine, blanc avec pieds antidérapants

Planche en marbre et bois
E25604 38x18 cm **31,00** 1
 Planche en marbre et bois d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.



11,50^{HT}
901630
Planche ronde
901630 ø 25 cm **11,50** 1
 Planche en acacia avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.



11,00^{HT}
901629
Planche rectangulaire
901629 30x25 cm **11,00** 1
 Planche en acacia avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.



16,90^{HT}
901633
Grand plateau ovale
901633 30x24x1,8 cm **16,90** 6
 Planche en acacia. Non compatible lave-vaisselle.



A partir de **7,50^{HT}**
501583
Planche de présentation
1 **501581** 40x30x1,2 cm **13,30** 1
2 **501582** 35x25x0,8 cm **11,90** 1
3 **501583** 28x20x0,8 cm **7,50** 1
 Planche en fibre de bambou, bords arrondis. Non compatible lave-vaisselle.



17,00^{HT}
990169
Planche ronde avec ardoise
990169 38,5x28x1,5 cm ardoise ø 25 cm **17,00** 1
 Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **6,50^{HT}**
001373
Planche rectangulaire
1 **001373** 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm **6,50** 1
2 **001374** 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm **12,50** 1
 Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.



20,00^{HT}
001590
Planche à servir biseau
001590 44x17x1,5 cm **22,00** 1 **20,00** 4
 Planche à servir solide et durable, en bois d'acacia. Peut aussi être utilisée de manière décorative. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.



4,16^{HT}
760105
Planche Bamboo
760105 45x20x1,2 cm **4,16** 1
 Planche de présentation en bambou avec inscription. Non compatible lave-vaisselle.



16,00^{HT}
001560
Planche en bois Acacia
 Poignée en cuivre
001560 60x12x2 cm **16,00** 1



NEW
Planche rectangulaire
D22925 26x10x0,5 cm **1,50** 1
 Ardoise - certifiée contact alimentaire Angles arrondis bords sciés



À partir de **3,10^{HT}**
501558
Ardoise
1 **501556** GN1/1 - 53x32,5 cm **6,70** 1
1 **501557** GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,90** 1
1 **501558** GN1/3 - 32,5x17,6 cm **3,10** 1
 Non compatible lave-vaisselle.

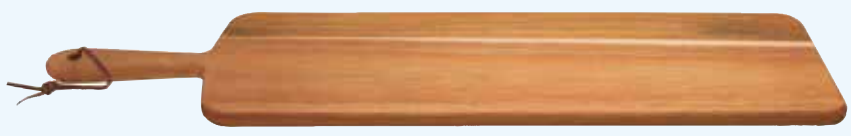
Base bois acacia
2 **501559** GN1/1 **23,50** 1
2 **501560** GN1/2 **11,90** 1
2 **501561** GN1/3 **9,50** 1
 Non compatible lave-vaisselle.



14,50^{HT}
107002
Planche de service Fusiona
107002 28x17,5x2 cm **14,50** 1
 Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon Ø 5 cm



25,00^{HT}
901628
Planche feuille
901628 47x25x1,5 cm **25,00** 1
 Planche en acacia avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.



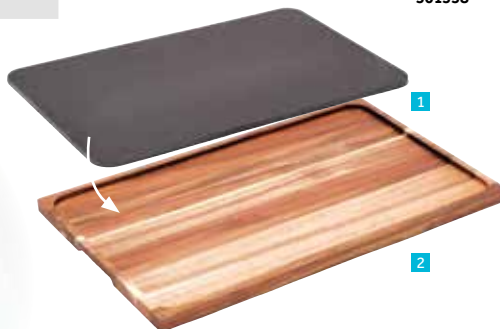
17,50^{HT}
630215
Planche longue
630215 60x15x1,5 cm **17,50** 1
 Planche de présentation en bois d'acacia. Non compatible lave-vaisselle.

BURGER & STEAK

À partir de **3,10^{HT}**
501558

1 Ardoise	comas
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,90 1
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm	3,10 1
2 Base bois accacia	
501560 GN1/2	11,90 1
501561 GN1/3	9,50 1

Non compatible lave-vaisselle.



Caisse à burger

041623 30x21x7 cm **12,90 1**

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

12,90^{HT}
041623

Papier à burger

146103 33x40 cm **33,00 758**

Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton.

33,00^{HT}
146103



4,20^{HT}
E30805



Couteau à steak

E30805 Kamet Rosewood 23,5 cm - Manche bois rosewood **4,20 6**

NEW

comas



Emballage à burger Times

909437 28x34 cm **25,40 4**

Prix au sachet de 1000, vendu au carton. Idéal pour les paniers à frites.

Stick à burger

501530 **0,65 12**

Prix unitaire.

Inox AISI430. Ep. 2 mm.



Pique plat 15 cm

948631 **3,00 10**



0,44^{HT}
083006

Pot à sauce - inox

7,5 cl - ø5,8x4,5cm
083006 **0,44 12**



3,47^{HT}
760065

Panier à frites

760065 10x9x11 cm **3,47 1**

Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.



4,60^{HT}
E37526

NEW

Pyros - Collection carrée

E37526 Assiette rectangle 31x21 cm **4,60 6**

À partir de **26,50^{HT}**
630239

Papier alimentaire - 31x31 cm

630239 Beige naturel «Times» **26,50 1000**

630236 Carreaux rouge/blanc **26,90 1000**

Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m². Prix au carton.



5,60^{HT}
063241



Assiette à steak Vancouver

30x20 cm
063241 **5,60 12**



3,85^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli

ø 30,5x28,5 cm
999906 **3,85 12**

14,90^{HT}
085321

Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm **14,90 1**

Bois en hêtre massif. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **21,00^{HT}**
096505

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm **26,00 1**

096505 33x23 cm **21,00 1**

ARCOS



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



LA PIZZERIA

À partir de
6,50^{HT}
E37321

Stains		Satarella
E37321	Assiette à pizza ø 33 cm	6,50 6

2,76^{HT}
E13990

Ultra légère & résistante

Assiette à pizza Ronda		REDA
E13990	ø 33 cm	2,76 12

Assiette en opal

À partir de
6,70^{HT}
E37305

Table		Satarella
E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,70 6

9,50^{HT}
919050

Assiette à pizza		
919050	ø 32 cm	9,50 6

Porcelaine hôtelière

À partir de
2,95^{HT}
999907

Assiette à pizza Napoli		
630409	ø 33 cm - blanc	4,40 6
999907	ø 31 cm - blanc	2,95 6

Porcelaine hôtelière

Bord incliné pour
faciliter le service

15,90^{HT}
516200

Planche de dégustation		
516200	ø 30 cm	15,90 1

Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizza. Un design simple et moderne. Non compatible lave-vaisselle.



	2,65^{HT} 053056
Jumbo - couteau à pizza/steak	
053056	Lg 24,7 cm - lame microdentée 2,65 12

	2,75^{HT} 099101
Couteau à pizza - lame microdentée	
099101	Lg 10 cm 2,75 12

Prix unitaire, vendu par 12

	4,20^{HT} 096329
Toledo - Couteau à pizza/steak	
096329	Lame 11 cm - Manche bois bakelisé 4,20 12

Compatible lave-vaisselle

	7,36^{HT} 033123
Huilier 40 cl avec couvercle	
033123	ø 7,4x15,6 cm 7,36 6

	4,50^{HT} 030171
Huilier 25 cl	
030171	7,4x5 cm 4,50 12

Remplace la boîte à pizza en carton



79,00^{HT} 981244	
Boîte à pizza	Gilac
981244	Lot de 10 79,00 1

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.



RETROUVEZ
nos grilles, pelles
et accessoires à pizza
PAGE 87

CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale		
153400	26x26x3,5 cm	19,50 100
153401	29x29x3,5 cm	22,00 100
153402	31x31x3,5 cm	23,00 100
153403	33x33x3,5 cm	24,50 100
153404	40x40x3,5 cm	34,00 100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apte au contact alimentaire. Prix au carton de 100 boîtes.

LES PÂTES & SALADE



4,10^{HT}
999912

Sans aile

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 4,10 6



4,25^{HT}
010404

Assiette à pâtes
Creuse ø 26 cm
010404 4,25 6
Assiette empilable en porcelaine.



4,40^{HT}
063296

Bol incliné
063296 ø18x8,4 cm 4,40 4



10,25^{HT}
E20937

Salad bowl Brisa
ø 24 cm - incliné
E20937 10,25 6



NEW

8,90^{HT}
E37684

Salade Bowl incliné
E37684 ø23 cm - 9x6,5 cm 8,90 4



5,50^{HT}
044154

Sillons réguliers sur l'extérieur

Pasta Bowl
Bol à pâtes ø 21 cm
044154 5,50 12



7,70^{HT}
E21889

Salad bowl Pearl
ø 24 cm
E21889 7,70 6



7,60^{HT}
162063

Poséidon
162063 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162073

Hélios
162073 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162055

Circé
162055 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162014

Pan
162014 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor digital print.



6,00^{HT}
162005

Arès
162005 Salad bowl ø 20 cm 6,00 6
Décor noir mat.



6,70^{HT}
030347

Etna
030347 Salad bowl* ø 21 cm 6,70 6
*non empilable



À partir de **7,20^{HT}**
E02972

Assiette creuse Gemstone
ø 22x5 cm - 90 cl
E02986 Lapis Lazuli 7,90 12
E02972 Jade 7,20 12
E14130 Coral 7,20 12
050235 Moonstone 7,90 12



6,70^{HT}
001432

Shadow
Assiette creuse gourmet ø19 cm
001432 Shadow Nacre 6,70 6
Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.

Medard de Noblat
Depuis 1886

Brisa
E20919 Bol oursin ø 18 cm 10,60 6
COSTA NOVA PORTUGAL



TERRE & MER



0,22^{HT}
041821

Fourchette à escargots inox

Modèle uni
041821 0,22 12

Prix unitaire



0,35^{HT}
041823

Fourchette à huitre inox 18/10

041823 0,35 12



0,27^{HT}
630268

Cuillère à dents Tam-Tam - inox

630268 0,27 12



4,50^{HT}
090754

Couteau à huîtres Lancette à mitre

090754 Bubinga 7 cm 4,50 1



7,90^{HT}
095060

ÉRGNOMIQUE

Couteau à huîtres Lancette dune 5 cm

095060 Bleu 7,90 1



9,90^{HT}
912278

Pince casse-homard

912278 Lg 19 cm 9,90 1



3,90^{HT}
085052

Pince Cracky

085052 3,90 1



0,21^{HT}
044346

Pique bigorneaux

044346 Boîte de 12 0,21 12



5,15^{HT}
042100

Curette à homard inox

042100 5,15 12



24,90^{HT}
914770

Rince doigts

914770 24,90 1
Papier crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



43,00^{HT}
909429

Rince doigt «Feel Green»

Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
909429 47,30 320 43,00 1280
100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet



9,90^{HT}
632640

Marmite à moules

632640 ø 18 cm - Noir 9,90 6

Sans inscription.



13,00^{HT}
051017

Plateau fruits de mer

051017 ø 42 cm - inox 13,00 1

Support plateau fruits de mer

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



2,27^{HT}
630315

Pot à sauce - mélamine

7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc 2,27 24
630316 Taupe 2,27 24
630318 Noir 2,27 24
630317 Rouge 2,27 24

Non compatible micro-ondes.



2,50^{HT}
093882

Ramequin Vestah Wave

093882 ø 7x3 cm - 7 cl 2,50 12
Mélamine.



1,18^{HT}
041704

Ramequin à sauce

041704 5,5 cl 1,18 12
Mélamine blanche.
Non compatible micro-ondes.



5,30^{HT}
630223

Protection en silicone

630223 15x11 cm 5,30 1
Pour l'ouverture des huîtres.



12,60^{HT}
630173

Moufle de protection

630172 Pour droitier 12,60 1
630173 Pour gaucher 12,60 1



Plat à escargots inox

041010 6 trous - 14,5x16,5 cm 4,25 1
041011 12 trous - 20x23 cm 5,10 1



Pince à escargots

630006 16x6 cm 3,10 1
Finition brillante. Ressort fil ø2,5 mm

3,10^{HT}
630006



Gants cotte de mailles

1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge 74,00 1
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue 74,00 1
Ambidextre. Autres tailles sur demande.

74,00^{HT}
083924

MONTAGNE



Encombrement réduit



169,00^{HT}
280688

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W
230 V mono

280688 169,00 1

S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion. de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.

Réglable en hauteur



149,00^{HT}
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2
46x26,5x40 cm - 230 v mono

087151 149,00 1

Jusqu'à 6-8 personnes. boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. porte-fromage inclinable, démontage rapide. cordon 2,20 m.

Jusqu'à 4 personnes



220,00^{HT}
049855

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono

049855 220,00 1

Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non livré, disponible en accessoire.



189,00^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule

280750 750 W 189,00 1

Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.

L'ORIGINAL

Pierre à griller
26,5x35,5x13,5 cm
25x25x3 cm

087148 77,00 1

Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)



77,00^{HT}
087148

l'incontournable fondue

À partir de
19,00^{HT}
632610



Caquelon à fondue en fonte

632610 18x7 cm 19,00 1
632608 21x8 cm 23,00 1

Service à fondue bourguignonne

632604 ø 17 cm 37,00 1

Fonte émaillée rouge plateau bois. Le service comprend : 1 caquelon en fonte émaillée, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 réchaud, 1 brûleur à pâtes (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.



37,00^{HT}
632604

L'authentique avec son plateau bois

Idéal en extérieur

42,00^{HT}
632606



Service à fondue savoyarde

632606 Rouge - ø 21 cm 42,00 1

En fonte. Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur à pâte (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.



39,00^{HT}
913797

Réchaud à fondue Vaches

913797 ø 21 cm 39,00 12

Réchaud à fondue - Vaches - Pour poser votre caquelon à fondue et maintenir la température du fromage fondu - En fer noir - Motifs découpés au laser - Plateau en bois - Livré avec un brûleur à pâte combustible vide.

29,00^{HT}
913794

Réchaud à fondue Luxe

913794 ø 21 cm 29,00 12

Réchaud à fondue Noir - Luxe - Pour poser votre caquelon / poêlon à fondue et maintenir la température idéale de votre fromage fondu. Réchaud et plateau en métal noir - Brûleur inox avec embout isolant - Le brûleur s'utilise uniquement avec de la pâte combustible (ne pas utiliser avec de l'alcool à brûler).



55,00^{HT}
E25633

Réchaud à fondue Luxe - Gaz

E25633 ø 24 cm 55,00 24

Réchaud métallique Luxe et brûleur à gaz avec une molette de réglage de l'intensité de la flamme. Se recharge avec une recharge pour briquets - Autonomie d'environ 45 minutes à 1 h - Compatible avec des poêlons de 22 ou 24 cm.

accessoire



2,90^{HT}
E25634

Recharge gaz pour briquet - 250 ml
E25634 2,90 12



1,00^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g boîte carton
042701 1,10 1 1,00 24



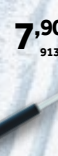
6,50^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 6,50 12



21,50^{HT}
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 21,50 4



7,90^{HT}
913800

Fourchette à fondue
913800 7,90 1
Prix du lot de 6 fourchettes



12,90^{HT}
280690

Couteau à raclette

Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 12,90 1

Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racleur, 1 côté microdenté pour couper les 'religieuses'.



LES COUVERTS Couvert de table



Cube



001755	Fourchette table	2,99 12
001758	Couteau table cube	4,15 12
001756	Cuillère table	2,99 12
001757	Cuillère à café	2,10 12
001759	Fourchette dessert	2,90 12
001760	Cuillère dessert	2,90 12
001761	Couteau dessert	4,08 12
001762	Cuillère à moka	1,95 12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

À partir de **1,95^{HT}**
001762

Swell



E16294	Fourchette de table	2,50 12
E16296	Couteau de table	4,50 12
E16295	Cuillère de table	2,50 12
E16297	Cuillère à café	2,00 12

Inox 18/10- Ep. 2,5 mm.



SWELL

À partir de **2,00^{HT}**
E16297

INOX 18/10



À partir de **1,38^{HT}**
048876



X-LO

048873	Fourchette de table	2,50 12
048875	Couteau de table	2,80 12
048874	Cuillère de table	2,50 12
048876	Cuillère à café	1,38 12
048877	Fourchette à dessert	2,30 12
048879	Couteau à dessert	2,60 12
048878	Cuillère à dessert	2,30 12

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



À partir de **1,70^{HT}**
543638



Signum martelé

543632	Fourchette de table	3,35 12
543633	Couteau de table	4,10 12
543631	Cuillère de table	3,35 12
543637	Cuillère à café	1,95 12
543635	Fourchette à dessert	2,85 12
543636	Couteau à dessert	3,35 12
543634	Cuillère à dessert	2,85 12
543638	Cuillère à expresso	1,70 12

Inox 18/10. Ep. 3 mm.



SIGNUM MARTELÉ

Finition martelée qui offre un relief et un jeu de lumière unique



À partir de **1,40^{HT}**
001359

Oslo Lacasa



001356	Fourchette de table	2,20 12
A67329	Couteau de table	2,42 12
001357	Cuillère de table	2,20 12
001359	Cuillère à café	1,40 12

Inox 18/10- Ep. 7 mm

À partir de **1,35^{HT}**
048404

Atlantis



048420	Fourchette de table	3,00 12
048410	Couteau de table	3,35 12
048421	Couteau de table lame verticale	4,10 12
051192	Couteau à steak	3,90 12
048422	Cuillère de table	2,95 12
048423	Cuillère à café	1,45 12
048506	Cuillère à entremet	2,60 12
048407	Couteau à dessert	3,25 12
048505	Fourchette à dessert	2,60 12
048409	Couteau à poisson	2,85 12
048408	Fourchette à poisson	2,85 12
048404	Cuillère à moka	1,35 12

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

ATLANTIS



048421 048410 051192

CALLAS



À partir de **2,25^{HT}**
501545



Callas

501543	Fourchette de table	2,85 12
501541	Couteau de table	3,60 12
501540	Couteau à steak	3,75 12
501542	Cuillère de table	2,85 12
501548	Cuillère à café	1,80 12
501549	Cuillère à moka	1,70 12
501546	Fourchette à dessert	2,25 12
501544	Couteau à dessert	3,15 12
501545	Cuillère à dessert	2,25 12

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



À partir de **1,25^{HT}**
048443

Orenok

lehrin

048440	Fourchette de table	2,40 12
048441	Couteau de table	2,40 12
048442	Cuillère de table	2,40 12
048443	Cuillère à café*	1,25 12
048444	Fourchette à dessert*	2,40 12
048445	Couteau à dessert	2,40 12
048446	Cuillère à dessert*	2,40 12
048447	Fourchette à poisson*	2,40 12
048448	Couteau à poisson*	2,40 12

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



À partir de **0,80^{HT}**
501551



Inglès

001319	Fourchette de table	1,90 12
001320	Couteau de table monobloc	2,25 12
001321	Cuillère de table	1,82 12
001322	Cuillère à café	0,90 12
501551	Cuillère à moka	0,80 12
001326	Fourchette à dessert	1,90 12
001325	Couteau à dessert	1,95 12
001318	Cuillère à dessert	1,65 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



À partir de **0,75^{HT}**
050973



Mia

050971	Fourchette de table	1,65 12
050970	Couteau de table monobloc	1,50 12
050972	Cuillère de table	1,40 12
050973	Cuillère à café	0,75 12

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



NEW

À partir de **1,10^{HT}**
E37425



Nardo

E37421	Fourchette de table	1,50 12
E37426	Couteau de table	2,20 12
E37424	Cuillère de table	1,50 12
E37425	Cuillère à café	1,10 12
E37422	Fourchette à dessert	1,30 12
E37427	Couteau à dessert	2,10 12
E37423	Cuillère à dessert	1,30 12

Acier inoxydable 18/0. Epaisseur 3 mm



À partir de **0,70^{HT}**
050983



Nina

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

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



À partir de **0,80^{HT}**
050963



Vieux Paris

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



HAVANE JUNGLE



Havane Jungle

A16134	Fourchette de table	1,85 12
A16133	Couteau de table	2,75 12
A16135	Cuillère de table	1,85 12
A16139	Cuillère à café	0,90 12
A16137	Fourchette à dessert	1,75 12
A16136	Couteau à dessert	2,50 12
A16138	Cuillère à dessert	1,75 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm, finition miroir.



BONGO



À partir de **0,80^{HT}**
001992

Bongo

001990	Fourchette de table	1,35 12
001993	Couteau de table	2,80 12
045446	Couteau à steak	3,40 6
001991	Cuillère de table	1,35 12
001992	Cuillère à café	0,80 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm



À partir de **1,05^{HT}**
047031

Juno

047028	Fourchette de table	1,62 12
047029	Couteau de table	2,85 12
047030	Cuillère de table	1,62 12
047031	Cuillère à café	1,05 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



À partir de **0,72^{HT}**
053062

Havane

053060	Fourchette de table	1,52 12
053063	Couteau de table monobloc	2,25 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70 12
053061	Cuillère de table	1,52 12
053062	Cuillère à café	0,72 12
053064	Fourchette à dessert	1,10 12
053066	Couteau à dessert	1,58 12
053065	Cuillère à dessert	1,10 12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm



À partir de **0,60^{HT}**
501552



Madrid

001350	Fourchette de table	1,17 12
630017	Couteau de table	1,55 12
001351	Couteau à steak	1,87 12
001352	Cuillère de table	1,17 12
001353	Cuillère à café	0,65 12
501552	Cuillère à moka	0,60 12
630027	Fourchette à dessert	0,90 12
630026	Couteau à dessert	1,45 12
630015	Cuillère à dessert	0,95 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



couvert satiné



Finition satinée

À partir de **0,70^{HT}**
501538

Vieux Paris Satiné

501533	Fourchette de table	1,50 12
501531	Couteau de table	2,30 12
501532	Cuillère de table	1,50 12
501537	Cuillère à café	0,80 12
501538	Cuillère à moka	0,70 12
501536	Fourchette à dessert	1,15 12
501534	Couteau à dessert	2,10 12
501535	Cuillère à dessert	1,15 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm. Finition satin.

Finition satinée



À partir de **1,16^{HT}**
630271

Baguette vintage

630269	Fourchette de table	1,95 12
630272	Couteau de table	3,05 12
630274	Couteau à steak	3,05 12
630270	Cuillère de table	1,95 12
630271	Cuillère à café	1,16 12
630275	Fourchette à dessert	1,85 12
630273	Couteau à dessert	2,90 12
630276	Cuillère à dessert	1,85 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm





À partir de **0,88^{HT}**
045064

Cassiopee 2

045061	Fourchette de table	1,38	12
045062	Couteau de table	2,27	12
045063	Cuillère de table	1,38	12
045064	Cuillère à café	0,88	12
045065	Fourchette à dessert	1,40	12
045066	Couteau à dessert	2,30	12
045067	Cuillère à dessert	1,31	12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de **1,10^{HT}**
040683

Amazon

040680	Fourchette de table	1,45	12
040681	Couteau de table	3,20	12
040682	Cuillère de table	1,45	12
040683	Cuillère à café	1,10	12
045059	Fourchette à dessert	1,41	12
040685	Couteau à dessert	2,85	12
045060	Cuillère à dessert	1,41	12

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



À partir de **0,64^{HT}**
040092

Baguette

040091	Fourchette de table	1,16	12
040093	Couteau de table	1,58	12
A16065	Couteau de table manche rond	3,00	12
040090	Cuillère de table	1,16	12
040092	Cuillère à café	0,64	12
913043	Cuillère à moka	0,80	12
913034	Fourchette à dessert	1,22	12
913038	Couteau à dessert	1,64	12
A16066	Couteau à dessert manche rond	2,75	12
913036	Cuillère à dessert	1,22	12

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



À partir de **0,50^{HT}**
001333

Alida

001330	Fourchette de table	0,74	12
001332	Couteau à steak	1,11	12
001331	Cuillère de table	0,74	12
001333	Cuillère à café	0,50	12

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de **0,70^{HT}**
040082

Danube

040081	Fourchette de table	0,99	12
040083	Couteau à steak	1,50	12
040080	Cuillère de table	0,99	12
040082	Cuillère à café	0,70	12

Inox 18/0- Ep. 2mm

cuillère



À partir de **0,27^{HT}**
041852

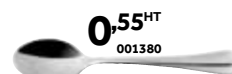


Cuillère à moka Valmy

E25592 0,14 12

Cuillères

1	041852	Cuillère à moka Olga	0,27	12
2	041851	Cuillère à soda Olga	0,49	12
3	049009	Cuillère à cocktail Fjord	1,02	12
4	041424	Cuillère à cocktail Frida Lg 200 mm	0,86	12



0,55^{HT}
001380

Cuillère à moka

001380 0,55 12

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

spécial tapas



Fourchette à tapas

E25591 0,25 12



Cuillère à dents Tam tam

630268 0,27 12

manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

096322 Manche bois bakélisé - lame microdentée - Lg 11 cm **3,55** 12

630149 Manche bois bakélisé - lame lisse - Lg 11 cm **5,50** 12

Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakélisé. Compatible lave-vaisselle.

NEW



Couteau à steak Kamet Rosewood **comas**

E30805 23,5 cm **4,20** 6

Manche bois rosewood

NEW



1

2

Couteau à steak Lhoste Madera **comas**

1 E30806 Noir - 24,8 cm **5,70** 6

2 E30807 24,8 cm **5,70** 6

Manche bois de pakka



NEW

Couteau à steak Volcano

A15934 Manche en bois de Pakka - Acier inoxydable - Lg 22,5 cm **8,00** 12



Couteau à steak vert bleuté

096331 Manche bois bakélisé
Compatible lave-vaisselle **4,20** 12



Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakélisé **4,20** 12

Compatible lave-vaisselle



Couteau à steak

001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm **5,40** 6

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm **7,60** 6

Non compatible lave-vaisselle.

manche résine



Couteau à steak Fusion

001252 Satiné - Manche ABS Lame lisse - 22 cm **8,40** 6



Montblanc - Couteau à steak

001394 Lame lisse - manche acrylique **7,90** 6



Couteau à steak / pizza

099101 Lame microdentée - Lg 10 cm **2,75** 12



Couteau à steak Evolutions - inox

090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène **2,40** 12



Couteaux à steak

096569 Lg 11 cm - lame microdentée®
manche polypropylène 2 rivets **2,21** 12



Couteau à steak/pizza

053057 Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée **2,10** 12

053056 Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,65** 12



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets **0,92** 12



Couteau de table

053055 Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets **0,67** 12



Couteau à steak Design

760100 Longueur 22 cm **4,14** 6

Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

manche inox



Couteau à steak Bongo

045446 Inox 13/0 - longueur 22,8 cm **3,40** 6



Couteau à steak Valmy

913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm **1,10** 12



Fourchette steak perfect

501529 **comas** **1,45** 12

Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.

Coupe parfaite, lame
chanfreinée des 2 côtés



Couteau à steak

096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée **1,45** 12



Couteau à steak Geometric

501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm **3,70** 6

Inox 420.



Couteau à steak Steel Force

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm **4,30** 12

Inox.



Lot de 12 couteaux à dessert VALMY

A15907 Inox 18/0 - Finition standard **0,44** 6

Épaisseur de base 1,5mm

LA VERRERIE

carafe & pichet

L'authentique
pot lyonnaisÀ partir de
2,40^{HT}
030213**Broc Bistro**

030213	25 cl	2,40	12
030214	50 cl	2,90	12
030215	1 L	3,90	6

**3,30^{HT}**
760071**Pichet Bistrot**

1L - ø 12,5x20 cm		
760071	3,30	6

Pichet en verre.

À partir de
1,82^{HT}
032000**Bords renforcés****Misura**

032000	25 cl	1,82	12
032002	50 cl	2,38	12
032004	1 L	4,05	6

À partir de
2,30^{HT}
033171**Optima**

033171	28 cl - ø 6x19,6 cm	2,30	12
033172	53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm	3,40	6
033175	75 cl - ø 8x26 cm	3,00	6

À partir de
6,90^{HT}
E44131**Pot lyonnais**

E44131	25 cl	6,90	6
E44130	46 cl	7,65	6

À partir de
2,10^{HT}
760070**Carafe Sergi'eu**

760070	70 cl - ø 7,8x20,4 cm	2,10	12
760069	1,21 L - ø 9,2x25,2 cm	2,85	12

Carafe en verre transparent.

À partir de
3,80^{HT}
631227**Carafe Ypsilon vin**

631227	25 cl - ø 237x315 mm	3,80	12
631226	50 cl - ø 198x296 mm	5,60	6
631225	1 L - ø 241x360 mm	7,80	6

À partir de
3,76^{HT}
030809**Ypsilon transparent**

030809	25 cl	3,76	12
030810	50 cl	4,59	6
030811	1 L	7,90	6

À partir de
3,80^{HT}
031654**Fluid****ARCOROC**

031654	25 cl - ø 7,1x13,5 cm	3,80	12
031655	50 cl - ø 9,1x19,3 cm	4,80	6
031656	75 cl - ø 9,6x21 cm	6,50	6
031657	1 L - ø 10,7x26,5 cm	7,80	6

**1,99^{HT}**
E14120**Bouteille Limonade**

1L - ø 8,7x31,7 cm		
E14120	1,99	24

Bouteille en verre.

À partir de
2,72^{HT}
033504**Carafe Giara**

033504	Transp.	2,72	6
033517	Gris	3,61	6
033518	Azur	3,60	6

1L - ø 86 mm - Ht 306 mm
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.À partir de
4,14^{HT}
631214**Carafe Officina1825**

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	4,53	6
631214	0,75 L - ø 8,6x24,7 cm	4,14	6

À partir de
5,37^{HT}
631208**Oriente - 1 L**

ø 8,5x35 cm			
631208	Transp.	5,37	6
631209	Bleu	6,10	6

À partir de
1,92^{HT}
033128**Swing**

033128	12,5 cl	1,92	20
C53110	25 cl	2,80	12
002301	50 cl	2,90	12
002300	1 L	3,30	6

**2,64^{HT}**
033505**Carafe - Quattro Stagioni**

1L - ø 10,1x22,6 cm		
033505	2,64	12

Carafe avec couvercle

**1,99^{HT}**
E14121**Bouteille Babord**

1L - ø 8x29,3 cm		
E14121	1,99	24

Bouteille en verre.

**26,50^{HT}**
E14127**Carafe canard Nelly**

1,7L - 33x15x19 cm		
E14127	26,50	4

Carafe en cristallin.

GOBELET



À partir de **1,96^{HT}**
034502

Diamond

034502	30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Transp.	1,96	6
034507	30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet	2,20	6
034501	47 cl - ø 8,5 x 14,4 cm - Transp.	2,10	6

Verre coloré teinté dans la masse.



1,90^{HT}
E14434



Rock bar

27 cl ø8,4x9,25 cm boîte / carton

E14434	Menthe	1,90	6/24
E14433	Bleu	1,90	6/24
E14435	Pêche	1,90	6/24



À partir de **0,81^{HT}**
631215

Line

29 cl ø 8,5x8,5 cm

631215	Transp.	0,81	6
631217	Bleu	0,98	6
631216	Lilas	0,98	6



Verre coloré teinté dans la masse.



Ouessant

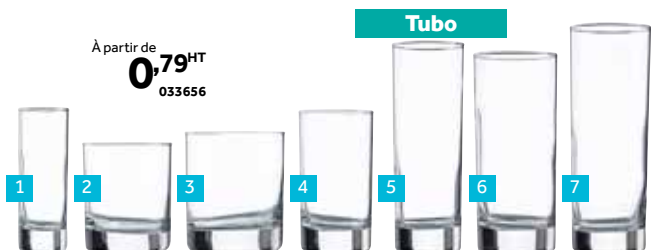
29 cl ø 8x9,5 cm

724715	Transparent	2,70	6
724716	Bleu nuit	3,20	6
724717	Aubergine	3,20	6
724718	Vert olive	3,20	6

LA ROCHÈRE

29 cl ø 8x9,5 cm

À partir de **2,70^{HT}**
724715



À partir de **0,79^{HT}**
033656

Tubo



Aiala

1	033656	Forme haute 6 cl - ø 3,75x10,4 cm	0,79	12
2	033655	Forme basse 20 cl - ø 7,1x8,45 cm	1,04	12
3	033653	Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,2 cm	1,32	6
4	033657	Forme haute 16 cl - ø 5,45x10 cm	0,94	12
5	033654	Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,1 cm	0,86	12
6	033652	Forme haute 29 cl - ø 6,25x14,3 cm	1,15	12
7	033651	Forme haute 31 cl - ø 5,95x16,4 cm	1,25	12



2,70^{HT}
033202

2,60^{HT}
033201

Forme haute

Forme basse

Ametista

34 cl - ø 8,7x 9,1 cm

033201	FB 34 cl - ø 8,7x 9,1 cm	2,60	6
033202	FH 46 cl - ø 8,7x12 cm	2,70	6



À partir de **1,25^{HT}**
033642

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack

033642	28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm	1,25	12
033641	30 cl - ø 7,66 x 12,1 cm	1,40	12



À partir de **1,60^{HT}**
760077



Gobelet Elaya

1	760077	34 cl - ø8,5x8,8 cm	1,60	6
2	760107	48 cl - ø7,5x14,5 cm	1,60	6



Forme basse

Forme haute

À partir de **0,98^{HT}**
030002

Gina

1	030002	Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x15,3 cm	1,08	6	0,98	48
2	036004	Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	1,21	6		
2	036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	1,26	6		



Syrah

033616	35 cl - ø 9,9 x 9,9 cm	1,45	6
033617	47 cl - ø 8,7 x 10,95 cm	1,55	6

À partir de **1,45^{HT}**
033616

VERRE TREMPÉ



Baztan

033632	32 cl - ø 9x8,4 cm	1,45	12
033633	35 cl - ø 7,6x12,1 cm	1,50	12

À partir de **1,50^{HT}**
033633

VERRE TREMPÉ



Mencia

033614	35 cl - ø 8,4 x 9,5 cm	1,45	6
033615	47 cl - ø 9 x 11 cm	1,65	6

À partir de **1,45^{HT}**
033614

VERRE TREMPÉ



VERRE À PIED



À partir de **3,50^{HT}**
E25597



Symétrie		boîte	carton
1	E25598 35 cl - ø 7,8x23 cm	4,18 6	3,80 24
2	E25599 45 cl - ø 8,7x25 cm	4,29 6	3,90 24
3	E25600 55 cl - ø 9,2x26 cm	4,79 6	4,35 24
4	E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm	4,84 6	4,40 24
5	E25597 Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm	3,85 6	3,50 24
6	E25602 Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm	5,23 6	4,75 24

Les lignes optiques sur les parois des verres offrent un spectacle visuel et les reliefs favorisent l'oxygénation pour un plaisir gustatif garanti.

À partir de **3,30^{HT}**
031156



Cabernet vins jeunes		boîte	carton
031156	35 cl - ø 9x20 cm	3,63 6	3,30 24
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	3,85 6	3,50 24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	4,18 6	3,80 24

À partir de **3,30^{HT}**
010436



Mondial		boîte	carton
1 013435	n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	3,50 6	
010434	n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	3,55 6	
010433	n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	3,40 6	
010436	n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	3,30 6	
Flûte			
010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,40 6	

À partir de **4,80^{HT}**
010447



Vina		boîte	carton
010446	n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm	4,80 6	
010445	n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm	4,80 6	
010447	n°2 29 cl - ø 7,3x20,3 cm	4,80 6	

TOP QUALITÉ

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

À partir de **3,80^{HT}**
902841



Montmartre		boîte	carton
902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	3,80 6	
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	3,90 6	
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	4,20 6	

À partir de **2,60^{HT}**
909361



Magnifique		boîte	carton
909361	35 cl - ø 9x21 cm	2,86 6	2,60 24
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	2,65 12	

À partir de **2,20^{HT}**
033212



Atelier		boîte	carton
1 034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	3,20 6	
2 033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	3,90 6	
3 033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	4,40 6	
Gobelet			
4 033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,20 6	

MIEUX RAPPORT QUALITÉ PRIX



Champagne Protasting Round

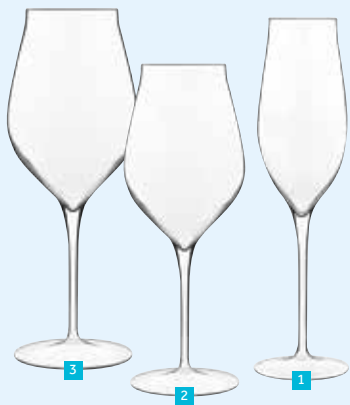
À partir de **2,90^{HT}**
031167



Universal Tasting Tannic Gobelet

Open up		boîte	carton
1 031166	55 cl - ø10,7x23,3 cm	5,90 6	
2 031165	40 cl - ø9,1x23,1 cm	5,80 6	
3 031164	37 cl - ø9,6x21,1 cm	5,60 6	
4 031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	4,90 6	
5 031167	35 cl - ø7,7x11,8 cm	2,90 6	
Flûte			
6 031171	20 cl - ø7,4x23,4 cm	5,60 6	





Vinea

1	033500	Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	3,10	6
2	033501	35 cl - ø 8,1x21,5 cm	3,30	6
3	033502	45 cl - ø 8,7x23 cm	3,70	6
4	033503	Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	2,25	6

À partir de **2,25^{HT}**
033503



À partir de **4,95^{HT}**
E14357



Inalt Tre Sensi

1	E14357	Flûte 15 cl - ø 6,2x17,8 cm	4,95	6/24
2	C53325	Flûte 21,5 cl - ø 7,5x20 cm	5,50	6/24
3	E14355	30,5 cl - ø 7,65x20,4 cm	6,30	6/24
4	E14354	43 cl - ø 8,5x22 cm	6,50	6/24
5	E14353	55 cl - ø 9,15x23,5 cm	6,90	6/24

NEW



À partir de **3,40^{HT}**
033133

Nexo

		boite	carton
033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	4,07	3,70
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	4,18	3,80
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	4,18	3,80

Flûte

033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	3,74	3,40
---------------	-----------------------	-------------	-------------

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



À partir de **2,25^{HT}**
031172

Silhouette

		boite	carton
031176	47 cl - ø 9,2x19,4 cm	2,86	2,60
031174	31 cl - ø 8,2x17,9 cm	2,86	2,60
031173	25 cl - ø 7,7x16,5 cm	2,64	2,40
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	2,48	2,25

1 Flûte

031175	18 cl - ø 6,2x18 cm	2,70	2,45
---------------	---------------------	-------------	-------------



Rodio

033607	25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm	2,20	6
033608	32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm	2,40	6
033609	42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm	2,65	6



À partir de **2,20^{HT}**
033607



VERRE TREMPÉ



Flute Palladium

033610	16 cl - ø 6,3 x 19,4 cm	2,65	6
---------------	-------------------------	-------------	---



2,65^{HT}
033610



Malbec

033612	35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm	2,45	6
033613	47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm	2,75	6

À partir de **2,45^{HT}**
033612

VERRE TREMPÉ



Platine

033602	25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm	2,45	6
033601	31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm	2,70	6
033600	44 cl - ø 8,55 x 22 cm	2,90	6

À partir de **2,45^{HT}**
033602

VERRE TREMPÉ



À partir de **1,65^{HT}**
033628



Pinot

033628	35 cl - ø 8 x 20,2 cm	1,65	6
033629	47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm	1,80	6

VERRE TREMPÉ



Victoria

033604	35 cl - ø 8x20,2 cm	2,35	6
033605	47 cl - ø 8,65x22,1 cm	2,65	6

À partir de **2,35^{HT}**
033604

VERRE TREMPÉ





À partir de
1,55^{HT}
033622

Godello - verre

033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,55** 12
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,65** 12

Merlot - flûte

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



À partir de
1,78^{HT}
031282

Élégance - verre

ARCOROC

031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 12
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 12
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,15** 12

Élégance - flûte

031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,78** 12
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 12
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 12



À partir de
3,10^{HT}
031255

VERRE TREMPÉ

Normandie - verre

031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,49** 12 **3,17** 48
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,45** 6 **3,14** 48

Flûte

031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,41** 12 **3,10** 48

ARCOROC

boite carton



À partir de
1,70^{HT}
033639

Stack Copa

033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,70** 12
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **1,80** 12



À partir de
1,85^{HT}
033619

VERRE TREMPÉ

Breval - verre

033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,85** 12
033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,05** 12

Flûtes

033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,05** 12



À partir de
2,59^{HT}
049457



Colosseo

049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm **2,59** 6/24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm **2,76** 6/24



boite / carton

VINAUVERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



Catavinos - non jaugé
21 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
033630 **1,70** 6



Viticole - jaugé
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
903658 **2,65** 12

ARCOROC



Montmartre
32 cl - ø 7,8x19,8 cm
521781 **4,95** 6



Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 **3,90** 6



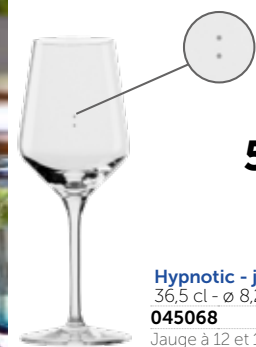
Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5 x 22 cm
905216 **4,68** 6 **4,25** 24



Jaugé en forme de grappe avec 3 traits à 10, 12,5 et 15 cl



Vina Juliette
30 cl - ø 7,9x18,8 cm
630713 **3,05** 6



Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2x22 cm
045068 **5,50** 6



VERRE À BIÈRE & DIGESTIF



VERRE TREMPÉ

VICRILA

Dunkel			
033634	28 cl - ø 6,95x16,5 cm	1,80	6
033635	38 cl - ø 7,6x18,2 cm	2,10	6
033658	56 cl - ø 8,64x21,4 cm	2,30	6

2,83^{HT}
905201



America' 20s
30 cl - ø 8,3x8,3 cm
905201 2,83 6

NEW

2,59^{HT}
B87652



Verre à cognac
B87652 15 cl **2,59 6**
Verre sodocalcique.

ARCOROC

1,21^{HT}
030003



Arosa
16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 1,21 6

2,00^{HT}
033649



Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 2,00 6

3,40^{HT}
030163



Vinoteque
46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 3,40 6

T-Nonic
033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm **1,10 12**
033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm **1,55 12**



VERRE TREMPÉ

VICRILA



Harmonia 38,5 cl
ø 7,3 x 20,1 cm
030466 2,99 6



2,99^{HT}
030466

4,00^{HT}
033520

- L'expérience ultime de la bière artisanale
- Forme conçue pour révéler tous les arômes



Birrateque
42 cl - ø 8,9x20 cm **4,00 6**

1,10^{HT}
033643



VERRE TREMPÉ



VICRILA

Sidra Stack
50 cl - ø 8,9x12,1 cm
033643 1,10 12

shooters

0,63^{HT}
033650



Ouro
3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
033650 0,63 24

VICRILA

2,50^{HT}
E14149



Shooter diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149 2,50 6



LA ROCHÈRE

1,27^{HT}
905207



Dublino 57
5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 1,27 6

Bormiol

0,79^{HT}
033656



Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,79 12

L'icannique verre à shooter

0,98^{HT}
033532



Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 0,98 6

Bormiol

Empilable

1,45^{HT}
905202



Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,45 6

Bormiol

VERRE À COCKTAIL



À partir de
2,80^{HT}
630710



ARCOROC

Gobelet Broadway

	boîte	carton
630711 Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm	3,08 6	2,80 24
630710 Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm	3,08 6	2,80 24
630712 Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm	3,47 6	3,15 24

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



À partir de
2,38^{HT}
033115



Este

boîte carton

1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm	2,62 6	2,38 24
2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm	3,41 6	3,10 24

9,65^{HT}
760072



Coffret Blue Hawaii
44 cl - ø 7,8x20,9 cm
760072 9,65 1

Prix du coffret de 4 verres.

4,60^{HT}
033022



Ypsilon margarita
33 cl - ø 11,7x17,4 cm
033022 4,60 6

4,83^{HT}
033026



Ypsilon cocktail
24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm
033026 4,83 6

L'élégance du cocktail à l'Italienne



1



2



3

NEW

À partir de
3,65^{HT}
E14523



4

Backdoor

1 E14521 Gin Tonic 80 cl - ø 11,4x23,5 cm	4,90 12
2 E14523 Great Gatsby 30 cl - ø 10,5x16,2 cm	3,65 12
3 E14525 Hemingway spécial 25 cl - ø 10,5x16 cm	3,95 12
4 E14529 Tequila Sunrise 45 cl - ø 16,3x19,8 cm	3,95 12

4,00^{HT}
033520



- Forme tulipe avec tige élégante
- La finesse du verre permet une dégustation optimale des cocktails

Birrateque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6



4,40^{HT}
E25601

Symétrie
E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm 4,40 6/24



4

5

À partir de
2,83^{HT}
905201



1



2



3

America' 20s

1 905201 Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm	2,83 6
2 033530 Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm	2,90 6
3 033531 Forme haute 40 cl - ø 6,8x15,8 cm	2,69 6
4 034521 Martini - 22,5 cl - ø 10,7 x 18 cm	5,35 6 4,87 12
5 034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm	6,05 6

2,15^{HT}
033631



Maya
72 cl - ø 11,1x20 cm
033631 2,15 12

3,25^{HT}
C53168



Ale
C53168 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm 3,25 6

À partir de
2,80^{HT}
033204

Finesse du verre



Bach

	boîte	carton
033203 Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm	3,85 6	3,50 24
033204 Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm	3,08 6	2,80 24
515352 Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm	5,06 4	4,60 16
515353 Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm	4,18 4	3,80 16
515348 Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm	4,18 4	3,80 24



NEW

À partir de **1,40^{HT}**
E44183



Gobelet Starline

E44184	42 cl	1,70	24
E44182	35 cl	1,40	48
E44181	31 cl	1,70	24
E44183	27 cl	1,40	36



1,15^{HT}
760076



Gobelet Mojito

36 cl - ø8,3x12,2 cm
760076 1,15 6

À partir de **2,01^{HT}**
033122



Verre Officina1825

033122	30 cl - ø 8,7x8,3 cm	2,01	6
033509	32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm	1,90	6

À partir de **1,95^{HT}**
905204



Barshine

905204	21 cl - ø 7,5x8,3 cm	1,95	6
905205	30,5 - ø8,4x9,2 cm	2,19	6
905203	39,5 cl - ø 9,1x10 cm	2,40	6

À partir de **0,75^{HT}**
033645



Chiquito Stack

033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm 0,75 12

Pinta Stack

033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm 0,90 12



OFFRE

EXCEPTIONNELLE



À partir de **0,70^{HT}**
C54079

Bodega transparent

20 cl - ø 8,2x5,9 cm

031306 0,79 12

C54079 0,70 36*

Bodega transparent

35,5 cl - ø 8,5x9,1 cm

E11305 0,85 12

* Pack économique



Accessoire

Pose-plateau

E25605 51x47x96 cm 45,00 1

Pose-plateau en bois teinté pliable. Conçu pour résister aux tâches.



45,00^{HT}
E25605

À partir de **4,90^{HT}**
501660



1



3

1 **Plateau antidérapant**
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 7,80 1

2 **Plateau antidérapant**
Noir - Ovale 68x56 cm
501663 27,00 1

3 **Plateau antidérapant**
Noir - Rond
501660 ø 36 cm 4,90 1
501661 ø 40 cm 6,90 1



1

8,50^{HT}
990237



2

Chope cuivrée mat

1	990237	55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm	8,50	1
2	990236	48 cl - 13,5x9,2x9 cm	8,50	1

Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

À partir de **1,29^{HT}**
031400



ARCOROC

Granity

		boîte	carton
031400	Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm	1,42	6 1,29 24
031402	Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	1,30	6
106468	Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm	1,60	6 1,45 24
031404	Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	1,60	6
031406	Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm	1,76	6 1,60 48



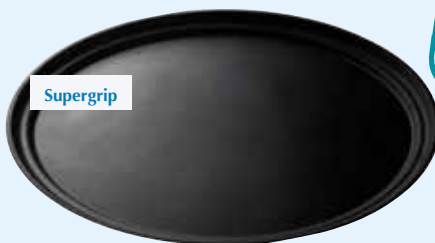
		boîte	carton
Eskale			
031650	31 cl - ø 9,1x8,7 cm	2,04	6 1,85 24
031651	42 cl - ø 9,7x9,6 cm	2,42	6 2,20 24

À partir de **1,85^{HT}**
031650

5 ANS GARANTIE

NEW

À partir de **19,00^{HT}**
A28017



Supergrip

Plateau Camtread

CAMBRO

	Bord bas		Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106	75,00	1
Ovale 68,5x56 cm	A29102	55,00	1
Ovale 59x49 cm	A28950	59,00	1
Rond ø 45 cm		A28646	31,00 1
Rond ø 40,5 cm		A28452	25,00 1
Rond ø 35,5 cm		A28017	19,00 1

Plateau en fibre de verre avec surface caoutchoutée antidérapante. Prévu pour une utilisation intensive, résiste de -10 à +100°C. Compatible lave-vaisselle.



accessoire



15,90^{HT}
E14001

23,90^{HT}
E14002

Pompe à vide Preserve ABS

E14001	Finition ABS	15,90	1
E14002	Finition line carbone	23,90	1

Double fonction, pour les vins tranquilles et vins effervescents. Inclu 2 bouchons à vin et 1 bouchon à champagne.



À partir de
17,00^{HT}
914467

Rack à verres chromé

914467	Fixation double 20 verres 45x31x56 cm	17,00	1
914468	4 verres - 31x13x5,6 cm	15,90	1



NEW

À partir de
6,90^{HT}
E37413

Tire-bouchon Koala

E37412	Tire-bouchon bois - Titan	21,00	1
E37413	Tire-bouchon double levier noir - Pop	6,90	1

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE



3,90^{HT}
E14112

Tire-bouchons à levier Inox

E14112		3,90	1
--------	--	------	---



4,90^{HT}
022215

Limonadier Pull

022215	Levier double détente	4,90	1
--------	-----------------------	------	---

6,00^{HT}
B81162



Bac à glaçon en silicone

B81162	16,3x10,4x4,5 cm	6,00	1
--------	------------------	------	---

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

5,90^{HT}
E37416



NEW

Moule à glaçons Koala

E37416	7 cm	5,90	4
--------	------	------	---

Chill - Moule à glaçons ronds XXL

8,90^{HT}
E14003



Bouchon à Champagne

E14004		8,90	1
--------	--	------	---

Boîte de 1 bouchon



Bouchon à vin

E14003		8,90	1
--------	--	------	---

Vendu par boîte de 4 bouchons

5,45^{HT}
512180



Boîte 6 compartiments

512180	24x14,5x10,5 cm	5,45	1
--------	-----------------	------	---

Plastique noir

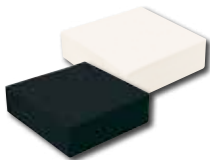
8,50^{HT}
512585



Distributeur de serviettes

512585	Bambou - 13x13 cm	8,50	1
--------	-------------------	------	---

À partir de
1,15^{HT}
909421



Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420	Noire	1,70	100/2400
909421	Blanche	1,15	100/2400

Serviette double point. Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

1,85^{HT}
760064



Bouchon à Champagne

760064	Inox	1,85	1
--------	------	------	---

Idéal pour la présentation magasin

3,60^{HT}
862000



Feuille antigoutte

862000	Pochette de 2 feuilles	3,60	1
--------	------------------------	------	---

Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.

7,50^{HT}
158130

Fontaine magique

158130		7,50	1
--------	--	------	---

1,15^{HT}
901514

Pince à glaçons

901514	inox - Lg 18 cm	1,15	1
--------	-----------------	------	---

2,00^{HT}
E12223



Allume gaz

E12223	23,5x5x3,5 cm	2,00	1
--------	---------------	------	---

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



À partir de
8,50^{HT}
912088

Tapis de bar

912088	60x6 cm	8,50	1
912090	45x30 cm	15,00	1

Tapis égouttoir 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.



29,00^{HT}
E35041

NEW

Boîte à condiments inox

E35041	45,5 x 15 x 9,7 cm	29,00	1
--------	--------------------	-------	---

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables



24,00^{HT}
889937

Boîte à compartiments

889937	4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 75 cl	24,00	1
889938	6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 45 cl	24,00	1

LE BAR **Préparation & service**

À partir de
10,90^{HT}
021831



**Fiable
Doses
précises
Ne colle pas
Verse en série**

Doseur bottle Pilote
021831 2 cl **10,90 1**
021832 3 cl **10,90 1**
021833 4 cl **10,90 1**

Doseur automatique pour boissons alcoolisées. Couvercle en acier inoxydable qui permet une fermeture automatique. Fonctionne à -30°C.



Verseur tube
Métal brillant
021822 **2,60 1**



6,90^{HT}
021820

Doseur à bille
021820 2 cl **6,90 1**
021821 3 cl **6,90 1**
021828 4 cl **6,90 1**
021830 5 cl **6,90 1**

10,15^{HT}
106895



Verre mélangeur
50 cl - ø 9x16 cm
106895 10,15 1
En verre avec motif vintage et bec verseur.

15,95^{HT}
096501

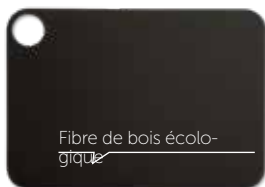


Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire **15,95 1**



À partir de
4,60^{HT}
500175

Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl **4,60 1**
500170 1,9 L **5,50 1**



Presse citron
7x21x5 cm
905472 **9,90 1**
Aluminium, noir.



6,00^{HT}
988400

Cuillère à cocktail
Inox - Lg 27 cm
988400 **6,00 1**



8,25^{HT}
045303

Cuillère à cocktail Mix
30 cm - cuivré
045303 **8,25 1**

2,30^{HT}
913850



Couteau d'office cranté
913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,30 1**

NEW

55,00^{HT}
E17177

Cocktail Master
12x12x27 cm

E17177 **55,00 1**

Le diamètre minimal du verre est de 5 cm et le maximal est de 10,5 cm. Simple d'utilisation, versez chaque liquide l'un après l'autre selon leur densité.



4,65^{HT}
004435

Mesure cocktail inox
2 et 4 cl (graduée à 3cl)
004435 **4,65 1**



8,90^{HT}
045302

Doseur à cocktail Just
2 et 4 cl - cuivré
045302 **8,90 1**

3,65^{HT}
905620



Râpe à muscade
13,6x4,4x2,8 cm
905620 **3,65 1**
Conique, inox.



4,00^{HT}
905471

Tamis
905471 8,5x22x4,5 cm **4,00 1**
Acier inoxydable.



8,25^{HT}
045301

Passoire à cocktail Pure
15 cm - cuivré
045301 **8,25 1**



4,90^{HT}
905475

Tamis à cocktail Pure
11x15x3 cm
905475 **4,90 1**
Ressort démontable pour lavage, s'adapte à tous types de verres mélangeurs et shakers.

7,50^{HT}
912315



Pilon mojito
Inox et nylon 18 cm
912315 **7,50 1**



5,70^{HT}
085332

Pilon bois
ø5x20 cm
085332 **5,70 1**



7,90^{HT}
E12252

Presse agrumes manuel
E12252 **7,90 1**

- Réservoir de pulpe et sortie de jus directe
- Système anti-gouttes

8,90^{HT}
045309



Pilon Pil cuivré
20,5 cm
045309 **8,90 1**



39,50^{HT}
980815

Presse fruits
90 W - 230 V mono ø 210x260 mm
980815 **39,50 1**
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

PRIX LE PLUS BAS

NEW

14,50^{HT}
E37415



Shaker Koala
ø8x25 cm
E37415 75 cl **14,50 6**
Inox



À partir de
10,00^{HT}
990217

Shaker Boston inox
990217 Inox **10,00 1**
990218 Cuivré **13,00 1**

Composé de deux verres : un verre en acier inoxydable de la plus grande qualité 800 ml et un verre en verre 500 ml. Reste hermétiquement fermé lorsque le verre en métal se contracte sous l'effet du froid. Conçu pour un usage intensif. Passé au lave-vaisselle.



Shaker boston
Noir 900 ml + verre 41 cl
509070 **13,60 1**



Shaker Moove cuivré et inox
045300 50 et 70 cl **24,00 1**

55,00^{HT}
044555



Shaker 2 pièces
75 cl ø6,5x24,5 cm
044555 **55,00 1**
Inox 18/10

19,25^{HT}
042602



Broyeur à glace manuel
1,2 L - 12x18,2x26,5 cm
042602 19,25 1
Broyeur à ventouse.



Pour glaçons creux

91,00^{HT}
113489



Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz -
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 91,00 1

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

16,00^{HT}
E26934



Seau et porte-seau

- | | | | | |
|---|--------|-------------------------|-------|---|
| 1 | A18032 | Seau a vin ou champagne | 44,00 | 1 |
| 2 | E26934 | Porte-seau Métal noir | 16,00 | 1 |

NEW

52,00^{HT}
E26955



Seau à glaçons

E26955 ø 27x20 cm - 9 L - bac égouttoir 6 L 52,00 1

Seau aluminium anodisé noir pouvant contenir 300 glaçons. Contient 1 bac égouttoir amovible qui permet aux glaçons de maintenir leur forme jusqu'à 5 h (T° ambiante 21°C)



14,50^{HT}
041644



12,90^{HT}
C35762

Seau à champagne
ø19x20 cm
C35762 12,90 1
Plastique bicolore.



7,50^{HT}
988401

Seau champagne
988401 3,5 L 7,50 1
Acrylique transparent



16,10^{HT}
905474

Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm
905474 16,10 1

Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.



6,90^{HT}
002429

Seau à glaçons
ø12x12,5 cm
002429 1 L 6,90 1
Seau en inox 18%.

18,50^{HT}
914044



Seau multi-bouteilles

914044 13 L - 47x29x23 cm 18,50 1
Acrylique transparent



39,00^{HT}
041675

Seau à champagne
4 L - inox 18/10
041644 14,50 1
Fond lourd.

Pied porte seau
ø18x67 cm - mat
041675 39,00 1



13,90^{HT}
083009

Seau à Champagne cuivré conique
083009 ø21x20 cm 13,90 1
Acier inoxydable.



52,90^{HT}
905451

Vasque à Champagne
905451 13,5 L 52,90 1
Inox 18/10 - ø40,5x27,5 cm.



45,00^{HT}
914046

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L 45,00 1
Inox - 53x38x25 cm



12,50^{HT}
042104

Support de seau à vin
Fil chromé
042104 12,50 1
À fixer sur table



6,84^{HT}
760066

Seau à Champagne
760066 ø21,8x21 cm 6,84 1
Seau en inox 18%.



21,00^{HT}
E37414

NEW



Seau New Koala

E37414 35x26x26 cm - 8 L 21,00 6
Seau pour 4 à 5 bouteilles



78,00^{HT}
900829

Rafrâchit une bouteille en 20 minutes et conserve sa fraîcheur pendant 2 heures

Frizz - Rafraîchisseur extensible
1 900829 Noir - 9x23 cm 78,00 6
2 900830 Rouge - 9x23 cm 78,00 6
Prix à l'unité, vendu par lot de 6.
Extensible, s'adapte aux bouteilles de vin et Champagne de 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.



Seau/sac souple pour rafraîchir vos bouteilles

3,60^{HT}
760122



Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 3,60 6
Sac noir poignées tubes.



1 760120 Classic - 12x12x24 cm 2,50 10
2 760121 King - 15x15x27,5 cm 3,30 10
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.



À partir de 2,50^{HT}
760120

Seau/Sac à glaçons Square

LE BUFFET présentation

À partir de
32,90^{HT}
106832



1

À partir de
27,10^{HT}
106866



2



5



4

À partir de
30,20^{HT}
106858



plat mélamine



1 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.



2

2 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.

3 Plat 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.



4 Saladier incliné Frida Lock*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

5 Saladier droit Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

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



présentoir



23,50^{HT}
A18150

NEW

Corbeille GN LINE

A18150 GN 1/1	53x32,5x6,5 cm	23,50	6
----------------------	----------------	--------------	----------

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



Présentoir buffet

A17871 49x38,5x48 cm	43,00	6
-----------------------------	--------------	----------

Métal noir pour élément GN1/1 et GN1/2 avec pieds antidérapants

NEW



34,00^{HT}
890164

Vitrine rectangulaire

890164 50,5x30,5x18 cm	34,00	1
-------------------------------	--------------	----------

Vitrine plexiglas avec double ouverture



1

2

3

Présentoir à viennoiserie

À partir de
23,90^{HT}
083004

1 083003 Support 3 niveaux	43,00	1
2 083004 Caisse 30x22x5 cm	23,90	1
3 083005 Caisse 30x22x10 cm	26,90	1

À partir de
5,83^{HT}
760101

QUANTITÉ ARRIVAGE QUANTITÉ

NEW



1

2

3

4

Bocaux

1 760101 Chocolat 0,4 L - ø12x13 cm	5,83	1
2 760102 Biscuit 1 L - ø13,5x18,5 cm	8,33	1
3 760103 Gâteaux 1,8 L - ø18,5x20 cm	16,66	1
4 760104 Bonbons 2 L - ø14,5x26 cm	9,90	1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

À partir de
10,90^{HT}
A19073



À partir de
59,00^{HT}
901502

À partir de
1,70^{HT}
948721

Distributeur de céréales inox

1 901566 Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	79,00	1
2 901567 Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	139,00	1
3 901502 Simple - 42x23x62 cm	59,00	1

Pot en verre avec couvercle en bois

A19073 1 L - 14x14x11 cm	10,90	1
A19074 2 L - 14x14x17 cm	11,90	1
A19075 2,5 L - 14x17x21,5 cm	12,90	1

Composez votre buffet : Caisse pleine pour les fruits ou les viennoiseries, avec ardoise pour présenter les yaourts, fromages, charcuteries... Incliné ou non, jouez avec votre créativité



À partir de **17,00^{HT}**
501648

comas

Caisse en bois de hêtre alimentaire

1	501645	GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm	33,00	1
2	501646	GN 1/2 - 34x28x10,1 cm	23,00	1
3	501647	GN 1/3 - 34x19x10,1 cm	19,00	1
4	501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	17,00	1

Réhausseur

2	501652	Cales bois	3,50	1
3	501658	Support incliné GN1/1	9,30	1

Pour présentation inclinée des caisses.



Ardoise

4	501556	GN1/1 - 53x32,5 cm	6,70	1
	501557	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,90	1



Corbeille à pain/fruits Urban
E26933 ø22,5x28 cm **23,50 6**
Métal noir



Aluminium - Revêtement antiadhésif. Température d'utilisation -30° à +200°C



idéal pour couper le pain & tartiner le beurre **2,65^{HT}**
630150



Casier à couverts GN1/1
990210 4 compartiments **7,50 1**

Casier empilable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.



Corbeille Svart ovale
901580 Noir - ø30x13 cm **12,00 1**



Corbeille à fruits
001554 Noir - ø30x13 cm **16,10 1**
Autres tailles : nous consulter.



Cuillère à miel Olive
2,5x2,5x15 cm
905477 **4,30 1**
Bois d'olivier.



Cuillère à confiture Aurora **Arnefo**
913045 Longueur 17 cm **39,05 1**
Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.

boisson



Pichet inox luxe
042951 1 L **22,00 1**
042952 1,5 L **25,00 1**
042953 2 L **29,00 1**
Bouchon hermétique.



Pichet inox isotherme
988052 1 L **9,90 1**
988351 1,5 L **11,00 1**
988301 2 L **11,50 1**

Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



Bouteille isotherme
ø 16x20 cm

1	A17183	1 L Blanche	16,70	6
2	A17184	1 L Noire	16,70	6



Pichet inox isotherme à pompe
042406 2,5 L **19,00 1**
988358 3 L **31,70 1**
Tirage par simple pression sur le couvercle.



Support pour pichet distributeur de boissons **Lacor**
B80676 ø 19,5x18,5 cm **6,90 6**
Fil d'acier noir



Distributeur avec robinet
5 L - 25,4x18,2x31,5 cm
001562 **31,90 1 29,00 2**



Distributeur Old Fashioned
7 L - ø 27x50,5 cm
106856 **79,00 1**
Couvercle hermétique, support en métal noir.



Distributeur de boisson **Lacor**
E37354 5,5 L - ø 18x30,5 cm **25,00 1**
Robinet en inox 18/10. Couvercle en acier avec fermeture hermétique



Distributeur avec robinet
3,6 L - Avec support métal
901571 **25,00 1**

chafing dish



À partir de
201,00^{HT}
 E23923
Chafing dish **Lacor**
 E23923 GN2/3 - 4 L **201,00 1**
 E23922 GN1/1 - 6 L **211,00 1**

Hauteur 20 cm - 600 W
 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.



PRIX LE PLUS BAS



59,90^{HT}
 000850
Brûleur à alcool uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
 625x353x345 mm
000850 59,90 1
 Couvercle amovible. 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.



209,00^{HT}
 000851
Chafing dish pour bac GN 1/1
 000851 670x460x440 mm **209,00 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage. Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool



199,00^{HT}
 003189

Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
 510x540x480 mm
003189 199,00 1

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



61,50^{HT}
 003191

Élément de chauffe pour chafing dish
003191 61,50 1

230 V - 350 W
 160x110x115 mm



46,00^{HT}
 000855

Résistance électrique sans thermostat
000855 46,00 1
 Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



21,50^{HT}
 980702

Gel de chauffe
 Seau de 4 kg
980702 21,50 4



1,00^{HT}
 042701

Gel de chauffe éthanol
 Boîte de 225g
042701 1,00 24



6,50^{HT}
 042702

Alcool gélifié éthanol
 Flaçon 1 L
042702 6,50 12

PLAT DE SERVICE



À partir de
8,90^{HT}
 002070



Légumier UNI
 002070 ø 20 cm - 1,55 L **8,90 1**
 002071 ø 22 cm - 2,18 L **9,20 1**
 002072 ø 24 - 2,65 L **11,20 1**



À partir de
12,80^{HT}
 002073

Soupière UNI
 002073 ø 22 cm - 3,25 L **12,80 1**
 002074 ø 24 cm - 4 L **14,80 1**



10,00^{HT}
 002075

1 Plat rond UNI
 002075 ø 30 cm **10,00 1**



À partir de
6,60^{HT}
 002077

3 Plat oval UNI
 002077 34x22 cm **6,60 1**
 002078 38x25 cm **7,60 1**
 002079 41x27 cm **8,40 1**



À partir de
8,00^{HT}
 002080

Plat à gratin oval
 002080 25x15,5 cm **8,00 1**
 002081 30,5x18,5 cm **9,20 1**
 002082 38x23,5 cm **12,50 1**



2 Plat à poisson UNI
 002076 60x27 cm **13,25 1**

Couverts de service inox
 24,7 cm
 041824 Fourchette **2,35 1**
 041825 Cuillère **2,35 1**



plateau



Supergrip

1



Supergrip

2



Supergrip

3

À partir de
4,90^{HT}
501660

5 GARANTIE ANS

À partir de
19,00^{HT}
A28017

NEW



Plateau Camtreed		CAMBRO	
	Bord bas		Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106	75,00	1
Ovale 68,5x56 cm	A29102	55,00	1
Ovale 59x49 cm	A28950	59,00	1
Rond ø 45 cm		A28646	31,00 1
Rond ø 40,5 cm		A28452	25,00 1
Rond ø 35,5 cm		A28017	19,00 1

Plateau en fibre de verre avec surface caoutchoutée antidérapante. Prévu pour une utilisation intensive, résiste de -10 à +100°C. Compatible lave-vaisselle.



28,50^{HT}
889912

Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm
889912 Noir 28,50 1

Plateau en mélamine.

1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 7,80 1

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
501663 27,00 1

3 Plateau antidérapant
Noir - Rond
501660 ø36 cm 4,90 1
501661 ø40 cm 6,90 1



9,00^{HT}
B78442

Plateau limonadier
B78442 ø36x2,5 cm 9,00 1



19,80^{HT}
041034

36,00^{HT}
041033



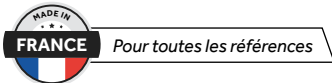
Plateau de service
041034 Sans anse 45x31 cm 19,80 1
041033 Avec anses 45x31 cm 36,00 1



17,50^{HT}
093887

Plateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm 17,50 20

Forme moderne, poignées intégrées et discrètes, pas d'angles vifs, ce plateau a une forme douce, élégante et originale. Surface mélaminée mat et grainée, pour un toucher sensation bois poncé. Destiné à la restauration, il est idéal pour le café, le snacking et même pour les enfants ! Les utilisations sont nombreuses. Garantie lave-vaisselle.



Pour toutes les références



26x36 cm

3,50^{HT}
890464

Fast food - 26x36 cm PLATEX
890464 Gris 3,50 45
890465 Bleu ciel 3,50 45
890466 Rouge 3,50 45
890467 Anis 3,50 45
890468 Marron 3,50 45
890469 Noir 3,50 45
890470 Sable 3,50 45

Carton de 45 plateaux.

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle



46x36 cm

Fast food - 46x36 cm PLATEX
890457 Gris 5,50 40
890458 Bleu marine 5,50 40
890459 Rouge 5,50 40
890460 Vert 5,50 40
890461 Chocolat 5,50 40
890462 Ivoire 5,50 40
890463 Noir 5,50 40

Carton de 40 plateaux.



11,00^{HT}
632026

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

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.



Coins renforcés

Plateau gris moucheté CAMBRO
945206 36x46 cm 5,80 12
945207 32,5x26,5 cm - GN1/2 4,90 12
945208 32,5x53 cm - GN1/1 6,60 12

Polyester renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.



6,40^{HT}
083836

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté PLATEX
Polyester et fibre de verre
083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 6,40 20
083835 GN1/1 - 53x32 cm 9,50 20

Plateau Le Texan - gris moucheté PLATEX
Polyester et fibre de verre
980810 46x36 cm 7,30 20

Garanti 3 ans contre la casse. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Garanti lave-vaisselle. Bonne résistance aux chocs. Système de bossages dits 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empiquetage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.



Évolution naturelle du design

Plateau Profil 2 - chêne clair PLATEX
093888 46x36 cm 21,00 20

Développé pour les collectivités ayant un usage intensif de leurs plateaux. Ultra résistant à l'utilisation et attrayant. Particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent offrir sur un même plateau plus de surface utile et design moderne. Surface grainée et soyeuse au toucher sensation bois. Dessous parfaitement plat, anti-encrassement.

LA COLLECTIVITÉ

Spécial boissons chaudes

16,10^{HT}
085800



Pichet isotherme - 1,2 L
085800 Blanc **16,10 6**
085801 Taupe **16,10 6**

À partir de **9,90^{HT}**
988052



Pichet inox isotherme
988052 1 L **9,90 1**
988351 1,5 L **11,00 1**
988301 2 L **11,50 1**

Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



À partir de **19,00^{HT}**
042406

Pichet inox isotherme à pompe
042406 2,5 L **19,00 1**
988358 3 L **31,70 1**

Tirage par simple pression sur le couvercle.

À partir de **9,50^{HT}**
018559



Spoodle - Acier inoxydable

018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml **9,50 1**
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml **9,50 1**
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml **9,85 1**
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml **10,85 1**
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml **11,35 1**

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



- Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
- Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
- Portions constantes et précises
- Propriétés antimicrobiennes entièrement naturelles
- La conception monobloc est facile à nettoyer
- L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser

NEW

Chariot pliable pour un gain de place



215,00^{HT}
E37373

Chariot de service pliant



Utilisation intérieure comme en extérieure. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étagères supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

E37373 68,5x41x91,5 cm **215,00 6**

53,50^{HT}
988217



28,00^{HT}
988216



127,00^{HT}
988215

LIVRAISON EN KIT

PRIX LE PLUS BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 103x49,5x95 cm **127,00 1**
988217 Corbeille à déchets **53,50 1**
988216 Boîte à couverts **28,00 1**

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Grandes poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

plateau repas

À partir de **3,80^{HT}**
519390

NEW



Vaisselle inox enfant

1 **C27973** Plateau 2 compartiments - 21x21x2,2 cm **7,25 6**
2 **C27974** Plateau 3 compartiments - 21x21x2,2 cm **8,00 6**
3 **E18634** Tasse à anses avec couvercle - 30 cl - ø 8,5/15x15 cm **15,80 6**
4 **519390** Gobelet - 18 cl - ø 7x7,5 cm **3,80 12**

Inox

Très bel aspect de surface brillant



À partir de **4,25^{HT}**
150330

Plateau à compartiments inox

1 **E18579** Plateau 6 compartiments - 38x27,2x2,5 cm **12,50 6**
2 **519392** Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm **8,60 6**
3 **519391** Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm **6,50 6**
4 **C27942** Plateau 3 compartiments - 24x17x4 cm **8,90 6**
5 **150330** Couvercle pour plateau 4 compartiments **4,25 1**

Vaisselle inox

6 **519395** Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm **4,40 6**
7 **C27911** Assiette plate ø 20x1,3 cm **5,90 6**
8 **519394** Assiette compartimentée - ø 20x3 cm **4,35 6**
9 **E30761** Ravier 20 cl - 12,2x12,2x4,1 cm - 20 cl **4,75 6**

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



PLASTOREX

vaisselle

vaisselle en verre trempé



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



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



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



À partir de **3,20^{HT}**
066688

RESTAURANT BRUSH



ARCOROC

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,80 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,20 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,20 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	3,60 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,10 6

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



RESTAURANT



ARCOROC

Assiette	Sans filet		Filet bordeaux	
	Boîte	Carton	Boîte	Carton
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201 3,41 6	3,10 24	065221 4,13 6	3,75 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208 3,41 6	3,10 24	065228 4,90 6	4,45 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206 3,08 6	2,80 24	065226 3,91 6	3,55 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207 2,48 6	2,25 24	065227 3,08 6	2,80 24

Coupelle, bol, saladier	Sans filet		Filet bordeaux	
	Boîte	Carton	Boîte	Carton
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048 2,04 6	1,85 36	-	-
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046 3,58 6	3,25 24	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047 3,63 6	3,30 24	-	-
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396 1,76 6	1,60 36	046397 3,41 6	3,10 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036 2,04 6	1,85 36	903037 2,81 6	2,55 36

Tasse et soucoupe	Sans filet		Carton	
	Boîte	Carton	Boîte	Carton
Tasse café 8 cl	065260 1,42 12	1,29 48	-	-
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264 1,16 6	1,05 48	-	-
Tasse thé 13 cl	065261 1,72 12	1,56 48	-	-
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265 1,32 6	1,20 48	-	-
Tasse déjeuner 25 cl	065263 2,07 6	1,88 36	-	-
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267 1,65 6	1,50 36	-	-

NOVA AQUITANIA

1,15^{HT}
631080



Nova Aquitania

Blanc

ARCOROC

	Boîte	Carton
Assiette plate ø 22,5 cm	631080	1,15 24
Assiette plate ø 15,5 cm	631081	1,05 24
Assiette creuse ø 22 cm	046323	1,27 24
Bol 50 cl	046321	1,35 12
Coupelle ø 13 cm	046317	1,21 6 1,10 36

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

STAIRO

0,94^{HT}
903673



S'empile avec la feston



Stairo - Verre trempé blanc

ARCOROC

	Boîte	Carton
903670 Assiette plate - ø 25 cm	1,12 6	1,02 24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	1,10 6	1,00 24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,12 6	1,02 24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	1,03 6	0,94 24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,54 6	1,40 36

FESTON

1,18^{HT}
001021



L'ORIGINAL

Aile festonnée



Feston Verre trempé blanc

ARCOROC

	Boîte	Carton
001021 Assiette plate - ø 25 cm	1,30 6	1,18 24
010383 Assiette plate - ø 23 cm	1,13 6	1,03 36
030715 Assiette creuse - ø 21 cm	1,13 6	1,03 36
030716 Assiette dessert - ø 19 cm	1,10 6	1,00 24

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



vaisselle en porcelaine

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Oslo Blanc

1	064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,90	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,40	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,45	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,95	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,45	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,45	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,00	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,30	6
9	064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,90	12
	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø 13,6 cm	2,10	6
10	064605	Tasse à thé 15 cl	2,40	12
11	064603	Tasse à café 9 cl	1,50	12
	064604	Sous-tasse ø 12,3 cm	1,00	6



À partir de **1,00^{HT}**
064604

L'ORIGINALE*
gravée au dos

La gamme adaptée
au service sur plateau



AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel
pour les personnes en perte d'indépendance



NEW



Autonomy	Sans filet	Filet bleu	Filet rouge	ARCOROC
Assiette plate ø23 cm	E44173	3,60 E44176	4,80 E44179	4,80 12
Assiette creuse ø23 cm	E44174	3,60 E44177	4,80 E44180	4,80 12
Assiette à dessert ø19 cm	E44172	3,20 E44175	4,30 E44178	4,30 12

Conçue pour faciliter les repas des personnes en perte d'indépendance, Autonomy se veut technique et fonctionnel. Les assiettes ont un puit profond pour éviter à la nourriture de sortir de l'assiette, une profondeur optimisée pour que les résidents ne lèvent pas trop leurs couverts et donc leurs bras et un bourrelet pour éviter que le pouce ne touche les aliments. La version couleur permet de mieux visualiser la nourriture.

SMART

Porcelaine



Porcelaine dure
Résistance aux chocs



À partir de **1,40^{HT}**
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,40	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,90	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,40	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,80	6

régithermie

Garantie le maintien de la nourriture à une température optimale, sans ventilation, pendant plusieurs dizaines de minutes. Résistance hautes températures & chocs. Fond plat régithermie.

Assiette plate ronde Heat System - opal

ARCOROC

	Boîte	Carton
903283 Assiette semi creuse ø 25 cm	4,30	12
903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,60	12
903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 ct	2,19	6 1,99



A partir de **1,99^{HT}**
903282

Bol empilable



Assiette plate ronde Heat System

ARCOROC

	Boîte	Carton
1 903291 2 compartiments - ø 23 cm	8,25	6 7,50
2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm	7,43	6 6,75

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



Cloche copolyester - transparent

083735 ø 25,4x6,5 cm	8,25	1
083739 ø 23,8x4,5 cm	7,90	1

083739

A partir de **12,45^{HT}**
083742

Résiste jusqu'à 150°C



Cloche polyamide - Teintée vert

083741 ø 23,8x4,5 cm	13,20	1
083742 ø 24x4,3 cm	12,45	1

083742

vaisselle anti-dérapante

14,50^{HT}
066400



Assiette creuse

066400 ø 23,5x4 cm - Bleu **14,50 12**

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



Design Hygiène Maintien en température



Permet de visualiser facilement la nourriture.



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



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



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm **9,97 6**

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).



thermodynamique



Système breveté qui permet de ralentir la perte de calories (chaud) et de frigories (froid).

A partir de **29,90^{HT}**
905131



Sa grande légèreté permet une manipulation facile

A partir de **4,30^{HT}**
066531



Assiette 1/2 creuse

	Bleu	Jaune	Vert
ø 23 cm	066528	066466	066474
ø 18 cm	066531	066467	066475

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

Vaisselle thermodynamique Bleu Cassis

Assiette creuse ronde	066460	38,90	066461	38,90	6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	29,90	065132	29,90	6

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



A partir de **3,50^{HT}**
905074



Vaisselle couleur - Bleu

1 905078 Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,70	25
2 905071 Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,70	25
3 905104 Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,70	48
4 905108 Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,85	48
5 905100 Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,60	48
6 905074 Comptoir rond 10 cl - ø 12x3,3 cm	3,50	48

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

vaisselle spécialisée

Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter
pour les autres coloris

À partir de
7,10^{HT}
086817

INCASSABLE

À partir de
1,79^{HT}
086100



Copolyester	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge grenadine	PLASTOREX
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,10 086818	-	-	-	-	7,10 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	9,00 086091	086092	086093	086094	086117	9,00 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,25 086096	086097	086098	086099	086114	2,25 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,79 086101	086102	086103	-	086810	1,79 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,16 086106	086107	086108	-	086811	2,16 24

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.



Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter pour les autres coloris

1,65^{HT}
085903



polypropylène	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	PLASTOREX
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,00 086816	-	-	-	4,00 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,20 085905	085906	085907	085908	4,20 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	1,85 085910	085911	085912	085913	1,85 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,00 090070	090071	090072	090073	6,00 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,20 090074	090075	090076	090077	2,20 6
Gobelet 15 cl	-	-	085900	085901	085902	085903	1,65 12

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.



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



Parfaitement empilables !

À partir de
5,10^{HT}
083000



Pichet copolyester

083000	95 cl	5,10	12
083001	1,4 L	6,40	12
083002	1,75 L	7,20	6

16 cl - ø6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	2,20	50
20 cl - ø6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	2,30	50

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Verres empilables, surface grainée anti-rayures.

Évite le renversement



6,30^{HT}
066464

Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm

066464 6,30 10

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



Mug copolyester bleu

20 cl - ø 7x8 cm	905461	3,40	12
------------------	--------	------	----

Sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.



Gobelet à découpe nasale bleu

16 cl - ø 7,2x10 cm	066465	3,20	25
---------------------	--------	------	----

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



Couverts enfant

E25590	Couteau de table	1,45	6
E25588	Fourchette	1,05	6
E25589	Cuillère	0,93	6



Poignée ergonomique

1,70^{HT}
942110



Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190	Couteau de table	1,15	12	Couteaux copolyester 21 cm
150192	Fourchette	1,15	12	942110 Cassis
150191	Cuillère	1,15	12	942111 Bleu

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



À partir de
6,20^{HT}
085009

Ramasse-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	6,20	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	8,95	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	5,88	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts	110,00	1



1,10^{HT}
913048

Couteau à steak Valmy

913048	Lg 22,4 cm - lame microdentée	1,10	12
--------	-------------------------------	------	----

Inox 13/0



0,67^{HT}
053055

Couteau de table

053055	Lg 11 cm - lame microdentée	0,67	12
--------	-----------------------------	------	----

Manche polypropylène 2 rivets



0,45^{HT}
041634

Couteau à steak Reflex

041634	Lg 12 cm - lame microdentée	0,45	24
--------	-----------------------------	------	----

couvert



À partir de **0,11^{HT}**
051003

PRIX LE PLUS BAS



Valmy

051000	Fourchette de table	0,26	12
051004	Couteau de table	0,40	12
051001	Cuillère de table	0,26	12
051003	Cuillère à café	0,11	12
041815	Fourchette à dessert	0,27	12
A15907	Couteau à dessert	0,44	12
041816	Cuillère à dessert	0,27	12
E25592	Cuillère à moka	0,14	12

Inox 18/0 - Ep. 1,5 mm



À partir de **0,26^{HT}**
045497



Vieux Paris

045495	Fourchette de table	0,61	12
045498	Couteau de table	1,62	12
045496	Cuillère de table	0,61	12
045497	Cuillère à café	0,26	12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition standard.



NEW

Finition miroir
Ergonomique
Manche ABS

À partir de **1,50^{HT}**
A15893

Prisma Framboise



Fourchette de table	A15891	2,00	6
Couteau de table	A15890	2,00	6
Cuillère de table	A15892	2,00	6
Cuillère à café	A15893	1,50	6

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition miroir - Manche ABS.



À partir de **0,70^{HT}**
050953



Zoé

050951	Fourchette de table	1,00	12
050950	Couteau de table	1,40	12
050952	Cuillère de table	1,00	12
050953	Cuillère à café	0,70	12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de **0,50^{HT}**
001333



Alida

001330	Fourchette de table	0,74	12
001332	Couteau à steak	1,11	12
001331	Cuillère de table	0,74	12
001333	Cuillère à café	0,50	12

Inox 18/0 - Ep. 2,2 mm



À partir de **8,60^{HT}**
083705



Granité transparent

083705	ø 20 cm 2 L	8,60	1
083707	ø 23 cm 3,5 L	9,25	1
083709	ø 27 cm 5 L	12,55	1
083713	ø 31 cm 7,5 L	15,50	1

Saladier en polypropylène.

contenant

À partir de **1,35^{HT}**
064072



Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	1,35	12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	1,70	6
064074	37 cl - ø 15,5 cm	1,95	12

0,80^{HT}
E37522

NEW

Pyros

E37522	Assiette 11 cm	0,80	6
--------	----------------	------	---



Ravier

064120	20 cl - 11x11 cm	1,55	12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	1,75	12



Ramequin

13cl - ø 8,5x6,1 cm	
160960	2,90 12



Bol Arcole blanc

40cl - ø 13 cm	
044604	2,10 6

2,55^{HT}
064117



L'ORIGINAL



Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	2,55	12
--------	--------------------	------	----

À partir de **0,90^{HT}**
064076



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	0,90	12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,70	12

À partir de **2,00^{HT}**
064609



Bol Oslo

064609	40cl 13,8x13 cm	2,00	6
064610	60cl 16x15,3 cm	2,30	6



À partir de **0,60^{HT}**
030007

Coupelle Lys

	Boîte	Carton
037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,60 36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,66 4 0,60 96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,68 6 0,62 72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,77 6 0,70 72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,88 6 0,80 72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,30 6 1,18 48

Saladier Lys

	Boîte	Carton
030024	90 cl - ø 17 cm	1,72 6 1,56 24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,19 6 1,99 24
030026	2,4 L - ø 23 cm	2,88 12 2,88 12
030027	3,4 L - ø 26 cm	4,60 12

Saladier carré Lys

	Boîte	Carton
037036	15 cl - 9x9 cm	0,92 6 0,84 72
037037	30 cl - 11x11 cm	1,05 6 0,95 72
037038	61 cl - 14x14 cm	1,64 6 1,49 24
037039	1,15 L - 17x17 cm	2,04 6 1,85 24



Ramequin

064116	n°3 - 64 cl - ø 6,8 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,80	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,10	6



À partir de **0,82^{HT}**
030021

Ramequin

	Boîte	Carton
030021	13,5 cl - ø 8,5x4 cm	0,90 4 0,82 96
030020	24 cl - ø 10x4,8 cm	1,27 4 1,15 48

1,62^{HT}
A95061



Ravier

A95061	37 cl - 15x9,5x4 cm	1,62	48
--------	---------------------	------	----

À partir de **1,20^{HT}**
050206



Plat individuel

050206	ø 9x5,5 cm 15 cl	1,20	12
--------	------------------	------	----



Saladier carré

043325	14,7x14,7x7,7 cm	4,80	4
043326	17,3x17,3x8,3 cm	5,20	4
043327	20x20x8,5 cm	7,40	3
043328	25,4x25,4x8,6 cm	9,60	3



1,32^{HT}
030001

Bol parisien

51 cl - ø 13,5x6,5 cm	
030001	boîte 1,45 6 carton 1,32 72



verrerie



À partir de **0,58^{HT}**
030015



Gigogne

	Boite	Carton
030015 n°8 - 9 cl - ø5,8x6 cm	0,64 6	0,58 72
030014 n°6 bis - 16 cl - ø7x7 cm	0,75 6	0,68 72
030013 n°5 - 22 cl - ø7,3x7,7 cm	0,95 6	0,86 72

À partir de **0,84^{HT}**
033008



Norvège

	Boite	Carton
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,92 6	0,84 72
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm	0,99 6	0,90 72

À partir de **0,70^{HT}**
030011



Empilable

	Boite	Carton
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,77 6	0,70 72
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm	0,94 6	0,85 72

À partir de **0,63^{HT}**
030016



Lola

	Boite	Carton
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm	0,69 6	0,63 72
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm	0,84 6	0,76 72

À partir de **1,05^{HT}**
031660



Log

	Boite	Carton
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm	1,27 6	1,15 72
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm	1,16 6	1,05 72



EXTRA RESISTANT
POLYTEMPERED GLASS
ARCOROC



EXTRA RESISTANT
POLYTEMPERED GLASS
ARCOROC

À partir de **0,90^{HT}**
033646



Gobelet Stack

033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm	0,90 12
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm	0,98 12
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm	1,10 12

À partir de **0,80^{HT}**
988621



Forum

	Boite	Carton
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm	0,88 6	0,80 72
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm	1,06 6	0,96 72

1,00^{HT}
031142



Oxygen

	Boite	Carton
031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	1,10 6	1,00 72



EXTRA RESISTANT
POLYTEMPERED GLASS
ARCOROC

1,95^{HT}
905204



Barshine

905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm	1,95 6
-----------------------------	--------

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack

033642 28 cl - ø 8,24x8,6 cm	1,25 12
------------------------------	---------

0,72^{HT}
033100



Habana

033100 17 cl - ø 7x7,5 cm	0,72 12
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,86 12

À partir de **0,62^{HT}**
030018



Picardie

	Boite	Carton
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,68 6	0,62 144
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,77 6	0,70 72
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm		0,76 72

À partir de **2,59^{HT}**
049457



Colosseo

	Boite	Carton
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm	2,84 6	2,59 24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm	3,04 6	2,76 24



EXTRA RESISTANT
POLYTEMPERED GLASS
ARCOROC

À partir de **1,70^{HT}**
033639



Stack Copa

033639 19 cl - ø 7x11 cm	1,70 12
033640 25 cl - ø 7,55x11,7 cm	1,80 12

carafe



Pot empilable

041035 1 L	11,60	1
041036 1,5 L	14,20	1
041037 2 L	16,20	1



Carafon à vin ARCOROC

030805 25 cl	1,68	12
030806 50 cl	1,95	12
030807 1 L	2,98	6



Broc Arc ARCOROC

031000 50 cl	2,38	12
031002 1 L	3,28	6
031004 1,3 L	4,27	6



Carafe carré ARCOROC

030801 50 cl	2,38	12
030802 1 L	4,10	6



corbeille



À partir de **4,90^{HT}**
040999

FRANCE

Corbeille ovale cannelée inox
040999 Lg 26 cm **4,90 1**
040998 Lg 31 cm **6,35 1**



À partir de **4,00^{HT}**
054107

Corbeille à pain inox ronde
054107 ø 18 cm **4,00 1**
054108 ø 20 cm **5,00 1**



5,50^{HT}
E38022 **NEW**

Corbeille à pain
E38022 26x20x6,5 cm **5,50 1**
Polypropylène tressé chocolat.



11,50^{HT}
E14083

Corbeille Svart
ø17,5x8 cm

E14083 Blanc	11,50 1
E14084 Bleu	11,50 1
E14085 Vert	11,50 1
A17906 Noir	11,50 1



NEW

À partir de **1,75^{HT}**
D22743

Corbeille à pain

1 D22743 Ronde 21x6 cm	1,75 1
2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm	1,90 1

Polypropylène tressé miel.



NEW

À partir de **1,20^{HT}**
D22659

Corbeille à pain

1 D22658 Ronde ø 18x6 cm	1,50 6
2 D22659 Ovale 15x12x10 cm	1,20 6
3 D22660 Ovale 20x15x7 cm	1,50 6

Bambou tressé.



NEW

Corbeille à pain
D22649 ø 18x8 cm **2,60 1**
2,60^{HT}
D22649



NEW

Corbeille à pain
ø 15x15 cm

1 E37348 Crème	3,90 6
2 E37350 Noir	3,90 6

LACOR

Corbeilles à pain en tissu (coton, viscose et polyester). Lavables à la main ou en machine. Empilables, pliables et compactes. Réversibles avec un design double face, pour adapter facilement le style à l'ambiance ou à la décoration de la table.



À partir de **7,00^{HT}**
514552

TOP QUALITÉ

Corbeille à pain noire

514552 Ronde ø 16 cm	7,00 1
514550 Ronde ø 20 cm	9,50 1
514551 Ovale 28x16 cm	9,50 1

Corbeille empilable en polypropylène. Passe au lave-vaisselle.



NEW

À partir de **1,45^{HT}**
E38023

Corbeille plastique noire

E38023 Ronde ø 18x5 cm	1,45 1
E38024 Ronde 23x6,5 cm	1,80 1
E38025 Ovale 24,5x18x6,5 cm	1,70 1

Corbeille en polypropylène. Tressé noir.



NEW

Corbeille à pain
D22553 ø 23X8 cm **1,60 6**
1,60^{HT}
D22553

Bambou tressé



Panière Nordik
ø 14x10 cm

E25593 Beige	12,80 1
E25594 Encre	12,80 1
E25595 Camel	12,80 1
E25596 Gris	12,80 1

SONOLYS
TEXTILE

FRANCE

Tissu Sonotan : cuir synthétique, effet vrai cuir épais 100% vegan. Imperméable, antidérapant, lavable à l'éponge et en machine à laver à 30°C.

set de table



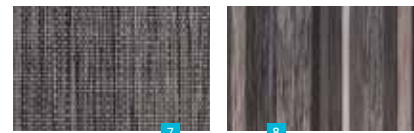
15,00^{HT}
E12196

100 % PERSONNALISABLE
forme - taille - logo - couleur
CONSULTEZ-NOUS !

Set de table individuel Saura
45x35 cm

E12196 Vert	15,00 1
E12197 Azur	15,00 1
E12198 Marron	15,00 1

Fabriqués en cuir 100 % recyclé (80 % cuir et 20 % caoutchouc naturel).



Set de table vnyl tissé 45x30 cm

1 914210 Lanta	3,50 6
2 914211 Kotao	3,50 6
3 914212 Sumba	3,50 6
4 914213 Biak	3,50 6
5 914214 Gilli	3,50 6
6 914215 Rinca	3,50 6
7 018530 Marron/noir	3,25 6
8 018531 Lignes marron	3,25 6

Bords roulés. Fabrication 75% PVC + 25% polyester : facile à nettoyer !



13,15^{HT}
004110

Set de table

acier blanc	004110	13,15 1
camel vanille	004113	14,15 1

Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.



15,70^{HT}
004114

Set de table écran

004114 33x43 cm	15,70 1
-----------------	---------

Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.



10,70 1

Pochette à couverts
004121 10x24 cm

Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS
TEXTILE

CRÉEZ SELON VOS ENVIES
large choix de matières, formes & finitions
POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

CONSULTEZ-NOUS !

LA SALLE accessoire de table



MÉCANISME ZIRLION : pour mouder tous type de sel avec une précision inégalée. Mécanisme robuste et ultra-résistant qui garantit en quelques secondes une mouture glacée ou croquante, selon vos préférences



Disponible sur toute la collection à partir de Mars 2026



11,90^{HT}
986468



de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé
986468 **11,90** 1

Mécanisme en acier taillé.



17,50^{HT}
862045



Bistrorama - 10 cm

862045 Poivre Ardoise **17,50** 1
862046 Sel Ivroise* **17,50** 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.



15,50^{HT}
862036



Moulin Bistro - 10 cm

862041 Sel - naturel* **15,50** 1
862036 Poivre - chocolat **15,50** 1

Mécanisme garanti à vie.



À partir de **18,50^{HT}**
861105



Moulin bois Paris

1	861105 Sel - Naturel 12 cm*	18,50 1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	18,50 1
3	E11244 Sel - Naturel 15 cm*	19,50 1
4	E11243 Poivre - Chocolat 15 cm	19,50 1
5	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	29,00 1
6	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	43,50 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de **17,00^{HT}**
986466



de Buyer

Moulin Java foncé - 14 cm

986466 Sel **17,00** 1
986464 Poivre **17,00** 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462 Foncé **20,40** 1
986463 Naturel **20,40** 1

Mécanisme en acier taillé.



À partir de **33,00^{HT}**
E37428

NEW

Bistro 10 cm

1	E37428 Sel miroir*	33,00 1
2	E30705 Poivre miroir	33,00 1
3	E37429 Poivre cuivré	29,00 1
4	E37430 Sel cuivré*	29,00 1



6,50^{HT}
E14145



Moulin acrylique
11,8 cm

E14145 Poivre	6,50 1
E14146 Sel	6,50 1



19,70^{HT}
900811

Moulin acrylique Nancy

900812 Sel sec - 12 cm*	19,70 1
900811 Poivre - 12 cm	19,70 1

Mécanisme garanti à vie.



33,90^{HT}
905470

Ménagère Urban

Sel et poivre
905470 8,5x12x24 cm **33,90** 1



À partir de **25,90^{HT}**
862047

Line

862047 Poivre carbone 12 cm	25,90 1
862048 Sel aluminum 12 cm*	25,90 1
900831 Poivre carbone 18 cm	29,00 1
900832 Sel aluminum 18 cm*	29,00 1

Mécanisme garanti à vie.



9,35^{HT}
018532

Moulin acrylique - 15,5 cm

018532 Poivre	9,35 1
018533 Sel	7,80 1



NEW


25,00^{HT}
E37431

Moulin bois Clermont 24 cm

1	E37431 Poivre - chocolat	25,00 1
2	E37432 Sel - naturel*	25,00 1

Mécanisme garanti à vie.





8,90^{HT}
E11245

Plateau Bambou avec anse

	unité	carton
E11245 Naturel	9,79 1	8,90 6
E11246 Noir	1	8,90 6

Convient aux moulins de 18cm de hauteur maximum et de diamètre 65mm maximum. En off, permet de retirer les moulins avant le dessert et limiter ainsi le vol.

Adaptez vos épices en interchangeant la fiole en verre !



Maestro 11 cm

1 900824 Moulin	29,00 1
2 900825 Set de 3 fioles	8,70 1

Mécanisme breveté u>Select. Fioles fournies vides. Mécanisme garanti à vie.



0,90^{HT}
050004

Cube
1,8x1,8x4,8 cm

050004 Salière	0,90 12
050005 Poivrière	0,90 12



1,48^{HT}
046388

Salière damier
ø 4,5x8,3 cm

046388	1,48 36
--------	---------

Bouchon bakélite noir



1,50^{HT}
046501

Salière/poivrière carré
- 4x4x9,5 cm

046501	1,50 12
--------	---------



À partir de **1,02^{HT}**
046500

Eiffel Tower
ø 4,5x11 cm

046500 Salière	1,02 12
046499 Poivrière	1,05 12

Transparent, bouchon chromé.



9,20^{HT}
630124

Ensemble Salière + poivrière
630124 ø6x10 cm

630124	9,20 1
--------	--------

Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Prix de l'ensemble.

ménagère & fromagère



8,50^{HT}
890401

Ménagère
Sel, poivre et moutarde

890401	8,50 1
--------	--------



5,80^{HT}
890400

Ménagère
Sel et poivre

890400	5,80 1
--------	--------



À partir de **3,50^{HT}**
087140

Saupoudreuse
Avec doseur

1 087138 ø16,5x7,5 cm	3,70 4
2 087140 ø13,5x7,5 cm	3,50 4

Bouchon plat inox



18,80^{HT}
905473

Service à parmesan
11x15x7 cm - 0,18 L

905473	18,80 1
--------	---------

Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.



À partir de **4,50^{HT}**
041639

Saucière

041639 15 cl	4,50 1
041640 25 cl	6,20 1



17,90^{HT}
630120

Caddy de table - tonneau

1 630121 ø 11,5x14 cm	17,90 1
2 630120 ø 17,5x8,5 cm	17,90 1

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



4,40^{HT}
519957

Vinaigrier Optima
25 cl - 7,5x5 cm

519957	4,40 12
--------	---------

Huilier Optima
25 cl - 7,5x5 cm

030171	4,50 12
--------	---------



7,36^{HT}
033123

Huilier Optima
40 cl avec couvercle ø 7,4x15,6 cm

033123	7,36 6
--------	--------



carte menu



19,00^{HT}
014380

Intercalaire double transparent Securit
014380 Pour format A4 **19,00 1**
Lot de 10. Pour protégé menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir Securit
014363 Menu - A4 **13,50 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,75 1**

NEW

À partir de **9,90^{HT}**
E44025



Carte-menu Signature	Marron clair	Noir	Sable	Vert	Securit
Format A4 - 25,5x32 cm	E44024	E44026	E44028	E44030	14,90 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E44025	E44027	E44029	E44031	9,90 1



7,20^{HT}
014400
Protège menu Basique A4 - 8 vues Securit
014401 Noir **7,20 1**
014400 Bordeaux **7,20 1**
014511 Carte des vins noir **7,20 1**

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

Un détail qui fait la différence : personnalisez vos porte-menu pour une table à votre image



14,00^{HT}
630259

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm **14,00 1**

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

Porte-menu Pablo
630258 Format A4 **21,00 1**

Personnalisation nous consulter

Intercalaires
630256 Format A4 **7,50 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



Porte Menu	Saura vert	Simone marron	Bosco bleu	Lacor
Format A4 - 25,5x32 cm	E12200	E12202	E12201	19,00 1
Vin - 18x28,5 cm	E12203	E12205	E12204	16,50 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E12206	E12208	E12207	15,00 1
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	E12199	14,00 1

Fabriquée en cuir recyclé à 100% (80% de cuir et 20% de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriquée à la main en Espagne. Qualité supérieure ; durable et résistant. Facile à nettoyer. 4 intercalaires (8 vues).



6,50^{HT}
E12210
Jeu de 12 rivets
E12210 Argentés **6,50 1**
E12209 Dorés **6,50 1**

Pour maintenir les intercalaires dans les porte-menus. Compatible avec les gammes Saura, Simone et Bosco.



chevalet

46,00^{HT}
016219

Cube bois naturel Casa réservé

5,5x5,5 cm

016219 **46,00 10**

Prix unitaire, vendu par paquet de 10. En bois de pin.



33,75^{HT}
014950



Chevalet de table Securit
014950 30x50 cm **33,75 1**

Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisée en extérieur.



	Chevalet bois		Securit	
	Format A4	Format A5		
Noir	014435	19,90	014436	15,95 1
Nature	014784	19,25	014785	15,45 1
Acajou	014470	19,25	014306	14,80 1
Teck	014244	19,00	014243	14,50 1

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



Chevalet de table Funny
014857 Couleurs **10,50 10**
016220 Blanc **10,50 10**
Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



Mini chevalet Rustik
016221 7x5 cm **13,50 10**
Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

LA SIGNALÉTIQUE intérieure & extérieure



À partir de **22,90^{HT}**
014934



Tarif des consommations
630154 44x66 cm **22,90 1**

PS 2 mm. Livré avec un fil nylon pour suspension. À utiliser avec un feutre effaçable à l'alcool.



À partir de **75,00^{HT}**
014300

Securit

Ardoise longue - 100x56 cm

014300 Wenge **75,00 1**
014457 Teck **79,00 1**

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



À partir de **17,00^{HT}**
014467

NEW

Ardoise murale rectangulaire Woody Securit

014464 60x80 cm - Noir **28,50 1**
014469 60x80 cm - Bois clair **28,50 1**
014463 40x60 cm - Noir **19,00 1**
014468 40x60 cm - Bois clair **19,00 1**
014462 30x40 cm - Noir **17,00 1**
014467 30x40 cm - Bois clair **17,00 1**

Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !

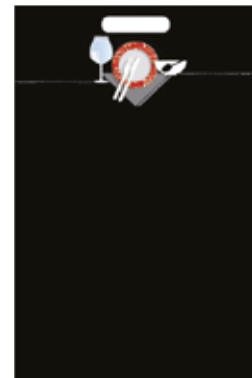


18,50^{HT}
016212

Ardoise murale Brunch

016212 Ardoise 70x50 cm **18,50 1**

Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.



26,40^{HT}
630153



Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm **26,40 1**

PVC expansé noir 5 mm. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.

WATERPROOF

À partir de **11,90^{HT}**
014568

Feutre-craie blanc - Waterproof

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **13,00 1**
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **11,90 1**
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**

Feutre-craie assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **11,90 1**
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune
Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et s'utilisent sur toutes surfaces non-poreuses. À nettoyer avec le spray nettoyant.

2,85^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante

014880 **2,85 1**

Pour enlever facilement les traces de feutres craies et rénover vos ardoises.



8,90^{HT}
014337

Spray nettoyant pour feutre-craie Securit

014337 500 ml **8,90 1**



À partir de **2,95^{HT}**
014934

Feutre-craie blanc

014934 *Medium 2-6 mm **2,95 1**
014941 Large 7-15 mm **6,50 1**

*Lot de 2.



13,40^{HT}
014477

Feutre craie métalliques

014477 Small 1-2 mm **13,40 1**

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



À partir de **5,50^{HT}**
016215

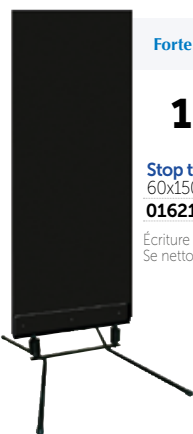
Feutre craie illumicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm **5,50 1**
016216 Argent - pointe biseautée **5,50 1**
016217 Or - pointe biseautée **5,50 1**

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



panneau de trottoir



Forte résistance au vent

195,00^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm

016218 195,00 1

Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.



71,60^{HT}
014433

Panneau de trottoir
014433 85x54,5x44 cm **71,60 1**

Cadre solide en bois résineux laqué, avec triple couche de vernis de protection. Surface d'écriture non poreuse, résistante aux rayures, intempéries et facile à nettoyer. Résistance 25 km/h.



Chevalet de trottoir Cargo

59x95 cm
016211 99,50 1

Chevalet de trottoir 2 faces « Cargo » en alu / PVC (Dibond) 3 mm. Chainette centrale de maintien. Écriture à la craie ou au feutre craie. Nettoyage avec une éponge humide.



À partir de
115,00^{HT}
014520

PRIX EN BAISSÉ

Panneau Trottoir

70x125 cm

014572 Noir 119,00 1

014520 Teck 115,00 1

014521 Acajou 115,00 1

Fabriqués en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.



130,00^{HT}
630431

Forte résistance au vent

Panneau de trottoir
72,2x131x72 cm

630431 130,00 1

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

panneau d'accueil



Corde pour poteau Noir

Laiton brillant (or) 014453 27,75 1

Chromé 014897 27,75 1

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

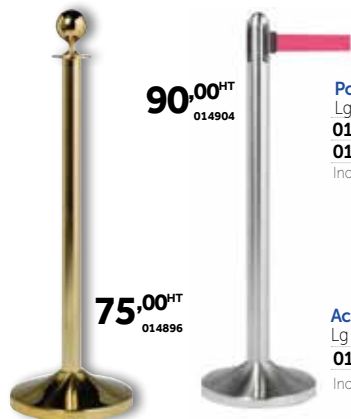


65,00^{HT}
014908

Porte affiche
Format A4

Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)

014908 65,00 1



90,00^{HT}
014904

Poteau d'accueil à bande rétractable

Lg 210 x Ht 120 cm

014904 Bande rétractable rouge 90,00 1

014902 Bande rétractable noire 90,00 1

Inox

014398 Bande rétractable rouge 55,00 1

Inox

Accroche murale

Lg 210 cm

014398 Bande rétractable rouge 55,00 1

Inox

Poteau d'accueil classique

014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) 75,00 1

014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 105,00 1

Grande stabilité grâce à un socle de 12 kg. Usage intérieur ou extérieur.



DESIGN MODERNE

44,00^{HT}
988252

PRIX ATTRACTIFS

Poteau séparateur
Lg 200 x Ht 91 cm

988252 socle ø 35 cm 44,00 1

Acier inoxydable

NEW

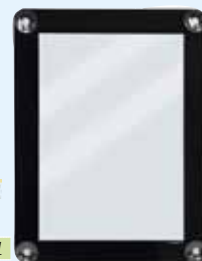
19,50^{HT}
014345

Securif

Porte-affiche ventouse
pour vitrine

014345 19,50 1

Double-face



490,00^{HT}
014890

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

Porte-menus 4A4
Black Star

014890 144x50 cm - A4 490,00 1



Porte-menus - 99x52 cm

014516 6 pages 676,00 1

NEW

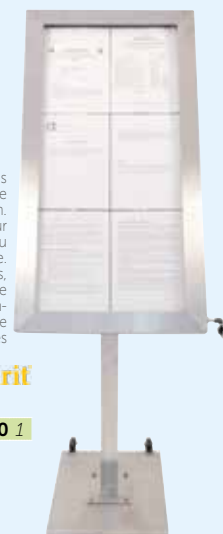
290,00^{HT}
014894

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

Securif

Pied + socle porte-menu

014894 290,00 1



96,00^{HT}
014357

Batterie lithium

014357 96,00 1

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



lampe de table



147,00^{HT}
158961

Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm **147,00 1**

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.



15,50^{HT}
159047

Lampe Sister
159047 **15,50 1/4**

Prix du carton de 4.
Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



20,10^{HT}
159039

Lampe Easy
159039 **20,10 1/4**

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



29,00^{HT}
014962

Lampe Angelina LED
ø 10,5x30 cm
014962 Noire **29,00 1**
014961 Blanche **29,00 1**

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



49,00^{HT}
014955

Lampe Féline LED
ø 11x38 cm
014955 Noire **53,90 1 49,00 6**
014956 Blanche **53,90 1 49,00 6**

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



999,00^{HT}
014957

Servante de chargement électronique
014957 **999,00 1**

Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



NEW

Ø 12 cm

28 cm

Ø 11 cm



65,00^{HT}
E17027

Lampe de table Anton
E17027 ø 12x28 cm **65,00 1**

Avec station de charge, câble USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec piles. Abat-jour en verre effet miroir. Pied métal noir.



79,50^{HT}
014921

Chargeur de batteries Securit
014921 **79,50 1**

Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.

encaissement/cendrier

À partir de **0,95^{HT}**
151108



Carnet de commande Autocopiant

	boîte	carton
151104 Dupli - Grand modèle	1,54 10	1,40 50
151114 Tripli - Grand modèle	1,93 10	1,75 50
151108 Dupli - Petit modèle	1,05 10	0,95 50
151118 Tripli - Petit modèle	1,60 10	1,45 50

Prix unitaire.

13,10^{HT}
048547

Pique fiche sur socle marbre
048547 **13,10 1**



4,00^{HT}
901509

Porte addition à pince
15x11 cm - inox 18/10
901509 **4,00 1**



NEW

À partir de **0,33^{HT}**
A04756



Bobine thermique addition et CB

A04756	57x40 mm - 5x10 P/C	0,36 10	0,33 50
E27976	80x80 mm - 10x3 P/C	1,76 3	1,60 30

A04756 : Prix de la bobine. Carton de 5 paquets de 10 bobines
E27976 : Prix de la bobine. Carton de 10 paquets de 3 bobines



7,00^{HT}
912225

Sonnette de réception
ø 8,5x6 cm - 110g
912225 **7,00 1**

1,15^{HT}
914093

Ramasse miettes
Aluminium
914093 **1,15 1**
Longueur 11 cm



9,50^{HT}
087129

Ramasse miettes
Inox - 3 rouleaux
087129 16,5x9,5x4 cm **9,50 1**



2,90^{HT}
A67877

Cendrier inox
A67877 ø 10x3,5 cm **2,90 1**



2,90^{HT}
988360

Cendrier inox
ø 12 cm
988360 **2,90 12**
Avec couvercle



1,38^{HT}
033399

Cendrier Play verre
ø 10,6x3,5 cm
033399 **1,38 18**
Prix unitaire, vendu par 18.



0,85^{HT}
538550

Mini cendrier incassable
ø 10 cm - bakélite
538550 **0,85 24**
Prix unitaire, vendu par 24.



le nappage serviette & set de table



le nappage
ARTS DE LA TABLE

FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

TISSU

1,75^{HT}
631193

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 **1,75 200**

Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé. Bande satinée de 5 cm, 2 ourlets, 2 lisières.

DUNI

FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

TOP QUALITÉ

DUNISOFT®

À partir de **5,80^{HT}**
158906

Serviette épaisse à l'effet buvard.

- Jaune
- Papaye
- Mandarine
- Orange
- Sun
- Miel
- Grège
- Cappuccino
- Brun naturel
- Noisette
- Café
- Cacao
- Bordeaux
- Rouge
- Fuchsia
- Aubergine
- Lavande
- Caraïbes
- Vert sapin
- Vert foncé
- Pistache
- Kiwi
- Anis
- Gris béton
- Granite
- Gris

AIRLAID

À partir de **3,90^{HT}**
153210

Serviette Airlaid 40x40 cm

	Sachet	Carton
153210 Blanc	4,29 50	3,90 500
153219 Champagne	6,27 50	5,70 500
153216 Grège	6,27 50	5,70 500
153215 Cacao	6,44 50	5,85 500
153213 Noir	6,44 50	5,85 500
153221 Anthracite	6,44 50	5,85 500
153223 Vert sapin	6,44 50	5,85 500
153218 Kiwi	6,27 50	5,70 500
153211 Jaune	6,44 50	5,85 500
153214 Mandarine	6,44 50	5,85 500
153217 Fuchsia	6,44 50	5,85 500
153220 Rouge	6,44 50	5,85 500
153222 Bordeaux	6,44 50	5,85 500

Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile.

Serviettes 40x40 cm

	Sachet	Carton
158906 Blanc	6,38 60	5,80 360
158911 Crème	8,36 60	7,60 360
158915 Bordeaux	8,69 60	7,90 360
158917 Kiwi	8,69 60	7,90 360
158918 Noisette	8,69 60	7,90 360
158919 Granite	8,69 60	7,90 360
158914 Miel	8,69 60	7,90 360
158912 Noir	8,69 60	7,90 360
158913 Rouge	8,69 60	7,90 360
A94199 Sun	8,69 60	7,90 360
E24128 Brun naturel	8,69 60	7,90 360
E24129 Pistache	8,69 60	7,90 360

pointe à pointe

BulkySoft

À partir de **0,83^{HT}**
A37940

Serviettes - 38x38 cm
2 épaisseurs - pointe à pointe

	Sachet	Carton
A37940 Blanc	0,91 40	0,83 1680
006779 Ivoire	1,34 40	1,22 1440
006776 Noir	1,34 40	1,22 1440

ouate micro-gaufrée

À partir de **2,00^{HT}**
153253

Serviettes ouate - 38x38 cm

ouate lisse

À partir de **2,55^{HT}**
158898

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

À partir de **1,54^{HT}**
400001

Serviettes ouate Samba
38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point

	Sachet	Carton
400001 Blanc	1,69 50	1,54 1200
400003 Ivoire	2,18 50	1,98 1200
400013 Orange	2,20 50	2,00 1200
400011 Noir	2,20 50	2,00 1200
400006 Rouge	2,20 50	2,00 1200
400007 Vert anis	2,20 50	2,00 1200
400005 Bordeaux	2,20 50	2,00 1200
400012 Papaye	2,20 50	2,00 1200
400017 Aubergine	2,20 50	2,00 1200
400009 Gris béton	2,20 50	2,00 1200
400016 Lavande	2,20 50	2,00 1200
400018 Fushia	2,20 50	2,00 1200
400004 Caraïbes	2,20 50	2,00 1200

Serviettes ouate - 38x38 cm

	Sachet	Carton
153253 Blanc	2,20 100	2,00 2400
153238 Champagne	3,47 100	3,15 2400
153239 Grège	3,52 100	3,20 2400
153240 Cacao	3,80 100	3,45 2400
153241 Noir	3,80 100	3,45 2400
153242 Anthracite	3,80 100	3,45 2400
153243 Kiwi	3,80 100	3,45 2400
153244 Jaune	3,80 100	3,45 2400
153245 Rouge	3,80 100	3,45 2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

	Sachet	Carton
158898 Blanc	2,81 125	2,55 1250
158899 Crème	3,80 125	3,45 1250
158901 Café	4,18 125	3,80 1250
158902 Kiwi	4,18 125	3,80 1250
158904 Noir	4,18 125	3,80 1250
158905 Rouge	4,18 125	3,80 1250
159104 Gris	4,18 125	3,80 1250

Serviette



1,90^{HT}
153289

le nappage
ARTS DE LA TABLE

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

	Sachet	Carton
153289 blanc	2,09 100	1,90 2000



À partir de
3,75^{HT}
151510

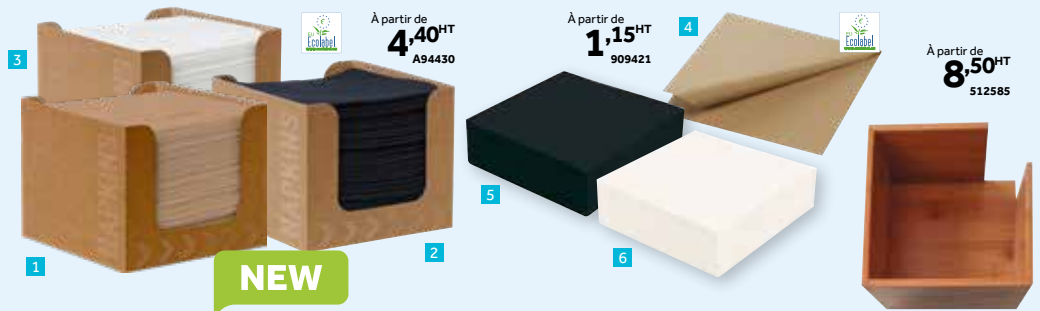
Serviette

30x30 cm - blanche - 17 g/m²

	Sachet	Carton
151510 1 pli	4,13 500	3,75 5000
151516 2 plis	1,65 100	1,50 3000

Pure pâte de cellulose vierge.

spécial cocktail



NEW

Serviettes Airlaid en boîte carton

	Sachet	Carton
1 A94432 20x20 cm - marron	4,95 50	4,50 1200
2 A94430 20x20 cm - noir	4,84 50	4,40 1200
3 A94427 20x20 cm - blanc	3,85 50	3,50 1200

Serviettes Ouate 2 plis

	Sachet	Carton
4 A92632 24x24 cm - marron	6,16 300	5,60 2400

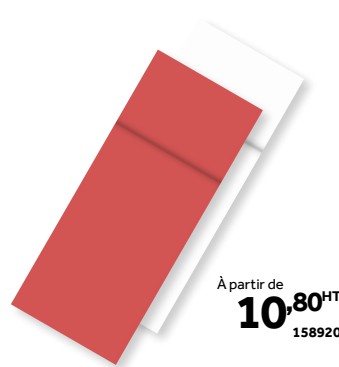
Serviettes double points

	Sachet	Carton
5 909420 20x20 cm - Noire	1,87 100	1,70 2400
6 909421 20x20 cm - Blanche	1,27 100	1,15 2400

Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm

7 512585	8,50	1
----------	------	---

pochette à couverts airlaid



À partir de
10,80^{HT}
158920



À partir de
15,75^{HT}
159101



NEW

À partir de
3,75^{HT}
151510

Serviette Dunisoft

40x40 cm - Pliage en 8

	Sachet	Carton
A94414 Blanc	8,09 60	7,35 360
A94424 Noir	9,79 60	8,90 360



À partir de
95,00^{HT}
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254 148,00 1

Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266 95,00 1

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

Duniletto Slim - 40x33 cm

	Sachet	Carton
158920 Blanc	11,88 65	10,80 260
E22947 Bordeaux	14,08 65	12,80 260
158935 Granite	14,08 65	12,80 260
E24126 Brun naturel	14,08 65	12,80 260

Sacchetto Dunisoft Slim
70x230 mm - serviette blanche

	Sachet	Carton
159101 Noir	17,33 60	15,75 240

nappe & set de table



SYMPHONIE®

À partir de
23,10^{HT}
914109

Nappe papier Symphonie
Extra blanc gaufrage "grain de café"

	Carton
914185 60x60 cm	31,50 500
914110 70x70 cm	42,00 500
914111 70x110 cm	62,80 500
914113 80x120 cm	38,20 250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie
30x40 cm

	Carton
914109 Extra blanc	23,10 1000
914125 Rouge	33,00 1000
909313 Kraft lisse	33,00 1000
914119 Gris	33,00 1000

Prix au carton, vendu par carton.



TANGO®

À partir de
30,00^{HT}
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 30,00 1	914192 57,00 1
Ivoire	340150 40,50 1	914191 75,00 1
Gris béton	340166 45,00 1	-
Rouge	340163 45,00 1	914199 78,10 1
Noir	340171 45,00 1	340174 78,00 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

	Carton
909316 Anis	33,50 250
909319 Aubergine	33,50 250
909317 Bordeaux	33,50 250

Prix au carton, vendu par carton.



14,60^{HT}
909422

Sets de table en papier

	Sachet	Carton
909422 Beige naturel «Times»	16,06 500	14,60 2000



Le consommable vaisselle & emballage

vaisselle jetable



À partir de **3,70^{HT}**
153171

Assiette en carton	Sachet	Carton
153171 ø18 cm	4,07 100	3,70 1000
153174 ø23 cm	6,49 100	5,90 1000

Assiette blanche ronde anti-gras.



À partir de **3,60^{HT}**
999921

Assiette en fibre de canne	Sachet	Carton
999921 ø18 cm	3,96 50	3,60 500
999922 ø23 cm	6,05 50	5,50 500

Assiette blanche ronde.

couverts



À partir de **2,10^{HT}**
630091

Couverts bois	Sachet	Carton
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm	3,14 100	2,85 1000
630088 Couteau 16,5x2,4 cm	2,75 100	2,50 1000
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm	3,08 100	2,80 1000
630091 Cuillère 11x3,2 cm	2,31 100	2,10 1000

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



À partir de **7,80^{HT}**
153188

Kit couverts bois	Sachet	Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	8,58 100	7,80 500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	9,90 100	9,00 500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	11,55 100	10,50 500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Certifié FSC.



ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE

À partir de **1,05^{HT}**
048455

Kit couvert 3 en 1
048455 1,16 1 1,05 100

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Prix au kit, carton de 100 kits.



36,00^{HT}
002084

Kit couverts 3 pièces Inox
Fourchette, couteau, cuillère et serviette
002084 36,00 50

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Épaisseur de base 0,5mm. Carton de 50 kits.

vaisselle réutilisable



À partir de **8,50^{HT}**
153082

Assiette réutilisable	Noir	Taupe	Sachet	Carton
ø18,5 cm	153082	153081	9,35 20	8,50 100
ø24 cm	153083	153084	15,95 20	14,50 100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

Bol réutilisable	Noir	Taupe	Sachet	Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	5,28 20	4,80 720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

Passage au lave-vaisselle & micro-ondes

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



À partir de **4,80^{HT}**
153085

RÉUTILISABLE

À partir de **24,00^{HT}**
E23906

COUVERTS RÉUTILISABLES MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

LES NOUVELLES PAILLES

Couverts biosourcés - canne à sucre	Sachet	Carton
E23906 Fourchette 16 cm	24,00	200
E23907 Couteau 16 cm	45,00	400
E23908 Cuillère de table 16 cm	24,00	200
E23911 Cuillère dessert 11 cm	36,50	400
E23909 Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	88,00	160
E23910 Kit 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	95,00	150

Couverts biosourcés en fibre de canne à sucre, compostable et recyclable. Conditionné en boîte kraft.

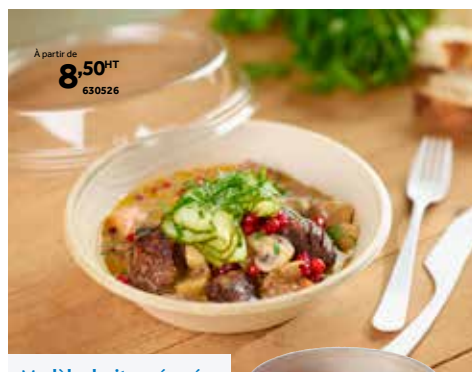
emballage



À partir de **14,75^{HT}**
159093

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

Octabagasse	Sachet	Carton
159093 650 ml 18,3x18,3x4,2 cm	16,23 50	14,75 300
630515 900 ml 18,3x18,3x6 cm	16,78 50	15,25 200
159174 Couvercle 650/900 ml	16,50 50	15,00 300



À partir de **8,50^{HT}**
630526

Modèle droit ou évasé
S'adapte à tous vos plats



Bagasse	Sachet	Carton
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm	9,35 50	8,50 300
630527 Couvercle pour bol 600 ml	9,90 50	9,00 300
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm	12,10 50	11,00 200
158802 Couvercle pour bol 800,900,1000 et 1200 ml	10,70 50	9,73 200

Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Conçu pour l'économie circulaire, la bagasse est 100% compostable en milieu industriel. Les couvercles sont 100% rPET et résistent jusqu'à 70°C.

À partir de **4,10^{HT}**
949251

Produits chauds ou froids



Boîte à salade	Sachet	Carton
949247 500 ml - ø15x5 cm	50	5,40 300
949248 780 ml - ø15x6,1 cm	50	6,00 300
949251 Couvercle ø15 cm	50	4,10 300
E25636 960 ml - ø15x7,9 cm	50	6,80 300
949250 1250 ml - ø17,6x7 cm	50	9,30 300
949245 Couvercle ø17,6 cm	50	5,50 300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET.



À partir de **5,90^{HT}**
949246

Boîte à salade	Sachet	Carton
949246 9,5x9,5x4 cm	6,49 25	5,90 250
153154 14x14x5 cm	13,31 50	12,10 500
153155 16x16x5 cm	20,35 60	18,50 480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre.



Produits chauds ou froids



À partir de **59,00^{HT}**
146100



Panier repas Vision +

	Carton	
146102 500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	109,00	200
146101 750 ml - 12,5x18x3 cm	79,00	150
146100 850 ml - 16,8x12,2x4 cm	59,00	100

Une formule premium dotée d'un couvercle plastique haute rigidité et d'un support carton avec fond pelliculé étanche. Le couvercle transparent offre une parfaite visibilité du produit et permet donc de valoriser vos plats. Apté au passage four sans couvercle (+220°/30 min), réchauffage au micro-ondes et même au congélateur.

burger / frites



À partir de **16,70^{HT}**
153152



Boîte à burger

	Sachet	Carton
153152 12x11,6x7 cm	18,37 100	16,70 600
949200 23,7x13,5x7,5 cm	22,22 100	20,20 300

Boîte recyclable en kraft brun.



14,00^{HT}
909430

Boîte à burger

	Sachet	Carton
17,6x16,8x7,8 cm	15,40 50	14,00 300

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-onidable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W).



À partir de **5,60^{HT}**
153153

Cornet à frites

	Sachet	Carton
153153 9x13,2x13 cm	6,16 100	5,60 1000
949201 8,7x13,3x17 cm	8,58 100	7,80 1000

Boîte recyclable en kraft brun.



À partir de **11,10^{HT}**
153074

Barquette bateau

	Sachet	Carton
153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm	12,21 250	11,10 1000
153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm	14,85 250	13,50 1000
153076 750 ml - 20,5x14x4,3 cm	28,27 250	25,70 500

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable.

papier ingraissable & sachet



24,00^{HT}
909433

Sachet ouvert 2 côtés
Motifs «Times» 17x18 cm

	Sachet	Carton
909433 26,40 1000	24,00	4000

Papier PEFC ingraissable. 34g/m². Apté au contact alimentaire. Beige naturel.



Emballage à burger Times
28x34 cm

	Sachet	Carton
909437 27,94 1000	25,40	4000

En papier ingraissable. 35 g/m².



À partir de **12,00^{HT}**
909431

Sachet à burger Feel Green®

	Sachet	Carton
909431 12+7x18 cm	12,00	500
050025 14+7x22 cm	16,00	500

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingraissable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®.



NEW

À partir de **6,90^{HT}**
E30524

BOÎTE DISTRIBUTRICE

Plus facile d'utilisation
Plus économique

Papier alimentaire ingraissable

	Sachet	Carton
E30524 20x27 cm	7,59 500	6,90 6000
E30525 25x27 cm	13,09 500	11,90 6000
E30526 30x27 cm	17,05 500	15,50 6000
E30521 30x30 cm	43,45 500	39,50 5000

Papier brun enchevêtré traité avec mélange cire de soja.



Papier alimentaire

	Sachet	Carton
630239 Times	26,50	1000
630236 Carreaux rouge/blanc	26,90	1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation. Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingraissable.



33,00^{HT}
146103

Papier à burger

	Sachet	Carton
146103 33x40 cm	33,00	758

Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras.



À partir de **6,60^{HT}**
949254

Boîte à déjeuner

	Sachet	Carton
949254 780 ml - 13x11x6,5 cm	7,26 50	6,60 450
949255 1500 ml - 21,5x15,7x5 cm	12,65 50	11,50 500

Boîte recyclable en kraft brun.



À partir de **17,00^{HT}**
152987

Boîte à déjeuner

	Sachet	Carton
22,8x12,4x7,8 cm	18,70 50	17,00 250

Boîte recyclable en kraft brun.



Pot à sauce

	Sachet	Carton
949197 6 cl - ø6,2x2,9 cm	2,34 50	2,13 2000
949190 Couvercle ø6,2 cm	4,84 100	4,40 2000

Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-onidable.

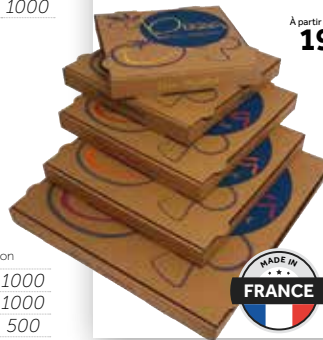


Pot à sauce à charnière

	Sachet	Carton
948721 3 cl - ø5x2,6 cm	1,87 50	1,70 1000
948722 6 cl - ø6,2x2,6 cm	2,31 50	2,10 1000
948723 10 cl - ø7,1x3,5 cm	3,69 50	3,35 500

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP.

boîte à pizza



À partir de **19,50^{HT}**
153400

CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

	Sachet	Carton
153400 26x26x3,5 cm	19,50	100
153401 29x29x3,5 cm	22,00	100
153402 31x31x3,5 cm	23,00	100
153403 33x33x3,5 cm	24,50	100
153404 40x40x3,5 cm	34,00	100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apté au contact alimentaire.

gobelet

À partir de **1,10^{HT}**
153206



Gobelet	Sachet	Carton
153206 12 cl - ø6x6,5 cm	1,21 50	1,10 1000
A04467 Couvercle 12 cl	2,20 50	2,00 1000
153207 18/19 cl - ø7x7,6 cm	1,82 50	1,65 1000
A04468 Couvercle 18/19 cl	2,75 50	2,50 1000
153208 25/29 cl - ø8x9,3 cm	2,42 50	2,20 1000
A04469 Couvercle 25/29 cl	2,75 50	2,50 1000
153209 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm	3,63 50	3,30 1000
A04466 Couvercle 35/43 cl	3,08 50	2,80 1000
949206 45/48 cl - ø9x13,5 cm	4,30 50	3,91 1000

Gobelet en carton recyclable, brun.

À partir de **1,80^{HT}**
948613



Gobelet Coffee chic	Sachet	Carton
948600 10/12 cl - ø6x6 cm	2,48 100	2,25 2000
948613 Couvercle 10/12 cl	1,98 50	1,80 1000
948601 17,5 cl - ø7x8 cm	3,80 100	3,45 2000
948615 Couvercle 17,5 cl	2,18 50	1,98 1000
948602 24 cl - ø8x9 cm	2,59 50	2,35 1000
948616 Couvercle 24 cl	2,44 50	2,22 1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic".



Spatule	14 cm
999926	2,40 1000

Spatule en bois, compostable et recyclable.

2,50^{HT}
E20624



Gobelet	Sachet	Carton
E20624 25/30 cl - ø7,8x10,8 cm	2,75 50	2,50 1250
153073 30/35 cl - ø7,8x12,3 cm	3,85 50	3,50 1250
E20625 50/65 cl - ø9,5x15 cm	5,72 50	5,20 800

Gobelet cristal en PET 100% recyclable.



Paille en papier - smoothie	ø8x20 cm - noir
948732	3,50 150

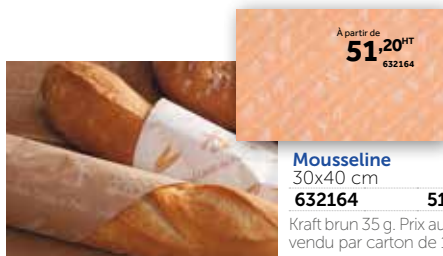
Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.



Paille en papier - bubble tea	ø12x20 cm - blanc
948733	9,90 200

Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.

spécial boulangerie



À partir de **51,20^{HT}**
632164

Mousseline	30x40 cm
632164	51,20 1

Kraft brun 35 g. Prix au carton, vendu par carton de 10 kg.

À partir de **12,00^{HT}**
146110

Sac croissant	Carton
146110 12+5x21 cm - format 102	12,00 1000
146111 14+7x21 cm - format 103	13,00 1000
146112 14+7x26 cm - format 104	14,80 1000
146113 18+7x28 cm - format 105	20,50 1000
146114 18+7x35 cm - format 106	25,00 1000

Sac à croissant «Les petits gourmets» en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apté au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.

dessert

À partir de **2,40^{HT}**
949219



Coupe à dessert	Sachet	Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm	3,69 50	3,35 1000
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	2,64 50	2,40 1000
949220 Couvercle ø9,26 cm	4,46 100	4,05 1000

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de **2,35^{HT}**
948937



Coupe à dessert	Sachet	Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,59 25	2,35 600
153163 Couvercle plat ø9,5 cm	2,20 50	2,00 600
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm	3,12 50	2,84 600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal.

À partir de **28,30^{HT}**
153148

PRIX EN BAISSÉ



Sac cabas - kraft brun 80gr/m ²	Sachet	Carton
1 153148 26x14x32 cm	28,30	250
2 153149 26x20x28 cm	32,50	250
3 949257 32x22x24 cm	39,00	250

Prix au carton, vendu par carton.

paille



À partir de **16,00^{HT}**
948737

Pailles canne à sucre	Carton
948734 Standard ø6x20 cm	23,00 500
948736 Large ø8x20 cm	16,80 300
948735 Mini ø6x14 cm	31,00 850
948738 Mini ø8x14 cm	22,00 500
948737 Bubble Tea ø12x20 cm	16,00 150

Prix au carton, vendu par carton.

8,10^{HT}
989252



Pailles bambou	ø10/12 mm - 20 cm
989252	8,10 1

Boîte de 24. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.

15,90^{HT}
989251



Pailles roseau	ø6 mm - 20 cm
989251	15,90 1

Boîte de 150. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.

NEW

9,90^{HT}
000191



Set de 4 pailles inox	000191
	9,90 1

Inox. Noir avec brosse de nettoyage 20,5 cm

À partir de **3,00^{HT}**
948731



Paille en papier	Sachet
948727 ø7x15 cm - Cocktail noir	4,65 250
948728 ø6x20 cm - noir	4,48 250
948729 ø6x20 cm - kraft	4,48 250
948730 ø6x20 cm - blanc	4,48 250

Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.
948731 ø6x20 cm - blanc individuelle 3,00 150
Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.

À partir de **18,00^{HT}**
153158



Sac sandwich	Carton
153158 Blanc - 12+3 x 30 cm	18,00 1000
153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	26,00 1000

Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.

emballage traiteur



1,95^{HT}
146104

Plancha box Carton
146104 45,5x19x5 cm 1,95 20

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.



À partir de
5,00^{HT}
948998

Plateaux Or Argent Carton
19x28 cm 948998 948997 5,50 25 5,00 100
28x42 cm 948989 948988 11,66 25 11,00 100



À partir de
15,85^{HT}
949000

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



À partir de
14,25^{HT}
948860

Plateau repas fibre de canne

Sachet Carton
948860 5 compartiments 15,68 50 14,25 200
949205 Couvercle 15,79 50 14,35 200
Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

sélection cocktail

5,77^{HT}
E23651



NEW

Mini coupelle en pin Sachet Carton
E23651 ø4,5x5,2 cm 6,35 50 5,77 250

À partir de
2,20^{HT}
E23654



NEW

Barquette bateau en pin Sachet Carton
E23654 7,5x5x1,5 cm 2,42 50 2,20 500
E23653 6,5x4x2 cm 2,75 50 2,50 500
E30552 11,3x7x1,4 cm 5,17 100 4,70 800
E30553 14,5x7,5x2 cm 3,52 50 3,20 500



À partir de
1,50^{HT}
E30565



Mise en bouche en pulpe de canne à sucre

Sachet Carton
1 E30555 Carrée 6,5x6,5 cm 16,25 300
2 E30557 Goutte 10,5x5,2 cm 2,20 30 2,00 300
3 E30558 Oeuf 8,2x5,2x87, cm 2,15 30 1,95 300
4 E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm 1,65 30 1,50 300



Retrouvez la sélection cocktails sur flyer téléchargeable **SPECIAL TRAITEUR**



Couverts en bambou Sachet Carton
1 E30544 Mini-fourchette 10,23 50 9,30 500
2 E30548 Mini-cuillère 10,34 50 9,40 500

Mise en bouche bambou Sachet Carton
E30545 Carrée 6x6 cm 7,70 24 7,00 144
E30546 Ronde ø6 cm 7,70 24 7,00 144
E30543 Cuillère 9x4,5 cm 15,02 50 13,65 500



À partir de
2,70^{HT}
E30232

Brochettes/pique bambou Sachet

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



À partir de
1,85^{HT}
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes Sachet Carton

1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm 3,03 30 2,75 900
2 948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl 2,04 50 1,85 2000
3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl 4,84 50 4,40 1000
4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm 5,83 50 5,30 300
5 948972 Plat à oeuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl 4,84 50 4,40 1000
6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl 7,48 50 6,80 1000
7 948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl 3,03 24 2,75 864

aluminium & film



S'ADAPTE AVEC TOUS LES ROULEAUX FILM ET ALUMINIUM

À partir de
29,00^{HT}
150707

Distributeur aluminium ou film étirable
150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm 29,00 1
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm 52,00 1



À partir de
99,00^{HT}
914925

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). Règlette incluse.

À partir de
17,50^{HT}
150601



Rouleau aluminium - 11 µ
150601 33 cm x 200 m 17,50 3
150603 45 cm x 200 m 22,50 3
150703 Boîte distrib. 33 cmx200 m 17,50 6
150704 Boîte distrib. 45 cmx200 m 22,20 6
Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

À partir de
4,30^{HT}
E35669



NEW

Recharge film étirable Carton
E35669 30 cm x 300 m 4,30 4
E35668 45 cm x 300 m 5,95 4



61,00^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3
150753 55,8x19,4x16,5 cm 61,00 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
7,40^{HT}
914927

Règlette coupe film
914928 Larg. 45 cm 9,30 1
914927 Larg. 30 cm 7,40 1



NEW

Boîte distributrice film étirable Boîte Carton
E35667 30 cm x 300 m 5,50 1 5,00 6
E35666 45 cm x 300 m 7,04 1 6,40 6
Avec coupe zip.

conteneur réutilisable inox

Récipient en acier inoxydable 18/10 apte pour le micro-ondes. Couvercle en verre avec valve. ClipLock System : les 4 clips de fermeture tiennent fermement le couvercle et le joint silicone permet l'étanchéité. Récipient apte pour le micro-ondes, le four (sans couvercle), le lave-vaisselle, le réfrigérateur et le congélateur.



INOX 18/10

Conteneur TwoGo
450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm
E23918 9,50 1
Couvercle en plastique AS.



Conteneur Ecoinox

E23919	Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm	5,00 1
E23916	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	6,50 1
B81439	Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm	6,50 1
E23917	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	7,50 1
B81442	Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm	6,00 1
B81444	Rond 700 ml - ø 16x7 cm	6,00 1

Couvercle en polypropylène.



INOX 18/10

Conteneur Etern

E23914	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	8,50 1
B81431	Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	8,50 1
E23915	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	9,00 1
B81434	Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm	7,50 1
B81436	Rond 700 ml - ø 16,5x7 cm	8,00 1

Couvercle en verre avec valve.

Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

Compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur

À partir de **3,90^{HT}**
519406



Boîte noire polypropylène avec couvercle

1 519401	Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	5,90 12
519402	Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	4,90 12
519403	Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	3,90 12
2 519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,70 12
519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,10 12
3 519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,70 12
519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90 12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique elastomere.

barquette

NEW

À partir de **4,40^{HT}**
A04578



0/+100°C

Barquette multi-fonctions charnière

	Sachet	Carton
A04578	250 ml - 12,3x11,4x5 cm	50 4,40 900
A04580	375 ml - 12,3x11,4x7 cm	50 4,80 900
A04581	500 ml - 14,2x12,3x7 cm	50 6,00 600
A04583	800 ml - 18,5x13,5x6,5 cm	50 9,00 300
A04570	1 L - 18,5x13,5x6,5 cm	50 10,80 300
A04573	1,5 L - 19x18,5x8,4 cm	50 15,00 300



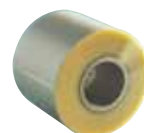
-20 / +110°C

Barquette thermoscappable

	Sachet	Carton
948810	250 ml - 13,7x9,5x3 cm	5,12 100 4,65 1200
948812	375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm	5,23 100 4,75 1200
948813	500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm	5,78 100 5,25 1200
948814	750 ml - 19x13,7x3,8 cm	7,87 100 7,15 800
948785	1 L - 19x13,7x5,3 cm	8,80 100 8,00 800

Boîte en PP pour préparations chaudes.

16,10^{HT}
948002



Rouleau de film soudable 40µ
15 cmx500 m
948002 16,10 1



Boîte charnière ergo box

	Sachet	Carton
948805	250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	4,39 50 3,99 600
948806	375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm	4,91 50 4,46 600
948807	500 ml - 14,8x12,5x5 cm	5,61 50 5,10 600
948809	750 ml - 19x14,8x5,5 cm	8,25 50 7,50 400
948799	1 L - 19,14x8x7 cm	8,37 50 7,61 400
948827	1,5 L - 19x18,5x6 cm	15,13 50 13,75 200

Boîte en APET.

À partir de **7,90^{HT}**
999943



-5/+80°C

Barquette charcutière

	Sachet	Carton
999941	125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	8,91 500 8,10 5000
152727	250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	13,20 500 12,00 3000
999943	375 ml - 13,8x9x4,6 cm	8,69 250 7,90 2500
999942	500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	13,20 250 12,00 1500
999944	750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	17,49 250 15,90 1250
999945	1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	27,39 250 24,90 1000

Boîte en PS.

13,80^{HT}
153169



Combo barquette + couvercle

	Sachet	Carton
153169	68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm	15,18 100 13,80 1000

moule aluminium

À partir de **25,20^{HT}**
948840



Plat gastronomique

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

21,60^{HT}
153166



Moule à cake

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

À partir de **3,58^{HT}**
948906



Godet - Ht 34 mm

	Sachet	Carton
948906	9 cl - ø 7,5 cm	3,94 100 3,58 1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	4,24 100 3,85 1500

À partir de **3,70^{HT}**
948922



Tourtière

	Sachet	Carton
948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	3,70 100
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	20,50 100

4,60^{HT}
948933



Coquille Saint-Jacques

	Sachet	Carton
948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	4,60 100

LES VÊTEMENTS

vêtement femme

24,70^{HT}
982161



Veste femme Busi
Manches courtes

982161 T00	24,70	1
982154 T0	24,70	1
982155 T1	24,70	1
982156 T2	24,70	1
982157 T3	24,70	1
982158 T4	24,70	1
982159 T5	24,70	1
982160 T6	24,70	1



27,60^{HT}
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. 35% coton, 65% polyester

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.

29,90^{HT}
982306

Veste femme Shade

982306 T00	29,90	1
982307 T0	29,90	1
982308 T1	29,90	1
982309 T2	29,90	1
982310 T3	29,90	1
982311 T4	29,90	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.



27,70^{HT}
630359



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
Anthracite	630359	630360	630361				27,70 1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70 1
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	27,70 1
Gris				630362	630363	630364	1

Veste professionnelle femme en polyester coton, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

27,90^{HT}
631170

Coupe slim



Pantalon femme Adélie

631170 T0	27,90	1
631171 T1	27,90	1
631182 T2	27,90	1
631172 T3	27,90	1
631183 T4	27,90	1
631173 T5	27,90	1
631184 T6	27,90	1

Pantalon femme coupe slim en polyester coton Natura®, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

accessoire

8,00^{HT}
982187



Caps

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

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.



11,69^{HT}
909584

Calot Atlanta - Blanc

909584 Lot de 2	11,69	1
-----------------	-------	---

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m2. Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.



Athènes

Blanc	982186	8,35	2
-------	--------	------	---

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme/mixte (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/119	118/126	126/134
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.

vêtement homme



24,90^{HT}
981414

Veste homme Blake

Manches courtes			Manches longues		
981414 T0	24,90	1	981423 T0	26,50	1
981415 T1	24,90	1	981424 T1	26,50	1
981416 T2	24,90	1	981425 T2	26,50	1
981417 T3	24,90	1	981426 T3	26,50	1
981418 T4	24,90	1	981427 T4	26,50	1
981419 T5	24,90	1	981428 T5	26,50	1
981420 T6	24,90	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.

29,90^{HT}
982070



Veste homme Shade

	Denim		Olive	
T0	982070	29,90	982300	29,90
T1	982071	29,90	982301	29,90
T2	982072	29,90	982302	29,90
T3	982073	29,90	982303	29,90
T4	982074	29,90	982304	29,90
T5	982075	29,90	982305	29,90

65% polyester, 35% coton.
Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 œillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

13 coloris disponible
CONSULTEZ-NOUS



27,45^{HT}
905380



Veste Nero Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5 Taille 6

Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45	1
Noire 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 - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.



Tissu nid d'abeille avec maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® qui permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide. Sensation de légèreté et fraîcheur



52,10^{HT}
909537



Siaka - MC

909537 T0	52,10	1
909538 T1	52,10	1
909539 T2	52,10	1
909540 T3	52,10	1
909541 T4	52,10	1
909542 T5	52,10	1
909543 T6	52,10	1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en polyester coton avec maille nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.

26,50^{HT}
630310



Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	26,50	1
981433 T 36	26,50	1
981432 T 38	26,50	1
981434 T 40	26,50	1
981435 T 42	26,50	1
981436 T 44	26,50	1
981437 T 46	26,50	1
981438 T 48	26,50	1
981439 T 50	26,50	1
981440 T 52	26,50	1
981441 T 54	26,50	1
630312 T 56	26,50	1
630313 T 58	26,50	1
630314 T 60	26,50	1
630311 T 62	26,50	1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Bragette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.

27,90^{HT}
982189



Sur-veste Ulisse

982189 T1	27,90	1
982190 T2	27,90	1
982191 T3	27,90	1
982192 T4	27,90	1
982226 T5	27,90	1
982193 T6	27,90	1

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

46,80^{HT}
982162



Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T0	46,80	1
982163 T1	46,80	1
982164 T2	46,80	1
982165 T3	46,80	1
982166 T4	46,80	1
982167 T5	46,80	1
982168 T6	46,80	1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Bragette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir/blanc et pointillés noir/blanc.

vêtement mixte



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

Gris et noir

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



25,90^{HT}
909100



NEW



NEW



20,90^{HT}
983001



La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement. Lavable à 60°C.



49,25^{HT}
982241



permet de maintenir votre corps à une température idéale pour un confort de travail optimal

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	49,25	1
982242 T 1	49,25	1
982243 T 2	49,25	1
982244 T 3	49,25	1
982245 T 4	49,25	1
982246 T 5	49,25	1
982247 T 6	49,25	1



Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

Veste mixte Harti Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5

Tilleul MC	C52445	C52446	C52447	C52448	C52449	C52450	20,90	1
Blanc ML	C52419	C52420	C52421	C52422	C52423	C52424	20,90	1
Terracotta MC	983001	983002	983003	983004	983005	983006	20,90	1

Veste mixte terracotta, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col Mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écriu en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche Points d'arrêts écriu sur la poche manche.



21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500	23,25 982194	21,50 1
T 1	909501	23,25 982195	21,50 1
T 2	909502	23,25 982196	21,50 1
T 3	909503	23,25 982197	21,50 1
T 4	909504	23,25 982198	21,50 1
T 5	909505	23,25 982199	21,50 1
T 6	909506	23,25 982200	21,50 1

Pantalon mixte en polyester coton taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.



32,00^{HT}
E27691

Pantalon mixte Igo

	Noir	Kaki	
T 0	E27691	32,00 E27685	32,00 1
T 1	E27692	32,00 E27686	32,00 1
T 2	E27693	32,00 E27672	32,00 1
T 3	E27694	32,00 E27687	32,00 1
T 4	E27695	32,00 E27688	32,00 1
T 5	E27696	32,00 E27689	32,00 1
T 6	E27697	32,00 E27690	32,00 1

Pantalon jogging. Ceinture élastiquée avec cordon de serrage - Bas de jambes resserrés par élastique. Poches italiennes - 1 poche plaquée dos - 1 poche cuisse droite fermée par rabat et boutons pression cachés - 65% Polyester 35% coton



29,95^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	29,95	1
904129 T 40	29,95	1
904130 T 42	29,95	1
904131 T 44	29,95	1
904132 T 46	29,95	1
904133 T 48	29,95	1
904134 T 50	29,95	1

Pantalon mixte noir en polyester et coton Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



51,50^{HT}
630387

Coupe slim

Pantalon mixte Archet

630387 T 0	51,50	1
630388 T 1	51,50	1
630389 T 2	51,50	1
630390 T 3	51,50	1
630391 T 4	51,50	1
630392 T 5	51,50	1
630393 T 6	51,50	1

Anthracite

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture éponge élastiquée et ajustable. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



Coupe droite

53,20^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565	53,70 904390	53,20 1
T 1	904566	53,70 904391	53,20 1
T 2	904567	53,70 904392	53,20 1
T 3	904568	53,70 904393	53,20 1
T 4	904569	53,70 904394	53,20 1
T 5	904633	53,70 904395	53,20 1
T 6	904635	53,70 904396	53,20 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincées aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écriu, ligné marine, gris et chocolat.

cuisine & tablier



20,10^{HT}
981758

Tablier Nell 45
45x100 cm

981756 Noir **20,10 1**
65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



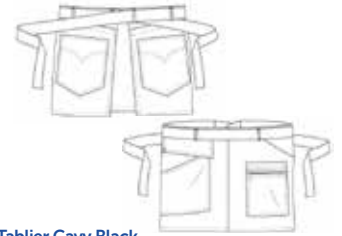
6,40^{HT}
980958



Tablier chef
980958 Blanc **6,40 1**

Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.

39,00^{HT}
520105



Tablier Cavy Black
520105 **39,00 1**

Tablier déperlant ! Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40cm. 85% Polyester, 15% coton.



NEW

100% COTON

15,50^{HT}
982910

Tablier Songe
Taille unique
982910 Noir **15,50 1**
E37443 Kaki **15,50 1**

1 grande poche centrale + 2 petites sur les côtés - Fente de marche. Longueur ceinture : 100 cm - Hauteur : 59 cm - Largeur : 98 cm. 65% Polyester 35% coton



31,00^{HT}
983008

100% COTON

Tablier Haley
983008 Denim délavé **31,00 1**
983007 Denim brut **31,00 1**

Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



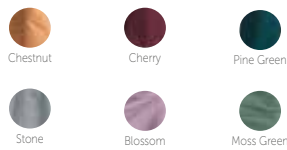
55,00^{HT}
520102

Tablier Forene pur denim
1 520104 Chef 70x50 cm **49,00 1**
2 520102 Bavette 70x90 cm **55,00 1**

Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.

NEW

Collection entièrement fabriquée à partir de matériaux recyclés.



À partir de **36,00^{HT}**
A38429

Tablier Chef Base Indian Summer
100x45 cm
A38426 Chestnut **36,00 1**
A38427 Cherry **36,00 1**
A38428 Pine green **36,00 1**
A38429 Stone **36,00 1**
A38430 Blossom **36,00 1**
520103 Moss Green **36,00 1**

Taille unique 100x45 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé. Deux poches. Label FEEL GOOD pour les articles respectueux de l'environnement.

NEW

À partir de **39,00^{HT}**
A38519



Taille unique 70x85 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé - Fermeture réglable - 2 poches. La bande de nuque facilement ajustable, deux poches fabriquées à partir de matériaux entièrement recyclés label FEEL GOOD.



NEW

À partir de
9,90^{HT}
E37347

1	Tablier Oslo (Bleu)	1	Praga (Gris)	2	Lacor
72,5x50	E37347	E37346	9,90	1	
72x88	E37345	E37344	13,90	1	

Tablier confectionné en tissu coton et polyester. Système de ruban croisé en X dans le dos pour le modèle Oslo. Conçu avec deux poches inférieures. Sangles 100% coton Réglable en hauteur. Lavable en machine (30°C) et compatible avec le sèche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisex. Taille unique ajustable.



35,00^{HT}
983010

100% COTON

Tablier Harold	
983010	Denim délavé 35,00 1
983009	Denim brut 35,00 1

Liens cou réglable par un bouton clou et boutonnières. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



NEW

À partir de
8,40^{HT}
904405



Tablier valet + poche DEREN

904405	Blanc	8,40	1
904404	Noir	9,80	1
904403	Bordeaux	9,80	1
630184	Bleu	10,15	1

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

À partir de
16,60^{HT}
980968



NEW



Tablier bavette Loti

980968	Noir	16,60	1
980967	Bordeaux	16,90	1
983011	Anthracite	16,90	1
C50206	Marine	16,90	1
E37442	Kaki	16,90	1

Tablier mixte en polyester coton comportant une poche poitrine stylo, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Existe en prune, beige, chocolat, blanc.

Autres couleurs, nous consulter

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



89,00^{HT}
520101

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.

À partir de
23,00^{HT}
981979

Tablier Dan88

981979	Noir	23,00	1
981981	Gris	23,00	1
982312	Olive	29,90	1

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



26,50^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo

907400	Nitrile - 900x1150 mm	26,50	1
--------	-----------------------	-------	---

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Épaisseur 500 µ

11,10^{HT}
907300

Tablier de plonge Yankee

907300	Vinyle - 900x1150 mm	11,10	1
--------	----------------------	-------	---

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Épaisseur 200 µ



16,90^{HT}
907350

Tablier de plonge Delta

907350	Polyuréthane 900x1150 mm	16,90	1
--------	--------------------------	-------	---

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Épaisseur 200 µ



À partir de
19,95^{HT}
904662

Blouse Orion

904662	T 0	19,95	1
982228	T 1	20,20	1
982222	T 2	20,30	1
982223	T 3	20,30	1
982224	T 4	20,30	1
982225	T 5	20,30	1
982230	T 6	20,20	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

chaussure & accessoire

49,00^{HT}
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

49,00

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisce. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.

49,00^{HT}
520309

Gaston MILLE

Chaussure Ottawa

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactérienne. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisce. Embout de sécurité.

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

Prix : 49,00

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN FRANCE

31,20^{HT}
903700

36,45^{HT}
903725

EMBOUIT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

Mocassins de sécurité la paire

Blanc		Noir		Blanc		Noir	
Mocassins de sécurité la paire		Mocassins de sécurité la paire		Sabots de sécurité la paire		Sabots de sécurité la paire	
T 35	903695	903696	1	T 35	903697	903840	1
T 36	903700	903711	1	T 36	903722	903733	1
T 37	903701	903712	1	T 37	903723	903734	1
T 38	903702	903713	1	T 38	903724	903833	1
T 39	903703	903714	1	T 39	903725	903834	1
T 40	903704	903715	1	T 40	903726	903737	1
T 41	903705	903716	1	T 41	903727	903738	1
T 42	903706	903717	1	T 42	903728	903835	1
T 43	903707	903718	1	T 43	903729	903740	1
T 44	903708	903719	1	T 44	903730	903741	1
T 45	903709	903720	1	T 45	903731	903742	1
T 46	903710	903721	1	T 46	903831	903750	1
T 47	903744	903743	1	T 47	903832	903752	1
T 48	903836	903838	1				

Prix : 31,20 **Prix : 36,45**

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

49,90^{HT}
903841

Gaston MILLE

Chaussure Sacha noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			

49,90

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.

moufle & gant

ANTI-CHALEUR

95,00^{HT}
B97342

Gant néoprène "Spécial Rôtisserie"
B97342 305 mm **95,00 1**

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

19,00^{HT}
911185

Moufle anti-chaleur
Silicone
911183 28,5 cm **19,00 1**
911185 38,5 cm **22,50 1**
Protection jusqu'à 300°C maxi

15,90^{HT}
631046

Moufle anti-chaleur
Silicone
631046 **15,90 1**
Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.

4,00^{HT}
912232

Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 36 cm **4,00 1**
Protection jusqu'à 200°C max

15,25^{HT}
911188

Gant anti-chaleur Ambidextre
911188 **15,25 1**
Protection jusqu'à 250°C

6,00^{HT}
912233

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

QUANTITÉ ARRIVAGE

3,33^{HT}
760106

Moufle de cuisine
760106 **3,33 1**

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.

QUANTITÉ ARRIVAGE

2,90^{HT}
760052

Moufle de cuisine
760052 **2,90 1**

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.

sac & torchon

1,42^{HT}
904449

Torchon de cuisine
904449 50x77 cm **1,42 1**
100% coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.

3,40^{HT}
186088

Torchon Métis
50x77 cm
186088 **3,40 12**
50% lin, 50% coton blanchi

3,45^{HT}
630279

Essuie-verres
630279 50x70 cm **3,45 10**

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

6,25^{HT}
186090

Essuie-verres
186090 57x72 cm **6,25 6**

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

14,40^{HT}
186350

Sac à linge
neutre 100 L - 73x81 cm
186350 **14,40 1**
100% polyester.

1^{ER} PRIX

3,05^{HT}
185036

Liteau de serveur
60x77 cm
185036 **3,05 2**
Rayé blanc ton sur ton. 100% coton.

LA CUISSON

casserole & poêle



2

1 Casserole inox Prim'Appety de Buyer

986421	ø 14x7 cm - 1 L	16,90	1
986422	ø 16x7,5 cm - 1,6 L	18,90	1
986423	ø 18x9 cm - 2,2 L	20,90	1
986424	ø 20x9 cm - 3 L	23,90	1
986425	ø 24x11 cm - 5,4 L	28,90	1
986426	ø 28x13 cm - 8 L anse face queue	39,90	1

2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety

986420	ø 14, 16, 18, 20 cm	72,00	1
--------	---------------------	-------	---



3 Sauteuse inox Prim'Appety de Buyer

986427	ø 24x6 cm	28,00	1
986428	ø 28x6 cm	37,00	1

4 Couvercle inox Prim'Appety

986429	ø 24 cm	9,90	1
986430	ø 28 cm	11,50	1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références, sauf indication contraire



Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28x28 cm - 17 L	55,35	1
585096	ø 32x32 cm - 26 L	70,50	1
585098	ø 36x36 cm - 37 L	99,95	1
585100	ø 40x40 cm - 50 L	111,90	1
585101	ø 45x45 cm - 69 L	157,00	1

Vendu sans couvercle



Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	24,00	1
585069	ø 24x12 cm - 5,6 L	31,50	1
585060	ø 28x13 cm - 8 L	37,95	1
585064	ø 32x16 cm - 12,8 L	56,00	1
585066	ø 36x18 cm - 18,3 L	77,50	1
585068	ø 40x22 cm - 27,6 L	82,00	1
585070	ø 45x28 cm - 44,5 L	110,00	1

Vendu sans couvercle



Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14x7,5 cm - 1,1 L	12,70	1
585108	ø 16x7,5 cm - 1,5 L	13,40	1
585110	ø 18x10,5 cm - 2,6 L	15,70	1
585112	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	18,50	1
585114	ø 24x11 cm - 5 L	22,00	1
585116	ø 28x13 cm - 8 L Anse face queue	30,50	1

Lot de 5 casseroles inox
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm

097100		81,00	1
--------	--	-------	---

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,50	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



Cuit vapeur - Inox

085080	ø 32x12,5 cm	39,50	1
--------	--------------	-------	---



Mijoteuse haute

632642	ø 32 cm	44,25	1
632624	ø 36 cm	55,45	1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24x7,5 cm - 3,3 L	24,00	1
585301	ø 28x8 cm - 5 L	33,00	1



Sauteuse conique inox

585302	ø 16x6,5 cm	18,55	1
585303	ø 20x7 cm	23,80	1
580304	ø 24x8 cm	28,85	1



Cocotte à pression

B78518	18 L - ø 32x22 cm	116,00	1
--------	-------------------	--------	---

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupape à pression/contrepois : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.



À partir de **81,00^{HT}**
A70208



Poêle inox 18/10

A70250 ø 30x11 cm	95,00 1
A70237 ø 28x9 cm	89,00 1
A70208 ø 24x8,5 cm	81,00 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle



Poêle anti-adhésive

A70247 ø 30 cm	97,00 1
585424 ø 28 cm	89,00 1
585425 ø 24 cm	73,00 1
585422 ø 20 cm	62,00 1

Poêle avec revêtement anti-adhérent Excelliss@+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.



À partir de **79,00^{HT}**
585400

À partir de **75,00^{HT}**
585409



Casserole Castel'Pro

585404 ø 24 cm	115,00 1
585402 ø 20 cm	99,00 1
585401 ø 18 cm	92,00 1
585400 ø 16 cm	79,00 1

Poêle sautoir Castel'Pro

585414 ø 28 cm	103,00 1
585413 ø 24 cm	96,00 1
585412 ø 22 cm	93,00 1
585411 ø 20 cm	90,00 1
585410 ø 18 cm	82,00 1
585409 ø 16 cm	75,00 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

wok



Poêle wok Tripli Pro

E23256	23,90 1
--------	---------



Poêle wok anti-adhésive

911291 ø 30x6 cm	28,50 1
------------------	---------

Non compatible induction.



Poêle Wok Trimétal

097253 ø 36 cm - 5,5 L	115,00 1
------------------------	----------

Fond plat.

poêle anti-adhésive



Poêle ronde anti-adhésive

911310 ø 20x4 cm	10,50 1
911311 ø 24x4,5 cm	13,00 1
911312 ø 28x4,5 cm	16,00 1
911313 ø 32x5 cm	21,00 1
911314 ø 36x5,5 cm	24,50 1

Non compatible induction.



Poêle Tricapa Plus Revêtement écologique

912280 ø 20x4 cm	18,00 1
912281 ø 24x5 cm	27,00 1
912282 ø 28x5 cm	28,50 1
912283 ø 32x5 cm	35,00 1
912284 ø 36x6 cm	45,00 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.



Poêle inox - sans couvercle

585200 ø 20x4 cm sans anse	20,80 1
585201 ø 24x5 cm sans anse	22,35 1
585202 ø 28x5 cm sans anse	29,65 1
585203 ø 32x5 cm anse face queue	38,20 1
585204 ø 36x6 cm anse face queue	46,75 1



Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318 ø 20x4 cm sans anse	26,00 1
511319 ø 24x5 cm sans anse	36,50 1
511320 ø 28x5 cm sans anse	43,90 1
511321 ø 32x5 cm anse face queue	51,00 1
511322 ø 36x6 cm anse face queue	63,30 1
097309 ø 40x6,5 cm anse face queue	82,50 1



Poêle ovale anti-adhésive

082616 36x26x4,3 cm	50,00 1
082618 40x28x4,5 cm	63,00 1

Non compatible induction.



Poêle Mineral B

986431 ø 24 cm	27,00 1
986432 ø 26 cm	31,00 1
986433 ø 28 cm	39,00 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



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



Poêle à blinis

912410 ø 12x2,1 cm **18,50** 1

Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



17,80^{HT}
086662

Poêle à crêpe choc aluminium

086662 ø 26 cm **17,80** 1

Non compatible induction. Anti-adhésif.



Poêle à crêpe

E25603 ø 28 cm **19,00** 1



Poêle à crêpe Mineral B

986434 ø 26 cm **28,00** 1
986435 ø 30 cm **32,00** 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.

de Buyer



34,10^{HT}
089057

Poêle à crêpe antiadhésive de Buyer

089057 ø 26 cm **34,10** 1

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.



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.

Lacor

spécial four

Cocotte ronde

À partir de **34,00^{HT}**
912295
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **34,00** 1
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **45,50** 1
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **56,50** 1
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **72,00** 1



Cocotte ovale

912300 26x20 cm - 3,5 L **55,00** 1
912301 31x25 cm - 6,3 L **73,00** 1

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle. 2 poignées silicone amovibles.

À partir de **55,00^{HT}**
912300



À partir de **139,00^{HT}**
A69043

Cocotte ronde noire mat

A69043 ø 18 cm 1,8 L **139,00** 1
913267 ø 30 cm 8,1 L **269,00** 1



NEW

À partir de **13,00^{HT}**
E37334

Terrine en céramique

E37334 Noir - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm **13,00** 6
E37333 Blanc - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm **13,00** 6

Céramique culinaire, matériau durable, écologique 100% recyclable. Température de -20% à 240°. La céramique est idéale pour le contact alimentaire et apporte une cuisson douce et saine. Cuisson au four, réchauffage au micro-ondes, conservation, service à table.

NEW

Terrine foie gras

E37507 17,5x12x10 cm - 600 gr. **5,90** 4

1,30^{HT}
044237

Presse à foie gras

044237 14x9 cm **1,30** 6

Terrine et presse en porcelaine



Moule à galantine en céramique

047218 Blanc 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **10,90** 6
047219 Blanc 2 L - 31x12,3x9,7 cm **13,90** 6
E37331 Noir - 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **12,00** 6
E37332 Noir - 2 L - 31x12,3x9,7 cm **15,00** 6

Résistants de -25 à 250 °C.



À partir de **13,70^{HT}**
002050

Plat à gratin

002049 30x21 cm **12,90** 1
002050 37,7x25,5 cm **13,70** 1

Plat en inox.



TOP QUALITÉ

Plaque à rôtir

À partir de **35,50^{HT}**
911285
911285 35x26x7,8 cm **35,50** 1
911286 40x28x8,5 cm **45,50** 1
911287 45x32x9 cm **51,50** 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.



Plancha fonte double

632614 Lisse et rainurée - 42x23 cm **25,25** 1

Utilisation au four et sur le gaz.

49,00^{HT}
501665

Manche silicone

Grill manche rabattable

501665 33x26 cm **49,00** 1

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

LA COUTELLERIE affûtage & couteau

Couteau japonais



À partir de **36,80^{HT}**
042800



100% fabriqué au Japon selon l'art traditionnel japonais
Tranchant durable (indice HRC 58± 1)
Angle de coupe de la lame à 15°

Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	36,80	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	39,10	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	46,80	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	54,50	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	42,20	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	43,00	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	42,95	1
8	042807	Deba 15 cm	55,95	1
9	042808	Couteau flexible à fileter 18 cm	40,70	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	52,20	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	54,50	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.

À partir de **89,00^{HT}**
B74895

NEW



Shun classic

1	B74895	Couteau d'office - Lame 9 cm	89,00	1
2	B74897	Couteau universel - Lame 15 cm	105,00	1
3	B74900	Santoku - Lame 18 cm	165,00	1
4	B74906	Couteau à pain - Lame 23 cm	178,00	1
5	B74908	Couteau de Chef - Lame 20 cm	169,00	1
6	B74914	Couteau à désosser - Lame 15 cm	135,00	1
7	B74926	Santoku - Lame 14 cm	145,00	1
8	B74927	Nakiri - Lame 16,5 cm	175,00	1
9	B74904	Couteau à jambon - Lame 23 cm	155,00	1



Malette

1	2	042813	1 + 2 + 3 + 5 + 10	199,00	1
13	042811	1 + 2 + 3		116,00	1
14	042812	1 + 2 + 5		116,00	1

Pierre à aiguiser

15	042814	Pierre grain 400/1000	33,00	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	7,00	1



NEW **259,00^{HT}**
B74967

Coffret Shun Classic

Couteau universel
Lame 15 cm
+ Santoku Lame 18 cm
259,00 1



NEW **229,00^{HT}**
E37411

Coffret Shun Classic damas

Couteau de Chef
Lame 15 cm
+ Couteau d'office
Lame 9 cm
229,00 1

RIVIERA



À partir de **15,40^{HT}**
096690

Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,90	1
1	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,90	1
1	096691	Couteau de cuisine 15 cm	23,90	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,90	1
3	096698	Couteau santoku 18 cm	29,90	1
4	096690	Couteau office 10 cm	15,40	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.



UNIVERSAL



À partir de **12,60^{HT}**
096265

Universal

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	20,90	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	23,50	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	22,90	1
3	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,20	1
4	096265	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
5	096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,50	1
6	096105	Désosseur - 13 cm	13,95	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

ORYX



À partir de **10,90^{HT}**
097008

Oryx

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	21,00	1
1	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	19,50	1
2	097007	Couteau à découper - 22 cm	18,00	1
3	097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
4	097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
5	097008	Couteau office - 9 cm	10,90	1
6	097009	Fourchette diapason - 17 cm	17,50	1

PLUTON



À partir de **9,25^{HT}**
090991

Pluton

1	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
1	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
1	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
1	090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
2	090992	Santoku 18 cm	17,50	1
3	090994	Couteau tranchelard 20 cm	16,35	1
4	090997	Couteau filet de sole 18 cm	12,19	1
5	090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.



couteau à pain



À partir de **4,20^{HT}**
094319

Couteau à pain		
1	094319	18 cm 4,20 1
2	096292	Série 2900 20 cm 10,00 1
3	096024	Oryx 20 cm 19,90 1
4	905454	Universal 25 cm 15,25 1



109,00^{HT}
912126

Coupe pain		
912126	Lame 44 cm	109,00 1
Socle polyéthylène		



115,90^{HT}
096286

Coupe pain		
096286	Lame 52 cm	115,90 1
Avec planche polyéthylène		



151,00^{HT}
631154

PROTECTION SÉCURITÉ

Coupe pain		
631154	52x135x155 mm	151,00 1
Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.		

stérilisation



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

1	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.

Armoire de stérilisation manuelle
51x12,5x60 cm

2	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.

Lampe germicide

A27193	15 W	49,00 1
--------	------	---------

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



barre aimantée



Barre aimantée Abs

091724	38x5x1,2 cm	7,25 1
091730	50x5x1,2 cm	9,90 1

À partir de **7,25^{HT}**
091724

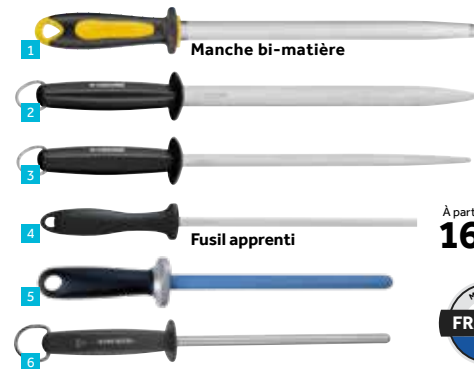
Fixation par vis et chevilles.



Barre aimantée

091726	50 cm tout inox	33,00 1
--------	-----------------	---------

affûtage & protection



1 **Manche bi-matière**



Fusil apprenti

À partir de **16,90^{HT}**
098008



Fusil à aiguiser professionnel

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

À partir de **12,50^{HT}**
630261



Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre 182 mm)	12,50 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre 192 mm)	13,00 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm)	13,00 1

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

À partir de **74,00^{HT}**
083921



Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921	XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)	74,00 1
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche)	74,00 1
083923	M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	74,00 1
083924	L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	74,00 1

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



À partir de **62,90^{HT}**
096786



Pierre japonnaise
18 x 6 x 2,7 cm

091735	22,75 1
--------	---------



12,90^{HT}
096441

Affûteur manuel ABS-ARCOS

096441	12,90 1
--------	---------

Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786	Mèche ronde	62,90 1
A85335	Mèche ovale 30 cm	70,40 1

19,75^{HT}
280601

Affûteur manuel

Aiguiser à main pour lames lisses et crantées.

280601	19,75 1
--------	---------



66,55^{HT}
098071

Aiguiser Redsteel

098071	Socle inox	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.

75,50^{HT}
096665

ARCOS

Affûteur manuel ABS

096665	75,50 1
--------	---------



Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptent aux différents angles des lames pour un affilage net et précis adapté à tous les couteaux.

121,00^{HT}
098010



Affûteuse électrique

22x19x7 cm - 40 W	
098010	121,00 1

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).

199,00^{HT}
958040



Fonctionne sans eau

Affûteuse électrique

958040	15,5x14,5x9,5 cm	199,00 1
--------	------------------	----------

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

COLOUR PROF



À partir de **7,25^{HT}**
096330



ICE PLUS

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,90	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	13,00	1
	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,90	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,60	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,90	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	12,70	1
	096650	Filet de sole 17 cm	11,50	1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	18,50	1
7	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,90	1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00	1
8	096626	Désosseur 15 cm	10,00	1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50	1
	096609	Couteau office - 8 cm	6,25	1
9	096330	Couteau office - 10 cm	7,25	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.

SÉRIE 2900



Spécial pour les aliments non allergènes



À partir de **9,90^{HT}**
630146

Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	15,00	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,50	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,70	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	14,50	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,77	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	10,50	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	10,00	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	10,50	1
	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	10,50	1
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,90	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

trousse à couteaux



Gamme Maître avec lame en acier Nitrum pour une coupe parfaite et durable. Manche en polypropylène avec 3 rivets inox. Compatible lave-vaisselle.

89,00^{HT}
096397

Trousse à couteaux

096397 7 couteaux + 1 fusil à aiguiser

TOP QUALITÉ
★

89,00 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

25,50^{HT}
096481

Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements 25,50 1

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

couteau office



Lames lisses

À partir de **0,85^{HT}**
094109

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,90	1
	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,90	1
3	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,85	1
4	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,90	1
5	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,85	1
6	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,20	1
7	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,20	1

découpe



27,50^{HT}
096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm 27,50 1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.



45,00^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm 45,00 1

097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm 9,70 1

19,50^{HT}
096434



Pince à désarêter - inox

630404 13,5x2 cm 5,50 1

Couteau poisson microdenté

096434 36 cm 19,50 1

Manche polypropylène bleu

40,30^{HT}
630046



Trancheur poisson microdenté

630046 35 cm 40,30 1

Manche bi-matière bleu et noir

LES USTENSILES

planche & découpe

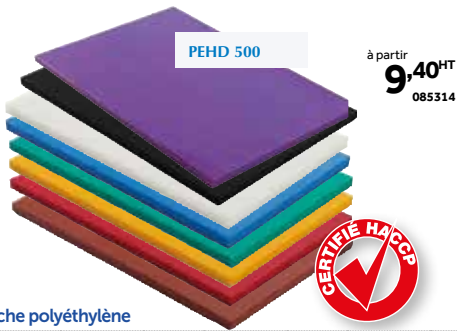


Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm
Blanche	085314 9,40	085300 19,00	085308 24,90 1
Bleue	085315 9,40	085302 19,00	085310 24,90 1
Verte	085316 9,40	085303 19,00	085309 24,90 1
Jaune	085317 9,40	085304 19,00	085311 24,90 1
Rouge	085318 9,40	085305 19,00	085312 24,90 1
Marron	085319 9,40	085306 19,00	- - 1
Noire	- -	085307 19,00	- - 1
Violet	- -	- -	085313 24,90 1



Planche à découper

950106 400x300x3 mm 39,45 1

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



Planche sans rigole - noire

096501 33x23 cm 15,95 1
096502 38x28 cm 21,00 1

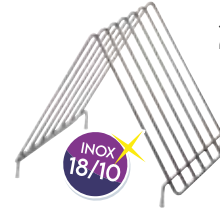
Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.



Support de planches

E37353 32x22,5x15,5 cm 11,50 1

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...



22,00 HT
984010

Range planches inox

984010 22,00 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

à partir
19,90 HT
085301



Planche Blanche avec rigole

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



Planche à découper bambou

889921 53x32,5x4 cm 55,50 1

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.



22,00 HT
889920

Planche à pain bambou

889920 43x30x2 cm 22,00 1

Ne passe pas au lave-vaisselle.



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.



69,00 HT
A20014

Planche à découper GN 2/3

A20014 35,4x32,5x3,5 cm 69,00 1

Bois de noyer (huile) avec plateau ramasse-miettes amovible avec pieds antidérapants



26,00 HT
096396

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm 26,00 1

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

outils de préparation



7,50 HT
E23217

NEW

Éplucheur vertical

E23217 lame pivotante 7,50 1

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.

À partir de
6,00 HT
912237



Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,00 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,70 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,10 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,30 1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,15 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,90 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,60 1
9	096499	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,30 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,20 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,20 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,36 1
14	912235	Épluche tomates	8,50 1
15	912236	Épluche tomates castor	8,50 1



À partir de
6,75 HT
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur 6,75 1

095297 Éplucheur à julienne 8,70 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm



8,10 HT
912240

16 912240 Vide avocat 8,10 1

17 280616 Rasoir à truffes 29,00 1

18 912041 Rasoir à légumes castor inox 1,50 1



29,00 HT
280616



1,50 HT
912041



Spécial grande productivité

Presse-ail

911543 19,00 1

Jusqu'à 5 gousses en même temps. Avec languette d'éjection

râpe

NEW

29,00^{HT}
E44135

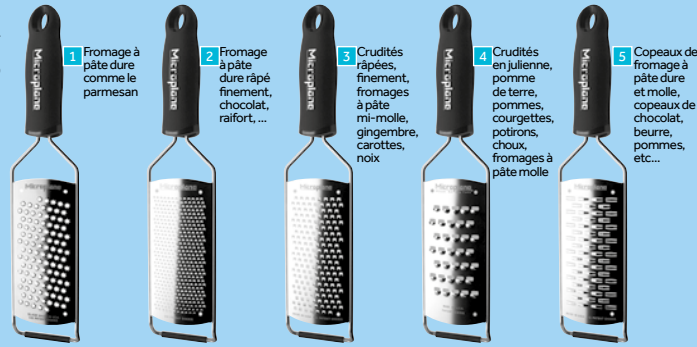
Râpe à manivelle
8,5x12,5x18,5 cm
E44135 29,00 1
Noir & Acier inoxydable

Zeste d'agrumes,
gingembre, noix
de muscade, ail

Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	24,90 1
2	010506 Râpe Grain fin	24,90 1
3	010504 Râpe Gros grain	24,90 1
4	010508 Râpe très gros grain	24,90 1
5	010505 Râpe double tranchant	24,90 1
6	010500 Zesteur Premium Classic	18,00 1

À partir de **24,90^{HT}**
010509



- 1 Fromage à pâte dure comme le parmesan
- 2 Fromage à pâte dure râpé finement, chocolat, raifort, ...
- 3 Crudités râpées, finement, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix
- 4 Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle
- 5 Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc...

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.



9,00^{HT}
280649

Râpe fine
280649 9,00 1
Surface de coupe 6,5x13,5 cm.

6,05^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm
280680 6,05 1



ciseaux



1



2,65^{HT}
096705



6,00^{HT}
914470



7,38^{HT}
096613

Ciseaux à poisson



15,50^{HT}
630045



34,90^{HT}
096023

Ciseaux à poisson

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95 1
2	096705	Tous usages - rouge 20 cm	2,65 1
3	914470	Herbes - 5 lames - rouge	6,00 1
4	096613	Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,38 1
5	630045	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,50 1
6	096023	Ciseaux à 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.

ustensile

2 fonctions



11,00^{HT}
085035

1

3



13,35^{HT}
156092

4

5



À partir de **5,04^{HT}**
096386

Pique à brochette inox

12 piques	
096386	25 cm 5,04 1
096861	30 cm 5,60 1

Prix du lot de 12.

6,80^{HT}
987108



Coupe pommes inox ø 9cm

17x10,5x1/2,5 cm	
987108	8 sections 6,80 1
987109	10 sections 6,80 1

22,65^{HT}
630002



Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 22,65 1

Coupe-oeufs

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

Ouvre boîte

4	983919	Papillon - 16 cm	1,65 1
5	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	28,85 1
6	156092	Nickelée - 10x2,5x2 cm le lot de 10	13,35 1

À partir de **5,60^{HT}**
097980

Esse de boucher inox - lot de 10

097980	8 cm	5,60 1
097982	12 cm	8,50 1
097983	16 cm	9,90 1



FISCHER

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 **8,25^{HT}**
089310



69,00^{HT}
097950

Dérouleur bobine ficelle

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

Optimisez vos espaces avec ce porte-fiche compact et élégant. Il maximise l'affichage tout en restant pratique et peu encombrant. Idéal en cuisine et en salle !

NEW

33,00^{HT}
E16997



Tableau portes-fiches à 12 ressorts

E16997 30x42x2 cm **33,00 1**
Inox



Penderie murale inox

097059	8 crochets	24,00 1
910384	12 crochets	27,00 1

À partir de **24,00^{HT}**
097059



Barre porte-fiche à ressort - inox

044441	Barre 8 pinces - 62,5 cm	23,15 1
044442	Barre 13 pinces - 100 cm	33,00 1

À partir de **23,15^{HT}**
044441



Barre porte-fiches

044450	Longueur 61 cm	5,40 1
044452	Longueur 92 cm	6,70 1

À partir de **2,90^{HT}**
064595



2,00^{HT}
E12223

Allume gaz
23,5x5x3,5 cm
E12223 2,00 1

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.

appareil de coupe



NEW

125,00^{HT}
911538

Coupe-légume Alligator
Inox - 10,5x28,5x12 cm
911538 **125,00 1**
Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3-6 et 12 mm + poussoir et grille d'éjection.



25,00^{HT}
911298

Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique abs - 34,5x14,5 cm
911298 **25,00 1**
Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.

PRIX LE PLUS BAS



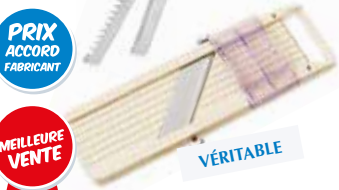
29,90^{HT}
089055

Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 **29,90 1**
Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE

36,00^{HT}
911295



Mandoline japonaise
32x9 cm - Ép. coupe 65 mm
911295 **36,00 1**

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

VÉRITABLE



VÉRITABLE

85,00^{HT}
911304

Mandoline japonaise
911304 Ép. coupe 95 mm **85,00 1**
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm)

102,00^{HT}
280109



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).

L'ORIGINAL

MADE IN FRANCE

La seule à faire des cubes...



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.



À partir de **27,85^{HT}**
987103

Machine à pâtes IMPERIA
987102 21x18,5x17,5 cm **71,00 1**

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !



Accessoires

1 987103 Spaghetti 2 mm **27,85 1**
2 987104 Ravioli 2 empreintes **53,60 1**

71,00^{HT}
987102

Mini coupe-tomates inox
10 tranches ép. 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.

MADE IN FRANCE

185,00^{HT}
083950



Machine 3 en 1
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits

136,00^{HT}
018534



Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 **136,00 1**

169,00^{HT}
083946

Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 **169,00 1**
Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

MADE IN FRANCE



Moulin à légumes



275,00^{HT}
911583

Moulin à légumes
Inox - 42x40x32 cm
911583 **275,00 1**

Vendu avec une grille ø 3 mm. Environ 5 kg/min.

MADE IN FRANCE



110,00^{HT}
083938

Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 **110,00 1**
Environ 1,5 kg/min.

310,00^{HT}
C31878

4x plus rapide qu'avec un couteau



Coupe légumes
31x49,5 cm
C31878 Tranches 6,4 mm **310,00 1**
C31889 Option cube/bâtonnet **205,00 1**

Coupe 6,4 mm. Permet de couper fruits et légumes. Lames faciles à remplacer, permet une grande variété de découpes. Facile à nettoyer et à entretenir.

Couteau inox - Poussoir rilsan
Socle époxy

289,00^{HT}
914920

Coupe frites
44x25x33,5/58,5 cm
083906 Socle époxy avec couteau et poussoir 8 mm **290,00 1**
914920 Socle époxy avec couteau et poussoir 10 mm **289,00 1**
D09031 Kit couteau/poussoir étamé 8x8 mm **39,00 1**
D09034 Kit couteau/poussoir étamé 10x10 mm **39,00 1**

4,5 kg/min. Sur socle de table. Couteaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Kit couteau en acier étamé.



MADE IN FRANCE

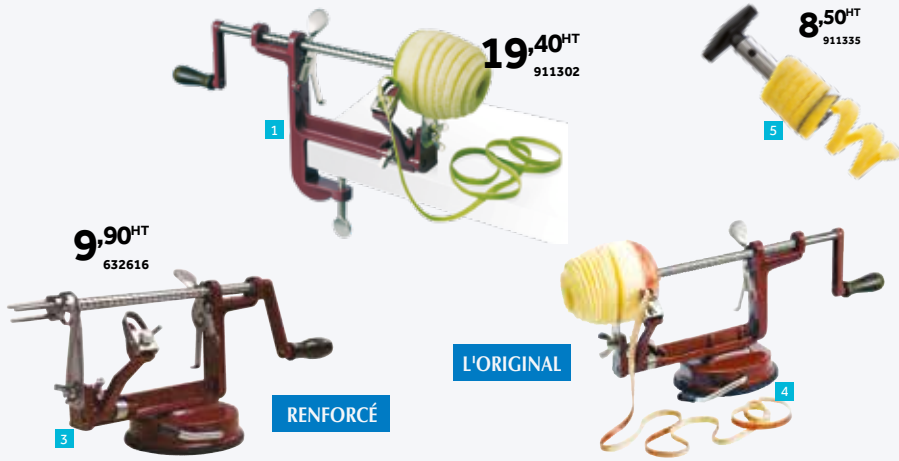
NEW



99,00^{HT}
914987

Coupe-frites Compact Pro
914987 avec couteau et poussoir 10 mm **99,00 1**
Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventouses.

épiluche fruit



Pèle, vide et tranche en une seule opération.
Kali : fixation serre-joint.

1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	19,40	1
2	911180	Pèle pommes Kali - Modèle Pro	210,00	1
3	632616	Pèle pommes à ventouse	9,90	1
4	911301	Pèle pommes renforcé à ventouse	18,85	1
5	911335	Vide ananas inox à queue bordeaux.	8,50	1

essoreuse & passoire

Essoreuse
B80557 5 L - ø 26x20 cm
Lacor
24,00 1

À partir de **89,00^{HT}**
070306

Essoreuse grand volume ! antibactérien incorporé
L'Originale

Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø27,5 x 34 cm
070306 89,00 1

Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33 x 42 cm
070302 125,00 1

Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43 x 50 cm
070300 145,00 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

Entonnoir
905463 ø 12 cm 2,30 1
905464 ø 14 cm 2,80 1

À partir de **4,50^{HT}**
631291

Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm 4,50 1
631187 11 L - ø 38x17,2 cm 7,90 1

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

Passoire Stop gliss®
096030 ø 14 cm 11,90 1
096029 ø 20 cm 16,20 1

À partir de **14,50^{HT}**
E12186

Passoire inox 18/10
E12186 ø22,5x9,5 cm 14,50 1
E12187 ø26x11 cm 17,00 1

Entonnoir
B80828 ø 14 cm 14,00 1
086801 ø 16 cm 19,00 1

Vide marmite
910385 2 L - ø 20 cm 35,00 1

Passoire inox conique
À queue - ø 28 x 13 cm
086128 51,00 1

À partir de **50,00^{HT}**
912082

Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm 50,00 1
005841 ø 40 x 26 cm 49,00 1

NEW

Egouttoir à friture
E37357 ø 16,5 cm - 45 x 41,5 x 16 cm 35,00 1

Égouttoir à pommes de terre. Poignée latérale ergonomique. Large ouverture, idéale pour un usage intensif. Perforations permettant un drainage efficace des graisses en excès qui tombent dans un récipient amovible

entonnoir à piston

Range douille incorporé

Entonnoir à piston inox
80 cl - ø 15xH15,5 cm
086230 38,00 1

de Buyer

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm
086209 69,00 1

Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 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.

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

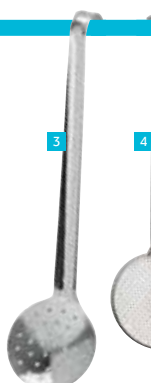
Buse ø15 mm



7,90^{HT}
912210



Spatule à réduire
Lg 37,5 cm
1 **912210** Pleine **7,90 1**
2 **912211** Percée **7,20 1**
Longueur totale 50 cm



3 **Écumoire monobloc**
1 **912018** ø 8 cm **5,00 1**
2 **912020** ø 10 cm **5,90 1**
3 **912022** ø 12 cm **7,50 1**
4 **912024** ø 14 cm **8,90 1**
5 **912026** ø 16 cm **10,60 1**
6 **912028** ø 18 cm **16,00 1**
7 **912030** ø 20 cm **19,00 1**

À partir de **12,00^{HT}**
912031

Sur cercle



4 **Araignée à friture inox renforcée**
1 **912031** ø 14 cm **12,00 1**
2 **912035** ø 16 cm **14,00 1**
3 **912033** ø 18 cm **15,00 1**

À partir de **105,00^{HT}**
780802

5 **Araignée à friture renforcée**
1 **097055** ø 22 cm **112,00 1**
2 **097053** ø 26 cm **120,00 1**

À partir de **8,75^{HT}**
089804



6 **Araignée toile inox**
1 **089804** ø 12 cm **8,75 1**
2 **089805** ø 14 cm **10,90 1**
3 **089806** ø 16 cm **11,15 1**
4 **089814** ø 18 cm **13,50 1**
5 **089810** ø 20 cm **14,50 1**
6 **089811** ø 22 cm **16,90 1**
7 **089812** ø 24 cm **19,50 1**
8 **089813** ø 28 cm **23,25 1**

VÉRITABLE MONOBLOC



À partir de **3,30^{HT}**
912000



3,90^{HT}
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté
Lg 28 cm
912016 3,90 1

Louche inox
1 **912000** 5 cl - ø 6 x 28 cm **3,30 1**
2 **912002** 13 cl - ø 8 x 30 cm **4,45 1**
3 **912004** 25 cl - ø 10 x 34 cm **6,40 1**
4 **912006** 45 cl - ø 12 x 35 cm **8,10 1**
5 **912008** 67 cl - ø 14 x 39 cm **10,90 1**
6 **912010** 1 L - ø 16 x 43 cm **14,60 1**
7 **912012** 1,46 L - ø 18 x 46 cm **19,90 1**
8 **912013** 2,06 L - ø 20 x 48 cm **26,00 1**



Forgé

Stop gliss®
1 **095288** Pelle pleine 26 cm **10,30 1**
2 **095290** Pelle à grilles 26 cm **10,30 1**
3 **095284** Pelle à grilles souple 26 cm **8,90 1**
4 **095298** Cuillère perforée 33 cm **12,25 1**
5 **095294** Cuillère pleine 28 cm **12,60 1**
6 **095276** Fourchette 2 dents 27 cm **9,30 1**
7 **041711** Presse purée ø 16 cm **15,60 1**
8 **095301** Pelle à plancha - 16 cm **18,37 1**
9 **095295** Pelle à poisson 20,6 cm **24,50 1**
10 **096028** Cuillère à spaghetti **11,35 1**

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

À partir de **11,35^{HT}**
096028

les outils géants



TOP QUALITÉ

À partir de **75,00^{HT}**
097041

Les grands outils
1 **097041** Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm **75,00 1**
2 **097035** Fouet renforcé 50 cm **63,00 1**
3 **097066** Spatule polyéthylène 74 cm **51,50 1**
4 **989910** Fouet tout inox 100 cm **44,50 1**
5 **097040** Spatule géante inox 120 cm **48,50 1**

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



Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

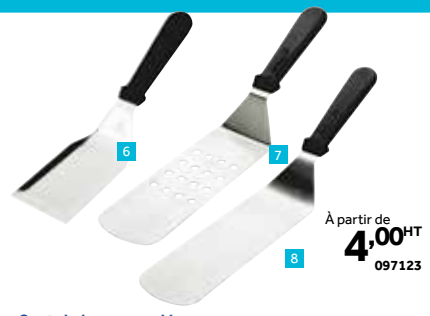
1 **Spatule étroite plate**
1 **096990** Lg 13 cm **3,00 1**
2 **096991** Lg 20 cm **3,00 1**
3 **096992** Lg 25 cm **3,50 1**
4 **096993** Lg 30 cm **7,50 1**
5 **096994** Lg 35 cm **8,50 1**

2 **Spatule étroite coudée**
1 **096995** Lg 20 cm **5,75 1**
2 **096996** Lg 25 cm **6,05 1**
3 **096997** Lg 30 cm **3,50 1**

3 **Spatulette pâtisserie**
1 **280612** Longueur 10x1,8 cm **4,90 1**

3,15^{HT}
097122

Spatule triangulaire
Biseauté (10x1,5 cm)
097122 3,15 1



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.

À partir de **4,00^{HT}**
097123



6,90^{HT}
091736

Spatule large coudée
091736 6,90 1

Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.



3,50^{HT}
889919

Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 3,50 1

Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm 6,02 1



6,02^{HT}
095285



INOX 18/10

18,00^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 18,00 1



18,00^{HT}
914930

Pelle à frites
1 **914921** Droitier **15,90 1**
2 **914930** Ambidextre **18,00 1**

Collection buffet

À partir de **8,50^{HT}**
543515



Couverts de service - Inox 18/10

1	543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	8,50	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50	1
3	990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	8,50	1
4	990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	8,50	1
5	990229	Pelle à salade Lg 28 cm	8,00	1
6	990230	Fourchette Lg 28,5 cm	6,50	1



2,35^{HT}
041825

Couverts de service inox
24,7 cm

041824	Fourchette	2,35	1
041825	Cuillère	2,35	1

4,25^{HT}
920000



3 crans de blocage anti-glisse !



Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,25	1
066808	Pleine	4,05	1

Cuillère en copolyester noir

3,10^{HT}
041635



Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,10	1
041635	Pleine	3,10	1

À partir de **1,90^{HT}**
041814



Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	1,90	1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	5,50	1



Pince à gâteau

087125	Inox 18/10	7,50	1
--------	------------	------	---



Pince à gâteau

049812	Inox	12,90	1
--------	------	-------	---



Pince à salade

049813	Inox	12,90	1
--------	------	-------	---



Pelle à tarte

041819	Inox	2,35	1
--------	------	------	---



Pelle à tarte - 28 cm

044448		5,90	1
--------	--	------	---

Manche composite avec crochet anti-glisse.



Pince de service

914019	Noire 25,5 cm	4,90	1
--------	---------------	------	---



À partir de **2,20^{HT}**
041653

Pince couleur - 24 cm

914036	Noir	3,90	1
914037	Jaune	3,90	1
914038	Rouge	3,90	1
914039	Vert	3,90	1
914040	Bleu	3,90	1

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !



À partir de **2,20^{HT}**
041653

Pince de service Jumbo

041653	Inox - 24 cm	2,20	1
041654	Inox - 40 cm	2,90	1
911424	Nylon - 30 cm	5,50	1
911422	Nylon - 40 cm	7,00	1

Spatule de cuisson
Lg 7 cm

905460		6,20	1
--------	--	------	---

Matériau composite.



6,20^{HT}
905460

Jusqu'à 250°C

2,50^{HT}
096850

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
Nylon noir.

096850		2,50	1
--------	--	------	---



NEW

12,50^{HT}
E23222

Pince de cuisine Stop gliss®
32 cm

E23222		12,50	1
--------	--	-------	---

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.



2,00^{HT}
087127

Louche à spaghetti
29 cm

087127	Nylon	2,00	1
--------	-------	------	---



2,95^{HT}
041646

Pince à spaghetti
20 cm

041646	Inox	2,95	1
--------	------	------	---



Fumoir

54,00^{HT}
113486



Pour fumer tous types d'aliments (viandes, poissons, fromages, etc...) confère aux plats un arôme unique

Fumoir pour aliments

113486	Fumoir « Instant »	54,00	1
113485	Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm	31,50	1
911256	Sciure de bois - parfum orange - 100 g	6,00	1

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

dressage

À partir de **5,85^{HT}**
096020



Pince à dresser coudée

096020	16 cm	5,85	1
096021	22 cm	8,90	1

À partir de **5,85^{HT}**
096018



Pince à dresser droite

096018	16 cm	5,85	1
096019	22 cm	8,90	1

À partir de **7,78^{HT}**
914020



Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	7,78	1
914021	Droite - 30 cm	9,13	1



À partir de **7,50^{HT}**
990231

Plateau à dresser

990231	21,5x15x2 cm	7,50	1
990232	23,7x17,7x2,5 cm	9,00	1
990233	26,5x20,5x2,5 cm	10,50	1
E12141	40,5x30,5x2,5 cm	17,50	1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour enrober, égoutter, griller ou refroidir.

spécial viande



15,40^{HT}
501576

Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm **15,40 1**
Permet de presser vos steaks.

23,00^{HT}
097984



Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm

097984 23,00 1

8,00^{HT}
914499



Pince à hamburger
Inox 18/10

914499 8,00 1



10,00^{HT}
B78954



Griffe d'ours
B78954 **10,00 1**

Griffe en inox avec poignée bakélite. Idéal pour effilocheur la viande.

12,50^{HT}
096108



Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée
096108 18 cm **12,50 1**

18,62^{HT}
095303



Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm **18,62 1**

spécial pizza



4,00^{HT}
911389

Louche à pizza

ø 7x27 cm
911389 **4,00 1**



4,90^{HT}
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm **4,90 1**



10,50^{HT}
096448

Roulette à pizza

Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 **10,50 1**



35,70^{HT}
086959

Roulette à pizza crantée de pré-coupage

086959 **35,70 1**



8,70^{HT}
630242

Spatule flexible

10 cm - plastique
630242 **8,70 1**



12,80^{HT}
630243

Spatule inox

9,5 cm
630243 **12,80 1**



8,00^{HT}
097124

Spatule à pizza inox

16,5x17,5x5 cm
097124 **8,00 1**



À partir de **4,75^{HT}**
086956

Grille aluminium

086956 ø 20 cm **4,75 1**
086924 ø 30 cm **6,75 1**
086925 ø 33 cm **7,20 1**
086927 ø 40 cm **8,75 1**
086958 40x60 cm **22,00 1**



21,65^{HT}
630241

Brosse pour four et grill

Poils en acier inox
630241 **21,65 1**

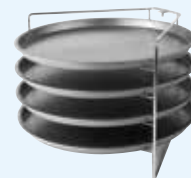


63,00^{HT}
086921

Brosse pour four

086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m **63,00 1**

19,00^{HT}
990235



Support avec plaque

ø 29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques
990235 **19,00 1**



74,50^{HT}
086928

Ratelier pour grilles

jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 **74,50 1**

À partir de **58,85^{HT}**
086955

POUR LES PROS



Pelle à pizza ronde

1 086955 Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m **58,85 1**
2 086942 Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m **79,80 1**
3 086161 Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m **38,40 1**

71,30^{HT}
086954

Pelle à pizza carrée Alice

086954 33x33 cm - pleine - manche 1,5 m **71,30 1**

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

22,00^{HT}
086947

Support mural

086947 Pour 2 pelles **22,00 1**
Aluminium anodisé



POUR LES PROS



Pelle à pizza carrée Azzurra

086900 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 1,5 m **112,00 1**
087050 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 60 cm **95,00 1**
086951 Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche démontable 1,5 m **110,00 1**

Tête aluminium anodisé, manche anodisé bleu. Légère, robuste et tête flexible effet spatule. Version manche démontable pour plus de facilité de transport.



37,90^{HT}
987000

Pelle à pizza carrée

987000 32x32 cm pleine - manche 1 m **37,90 1**
Tout inox



À partir de **112,00^{HT}**
086900

POUR LES PROS

19,00^{HT}
990234



Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm **19,00 1**

93,70^{HT}
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée - manche 60 cm **93,70 1**

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

LA PÂTISSERIE

préparation & cuisson



Mouvette - hêtre

631047	25 cm	1,30	1
631048	30 cm	1,25	1
631049	35 cm	1,50	1
631050	40 cm	1,95	1



Spatule biais - hêtre

631051	30 cm	1,30	1
631052	35 cm	1,60	1
631053	40 cm	1,85	1



Spatule polyglass

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



Spatule monobloc rigide

958045	25 cm	4,80	1
958046	30 cm	5,90	1
958047	35 cm	6,90	1



Mouvette nylon

018554	Crème 21,6 cm	4,25	1
018555	Bleu 30,5 cm	4,25	1
018556	Rouge 30,5 cm	4,25	1
018557	Jaune 30,5 cm	4,25	1
018558	Crème 30,5 cm	5,90	1

Anti-microbien (technologie AGIO).



Maryse polypropylène

044305	26 cm	2,10	1
043306	35,5 cm	2,90	1
043307	41 cm	3,10	1



Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

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



Jusqu'à 230°C

Spatule silicone

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



Monobloc et haute température

Ustensiles Stop gliss®

1	E23218	Demi maryse 25 cm	4,90	1
2	E23220	Cuillère de service 28 cm	7,80	1
3	E23219	Cuillère du chef 20 cm	4,90	1
4	A83971	Pinceau plat 22 cm	4,80	1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.
Monobloc et haute température

travail de la pâte



Silicone

À partir de 5,65^{HT}

Jusqu'à 260°C

Maryse monobloc haute température Stop gliss®

958042	25 cm	5,65	1
958043	35 cm	8,90	1
958044	40 cm	9,90	1



1 Fouet inox

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

2 Fouet Fibreglass

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

3 Fouet Göma

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



Rouleau pâtisserie

280096	Hêtre - 41 cm	5,85	1
911142	Polyéthylène 50 cm	25,15	1



Pelle à farine inox 18/10

911164	60 ml 19x5 cm	13,00	1
911166	110 ml 21,5x6 cm	14,50	1
B81769	860 ml 38x14 cm	33,50	1



Corne pâtissière

1	097048	15x9 cm	6,50	1
2	280781	14,7x9,5 cm	1,40	5

Hautes températures



Raclette renforcée

086536	Blanc - 12x9,5 cm	1,15	1
--------	-------------------	------	---

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.



Pinceau de cuisine

D09203	27,5x5x1,5 cm	7,90	6
--------	---------------	------	---

Silicone



Brosse droite Hollandaise

Tête soie blanche
280090 32 cm 12,62 1
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



Pinceau pâtisserie

142013	22,5x3 cm	2,35	1
142014	23x3,5 cm	2,85	1
142015	23,5x4 cm	3,25	1

Virole inox. Manche polypropylène.



Noyaux de cuisson

986417	Billes céramiques Boite de 1 kg	11,55	1
--------	---------------------------------	-------	---



Rouleau pique vite

280789	Plastique - 12 cm	7,25	1
280788	Pointe métal - 13 cm	21,00	1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



Diviseur à pâte

E12221	24x5,5x5,5 cm	18,00	1
B81941	Roues cann élées	18,00	1
B81941	Roues lisses	18,00	1

Extensible, 5 roues.

chinois & tamis



25,90^{HT}
098122

INOX 18/10

Chinois tout inox
912092 ø 18 cm **13,85 1**
912097 ø 20 cm **15,10 1**
912095 ø 24 cm **16,25 1**



À partir de **9,90^{HT}**
986470

INOX 18/10

Tamis à farine Inox
986470 ø21x6 cm **9,90 1**
986471 ø30x7 cm **15,50 1**

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

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.



28,90^{HT}
912091

13,00^{HT}
912087

Passoire conique inox
912087 ø 16 cm **13,00 1**



À partir de **7,00^{HT}**
912084

Stop aux grumeaux
911132

8,50^{HT}
911132

Tamis inox à hélice
911132 ø 12 cm **8,50 1**

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamis.

bassine



À partir de **2,50^{HT}**
A20280

araven

Bol polypropylène
A20280 1 L - ø 170x80 mm **2,50 1**
631288 2,5 L - ø 235x110 mm **4,50 1**
631289 4,5 L - ø 280x140 mm **6,20 1**
631290 7 L - ø 325x160 mm **8,60 1**
A20281 11 L - ø 380x180 mm **10,50 1**

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



À partir de **2,90^{HT}**
911596

INOX 18/10

Bol conique
911596 ø 20 cm - 1 L **2,90 1**
911597 ø 24 cm - 2 L **4,90 1**
911598 ø 30 cm - 3 L **6,90 1**
911599 ø 34 cm - 5 L **9,00 1**



À partir de **8,50^{HT}**
911118

Rebords courbés !

INOX 18/10

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**



À partir de **22,00^{HT}**
911122

INOX 18/10

Bassine cul de poule inox
911122 ø 22 cm - 2,7 L **22,00 1**
911124 ø 26 cm - 4 L **26,50 1**
911126 ø 32 cm - 9,5 L **28,00 1**
911128 ø 36 cm - 12 L **41,00 1**



49,00^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **49,00 1**

NEW



4,65^{HT}
E18259

Verre mesure
E18259 56 cl **4,65 1**

Adapté à l'utilisation au micro-ondes et du congélateur, résistant au lave-vaisselle.



À partir de **3,00^{HT}**
990200

Pot mesureur
990200 1L - ø 12x17 cm **3,00 1**
990201 2L - ø 15x20,8 cm **5,50 1**
990202 5L - ø 20x27,5 cm **11,00 1**

Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).



7,50^{HT}
086166

Pichet gradué inox
086166 1 L **7,50 1**
086169 2 L **11,25 1**

cuisson & démoulage



16,75^{HT}
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 **16,75 1**

NEW



À partir de **6,90^{HT}**
D09211

Tapis de cuisson et préparation

1	D09212 58 x 38,5 cm	12,50 1
2	D09213 51,5 x 31 cm	9,90 1
3	D09211 40 x 30 cm	6,90 1



À partir de **26,20^{HT}**
630419

MEILLEURE VENTE

Feuilles de cuisson
630419 GN1/1 **26,20 1**
630418 600x400 mm **29,15 1**

Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.

4,00^{HT}
907524

DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml
907524 **4,00 1**



spécial chocolat



11,30^{HT}
632142

Feuille guitare 600x400 mm
632142 Polyéthylène 55 µ **11,30 1**

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.



59,50^{HT}
B82480

INOX 18/10

Bain marie à chocolat
B82480 22,6x26x14,3 cm **59,50 1**

Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D : la chaleur est répartie uniformément



550,00^{HT}
D09591

INOX 18/10

Chocolatière
35x36x52 cm
D09591 **550,00 1**

1100 W - Noir et transparent +30°C à +90°C - Capacité 5 L

thermomètre



4,00^{HT}
089406

Thermomètre à sucre
089406 200°C max **4,00 1**

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.



9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 **9,50 1**

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

douille & poche



82,00^{HT}
086796

Coffret le tube pro
Tube pro + 4 recharges + 12 douilles
086796 82,00 1
Recharge 0,75 L
086795 9,99 1

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



Pour produits froids

14,85^{HT}
280010

Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85 1**
Poche jetable polyéthylène 85 µ.
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



18,00^{HT}
150948

Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 18,00 1
Vendu à l'unité



Utilisation froid ou chaud

11,20^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite
150980 30x54 cm **11,20 1**
Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence.
80 µ.



de Buyer

Douilles GEO*
U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **9,50 1**

Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.

16,90^{HT}
911604



1 Assortiment de douilles copolyester
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées
A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**

2 Assortiment de douilles copolyester
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6,
E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**



Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 13,50 1



12,00^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées
de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **12,00 1**

NEW

19,00^{HT}
D09243



Coffret 12 douilles
3 douilles uni, 2 douilles à bûche, lisse et cannelée,
2 douilles cannelées, 1 douille rose 8 dents,
1 douille pétale, 1 douille ruban, 1 douille Saint-Honoré,
1 douille petits-fours
D09243 19,00 1
Inox

décoration

1,50^{HT}
889910



Corne pâtissière
889910 15x10,6 cm **1,50 1**

5,00^{HT}
089407



Set de peignes de décoration
089407 peignes **5,00 1**

3,50^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm
1 280773 Tamis **3,50 1**
2 280774 Grosses piqures **6,00 1**
Saupoudreuse
ø7x10 cm - Inox 18/10
3 280772 Piqures fines **3,50 1**

Saupoudreuse Acier
4 A68553 11 cm - 25 cl **3,90 1**

Idéal
CRÈME BRULÉE

23,00^{HT}
158539



Chalumeau gaz
158539 23,00 1
Cartouche gaz
158534 3,50 1



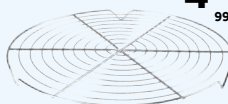
À partir de
15,00^{HT}
911659

Découpoirs ronds - lot de 9

911659 Unis Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm **15,00 1**
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm **15,00 1**
280058 Unis Inox ø4 à 12x4,2 cm **18,50 1**
280062 Cannelé Inox ø3 à 10x4,2 cm **23,00 1**



Inox



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

NEW

26,50^{HT}
089403



Guéridon pâtissier
Mélamine blanche ø 32 cm
089403 26,50 1



Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 10x4,5 cm **9,70 1**
632141 10x6 cm **12,65 1**
Ruban incolore

travail de la pâte



À partir de
2,70^{HT}
631297

Flacon doseur

631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,70 1**
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,70 1**
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,20 1**
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,20 1**
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **3,65 1**
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **3,65 1**

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

2,25^{HT}
631294

Flacon doseur

631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,25 1**
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,90 1**
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,25 1**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



À partir de
1,00^{HT}
914056

Flacon doseur sauce

911623 25 cl - Transparent **1,00 1**
914056 25 cl - Rouge **1,00 1**
914057 25 cl - Jaune **1,00 1**
911625 40 cl - Transparent **1,50 1**
914059 40 cl - Rouge **1,00 1**
914060 40 cl - Jaune **1,00 1**
911627 70 cl - Transparent **1,50 1**
914062 70 cl - Rouge **1,50 1**
914063 70 cl - Jaune **1,50 1**

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



7,00^{HT}
990212

Flacon triple buse
55 cl - ø65x220 mm
990212 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

12,50^{HT}
044453



Support pour doseur à sauce

044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **12,50 1**
044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **12,90 1**

12,00^{HT}
986437

Moule à canelé Bordelais de Buyer

986437 ø 5,5 cm **12,00** 1

Moule en cuivre.

Bordé

À partir de **3,35^{HT}**
911475

Moule à canelé Bordelais **GOBEL**

911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **3,35** 6

Moule à baba/dariole

911026 ø 6x Ht 6 cm **3,75** 1

NEW

À partir de **4,25^{HT}**
911033

Moule à manqué rond - bordé anti-adhérent - Marron

911033 ø 10x3 cm **4,25** 1

911040 ø 20x4,5 cm **7,55** 1

911042 ø 22x5 cm **8,45** 1

911036 ø 24x5 cm **9,40** 1

911241 ø 26x5 cm **10,45** 1

911038 ø 28x5 cm **11,50** 1

911342 ø 30x5,5 cm **13,25** 1

911041 ø 32x5,5 cm **15,10** 1

À partir de **66,00^{HT}**
912181

Plaque 60x40 cm silicone

1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes **66,00** 1

2 912183 Madeleines 32 ml - 7,7x4,45x1,8 cm - 44 empreintes **66,00** 1

3 912185 Mini muffin 40 ml - ø4,5x3 cm - 70 empreintes **66,00** 1

4 912188 Pyramide 61 ml - 6,5x6,5x3,5 cm - 35 empreintes **66,00** 1

5 912189 Mini cake 110 ml - 9,9x4,9x3 cm - 30 empreintes **66,00** 1

À partir de **28,00^{HT}**
986408

Elastomoule de Buyer

1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes **28,00** 1

2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes **28,00** 1

3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes **28,00** 1

4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes* **28,00** 1

5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes **28,00** 1

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70°C à +300°C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. *Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

À partir de **39,00^{HT}**
986414

Elastomoule GN1/1 de Buyer

1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes **39,00** 1

2 986412 Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes **39,00** 1

3 986413 Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes **39,00** 1

Moufles pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

10,10^{HT}
911430

Plaque à financier anti-adhérente **GOBEL**

910420 6 empreintes **12,50** 3

Emboutie empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm

Moule à brioche **GOBEL**

Fond plat 22 cm

911430 **10,10** 3

72,55^{HT}
630170

Plaque à madeleine anti-adhérente de Buyer

911339 12 empreintes **12,50** 3

Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm

11,70^{HT}
911432

Moule à cake **GOBEL**

28x10x7,5 cm

911432 **11,70** 1

Anti-adhérent

12,70^{HT}
631037

Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile **GOBEL**

631037 ø 28x2,8 cm **12,70** 1

631038 ø 32x2,8 cm **15,70** 1

19,80^{HT}
910405

Moule à cake **GOBEL**

33x10,5x8 cm

910405 **19,80** 3

Anti-adhérent. Bords plié sur fil.

FRANCE

Bords roulés

À partir de **2,25^{HT}**
911483

Cercle à tarte

911483 ø 10x2 cm **2,25** 1

280348 ø 24x2 cm **3,35** 1

280352 ø 28x2 cm **3,85** 1

911492 ø 32x2 cm **5,15** 1

280520 ø 10x2,7 cm **3,15** 1

280521 ø 24x2,7 cm **5,00** 1

280522 ø 28x2,7 cm **5,30** 1

280523 ø 32x2,7 cm **5,85** 1

FRANCE

Cercle à mousse

911481 ø 7,5x4 cm **2,80** 1

911066 ø 8x4,5 cm **3,10** 1

910487 ø 10x4,5 cm **3,85** 1

910488 ø 12x4,5 cm **4,25** 1

910489 ø 14x4,5 cm **4,45** 1

910490 ø 16x4,5 cm **5,30** 1

910491 ø 18x4,5 cm **5,40** 1

911070 ø 20x4,5 cm **5,65** 1

Inox 18/10.

FRANCE

Cercle à vacherin lisse

097161 ø 24x6 cm **8,15** 1

097160 ø 28x6 cm **9,80** 1

de Buyer

Cercle inox extensible

523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm **16,50** 1

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.

22,25^{HT}
089056

Cadre inox extensible

089056 Mini 16x16x5 cm **22,25** 1

Maxi 30x30x5 cm

Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.

de Buyer

Cadre à opéra

082750 33x33x3,5 cm **18,95** 1

910422 49x29x4,5 cm **22,90** 1

082756 57x9x4,5 cm **22,80** 1

082752 50,9x30,7x4,5 cm **26,25** 1

082754 56,5x36,5x4,5 cm **30,40** 1

28,20^{HT}
911003

Caisse à génoise **GOBEL**

40x30x3,5 cm

911003 Inox **28,20** 1

À partir de 20,27^{HT}
911651

Caisse à génoise Rectangulaire **GOBEL**

911651 30x20x3,5 cm **20,27** 1

911652 40x30x3,5 cm **25,84** 1

911653 61x41x5 cm **38,35** 1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

Tartelette cannelée

911014 Fond fixe ø 9x1,5 cm **1,60** 1

911016 Fond fixe ø 12x2 cm **2,20** 1

910640 Fond mobile ø 10x1,8 cm **2,65** 1

910660 Fond mobile ø 12x2 cm **3,15** 1

FRANCE

Tourtière cannelée **GOBEL**

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. Anti-adhésif.

FRANCE

Moule à tarte cannelée fond mobile **GOBEL**

911017 35x11x2,5 cm **10,40** 1

Moule anti-adhésif.

LA PRÉPARATION bac gastronome



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

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

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



Bac gastronome plein 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
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	- -	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00 1
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00 1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	- -	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00 1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	- -	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00 1
GN 2/4 plein 162x530 mm	- -	- -	- -	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50	- - 1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	E14082 7,50	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00 1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00 1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00 1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- - 1

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

À partir de **14,50 HT** 501666

comas

Double fond perforé Inox GN1/1 501666 14,50 1

À partir de **4,00 HT** A65902

comas

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



Bac gastronome perforé 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
GN 1/1 plein 530x325 mm	- -	A65912 15,00	- -	A65914 17,00	A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00 1

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 2,50 1

084374 Longueur 530 mm 3,50 1



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

	Couvercle normal	Couvercle hermétique
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933 12,00	A65942 32,00 1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934 10,10	- - 1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935 6,60	A65943 22,90 1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936 5,20	A65944 19,50 1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937 4,40	A65945 17,50 1
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938 3,00	A65946 13,70 1
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939 2,35	- - 1

QUANTITÉ LIMITÉE **TOP QUALITÉ** **Adapté EGAim** **ANTI TMS**

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de **21,00 HT** 083446

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

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

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

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

bac copolyester



À partir de **1,90^{HT}**
000687

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



Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,60	000657 14,60	000656 17,90	000655 22,90	000682 9,90	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,65	000662 8,40	000661 10,75	000664 13,00	000683 4,85	000666 3,85 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,15	000668 6,50	000667 8,15	E14079 10,55	000684 3,40	000671 3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,90	000673 5,20	000672 6,75	- -	000685 3,00	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,55	- -	000686 2,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,75	000680 3,30	- -	- -	000687 1,90	- - 1

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

bac polypropylène

À partir de **1,50^{HT}**
000654

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



Bac plein polypropylène

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

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

boîte hermétique

Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 19,50	631448 19,90	631450 22,90	631452 25,90 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 12,90	631442 15,20	631444 17,90	631446 19,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 7,60	631436 10,50	631438 11,90	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 6,10	631430 7,10	631432 7,80	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 5,35	631424 6,10	631426 6,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,10	631418 4,80	631420 5,10	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412 21,90	631414 23,50 1



À partir de **4,10^{HT}**
631416

100% ÉTANCHE!



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. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.



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

À partir de **7,20^{HT}**
633100

Bac carré à couvercle PP transparent avec poignées		
633100	2 L - 195x195x100 mm	7,20 1
633101	4 L - 195x195x190 mm	9,90 1
633102	6 L - 235x235x190 mm	13,90 1
633103	8 L - 235x235x230 mm	15,50 1
633104	12 L - 290x290x210 mm	22,90 1
633105	18 L - 290x290x320 mm	27,90 1
633106	22 L - 290x290x400 mm	33,80 1

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente



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.



AVEC LA CARTYBOX,
DITES 3 FOIS OUI !



À partir de **11,20^{HT}**
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

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

Prix au carton.

Version opaque.

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



À partir de **11,00^{HT}**
889933

Bac plein mélamine

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



À partir de **3,60^{HT}**
631406



Grille

	Dimensions (mm)	Prix	Quantité
631400	GN 1/2 - 260x205x20	5,50	1
631402	GN 1/3 - 260x115x20	4,70	1
631404	GN 1/4 - 208x100x20	4,10	1
631406	GN 1/6 - 120x106x20	3,60	1
631408	GN 1/1 - 470x265x20	6,60	1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

8,05^{HT}
033162

Pince bac gastro
Inox
033162

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

Pour le rangement
de 6 couvercles !

22,30^{HT}
089801



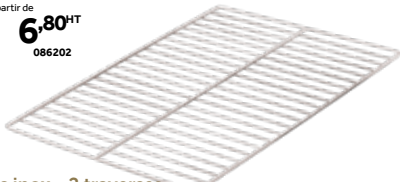
Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 22,30



LA PRÉPARATION

grille & plaque

À partir de **6,80^{HT}**
086202



Grilles inox - 2 traverses
086202 20 fils ø 2 mm - GN 1/1 **6,80 10**
632150 13 fils ø 6 mm - 430x325 mm **15,00 10**

Grilles renforcées inox

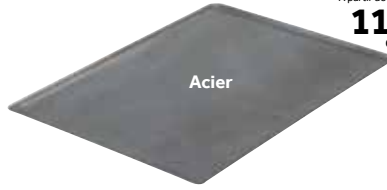
086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **8,90 10**
E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3 **11,60 10**
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1 **12,60 10**
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **8,70 10**
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm **20,20 10**



13,50^{HT}
088036

Plaque alu perforé ø 3 mm
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10
088036 600x400 mm **13,50 1**
987105 300x400 mm **10,50 1**
987106 530x325 mm **14,50 1**

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.



À partir de **11,50^{HT}**
082588

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
600x400 mm - Bords pincés - Bleuie
088038 **10,90 1**

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

À partir de **15,70^{HT}**
086198



Plaque 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 **11,50^{HT}**
086680

Plaque tôle pleine aluminium
086670 530x325 mm - GN 1/1 Bords pincés **15,00 1**
086671 600x400 mm - Bords pincés **19,00 1**
086680 400x300 mm - Pâtisserie alu revêtu **11,50 1**

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

À partir de **19,30^{HT}**
086231



Plaque bords droits tôle d'acier
086231 GN 1/1 **19,30 1**
086212 600x400 mm **26,00 1**

thermoplongeur

129,00^{HT}
910040



Thermomètre
À 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**



343,50^{HT}
911303



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisiers, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POCHEs SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température
Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L / mn - 1500 W 220/240 mono
911303 **343,50 1**

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



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

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

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

minuteur

NEW



4,20^{HT}
A03467

Minuteur mécanique
A03467 **4,20 1**
Minuteur 60 mn. Alarme. Modèle à poser

NEW



18,00^{HT}
E31996

Minuteur à cristaux liquides avec cycle répétitif
E31996 **18,00 1**

Volume réglable. Double minuteur 99H/59M/59S. fonction chronomètre + fonction répétition. Alarme et clignotement

5,10^{HT}
909976



Mini Timer Barista
99M-59S - 70x53 mm
909976 **5,10 1**

Rétroéclairage. Digits Géants. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.

22,50^{HT}
911307



Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24 h - Compte à rebours environ 100 h - 130x90x25 mm
911307 **22,50 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

étiquetage LabelFresh



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
906209 70x45 mm **9,25 1**

Boîte de 500 étiquettes



Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro
906218 70x45 mm **7,90 1**

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours
906210 70x45 mm **15,50 1**

Boîte de 250 étiquettes

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.

34,90^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **34,90 1**

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

16,80^{HT}
906095



Notes Post-it® de traçabilité
906095 100x40 mm **16,80 1**

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

1 **Étiqueteuse JudoFood**
906225 13 lignes - 50x245x125 mm **92,32 1**

2 **Étiquettes repositionnable**
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **1,95 10**

3 **Recharge encre**
906227 **2,67 5**

Vendu par carton de 5 cartouches

92,32^{HT}
906225



LA PRÉPARATION thermomètre



	Étanchéité HACCP EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Précision	Compatibilité induction	Spécificités	Dimensions	
1	911306	Infra-rouge	-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C		• Auto-extinction • Rétro-éclairé	153x101x43 mm	39,00 ¹
2	909980	IP65 ✕ Infra-rouge et Repliable rotative Inox ø3,5x70 mm	-20 à +280°C (IR) -40 à +200°C (sonde inox)	0,1°C	±2°C (IR) ±0,5°C (sonde inox)		• 3 voyants LED (>4°C, 4 à 60°C, >60°C) • Livré en sacochette de transport		49,00 ¹
3	909970	Inox amovible ø3,5x90 mm cordon 110 cm	-40 à 300°C	0,1°C	±1°C de -40 à +150°C sinon ±2°C		• Aimant de fixation • Maintien de T° • Fonction mini/maxi		19,60 ¹
4	909991	IP65 ✕ ✕ Inox 316 percante ø3,5x97 mm cordon 100 cm	-50 à 150°C	0,1°C	+0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	107x59x17 mm	48,00 ¹
5	910034	IP67 ✕ ✕ Inox percante 100 mm cordon 100 cm	-40 à 230°C	0,1°C	±0,5°C de 0 à +100°C	✕	• Auto-extinction • Maintien de T°		29,00 ¹
6	909990	IP65 ✕ ✕ Inox 316 3,6x106 mm	-50 à 150°C	0,1°C	+0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	50x185x21 mm	46,00 ¹
7	519072	IP65 Inox ø3,5x125 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -20 à 150°C sinon ±2°C	✕	• Tout inox • Maintien de T° • Anneau de suspension		15,90 ¹
8	910031	IP67 ✕ Inox percante 80 mm	-40 à 230°C	0,1°C	±1°C de -10 à 100°C sinon ±2°C		• Auto-extinction	160x21x16 mm	11,50 ¹
9	910041	IP54 Inox auto-percante ø3,5x75 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -10/+120°C	✕	• Maintien de T° • Cordon tour de cou et clip de fixation de la sonde		8,20 ¹
10	910042	IP65 ✕ ✕ Inox 304 percante ø3,5x110 mm	-50 à 300°C	0,1°C	+0,5°C de -20 à +110°C ±1°C de -30 à -20°C et +150 à +200°C sinon ±2°C	✕	• Crochet de suspension • Certificat de garantie de précision • Maintien T° • Ecran rétroéclairé	210x45x45 mm	21,90 ¹
11	631011	IP67 ✕ ✕ Inox percante pointe effilée ø2,5 mm ø3,5x125 mm	-50 à 200°C	0,1°C	+0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1,5°C	✕	• Maintien de T° • Certificat de garantie de précision • Etalonnage automatique • Disponible en 6 coloris		35,90 ¹
12	E37012	IP68 Inox 304 connectée 150 mm	-20 à 300°C	0,1°C	±1°C		• Jusqu'à 4 sondes connectées (portée + de 100 m) • Rétroéclairée • Alarme et notification programmables de 0 à +100°C		49,00 ¹
13	910011	IP65 ✕ Inox repliable ø3x103 mm	-50 à 199,9°C	0,1°C	+0,2°C de -30 à 170°C +0,4°C de -50,0 à -30,0°C et de 170 à 199,9°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	165x45x24 mm	34,00 ¹
14	910046	IP65 ✕ ✕ Inox percante repliable ø3,5x110 mm rotation 180°	-50 à 300°C	0,1°C	+0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1°C	✕	• Tout inox • Maintien de T° • Aimant de fixation puissant • Réponse très rapide • Digit géant rotatif droitier/gaucher		39,00 ¹
15	E37337	Inox percante repliable 140 mm rotation 180°	-40 à 250°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C	✕	• Écologique : fonctionne sans pile		27,00 ¹
16	084012	Analogique	-50 à 50°C	1°C	±1°C		• Monture protectrice en plastique alimentaire • Lisibilité même sous la glace • Crochet de suspension	ø20x150 mm	1,65 ¹
17	909966	Analogique	-50 à 50°C	1°C		✕	• Verre + gaine polypropylène blanche stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • En gaine polypropylène blanche • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	6,90 ¹
18	910030	Double sonde (intérieure et filaire) Cordon 195 cm	-50 à 70°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C sinon ±2°C		• Alarme programmable	115x38x18 mm	12,45 ¹
19	909960	Double sonde cordons 100 cm	-40 à 70°C	0,1°C	±1°C		• Double affichage réfrigérateur/congélateur • Aimant de fixation • Double alarme programmable • Timer / décompte le temps de dépasement		27,00 ¹
20	910010	✕ Inox cordon 100 cm	-50 à 80°C	0,1°C	+0,3°C de -20 à 80°C sinon ±0,5°C		• Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur • Aimant de fixation • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement		75,00 ¹
21	909972	Sonde et cordon Inox ø4x180 mm cordon 100 cm	-50 à 300°C	0,1°C			• Timer/Chronomètre/Alarme • Aimant de fixation • Cordon inox résistant aux températures des fours		14,80 ¹
22	910047	IP65 Inox ø1x60 mm cordon 120 cm	-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		• Valise de transport • Auto-extinction • Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm).		99,00 ¹
23	909965	Analogique	+80 à 200°	1°C		✕	• Verre + gaine polyamide alimentaire stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	9,50 ¹

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 balance & ouvre-boîte

ouvre-boîte inox



28,85^{HT}
912110

Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 28,85 1



À partir de
459,00^{HT}
063920



Ouvre-boîtes de sécurité - Inox



4,8 kg - 280x122x775 mm
063920 OBSXP55 (plaque à visser) 459,00 1
063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) 475,00 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.

639,00^{HT}
950100

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



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



À partir de
109,00^{HT}
083949

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

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



1485,00^{HT}
962115



Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono 250x450x750 mm

962115 1485,00 1
083957 Kit de rechange 57,80 1
Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

balance*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



À partir de
30,00^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm
980752 30,00 1
10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm
980756 43,00 1
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm 258x325x180 mm
980759 45,00 1

Plateau : 125x132mm



42,50^{HT}
949354

Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354 5,2 kg/1 g 42,50 1
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

Peu encombrante



46,50^{HT}
980705

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g 46,50 1

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.

À partir de
69,00^{HT}
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761 3 kg / 1 g 69,00 1
980763 6 kg / 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.

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS



159,00^{HT}
980745

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

Balance de réception mono capteur*

60 kg / Précision 20 g 390x290x640 mm
980745 159,00 1

PRIX EXCEPTIONNEL



Plateau : 390x290 mm

15,90^{HT}
896304

Balance électronique digitale
205x140x15 mm

896304 5 kg / 1 g 15,90 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



11,50^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm

910045 1 kg / 0,1 g 11,50 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.



DOUBLE AFFICHAGE AVANT/ARRIÈRE

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s

À partir de
240,00^{HT}
949324



Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g 240,00 1
949325 15 kg - Précision 2 g 240,00 1

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g 295,00 1
975149 15 kg - Précision 2 g 295,00 1

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

À partir de
390,00^{HT}
949310

Balance Defender 3000*

Indicateur en ABS - 330 mm temps de stabilisation 1 seconde -10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm

949310 30 kg - précision 5 g 390,00 1
949311 60 kg - précision 10 g 449,00 1
949357 Option kit batterie 41,00 1



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

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Châssis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

LE STOCKAGE caisse & bac



9,90^{HT}
631305

20,50^{HT}
631303

17,90^{HT}
631304

À partir de



5,20^{HT}
631353

Boîte hermétique

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

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



14,90^{HT}
632159

23,00^{HT}
632156



Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites

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.

Bac à ingrédients 40 L

632156 583x398x442 mm **23,00** 1

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

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.



79,00^{HT}
981215



53,20^{HT}
974050

Conteneur multi-usages blanc

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

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

À partir de **16,00^{HT}**
631293



Distributeur de sauce

631293	Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm	16,00	1
631292	Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	82,00	1



15,30^{HT}
281004



Seau rond 12 L avec bec verseur

281004 **15,30** 1

Couvercle pour seau rond 12L

981184 **6,20** 1

Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



169,00^{HT}
981185

Bac à ingrédients 100 L + couvercle transparent

981185 410x725x675 mm **169,00** 1

4 roulettes (ø75 mm) dont 2 pivotantes. Chape acier.



À partir de **95,00^{HT}**
631286

Bac à ingrédients 80 L

631286 655x435x560 mm **95,00** 1

Bac à ingrédient 100 L

631287 705x465x580 mm **109,00** 1

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



61,00^{HT}
981131



À partir de **79,00^{HT}**
001550



Manne à pain 120 L

Compact 640x450x555 mm

981131 **61,00** 1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

Manne à pain - 66,5x46 cm

001550 150 L - Ht 715 mm **79,00** 1

981186 180 L - Ht 850 mm **89,00** 1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



35,00^{HT}
981187

Container 75 L

ø 54x485 mm

981187 **35,00** 1

Couvercle plat

ø 61 mm

981188 **14,00** 1

Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.



Produits secs	Produits laitiers	Fruits & légumes	Produits de la mer	Produits carnés
---------------	-------------------	------------------	--------------------	-----------------

À partir de **25,75^{HT}**
981044

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L	25 L	35 L	55 L
	400x300x235 mm	600x400x190 mm	600x400x230 mm	600x400x356 mm
Rouge	-	-	981060	41,00
Bleu	-	-	-	981063
Vert	981044	25,75	-	49,00
Blanc	981046	25,75	981056	38,90
Jaune	-	-	981058	38,90

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.



62,00^{HT}
632507



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 50mm. Certification contact alimentaire.



8,90^{HT}
191001

Disponible en couleurs HACCP



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.



89,00^{HT}
981094

Timon universel pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues

981094 **89,00** 1

45,00^{HT}
981093

Franchissement de seuil



À partir de **49,90^{HT}**
981092



Socle rouleur

981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **49,90** 1

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

B56836 Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **55,50** 1

981093 Gris clair - 6 roues 613x414x135 mm **45,00** 1

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

Pour toutes les références



À partir de **2,90^{HT}**
281008

1

1	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

À partir de **1,65^{HT}**
981024

2

Disponible en couleurs HACCP

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
981247	10 L - 390x545 mm	6,90	1

À partir de **6,30^{HT}**
981021

3

4

2			
Grille pour bac			
981024	3 L - 170x283 mm	1,65	1
981026	5 L - 220x37,2 mm	2,50	1
981028	8 L - 270x420 mm	3,35	1
981025	10 L - 320x470 mm	4,65	1
B56660	Grille 600x400 mm	5,95	1

Certification contact alimentaire.

Spécial pâtes à pizza

À partir de **8,80^{HT}**
981090

-40 à +90°C

TOP QUALITÉ

3			
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

À partir de **10,80^{HT}**
981216

-20 à +90°C

4			
Bac plein alimentaire - 600x400 mm			
981002	25 L - Ht 165 mm	14,30	1
981004	35 L - Ht 217 mm	15,50	1
981006	55 L - Ht 315 mm	21,00	1
981023	Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L	8,90	1

Certification contact alimentaire.

NEW

À partir de **63,00^{HT}**
B56870

Contact alimentaire

Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm			
981090	9 L - Ht 55 mm	8,80	1
981091	14 L - Ht 80 mm	8,80	1
981166	15 L - Ht 90 mm	8,80	1
B56897	23 L - Ht 130 mm	14,50	1

Certification contact alimentaire. PEHD.

Bac à pâton plein translucide 600x400 mm			
981216	15 L - Ht 90 mm	10,80	1

Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâton			
981160	600x400x25 mm	8,00	1

Certification contact alimentaire.

Fût PEHD + couvercle et genouillère			
B56870	50 L	63,00	1
B56871	100 L	89,00	1

Certification contact alimentaire.

À partir de **9,90^{HT}**
150310

À partir de **3,30^{HT}**
150315

PLASTOREX

Caisse pleine			
150312	64 L - 600x400x320 mm	22,40	1
150310	20 L - 400x300x220 mm	9,90	1
150311	45 L - 600x400x220 mm	18,15	1
Caisse ajourée			
150313	22 L - 600x400x120 mm	12,25	1
150314	64 L - 600x400x320 mm	22,50	1
Couvercle pour caisse			
150315	400x300mm	3,30	1
150316	600x400 mm	5,80	1

Bac double-paroi			
B56816	310 L	659,00	1
	800x1200x805 mm		
B56820	500 L	1165,00	1
	800x1200x1095 mm		

Avec roues ø160 mm chape inox.

NEW

Sac de prélèvement			
150949	160x220 mm	67,40	1

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns Neutre. Carton de 2000.

À partir de **12,85^{HT}**
630054

GERBABLE HACCP

Bac plat avec couvercle et grille			
630054	3 L - 350x240x80 mm - Vert	12,85	1
630055	5 L - 445x290x85 mm - Rouge	14,50	1
630056	8 L - 491x337x90 mm - Bleu	17,90	1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.

9,90^{HT}
981240

Gilac

Bac à pâtons GN 1/1
12 L - 530x325x90 mm

981240	9,90	1	
981249	Couvercles	9,50	1

Certification contact alimentaire.

7,50^{HT}
981245

Gilac

Demi bac à pâtons
9 L - 400x300x100 mm

981245	7,50	1	
B56901	12 L - 400x300x130 mm	9,00	1

Couvercle demi bac
981246 5,90 1

17,00^{HT}
981217

Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement

Gilac

Caisse finement ajourée 600x400 mm

B56966	12 L - Ht 70 mm	29,00	1
981217	18 L - Ht 100 mm	17,00	1

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire. Fond et parois ajourés. Renforts latéraux. Compatible avec les socles 4 et 6 roues. Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.

12,75^{HT}
981008

Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm 12,75 1

Certification contact alimentaire.

Très résistante en utilisation intensive

-40 à +90°C

À partir de **16,70^{HT}**
981070

Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070	25 L - Ht 135 mm	16,70	1
981072	40 L - Ht 200 mm	21,05	1
981073	60 L - Ht 300 mm	26,00	1

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.

NEW

À partir de **15,00^{HT}**
E37417

Gilac

Caisse pliable empilable

E37417	600x400x120 mm - 23 L	15,00	1
E37418	600x400x180 mm - 35 L	17,20	1
E37419	600x400x230 mm - 45 L	18,80	1

18,00^{HT}
981183

Gilac

Caisse ajourée
981183 37 L - 600x400x197 mm 18,00 1

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010	32 L - 500x300x300 mm	27,67	1
--------	-----------------------	-------	---

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A.



spécial boulangerie

Bac à diviseuse rectangulaire

281018	7 L - 300x400x105 mm	8,70	1
281019	Couvercle pour bac 7 L	5,90	1
632152	13 L - 600x400x82 mm	9,90	1
632153	Couvercle 600x400 mm	13,00	1
281015	10 L - 530x410x80 mm	9,90	1
281016	20 L - 530x410x140 mm	12,50	1
281017	Couvercle pour bac 10 et 20 L	7,20	1

Certification contact alimentaire.

Bac à diviseuse rond avec poignées
14 L - ø 450x175 mm

632162	11,20	1
--------	-------	---

Certification contact alimentaire.

Couvercle ø 480 mm

632155	11,50	1
--------	-------	---

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm

981155	9,90	1
--------	------	---

Certification contact alimentaire.

11,20^{HT}
632162

9,90^{HT}
981155

11,50^{HT}
632155

contrôle et prélèvement

67,40^{HT}
150949

• 3 bandes blanches de marquage
• Fermeture pression "Zip-Lock"

24,30^{HT}
150317

À partir de **45,00^{HT}**
981105

-40 à +90°C

Bloc 2 tiroirs modulaire
150317 395x402x140 mm 24,30 3

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L

981105	Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur)	45,00	1
B56827	Lot de 7 bacs (1 bac de chaque couleur)	72,60	1
981081	Lot de 1000 sachets 160x220 mm	112,00	1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

Retrouvez l'étiquetage page 94

LA DISTRIBUTION transport isotherme

NEW



NEW

49,00^{HT}
633007249,00^{HT}
633004

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

- Chargement par le haut
- | | | | | |
|---|---------------|---|-------|---|
| 1 | 633005 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm
400x600x316 mm | 44,00 | 1 |
| | 633006 | Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x257 mm | 42,00 | 1 |
| 2 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 49,00 | 1 |

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

- Chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1
- | | | | | |
|---|---------------|---|--------|---|
| 3 | 633004 | Pour bacs GN 1/1 (12 glissières)
Ht. 400 mm - 440x640x625 mm | 249,00 | 1 |
| | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 249,00 | 1 |

Extension pour Cam GoBox noir

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

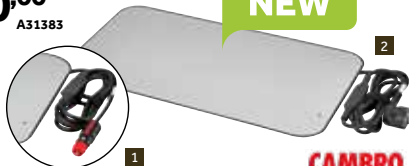
Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

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

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

260,00^{HT}
A31383

NEW



- Plateau chauffant pour Cam GoBox GN1/1
495x285x12 mm
- | | | | | |
|---|---------------|-------------------------------------|--------|---|
| 1 | A31383 | 12 V - 100 W
prise allume-cigare | 260,00 | 1 |
| 2 | A31384 | 230 V - 200 W
prise murale | 260,00 | 1 |

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

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge

- | | | | |
|---------------|--|--------|---|
| 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus | 75,00 | 1 |
| 633012 | Pour Cam GoBox 600x400 mm frontal et à ouverture par le dessus | 105,00 | 1 |

Extrêmement résistant

plaque eutectique



- Plaques non compatibles avec conteneur Melform.
- | | | | | |
|---|---------------|----------|-------|---|
| 1 | 980865 | Surgelée | 40,00 | 1 |
| 2 | 980864 | Fraîche | 40,00 | 1 |
| 3 | 890262 | Chaude | 59,00 | 1 |

Plaques eutectiques GN 1/2

- | | | | | |
|---|---------------|----------|-------|---|
| 4 | 980868 | Surgelée | 29,00 | 1 |
| 5 | 980867 | Fraîche | 29,00 | 1 |
| 6 | 980866 | Chaude | 50,00 | 1 |

79,00^{HT}
981244

Plaques eutectiques GN 1/1

- | | | | |
|---------------|-----------------------|-------|---|
| 633031 | Froide - Bleu glacier | 56,00 | 1 |
| 633010 | Chaude - Rouge | 85,00 | 1 |

Plaques eutectiques : il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. Plaques chaudes : passe au bain-marie.

À partir de
72,00^{HT}
980861

Plaques eutectiques GN 1/2

- | | | | | |
|---|---------------|---------------|-------|---|
| 7 | 980861 | Surgelée | 72,00 | 1 |
| 8 | 980863 | Chaude | 89,00 | 1 |
| 9 | C09789 | Super fraîche | 62,00 | 1 |

transport



Sac à pizza

- | | | | |
|---------------|---|-------|---|
| 633072 | Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm | 53,50 | 1 |
| 633073 | Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm | 42,50 | 1 |
| 633074 | Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm | 59,00 | 1 |

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

QUANTITÉ
LIMITÉE134,00^{HT}
633070

Sac à dos de livraison

- | | | | |
|---------------|-----------------|--------|---|
| 633070 | 38,1x35,5x43 cm | 134,00 | 1 |
|---------------|-----------------|--------|---|

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

REPLACE
LA BOÎTE À PIZZA
EN CARTONMADE IN
FRANCE79,00^{HT}
981244

Boîte à pizza

- | | | | |
|---------------|-----------|-------|---|
| 981244 | Lot de 10 | 79,00 | 1 |
|---------------|-----------|-------|---|

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.

89,50^{HT}
633071

Sac de livraison pliable

- | | | | |
|---------------|-------------------|-------|---|
| 633071 | Pour format GN1/1 | 89,50 | 1 |
|---------------|-------------------|-------|---|

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.



2090,00^{HT}
E25552



Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

Conteneur isotherme GN1/1
2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm
E25552 PCU800 **2090,00 1**
E25554 Module complémentaire chaud +21° à +85°C **1215,00 1**
E25553 Module complémentaire froid 0° à 5°C **2295,00 1**

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

2495,00^{HT}
633018

- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

1340,00^{HT}
633002



Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série
4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1 Prof. 100 mm - 220V mono 670x460x630 mm
633002 Bleu ardoise **1340,00 1**

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.



Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série
2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono
Capacité par compartiment : 6 bacs GN1/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiment - 330x545x485 mm
633018 UPC HT 8002 **2495,00 1**
Bleu ardoise

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.



390,00^{HT}
633000

Unité de transport UPC400
Conteneur Isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400 Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm 633000 **390,00 1**

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.



211,00^{HT}
E24188

Chariot pour conteneur UPC400
E24188 64,3x47x17,5 cm **211,00 1**

Soacle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400. Capacité de charge 136Kg. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

290,00^{HT}
942254



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L
Extérieur 460x640x380 mm Intérieur 365x545x245 mm 942254 **290,00 1**

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.



- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable



À partir de **230,00^{HT}**
883041

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

472,00^{HT}
631016



640,00^{HT}
980860



Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	230,00 1
6	883042	AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	305,00 1
7	883043	AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	295,00 1
8	631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	472,00 1
9	980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	640,00 1

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.



305,00^{HT}
883042



295,00^{HT}
883043



• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

conteneur chauffant

À partir de **975,00^{HT}**
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



1155,00^{HT}
942272

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat

1	C09741	AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	975,00 1
2	942272	AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	1155,00 1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

180,00^{HT}
975172



310,00^{HT}
990192



3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	180,00 1
4	990192	Chariot pour AF12	310,00 1

Armoire de maintien

- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°C
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Montée en température +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification
Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C
0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

944612	10 niveaux GN 1/1	3450,00	1
	1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm		
944610	20 niveaux GN 1/1	3600,00	1
	1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm		
944613	10 niveaux GN 2/1	4099,00	1
	2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm		
944611	20 niveaux GN 2/1	4250,00	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



Armoire de transfert



À partir de
2289,00HT
820045

À partir de
2310,00HT
820004



3259,00HT
820002

- Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	1910,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2235,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	3259,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

- Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm
- 2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière
- Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant
- Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine
- Utilisation possible à air sec ou avec humidification

Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm

820045	10 niveaux GN 1/1	2289,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm		
820003	15 niveaux GN 1/1	2325,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm		
820046	20 niveaux GN 1/1	2625,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm		
820004	10 niveaux GN 2/1	2310,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm		
820005	15 niveaux GN 2/1	2465,00	1
	3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm		
820006	20 niveaux GN 2/1	2790,00	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

Chauffe assiette



577,00HT
980821

379,00HT
980820



1085,00HT
944512

- Livré avec 2 couvercles copolymère
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 **379,00** 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 **577,00** 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 **1085,00** 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

LA DISTRIBUTION chariot de service

support d'assiette



Support d'assiettes
E23921 pour 12 assiettes mural **161,50 1**
E23920 pour 48 assiettes sur roulettes **293,00 1**

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.

chariot de service démontable



Chariot démontable
944560 2 plateaux espacés de 570 mm **118,00 1**
944561 3 plateaux espacés de 270 mm **153,50 1**

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 avec freins.



Chariot de service gris foncé
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm **127,00 1**
988217 Corbeille à déchets **53,50 1**
988216 Boîte à couverts **28,00 1**

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Grandes poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.



Chariot de service pliant
E37373 68,5x41x91,5 cm **215,00 6**

Utilisation intérieure comme en extérieure. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étagères supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

chariot de service soudé



Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **285,00 1**
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **315,00 1**

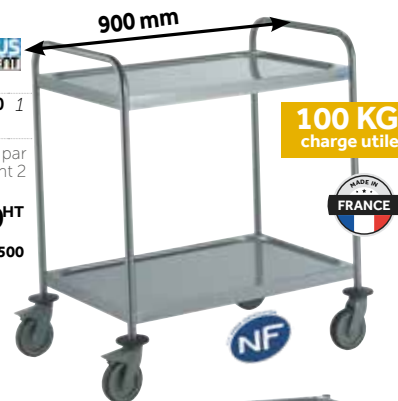


Chariot 3 plateaux
944501 3 plateaux 800x530 mm Espacés de 260 mm **250,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot 2 plateaux
 2 plateaux 800x530 mm Espacés de 560 mm
944500 895x625x960 mm (hors tout) **209,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



chariot gastro mobile

305,00^{HT}
 944502

Cuvier GN
 Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1
944502 740x625x850 mm **305,00 1**

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

chariot de transport

99,00^{HT}
 988274

Chariot aluminium
 Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm 760x480x910 mm
988274 **99,00 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



83,00^{HT}
 988272

**S'agrandit
 Se raccourcit
 Se ferme**

Chariot
 Jusqu'à 150 kg 710x420x830 mm
988272 **83,00 1**

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



À partir de **59,00^{HT}**
 988270

Extra résistant

Chariot
988270 Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm **59,00 1**
988271 Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm **70,00 1**

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



chariot à vaisselle

205,00^{HT}
944550



Chariot à guidon pour casiers
Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm
(dimensions hors tout)
944550 205,00 1

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes
ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm.
Plateau inox ouvert dans les angles pour
faciliter les écoulements.

chariot de séchage

À partir de
1215,00^{HT}
942017



1 Chariot de séchage / stockage
942017 2 niveaux GN 1/1
+ 1 niveau GN 2/1
1000x585x1800 mm 1215,00 1

942016 4 niveaux GN 1/1
1000x585x1800 mm
Pour 60 bacs GN 1/1 1225,00 1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI
304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø5 mm.
Barre d'arrêt escamotable sur chaque face
par niveau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont
deux avec freins. Chape composite. Pour bacs
gastro, grilles, plaques...

NEW

980,00^{HT}
D15330



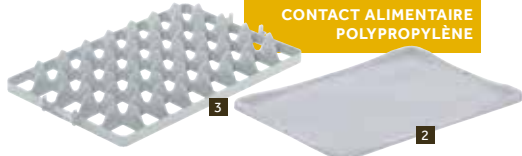
2 Chariot de stockage bacs GN1/1
D15330 18 cases par niveau -
678x620x1754 mm 980,00 1

Construction en inox. Structure tube soudés
25x25 mm. Grilles amovibles en fils inox ø6 et
4 mm, pas de 30 mm. Barres escamotables en
fils inox ø6 mm. 4 roues pivotantes ø125 mm
dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

casier de lavage

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

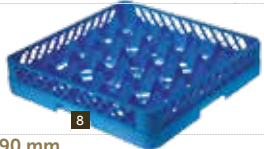
idéal
pour traiter
et événementiel



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

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

22,00^{HT}
987175



Casier à verres

pour 25 verres maxi ø 90 mm

8	987175	Casier à verres - 500x500x100 mm	22,00 1
9	987176	Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm	9,00 1

pour 36 verres maxi ø 75 mm

	987181	Casier à verres - 500x500x100 mm	23,50 1
	987182	Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm	9,50 1

pour 49 verres maxi ø 64 mm

	987200	Casier à verres - 500x500x100 mm	24,50 1
	987201	Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm	10,00 1

Soacle à roulettes pour casier

10	113490	550x570x200 mm	74,50 1
----	--------	----------------	---------

74,50^{HT}
113490



À partir de
599,00^{HT}
000153

PRIX EN BAISSÉ

TOURNUS EQUIPEMENT



Chariot à vaisselle / plateaux		
000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm	599,00 1
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm	720,00 1

Construction en acier inoxydable. Structure
tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm
dont deux avec freins. Trous d'évacuation.
Inclinaison ergonomique pour faciliter les
manipulations.

À partir de
320,00^{HT}
944540



2 grilles de séparations anti-chute

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide

162,00^{HT}
802432



Chariot porte-assiettes inox

944540	1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm	320,00 1
944541	1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm	448,00 1
802432	Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis)	162,00 1

944542	Housse PVC pour chariot 200 assiettes	74,00 1
944543	Housse PVC pour chariot 400 assiettes	84,00 1

89,00^{HT}
520352



28,00^{HT}
520350



42,00^{HT}
520351



Casier de lavage

1	520352	Casier universel - 500x500x104 mm	89,00 1
2	520350	Casier pour assiettes - 500x500x110 mm	28,00 1
3	520351	Casier pour verres - 500x500x73/245 mm	42,00 1

Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).

3,00^{HT}
990160



15,00^{HT}
998164



14,00^{HT}
898169



À partir de
17,00^{HT}
187174

Casier de lavage

1	990160	Panier à couverts - 125x125x135 mm	3,00 1
2	998164	Casier à couverts - 500x500x100 mm	15,00 1
3	990161	Casier pour plateaux - 500x500x100 mm	16,00 1
4	990221	Casier universel - 350x350x120 mm	17,50 1
4	990220	Casier universel - 400x400x110 mm	19,00 1
4	187174	Casier universel - 500x500x100 mm	17,00 1
5	990162	Casier à assiette - 500x500x100 mm	15,00 1
6	898169	Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm	14,00 1
7	898168	Couvercle universel - 500x500x25 mm	14,50 1

LES ÉCHELLES

échelle composite

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



Capacité de chargement
170 kg pour
9 niveaux

CAMBRO

À partir de
269,00^{HT}
976070



Capacité de chargement
340 kg pour
12 niveaux

Échelle gastronomique - 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

NEW

échelle soudée

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



spécial
boulangerie

400x600mm

À partir de
250,00^{HT}
942005

350,00^{HT}
632123



1	Échelle gastronomique - 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	Échelle gastronomique - 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

3	Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières		
942002	16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm	304,00	1

4	Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières		
632123	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	350,00	1

Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

Housse pour échelle

909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	119,00	1
909917	100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm	42,85	1

chariot caféteria



385,00^{HT}
942010

425,00^{HT}
944544



Chariot soudé - Inox

6	942010	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	385,00	1
	942011	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	465,00	1
7	944544	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	425,00	1

Housses de protection jetables

960054	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) - hauteur 2000 mm	92,00	1
942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100	43,90	1
097409	Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100	39,85	1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

échelle démontable



À partir de
279,00^{HT}
816722



À partir de
220,00^{HT}
816740

5 Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail

816740	Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail	220,00	1
816741	Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail	230,00	1

6 Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières

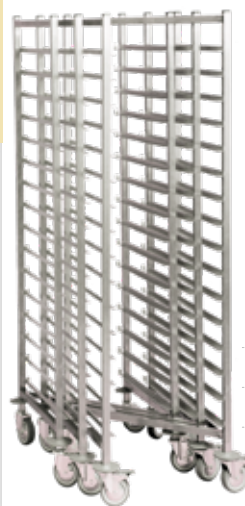
816722	Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm	279,00	1
816725	Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm	295,00	1

Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières

816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm	279,00	1
--------	---	--------	---

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

échelle encastrable



À partir de
397,00^{HT}
942060



TOURNUS
EQUIPEMENT

Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.

942060	GN 1/1 655x455x1785 mm	397,00	1
942061	GN 2/1 775x655x1785 mm	445,00	1

accessoire



À partir de
132,00^{HT}
633076

227,00^{HT}
960058



Dérouleur mural

960053	Polyéthylène 890x140 mm	99,90	1
--------	-------------------------	-------	---

1	960058	Inox 235x1010x190 mm	227,00	1
---	--------	----------------------	--------	---

2	Housse pour échelle en vinyle lavable		
633076	GN 1/1 663x472x1544 mm	132,00	1

633077	GN 2/1 787x679x1544 mm	150,00	1
--------	------------------------	--------	---

L'INOX

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^{HT}
E43970

NEW



table du chef adossée



À partir de
590,00^{HT}
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère		
525640	1200x700x900 mm	590,00 1
525641	1400x700x900 mm	610,00 1
525642	1600x700x900 mm	650,00 1
1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère		
525643	1200x700x900 mm	645,00 1
525644	1400x700x900 mm	675,00 1
525645	1600x700x900 mm	720,00 1
1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère		
525646	1200x700x900 mm	590,00 1
525647	1400x700x900 mm	610,00 1
525648	1600x700x900 mm	650,00 1
1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère		
525649	1200x700x900 mm	645,00 1
525650	1400x700x900 mm	675,00 1
525651	1600x700x900 mm	720,00 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

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).



À partir de
1575,00^{HT}
816752

Armoire produits d'entretien
demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe

- 816751** 500x600x1800 mm **979,00 1**
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante doublée, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.
- 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. Fermeture à clé en option.



À partir de
1269,00^{HT}
816754

Meuble neutre à portes coulissantes
Sans roulettes

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 dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

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.

table raccordable



À partir de
485,00^{HT}
525508

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche

525508	600x600x860 mm	485,00 1
525509	1100x600x860 mm	525,00 1
525510	1600x600x860 mm	555,00 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

plonge adossée



À partir de
570,00^{HT}
525671

À partir de
912,00^{HT}
525500

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-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

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

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche
1600x700x900 mm - Sans robinet

525670	Sans étagère	775,00 1
525672	Avec étagère	840,00 1

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

armoire

meuble neutre

L'INOX

LIVRAISON EN KIT

éco web UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

INOX AISI304
PIEDS CARRÉS

À partir de **210,00^{HT}**
818300

INOX AISI304

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300	1000x700x850/900 mm	210,00	1
818001	1200x700x850/900 mm	230,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	265,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	279,00	1
818301	1800x700x850/900 mm	295,00	1
818302	2000x700x850/900 mm	319,00	1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303	1000x700x850/900 mm	217,00	1
000157	1200x700x850/900 mm	240,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	275,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	290,00	1
818304	1800x700x850/900 mm	305,00	1
818305	2000x700x850/900 mm	329,00	1

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

table profondeur 600



À partir de **205,00^{HT}**
818331

INOX AISI304
EUROPE

PRIX EN BAISSÉ

LIVRAISON EN KIT EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331	800x600x850/900 mm	205,00	1
818079	1000x600x850/900 mm	222,00	1
818080	1200x600x850/900 mm	245,00	1
818081	1400x600x850/900 mm	265,00	1
818082	1600x600x850/900 mm	290,00	1

Table adossée avec étagère

818330	800x600x850/900 mm	232,00	1
818091	1000x600x850/900 mm	240,00	1
818092	1200x600x850/900 mm	265,00	1
818093	1400x600x850/900 mm	290,00	1
818094	1600x600x850/900 mm	315,00	1

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

table profondeur 700

À partir de **245,00^{HT}**
818328

PRIX EN BAISSÉ



PRIX EN BAISSÉ

À partir de **235,00^{HT}**
818329



EUROPE
INOX AISI304

INOX AISI304

Table centrale - Avec étagère

818329	800x700x850/900 mm	235,00	1
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

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 ø50 mm. Livrée démontée.

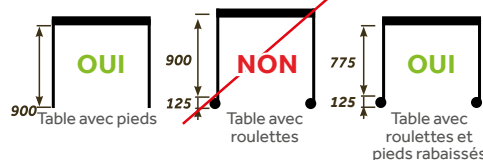
* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

Table adossée avec étagère

818328	800x700x850/900 mm	245,00	1
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. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

configuration pieds et roulettes



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

90,00^{HT}
E17608

Kit 4 pieds rabaisés

E17608 Pour table pied rond 90,00 1

E25563 Pour table pied carré 75,00 1

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

À partir de **98,50^{HT}**
E43665

NEW

Kit 4 roulettes acier galvanisé

ø125 mm dont 2 avec frein 98,50 1

E43665 Pour table pieds rond 98,50 1

E43666 Pour meuble bas 95,00 1

Kit 4 roulettes inox

ø125 mm dont 2 avec frein 158,00 1

E24205 Pour table pieds rond 158,00 1

E24206 Pour table pieds carré 155,00 1

E24207 Pour meuble bas 127,00 1

NEW

table et plonge bâti soudé

MADE IN FRANCE

REALINOX



À partir de **685,00^{HT}**
C42890

MADE IN FRANCE

REALINOX

1 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. Piètement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

2 Plonge adossée 12/10ème

C41467	Plonge 700x700x900 1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir	545,00	1
C41472	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite	620,00	1
C41484	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche	620,00	1
C41503	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite	840,00	1
C41517	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche	840,00	1

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

À partir de **545,00^{HT}**
C41467

L'INOX

meuble chauffant

À partir de
976,00^{HT}
818320

• Porte coulissante doublée

**PRIX
LE PLUS
BAS**

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

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.

meuble bas

NEW

À partir de
690,00^{HT}
B63359**PRIX
LE PLUS
BAS**

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
818326	2000x700x850/900 mm	937,00	1

Profondeur 600

818327	2000x600x850/900 mm	890,00	1
--------	---------------------	--------	---

Inox AISI 304 et 430. 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
818324	2000x700x850/900 mm	989,00	1

Profondeur 600

818325 2000x600x850/900 mm 932,00 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.

Pour toutes les références
Inox&Inox

armoire murale

À partir de
405,00^{HT}
818045

Armoire murale suspendue

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

étagère

À partir de
83,50^{HT}
816703INOX
AISI304À partir de
82,00^{HT}
818208INOX
AISI430

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

Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

818208	1000x300x40 mm	82,00	1
818214	1000x400x40 mm	121,00	1
818210	1400x300x40 mm	124,00	1
818216	1400x400x40 mm	138,00	1

Dossieret arrière hauteur 40 mm.

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360mm	145,00	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360mm	159,00	1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. 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

armoire entretien & rangement

À partir de
653,00^{HT}
818034À partir de
1170,00^{HT}
818037

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.

À partir de
1452,00^{HT}
818038



À partir de
315,00^{HT}
818306



éco web

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



Plonge adossée sans étagère

Modèle	Description	Prix
818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm	315,00 1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00 1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00 1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00 1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm	315,00 1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00 1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00 1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00 1

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm	113,00 1
E25556	1400x700 mm	125,00 1
E25557	1600x700 mm	134,00 1
E25558	1800x700 mm	147,00 1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangin blanc double face. Bord tombé arrondi de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

plonge



Plonge adossée sans étagère 1 bac

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

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	425,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	435,00 1

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00 1
--------	--	----------

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00 1
--------	--	----------

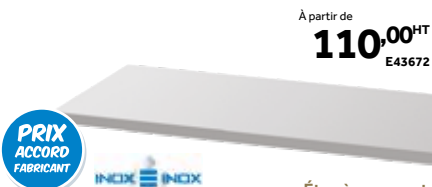
818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00 1
--------	--	----------

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00 1
--------	--	----------

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	560,00 1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 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. Décalage arrière de 60 mm.



NEW



Étagère pour plonge pied rond

E43672	700x700 mm	110,00 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

Étagère pour table adossée et table de chef 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

Non compatible gamme ECO WEB

Siphon pour plonge

000177	Simple plonge	14,60 1
000178	Double plonge	17,80 1

table de chef adossée



Table de chef adossée avec étagère

818004	1200x700x850/900 mm	595,00 1
818005	1400x700x850/900 mm	629,00 1
818006	1600x700x850/900 mm	665,00 1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	595,00 1
818008	1400x700x850/900 mm	629,00 1
818009	1600x700x850/900 mm	665,00 1

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

chariot sous-plan de travail



Accessoires non fournis

À partir de
349,00^{HT}
E30778

Unité mobile sous plan de travail 2 niveaux à claire-voie

E30778	750x460x760 mm	349,00 1
E30777	910x460x760 mm	349,00 1
E43697	910x460x1070 mm	349,00 1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

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



228,00^{HT}
941138

Chariot sous-plonge 1 niveau 777x460x580 mm

941138		228,00 1
B18589	Bacs de rétention	129,00 1

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

vestiaire industrie propre



- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle

À partir de
407,00^{HT}
941404

- | | | | |
|---|--|--------------------------------|-----------------|
| 1 | Vestiaires 32/L2P - 2 personnes | 941404 415x500x1800 mm | 407,00 1 |
| 2 | Vestiaires 32/L4P - 4 personnes | 941405 800x500x1800 mm | 520,00 1 |
| 3 | Vestiaires 32/L6P - 6 personnes | 941403 1185x500x1800 mm | 730,00 1 |
| | 941148 4 pieds pour vestiaires 32 | | 40,00 1 |

Gain de place

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



vestiaire industrie salissante

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10ème
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm

À partir de
299,00^{HT}
941401

- | | | | |
|---|---|--------------------------------|-----------------|
| 4 | Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes | 941401 400x500x1940 mm | 299,00 1 |
| | Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes | 941400 800x500x1940 mm | 472,00 1 |
| | Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes | 941402 1200x500x1940 mm | 732,00 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.

lave-main et robinetterie

Débit 16 L/mn

79,00^{HT}
998142

Robinet
Mélangeur monotrou
998142 79,00 1

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

Débit 12 L/mn

245,00^{HT}
998141

Douchette vaisselle version basse
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998141 245,00 1

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

Débit 12 L/mn

229,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998140 229,00 1

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

Débit 26 L/mn

126,00^{HT}
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/mn

170,00^{HT}
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

335,00^{HT}
E43679

Débit 3 L/mn

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/mn

392,00^{HT}
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/mn

350,00^{HT}
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.

169,00^{HT}
000008



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 lg 50 cm, siphon et bonde ø32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15" à 20".

Distributeur de savon en option

199,00^{HT}
802430



Lave mains à commande fémorale
802430 Cuve 345x245x120 mm 199,00 1
Extérieur 440x335x540 mm

802431 Distributeur de savon 50 cl 23,00 1

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

POUR L'ENTRETIEN

À partir de
10,50^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*
006922 Bidon 5 L 10,50 4

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

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS



Micromix robot coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 199,00 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.



MOINS DE 1 L

40-50^{HT}
914906



OFFERT

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 40,50 1



Mini MP 190 VV
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 299,00 1

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS

robot coupe



495,00^{HT}
689273



Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm
689273 495,00 1

Tout en inox. Support mural inclus.

260,00^{HT}
970603



JUSQU'À 4 L
Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm
970603 260,00 1

Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.

JUSQU'À 8 L

285,00^{HT}
E37492

Dynamix MD95 + sonde
Sonde intégrée avec affichage digital de la température - 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

Couteau 4 lames. Tube de plongée et cloche en acier inox.



239,00^{HT}
970838

Dynamix MF052
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
Pack comprenant : bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L 239,00 1

Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 4 L
Dynamix DMX160 ref MX050
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/min - Bloc moteur + tube 160 mm 220W
970605 149,00 1

Couteau 2 lames.
JUSQU'À 8 L
Dynamix DMX190 ref MX090
3000 à 13000 tr/min
Bloc moteur + tube 190 mm - 250W
970606 189,00 1

Couteau 4 lames.



OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix
Bol de préparation 1L avec couvercle
970608



JUSQU'À 100 L

545,00^{HT}
950317

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96€

MP 450 Ultra
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 25 L

309,00^{HT}
970765

Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 309,00 1

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.



JUSQU'À 30 L

459,00^{HT}
954071

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96€

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 40 L

429,00^{HT}
970600

OFFERT
66€

Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 429,00 1

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.



JUSQU'À 150 L SPECIAL SAUTEUSES

1140,00^{HT}
C49787

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 marmittes. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant. 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.



JUSQU'À 100 L / 170 L

À partir de **185,00^{HT}**
971294

Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 539,00 1

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 675,00 1

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !



Support marmite pour Bermixer
971294 185,00 1

mixeur combi

JUSQU'À 25 L

530,00^{HT}
963118



Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 530,00 1

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 45 L

629,00^{HT}
689274



CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/min en mixer - 500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée
310 W - 230 V mono
Tube 250 mm
689274 629,00 1

Équipe d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88€

USAGE INTENSIF

769,00^{HT}
980932



MP 350 Combi Ultra
1500 à 9000 tr/min en mixer
250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono - Tube 350 mm
980932 769,00 1

Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88€



robot coupe

JUSQU'À 100 L

À partir de **539,00^{HT}**
970630

OFFERT :
Crochet de maintien
Pied blender
Pied presse purée



BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono

Pack n°1 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 539,00 1

Pack n°2 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 750,00 1

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles
970619 Pied presse purée **432,00** 1
970747 Pied blender **319,00** 1



Pour toutes les références

coupe-légumes

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers

Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm

970516

1129,00 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.



1129,00^{HT}
970516



- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

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



1265,00^{HT}
631328

SPÉCIAL BRASSERIES

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



1995,00^{HT}
E20668

CL50 Ultra + 5 disques
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono (prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)
E20668 380X305X610 mm 1995,00 1

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.
*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque râpeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).



- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque

1410,00^{HT}
631330



TRS
Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W - 230 V mono - 252x500x515 mm
631330 1410,00 1

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

Accessoires

989600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/C5/J2)	285,00 1
989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm	125,00 1
989646 Grille frite 6x6 mm	165,00 1
989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm	125,00 1
989599 Grille macédoine 10x10 mm	179,00 1

2778,00^{HT}
689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitube inclus
375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri - Goulotte pleine lune 4,4 L - Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm
689270 2778,00 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraicheur

C49386 1175,00 1
Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



combiné



OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates
Valeur 60 €

959,00^{HT}
970450

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

R201 XL
+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm
970450 959,00 1

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



OFFERT
3 disques de coupe

- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Conversion en quelques secondes !

1349,00^{HT}
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 râpeur 3 mm. 2 trémies ø55 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. Disques et grilles macédoine en option.

NEW

2255,00^{HT}
E20659

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



Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x305x570 mm
E20659 2255,00 1

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

2679,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1 : Couper, hacher et émulsionner

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

Combiné TRK45

Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm
631331 2679,00 1

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION
robot coupe ICI :



cutter



1199,00^{HT}
970517



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm
970517

Cuve en copolyester transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

1399,00^{HT}
631333



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn 500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm
631333

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.

OFFERT
Rotor à couteaux micro-dentés

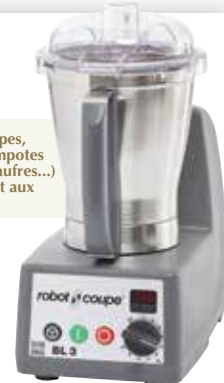
1790,00^{HT}
A88787



Cutter mélangeur émulsionneur
Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm
A88787

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

blender



- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

À partir de
1457,00^{HT}
954140



Kitchen Blender
Vitesse variable 500 à 12 600 tr/mn
954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW **1457,00** 1
215x470x450 mm
E20725 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW **1859,00** 1
215x470x500 mm

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

1399,00^{HT}
970412

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



OFFERT
Couteau cranté spécial pâtisserie
Valeur 109 €



Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm
970412

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racleur émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale

2050,00^{HT}
631332



Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm
631332

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

SPECIAL MIXÉS

blixer



- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite



Blixer 4
Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm
954090

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.



2759,00^{HT}
689268

OFFERT
Couteau denté
Valeur 185 €

Blixer 5 VV
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono 265x340x540 mm
689268



2890,00^{HT}
C49779

Blixer 7
Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri
280x365x570 mm
C49779

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

robot cook

À partir de
2699,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C



Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse - Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W - 230 V mono
226x338x522 mm
689247

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

trancheur à pain

2370,00^{HT}
971274



Trancheur à pain CPX
116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm
971274

Table mobile
Avec gastro GN 1/1
971275

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain TP180
350 W - 230 V mono 335x385x920 mm
950315

Socle mobile
Inox - pour TP180*
950316

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.

*Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2380,00^{HT}
950315



740,00^{HT}
971314

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



Batteur mélangeur DMIX
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn
500 W - 230 V mono - 284x382x434 mm
971314 740,00 1

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

585,00^{HT}
632703

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

NEW



Batteur mélangeur 7 L
Max. farine 750 g
Vitesse 58-541 t/m - 350 W
230 V mono - 240x400x420 mm
632703 1 cuves 7 L 585,00 1

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

À partir de
2099,00^{HT}
970816

NEW



Batteur	970816	BE-10 - Cuve 10 L Prod. de 3 kg 550 W 230 V mono - 410x523x688 mm	2099,00 1
	970817	BE-20 - Cuve 20 L Prod. de 6 kg 900 W 230 V mono - 520x733x1152 mm	3499,00 1
	970819	BE-30 - Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW 230 V mono - 528x764x1152 mm	3950,00 1
	970818	BE-40 - Cuve 40 L Prod. de 12 kg - 1,4 kW - 230 V mono - 568x774x1200 mm	5915,00 1

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

À partir de
999,00^{HT}
689269

NEW



robot coupe



Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
230 V mono - 550W - 318x645x405mm
689269 1 Cuve 5,5 L 999,00 1
avec poignée

Batteur-mélangeur RM8+5 cuve 8 L + réducteur 5L
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...

À partir de
1299,00^{HT}
971962



Batteur - 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

Batteur 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 manoeuvre 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.

Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.



Travaux intensifs

Nouvelle génération conforme à la norme **UNI EN 454:2015**



À partir de
2690,00^{HT}
971317



Batteur mélangeur XBE10	971317	Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm	2690,00 1
Batteur mélangeur XBM20	971318	Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm	5169,00 1
Batteur mélangeur MBE40	971963	Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm	7995,00 1

Détrempe à 60% (en Kg de farine). Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.



éplucheuse

2009,00^{HT}
971226

1535,00^{HT}
970950



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

Éplucheuse PP6	Sammic	Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm	970950 1535,00 1
Socle PP6		411x700x945 mm	970951 280,00 1
Filtre et dispositif anti-mousse P			970952 380,00 1



Éplucheuse T5E
Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm
971226 2009,00 1

Table support inox
420x420x505 mm
970680 315,00 1

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couverture transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

2079,00^{HT}
950320



Éplucheuse PI-10	Cont. 10 kg - 370 W Prod. 200-240 kg/h 230/400 V tri 433x635x625 mm	950320 2079,00 1
Socle inox soudé avec filtre anti-mousse		970811 660,00 1

2980,00^{HT}
688020



Éplucheuse T10E	Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min Plateau abrasif - 370 W 400 V tri - 440x690x680 mm	688020 2980,00 1
Table filtre avec tablette	494x762x724 mm	971283 739,00 1

Couvercle sans BPA.

essoreuse

2290,00^{HT}
970510



Essoreuse EL40	Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm	970510 2290,00 1
-----------------------	--	-------------------------

Couvercle sans BPA.

LA PRÉPARATION trancheur



Houssey & fils
Bâti monobloc en alu anodisé. Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.



14,00^{HT}
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm - Pour trancheur - 800x660 mm soufflet latéral 275x275 mm
D03058 14,00 1



649,00^{HT}
949267

PRIX LE PLUS BAS
MADE IN EUROPE

Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm - 230 V mono - 550x440x370 mm
949267 649,00 1
Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.



940,00^{HT}
949268

PRIX LE PLUS BAS
MADE IN EUROPE

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS - 230 V mono 620x490x450 mm
949268 940,00 1



À partir de **655,00^{HT}**
630406

Trancheur à courroie Micra Pro 220
Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm - 230 V mono - 500x420x365 mm
630406 Rouge 655,00 1
E24212 Noir 677,00 1
Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.



1178,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230 V mono - 610x490x450 mm
949262 1178,00 1
Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.



1165,00^{HT}
949261

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm 50 couverts - Lame ø 300 mm 230 V mono
949261 470x330x380 mm 1165,00 1
Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



2375,00^{HT}
949264

Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230 V mono
949264 530x370x480 mm 2375,00 1
L'entraînement par pignon à couplage direct. Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.
Type de coupe : gros jambon blanc, jambon cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.



Lame extractible

À partir de **1855,00^{HT}**
949263

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm 100/120 couverts - 230 V mono 500x345x470 mm
949263 Lame ø 300 mm 1855,00 1
949294 Lame extractible 2515,00 1
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



- Le plus robuste des trancheurs par gravité
- Étanchéité importante autour de la poulie

À partir de **2899,00^{HT}**
000195

Photo modèle standard



Dadaux TECHNOLOGIES À partir de **2780,00^{HT}**
949466

MADE IN FRANCE

INOX 18/10

TOUT INOX

Trancheur courroie Gravinox 350
Capacité coupe 280x190 mm ou ø250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW 220 V mono - 678x537x535 mm
949466 2780,00 1
Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.

Trancheur à pignon MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø252 mm Lame ø350 mm - 0,36 kW - 230 V mono 620x544x495 mm
949467 Lame extractible 3715,00 1
Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur 0 à 20 mm. Affûteur à manoeuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.



NEW

TOUT INOX

Trancheur à pignon Alpinx 300 course longue
Capacité coupe 290x240 mm - Lame ø300 mm - 220V mono - 660x550x500mm
E44145 2835,00 1

Trancheur à pignon Alpinx 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 à pignon TGP 350
Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm
000195 Standard 2899,00 1
000196 Super 3320,00 1
949295 Lame extractible ø350 mm 3755,00 1

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.
Super : poignée, boutons et interrupteurs inox. Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...



203,00^{HT}
948360

Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 203,00 1
Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø3, ø5 et ø8 mm) et 3 entonnoirs (ø12, ø18 et ø21 mm).



396,00^{HT}
948253

Hachoir électrique
Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm
948253 396,00 1

1045,00^{HT}
689257

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

Hachoir 12-12
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/mn 600 W - 230 V mono
689257 260x350x240 mm 1045,00 1
Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm
689379 35,00 1
Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm
689381 35,00 1
Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.



- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital
- Option monophasé

FROID

INOX 18/10

MADE IN FRANCE

Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono 430x344x564 mm
949408 Sans reconstituer 3257,00 1
949409 Avec reconstituer 3785,00 1
ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituer avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

LE SOUS-VIDE machine sous-vide

83,00^{HT}
948250



PRIX LE PLUS BAS

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm - 110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 83,00 1
livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 25,00 1
Rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m
948252 2 rouleaux 11,50 1



439,00^{HT}
948400



MADE IN EUROPE

IVD CE

Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm
Poids 9 kg
948400 439,00 1



1459,00^{HT}
E24153



IVD CE

MADE IN EUROPE

Machine sous-vide Amatis300
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8m³/h - 350 W - Chambre 310x350x120 mm - 0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm
E24153 1459,00 1



Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.

RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA CLOCHE !



IVD CE



Machine sous-vide Amatis400
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre 410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
E24154 2049,00 1

Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec 1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

2049,00^{HT}
E24154



MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 445,00 1

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 745,00 1

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.

À partir de **445,00^{HT}**
000189

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure 320 mm - Chambre 325x385 ht min 120 / max 200 mm 465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 2010,00 1

2010,00^{HT}
000185

ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de soudure 405 mm - Chambre 410x450xhauteur min 150 / max 220 mm - 560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 2630,00 1

2630,00^{HT}
000186



ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de soudure 405 mm - Chambre 410x450xhauteur min 150 / max 220 mm - 560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 2630,00 1

Sacs rétractables cuisson sous-vide Soudure latérale de fond

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

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

Sacs rétractables cuisson sous-vide Spécial foie gras - Soudure latérale

631638	170x250 mm	11,50	100
630464	175x400 mm	16,90	100

Sacs non rétractables cuisson sous-vide Soudure latérale de fond

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

Prix au 100.
Résistance à des températures allant de -25°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

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.

sac sous-vide



À partir de **2,90^{HT}**
630459

Sacs sous-vide gaufrés

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

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux

630459	20-6000 mm	2,90	2/50
630460	30-6000 mm	4,40	2/50

Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 rouleaux au total)

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

Prix au 100.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

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

Prix au 100.

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

Feuille PEHD transparent liassé

630461	600x800 mm - 10 µ	4,60	100/1000
--------	-------------------	------	----------

Prix au sachet.



cuisson sous-vide

machine sous-vide



Pour toutes les références



1625,00^{HT}
630251

Mini Alizée

Pompe 4 m³/h - Barre de soudure 280 mm Chambre 280x310x85 mm - Cycle 25-60 sec - 0,3 kW - 230 V mono - Poids 51 kg 334x450x305 mm
630251 **1625,00** 1
Option : couvercle bombé avec dimension 280x310x130 mm.



2715,00^{HT}
630250

Alizée 42

Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre 420x370x180 mm - 0,55 kW - 230 V mono - Poids 58 kg - 493x528x440 mm
630250 **2715,00** 1



3110,00^{HT}
630248

Blizzard 42

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm Chambre 420x370x180 mm Cycle 15-35 s - 0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg 493x528x440 mm
630248 **3110,00** 1

Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables.



3705,00^{HT}
630249

Blizzard 42 XL

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre 420x460x180 mm - 0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 72 kg - 493x616x440 mm
630249 **3705,00** 1

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Option : deux barres de soudure avant + arrière.

1 Autan 35

Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm - Chambre 370x350x150 mm Cycle 25-60 s - 0,4 kW - 230 V mono Poids 36 kg - 543x451x454 mm
000730 **2569,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

2 Autan 42

Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm Chambre 370x420x180 mm Cycle 15-35 s - 0,8 kW - 230 V mono Poids 61 kg - 523x491x464 mm
000731 **2999,00** 1

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

3 Autan 42 XL+

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm - Chambre 460x420x180 mm Cycle 20-40 s - 0,8 kW - 230 V mono Poids 72 kg - 613x491x469 mm
000732 **3479,00** 1

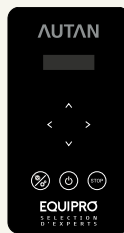
En option : contrôle des liquides et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.



À partir de **2569,00^{HT}**
000730

Platine intuitive et moderne

▶ DÉCOUVREZ LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



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

thermoplongeur



129,00^{HT}
910040

Thermomètre

À 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



343,50^{HT}
911303

- Se fixe sur les marmites, faitouts, braisiers, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POUCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono
911303 **343,50** 1

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



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

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

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

accessoire



597,00^{HT}
000765

Meuble standard inox pour machine sous vide de table 570x480x670 mm
000765 **597,00** 1

thermoscelleuse



729,00^{HT}
948021

Scelleuse de barquette

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



869,00^{HT}
948025

Changement de format simple et extrêmement rapide

Thermoscelleuse manuelle

Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono 200x470x500 mm
948025 **869,00** 1

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

LE SNACKING toaster & salamandre

salamandre 365,00^{HT}



Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm

950361 365,00 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



489,00^{HT}



Salamandre SEF 650 L
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 650x350x215 mm) - 800x400x455 mm

950362 489,00 1
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

599,00^{HT}

884901



Salamandre électrique
Plafond mobile - 4kW - 230 V mono
600x450x500 mm

884901 599,00 1

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

PRIX LE PLUS BAS

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile
- Vitrocéramique

1250,00^{HT}

E37739

NEW



Salamandre Speedvitro
Grill GN 1/1 - 5 kW - 400 V
610x455x410 mm

E37739 1250,00 1

Ouverture de 223 mm. Réglage en hauteur (9 niveaux). Minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continue. Régulateur de température. Tiroir de propreté.



1980,00^{HT}

000880

NEW



Salamandre vitrocéramique SEM 600 PDS
Surface de cuisson 495x375 mm - 2 foyers
3 kW - 230 V mono - 600x640x590 mm

000880 1980,00 1

Système de détection de plats : se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Cuisson instantanée (570°C en 5 s). S'éteint quand le plat est retiré. Barre inox de détection entièrement amovible pour faciliter l'entretien. Contrôle indépendant des zones de chauffe.



2850,00^{HT}

A95866

- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 570x581x519 mm

A95866 2850,00 1

Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.

GIORIK

étagère pour salamandre

402,00^{HT}

631268

TOURNUS EQUIPEMENT

Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm

631268 402,00 1



toaster 185,00^{HT}

885300

1



Toaster

1 885300 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm 185,00 1

2 855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm 225,00 1

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches

225,00^{HT}

855301



2

PRIX LE PLUS BAS

249,00^{HT}

631342



Toaster
230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm

631342 1 niveau - 2 kW 249,00 1

631341 2 niveaux - 3 kW 315,00 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

575,00^{HT}

631340

Fonction Toaster & Salamandre



GRANDE CAPACITÉ

Toaster
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm

631340 575,00 1

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile

NEW



Toaster Senior
Surface utile 528x320 mm - Hauteur max des plats 70 mm - 5,4 kW - 230 V mono
627x480x386,5 mm

E37769 1090,00 1

Construction tout Inox AISI 430. Poignées en bakélite. Minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu. Plaque coupe-feu. Tiroir propreté. 10/12 toasts par grille.



LE SNACKING plancha

plancha électrique

669,00^{HT}
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

Plancha électrique 100% Inox
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72696 **669,00 1**

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

595,00^{HT}
C72704



• Idéal pour surgelés

Plancha électrique
Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C
380 V - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72704 **595,00 1**

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



À partir de
265,00^{HT}
885305



Plancha lisse
885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm **265,00 1**
885306 2 x2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm **459,00 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

plancha gaz

À partir de
635,00^{HT}
C72707



Épaisseur 10 mm acier

Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 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.

699,00^{HT}
C72697

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.



Plancha gaz 100% Inox
Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72697 **699,00 1**

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.

À partir de
859,00^{HT}
C72709



Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu

Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 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.



1299,00^{HT}
E25549

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.

Plancha électrique Confort Profondeur
Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)
E25549 **1299,00 1**

Plancha électrique Confort Largeur
Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)
E25548 **1299,00 1**

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.

plancha gaz

1390,00^{HT}
E25551

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



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 1**

Plancha gaz Confort Largeur
Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)
E25550 **1390,00 1**

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifiée 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.

HAUT RENDEMENT ;
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de
809,00^{HT}
C72713



Épaisseur 10 mm acier



Plancha au gaz
Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 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.

flexible gaz

À partir de
56,00^{HT}
998119



Kit raccordement bouteille gaz
998118 1 m **35,00 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

Flexible gaz
998119 1 m **56,00 1**
998120 1,5 m **65,00 1**
998121 2 m **78,00 1**

LE SNACKING induction

plancha

2879,00^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600
Puissance 3,6 kW - 230 V mono - Surface de cuisson
370x300 mm - 526x392x206 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.



229,00^{HT}
975835

- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm
975835 **229,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.



À partir de **49,00^{HT}**
975846

PRIX EN BAISSÉ

Plaque de cuisson induction posable
230 V mono
975846 Simple foyer 2kW **49,00 1**
290x355x62 mm
975844 Double foyer 1,7+1,8kW **190,00 1**
299x581x64 mm

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.

POUR L'ENTRETIEN

44,00^{HT}
981235



Grattoir
Manche acier époxy 250 mm
Poignée PVC noire - Lame acier trempé 150 mm
981235 Grattoir + lot de 5 lames **44,00 1**
981236 Lot de 5 lames de rechange **19,00 1**

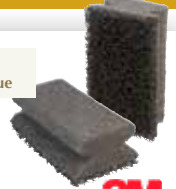
- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

Décapant plancha
006925 Flaçon 850 g **5,95 6**

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

2,80^{HT}
914316



Poignée tampon Hi-Pro 3M
914316 Noire **2,80 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

5,95^{HT}
006925



115,00^{HT}
097253



Wok à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm
975837 **285,00 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.

Poêle Trimétal
Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L
097253 **115,00 1**

- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

vitrocéramique

- Poignées anti-chaueur
- Pieds anti-dérapants

136,50^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm
910393 **136,50 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

PRIX LE PLUS BAS



Pour toutes les références

999,00^{HT}
E24146

Plaque de cuisson double GLN2 3000 F
2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V
mono 672x310x110 mm
E24147 **999,00 1**

Plaque de cuisson double GLN2 3000 S
2 zones côte à côte - 3000 W - 230 V mono
590x392x110 mm
E24146 **999,00 1**

Carter en inox avec plaque vitrocéramique. Touches capacitatives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.



999,00^{HT}
E24147

1499,00^{HT}
950513

- Réglage de la température au degré près
- Minuterie



530,00^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm
950510 **530,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600
Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250 °C
Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm
950513 **1499,00 1**

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

LE SNACKING friteuse

friteuse monophasée

333,00^{HT}
970914



Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm
970914 **333,00** 1

PRIX LE PLUS BAS

155,00^{HT}
970911



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm
970911 **155,00** 1
Construction inox.
Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

Spécial frites surgelées

219,00^{HT}
970913



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L - 1 robinet vidange
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm
970913 **219,00** 1

409,00^{HT}
970905



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange
- 2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905 **409,00** 1

435,00^{HT}
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 **435,00** 1
Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

609,00^{HT}
950364



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L - 13+13 kg/h 7kW - 220-240 V mono - 525x475x375 mm
950364 **609,00** 1



249,00^{HT}
950334



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm
950334 **249,00** 1

377,00^{HT}
950333



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L - 13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono - 265x475x375 mm
950333 **377,00** 1



friteuse induction

335,00^{HT}
975840



Friteuse induction à poser avec robinet
Température de 150 à 190°C - 230 V mono
975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm **335,00** 1
975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm **640,00** 1
Construction inox. Paniers inclus.

PRIX LE PLUS BAS

Facilité d'entretien

friteuse triphasée

488,00^{HT}
631337



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 **488,00** 1

999,00^{HT}
631336



Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW
400V tri/50Hz 653x500x415 mm
631336 **999,00** 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.



Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm **1185,00** 1



À partir de **1185,00^{HT}**
980631



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

1199,00^{HT}
C72746



Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 **1199,00** 1
C72677 Subassement **330,00** 1

Friteuse gaz infrarouge - sur meuble
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW - 400x600x1055 mm
980633 **1695,00** 1
Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- accroche-panier, filtre pour résidus importants
- possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

POUR L'ENTRETIEN

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,60** €

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

friteuse à beignets



199,00^{HT}
E17804

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm

E17804 199,00 1

399,00^{HT}
E17803

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri
600x550x420 mm

E17803 399,00 1

chauffe frite

288,00^{HT}
E17805



Chauffe frites
Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono

E17805 288,00 1

Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C.
Lampe antidéflagrante (4x300 W).



185,00^{HT}
971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm

971955 185,00 1

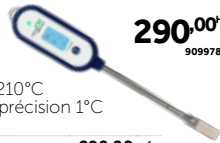
Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.

testeur d'huile

27,00^{HT}
910035



Testeur d'huile de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests
910035 27,00 1



290,00^{HT}
909978

Testeur d'huile connecté
Affichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm

909978 290,00 1

Fonctionne avec ou sans appli. Connexion par bluetooth. Enregistrement et suivi des données en direct sur appli. Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure par LED : 0-15% = vert, 16-24% = jaune >25% huile impropre = rouge. Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..



25,00^{HT}
909973



Testeur d'huile de friture
À usage unique - Boîte de 10 tests
909973 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

réchaud

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW
880068 420x330x205 mm

59,00^{HT}
880068

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.



705,00^{HT}
880069

Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm

880069 705,00 1

Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en butane/propane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole, injecteur gaz naturel en accessoire.

HAUT RENDEMENT
JUSQU'À 32 KW

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

880050 870,00 1

Construction inox. 2 fois double brûleur.



870,00^{HT}
880050



Réchaud 1 feu - Gaz
1 feu - Acier inox - 6 kW - Conso : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h - 385x385x205 mm

631339 315,00 1

Réchaud 2 feux - Gaz
2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28 m³/h - G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm

631338 550,00 1



550,00^{HT}
631338



Réchaud acceptant plusieurs tailles de poêle.

98,50^{HT}
912080



Réchaud à paëlla
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud 98,50 1

912078 Support ajustable 33,00 1
Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valable pour butane et propane.

Plats à Paëlla : Nous consulter



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.

725,00^{HT}
631366

260,00^{HT}
631334



Réchaud inox électrique 1 plaque
1 plaque ø 220 mm - 2 kW - 230V mono - 377x395x175 mm

631334 260,00 1

Réchaud inox électrique 2 plaques
2 plaques ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm

631335 435,00 1

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

435,00^{HT}
631335



575,00^{HT}
C72635



Fumoir à froid
250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm

C72635 575,00 1

Fumoir électrique avec épingle chauffante à minuterie. Grille de cuisson 400x600 mm. Livré avec une recharge de sciure de hêtre 100% naturelle.



LE SNACKING grill



215,00^{HT}
885008

**PRIX
LE PLUS
BAS**

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

Grill panini rainuré simple

2,2 kW - 230 V mono
410x300x210 mm
885008 **215,00** 1

Grill panini rainuré double

3,6 kW - 230 V mono
570x300x210 mm
885009 **369,00** 1

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

595,00^{HT}
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



Grill panini Majestic*

192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm - 600x385x220 mm

631369 **595,00** 1

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

***USAGE INTENSIF** : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.



390,00^{HT}
631370

48 panini/heure

Grill panini simple*

48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm - 430x385x220 mm

631370 **390,00** 1

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

745,00^{HT}
631371

130 panini/heure
ou 415 hamburgers/heure

Grill panini extra-large*

130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm

631371 **745,00** 1

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

890,00^{HT}
885277

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

Grill panini rainuré grand modèle

3 kW - 230 V mono - Surface utile :
360x240 mm 395x432x302 mm

885277 **890,00** 1

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oûtes en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

vitrocéramique

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN
TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



935,00^{HT}
980630

Rainuré

lisse

Grill panini vitro-céramique

3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm

980630 **935,00** 1

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.



325,00^{HT}
631364



Chauffe saucisses

3 plots - 0,65 kW 230 V mono
440x300x400 mm

631364 **325,00** 1

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.

109,00^{HT}
988300

**PRIX EN
BAISSE**



Cuiseur à riz 4,2 L

1600 W - 230 V mono - ø420x290 mm

988300 **109,00** 1

Inox. Cuve amovible anti-adhérente. Témoin lumineux pour cuisson et de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

Cuiseur à riz 21 L

3000 W - 230 V mono - ø500x520 mm

538541 **199,00** 1

Cuisson et maintien au chaud. Grande capacité, adapté pour 50 à 70 personnes. Graduation précise de la cuve. Sécurité anti-surchauffe.

idéal
pour les restaurants, traiteurs,
et cuisines de grande taille

199,00^{HT}
538541

NEW

GRANDE
CAPACITÉ : 21 L

À partir de
110,00^{HT}
980816

**INOX
18/10**



Bain-marie à poser - 24 L

Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm

980812 Avec robinet **115,00** 1

980816 Sans robinet **110,00** 1

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

1118,00^{HT}
885241



Cuiseur à pâtes

8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

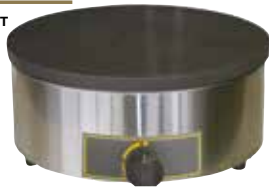
885241 **1118,00** 1

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.

LE SNACKING duché

crêpière

405,00^{HT}
885288



ø400mm

369,00^{HT}
885287



ø400mm



Stock limité

gaufrier

215,00^{HT}
000152



Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152 215,00 1
1000 W. Température 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.

650,00^{HT}
885290



Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 650,00 1

machine à glace italienne

8590,00^{HT}
E37740

NEW



- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Écran LCD
- Entraînement par motoréducteur

Machine à glace italienne
Capacité 38 L/h - Cuve 2x8 L -
Température de production : -3,5°C/-9°C
2,9 kW - 230 V mono - 541x815x1515 mm
E37740 8590,00 1

à partir de 7,10€ par jour sur 48 mois* grenke

Construction en Inox AISI 304. Agitateur de cuve. Cylindres par gravité 2x1,9 L. Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C. Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit.

machine à granité

NEW



Machine à granité I-Pro 1 M - Cuve 11 L - 0,54 kW
230 V mono 50 Hz - 200x580x870 mm

E36969 1665,00 1

à partir de 1,39€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 2 M - Cuve 2x11 L - 0,78 kW
230 V mono 50 Hz - 400x580x870 mm

E36970 2690,00 1

à partir de 2,24€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 3 M - Cuve 3x11 L - 1,28 kW
230 V mono 50 Hz - 600x580x870 mm

E36971 3679,00 1

à partir de 3,07€ par jour sur 48 mois* grenke

Éclairage LED. Réservoir double paroi breveté pour un brassage optimal, un gain de temps et une économie d'énergie. Système de contrôle mécanique (disponible en version électronique). Possibilité de régler la consistance indépendamment sur chaque cuve. Possibilité d'insérer des visuels promotionnels.

669,00^{HT}
885421



2

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.

plaque à pancakes

IDÉAL HÔTELLERIE ET MAISON D'HÔTE

NEW



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.

accessoire

28,50^{HT}
108424



Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 Raclette à crêpes 1,95 1
2 986504 Retourne-crêpe 2,20 1

Longueur 40 cm

24,00^{HT}
108426



Pierre abrasive crêpière
108426 24,00 1

Tampon clean +
108424 28,50 1

15 Recharges pour tampon
108430 32,50 1

Kit accessoire crêpière Inox
E43967 179,00 1

NEW

Accessoires inclus : râteau hêtre rond 18 cm, râteau hêtre plat, spatule inox 40 cm, spatule triangulaire, tampon de graissage et d'essuyage, pierre abrasive.

chauffe sauce

173,50^{HT}
990211



Chauffe sauce

990211 305x250x230 mm 173,50 1

Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse

990212 55 cl - ø65x220 mm 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

LE BUFFET matériel à poser

chafing dish



59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement

PRIX LE PLUS BAS



199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement



209,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
625x353x345 mm
000850 **59,90** 2

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

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm
003189 **199,00** 1

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

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool - 670x460x440 mm
000851 **209,00** 1

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et de nettoyage.

matériel à poser



47,50^{HT}
910390

Grille pain
Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm
910390 **47,50** 1

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.



818,00^{HT}
E44144



NEW

Vitrine de comptoir réfrigérée +2° à +4°C
Froid ventilé
60 L - 163 W - 230 V mono - 600x400x610 mm
E44144 **818,00** 1

Régulation précise. Dégivrage automatique. 4 faces à double-vitrage. Portes coulissantes et amovibles. 2 étagères inox réglables. Éclairage LED.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

99,00^{HT}
063290

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø400x260 mm
063290 **99,00** 1



RÉCLAMEZ L'ORIGINAL

plaque chauffante

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer



340,00^{HT}
E35027

NEW



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.

765,00^{HT}
E17200



Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C
Froid ventilé
160 W - 230 V mono

E17200 125 L - 695x576x678 mm **765,00** 1

E17201 160 L - 873x576x678 mm **865,00** 1

Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables. 2 niveaux d'étagère. Éclairage led. Régulateur Dixell.



385,00^{HT}
880136

Cuiseur à oeufs
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm
880136 **385,00** 1

Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.



micro-onde



NEW 149,00^{HT}
E44133

Four micro-ondes 25 L
Int./ext Inox - 1,35 kW 230 V mono
Int. 330x206x368 mm
Ext. 503x316x384 mm

E44133 **149,00** 1
6 niveaux de puissance. 8 programmes de cuisson préenregistrés



NEW 990,00^{HT}
E44132

Four micro-ondes 34 L
Int./ext Inox - 3 kW
230 V mono - Int. 360x409x225 mm
Ext. 575x529x368 mm

E44132 **990,00** 1
6 niveaux de puissance. 100 programmes de cuisson préenregistrés. Cuisson express. Empilable (par 2).



160,50^{HT}
524890

Four micro-ondes 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

NEW

1250,00^{HT}
E17037



SAMSUNG

Four micro-ondes 26 L superposable
Inox - commande digitale - 1,85 kW - 230 V mono - Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm
E17037 **1250,00** 1

5 niveaux de puissance. 50 programmes personnalisables. Soft Touch. Cavité & finition inox anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.



499,00^{HT}
A48599

Four micro-ondes cafétéria sole fixe 25L
Int/Ext inox - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 335x364x212 mm - Ext. 520x456x312 mm
A48599 **499,00** 1

Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt.

499,00^{HT}
631019



Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - Ext. 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.

102,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm
816750 **102,00** 1

buffet froid

1690,00^{HT}
524057



Buffet froid 0°C/+10°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W
220 V mono - 155x90x85/135 mm

524057 1690,00 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290



idéal
pour les buffets et
petits déjeuners

NEW

• Bois mélaminé
disponible en 21 coloris

4225,00^{HT}
E31730



Buffet froid +2°C/+10°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
362 W - 230 V mono
1434x654x1348 mm

E31730 4225,00 1

Buffet frigorifique avec structure en bois mélaminé et détails chromés. Couvercle supérieur fixe et éclairage LED. Cuve profonde 18 cm avec robinet d'évacuation. Température réglée par thermostat numérique. Roues ø125 mm dont 2 avec frein, rampes en bois rabattables avant/arrière incluses.

Meuble neuble neutre bois 6 casiers
E43969 1250,00 1



buffet chaud bain marie

1590,00^{HT}
524058



Buffet chaud +30°C/+90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x 1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135 mm

524058 1590,00 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

À partir de
1580,00^{HT}
B62717

NEW



Bain marie +90°C
Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,39 kW - 230 V mono - 1102x700x1313 mm

B62717 1580,00 1

Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,6 kW - 230 V mono - 1406x700x1313 mm

524020 1755,00 1

Pour 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 3,25 kW - 230 V mono - 1792x700x1313 mm

B62718 1950,00 1

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. Fonctionnement en mode humide. Contrôleur numérique avec affichage de la température. Alarme de faible niveau d'eau pour protéger. Équipé d'une lampe halogène par emplacement. Vitrine en verre trempé avec portes coulissantes à l'arrière. Portes doubles coulissantes de conception ergonomique, à double paroi, isolation polyuréthane. Pieds réglables en hauteur. Placard neutre (non chauffé).



maintien au chaud



Lampe chauffante
Longueur 300 à 1100 mm
230 V - 275 W - ø240x350 mm

009232 Sablé 85,50 1

009234 Chromé 98,00 1

009233 Cuivré 98,00 1

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.

378,00^{HT}
B96404

NEW



Lampe chauffante
Longueur 900 à 2100 mm
230 V - 250 W - ø180x350 mm

B96407 Aluminium 378,00 1

B96404 Noire 378,00 1

B96406 Cuivre 378,00 1

Aluminium anodisé. Réglables en hauteur Fourni avec une lampe chauffante blanche.



boisson

4915,00^{HT}
E16291

Machine à café OptiMe X 12
1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm
230x420x455 mm

E16291 4915,00 1

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait
Flacon de 1 L

887031 19,90 1

Pour machine Optime12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.

Détergent pour machines à espresso
4 sachets de 400 g

884032 21,80 1

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire.

3015,00^{HT}
E44156

NEW



Machine à café capsules FAP
Réservoir 5 L - 2,9 kW - 230 V
Ht max tasse 110 mm
560x450x540 mm

E44156 3015,00 1

à partir de 2,51€ par jour sur 48 mois* **grenke**

Groupes café indépendants. Pompe vibrante. Contrôle électronique de la température. 2 doses programmables. Chaudière vapeur indépendante en Inox 4 L. Température du café réglable (90 à 106°C par pas de 2°C). Buse vapeur 12 mm en Inox, 4 trous, froide au toucher. Pieds réglables. Stabilité thermique +/-1,5°C. 2 tiroirs à capsules FAP.

QSCQSO

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke

grenke



Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono
930x155x336 mm

885255 495,00 1

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.



LE BUFFET boisson chaude



345,00^{HT}
970851

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V
mono 190x370x433 mm

970851 **345,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



419,00^{HT}
970853

Thermos inox 2 litres
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW 230 V
mono - 190x370x477 mm

970853 **419,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



465,00^{HT}
970850

Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) - 2,25 kW - 230 V
mono - 205x380x460 mm

970850 **465,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



À partir de
1450,00^{HT}
A16761

1 Machine à café avec tirage d'eau chaude
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm

A16761 **1450,00 1**

2 Machine à café avec tirage d'eau chaude
1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono - 420x380x650 mm

A16765 **1590,00 1**

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4). Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

PRIX LE PLUS BAS
À partir de
29,00^{HT}
E12276



Plaque chauffante
230 V mono

E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **29,00 1**
E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **49,00 1**

Verseuse 1,8L
E12275 Verre **12,10 1**



À partir de
135,00^{HT}
E12273

1 Machine à café pour verseuse
Double plaque chauffante - 2,02 kW - 230 V
mono - 203x383x455 mm

E12273 **135,00 1**

2 Machine à café pour thermos
Thermos 2L - 1,9 kW - 230 V mono
203x383x528 mm

E12274 **159,00 1**

percolateur

À partir de
89,00^{HT}
989303

PRIX LE PLUS BAS



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet
100 mm - 800 W - 230 V mono
ø 280x Ht 480 mm

989303 **89,00 1**

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet
120 mm - 1,6 kW - 230 V mono
ø 280x Ht 550 mm

989304 **125,00 1**

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet
140 mm - 1,6 kW - 230 V mono
ø 280x Ht 600 mm

989305 **135,00 1**

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de
199,00^{HT}
884206

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm

884206 **199,00 1**

6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230 x Ht 480 mm

884208 **225,00 1**

12 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm

884210 **255,00 1**

15 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm

884212 **285,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

bouilloire

35,50^{HT}
910397 **Corps inox**



1,7 L - 2,4 kW
230 V mono

910397 **35,50 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

chauffe-eau



À partir de
709,00^{HT}
970869

WKT-D 5n HA - 5 litres
3200W - 220/240 V mono
237x406mm

970869 **709,00 1**

WKT-D 10n HA - 10 litres
3200W - 220/240 V mono
307x427mm

884086 **799,00 1**

WKT-D 20n HA - 20 litres
3200W - 220/240 V mono
355x515mm

884088 **920,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

laitière bain-marie

À partir de
760,00^{HT}
884022



5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm

884022 **760,00 1**

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm

884024 **1150,00 1**

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm

884025 **1515,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. Eau chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

chauffe-briques



À partir de
455,00^{HT}
950360

3 briques 1 L ANIMO

Thermostat 90 °C
1,1 kW 230 V mono
275x150x250 mm

950360 **455,00 1**

Livré avec une pince à brique. Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



650,00^{HT}
884026

3 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm

884026 **650,00 1**

Livré avec une pince à brique. Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



1055,00^{HT}
884027

6 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm

884027 **1055,00 1**

Livré avec 2 pinces à brique. Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

accessoire

SPECIAL MACHINE À CAFÉ



NEW

270,00^{HT}
630159

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté
Pour machine à café

630159 C500 **270,00 1**

Protection des machines à café contre le calcaire. Réduction des mauvais goûts et odeurs. Une meilleure extraction du café et des arômes révélés. Facile à installer.

PRIX EN BAISSÉ



Filtres à café
Lot de 1000 filtres
90x250 mm

884213 **24,00 1**



Détartrant
48 sachets de 50 g

884030 **65,00 1**

BOISSON bar à jus

blender



262,50^{HT}
989372

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

PRIX LE PLUS BAS

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 262,50 1

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.



319,00^{HT}
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE
Bol 1,25 L - 2 vitesses
12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371 319,00 1

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué.



1015,00^{HT}
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono
197x233x393 mm
689382 1015,00 1

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

extracteur de jus



299,00^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer

Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 299,00 1

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1255,00^{HT}
689267



robot *à coupe*

Extracteur de jus J80
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W
500x535x235 mm
689267 1255,00 1

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



À partir de
989,00^{HT}
689353

PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !



Blender 37
Bol copolyester 2 L
689353 989,00 1

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 1175,00 1

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 1135,00 1

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse 18000 tr/min. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L. inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick pousoir avec poignée
689378 38,00 1



1228,00^{HT}
689339

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100 L/h
- 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono -
260x470x450 mm
689339 1228,00 1

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.

1369,00^{HT}
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 1369,00 1

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSAGE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE

3940,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W -
220/240 V mono 412x236x642 mm
681381 3940,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Pousoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



presse fruits



39,50^{HT}
980815

Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 39,50 1

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



330,00^{HT}
689344

Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 330,00 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle.



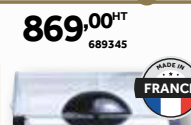
775,00^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 L/h
689351 240x490x400 mm 775,00 1

Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

broyeur à glace



869,00^{HT}
689345

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg -
Production 1,2 kg en
30 s - Vitesse 73 tr/mn
130 W - 230 V mono
236x353x474 mm
689345 869,00 1

Base en ABS, 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.



LE FROID boisson

table de préparation de cocktails

2059,00^{HT}
522782



INOX 18/10

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL

Table de préparation de cocktail

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm **2059,00 1**

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.



fontaine à eau



IDEAL ÉVÉNEMENTIEL ET RESTAURATION

À partir de **1809,00^{HT}**
E24201



EDAFIM Manufacture Française d'Équipements

Groupe froid encastrable AQA DRINK HORECA
Capacité de 30 à 80 personnes, capacité refroidissement 110L/h - 290 W - 230 V mono - 325x466x496 mm - 2 sorties pour eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1 **E24201** **1809,00 1**

2 **E24202** **605,00 1**

3 **E24203** **100,00 1**

Colonne de service

Plateau égouttoir

Arrivée d'eau 5/16" Une gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale, offrant une solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité et performance. Groupe froid encastrable carrosserie en inox alimentaire avec colonne de service face serveur à manettes. Système de refroidissement à banc de glace de grande capacité. Non Filtré.



À partir de **350,00^{HT}**
522920



- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre

CODIGEL

Fontaine à eau River - Non réfrigérée

2 sorties col de cygne + rince bouche Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu 230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal **350,00 1**

1 sortie col de cygne - Réfrigérée

+5 à +12°C Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono 340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal **679,00 1**

523095 Inoxy 18/10 **750,00 1**

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...

À partir de **1439,00^{HT}**
522945

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm Production Réfrigérée +3 à +10°C

522945 NIA 65 ISL - 65 L/h **1439,00 1**

Débit continu : 40 L/h 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper **1559,00 1**

524358 NIA 80 ISL - 80 L/h **1479,00 1**

Débit continu : 50 L/h 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper **1649,00 1**

522946 NIA 120 ISL - 120 L/h **1560,00 1**

Débit continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm

524351 Avec application Copper **1699,00 1**

1430,00^{HT}
E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique

NEW



Modèle Froid/tempéré/gazeux. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

Fontaine AQA Drink Sip 30 table top
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120 W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x500x500 mm

E43695 **1430,00 1**



865,00^{HT}
E43694



Modèle Froid/tempéré. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

Fontaine AQA Drink Sip 30 colonne
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120 W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x360x1350 mm

E43694 **865,00 1**

920,00^{HT}
E43693

NEW

Carrosserie Inox alimentaire.

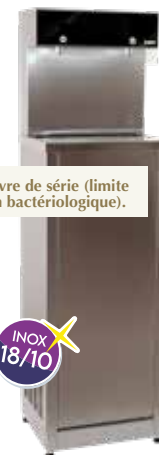


Fontaine demi-lune sur sol

Col de cygne + rince bouche - Capacité 10 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 45 L/h - 230 V mono - 75 W - Hauteur zone de service 200 mm - 360x405x1230 mm

E43693 **920,00 1**

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique).



À partir de **1735,00^{HT}**
523325



Réfrigérateur sur sol RS

421x342x1412 mm Hauteur sous bec : 270 mm

523325 RS 60 : 60 L/h **1735,00 1**

523327 RS 80 : 80 L/h **1799,00 1**

523340 RS 80 + pédale **1899,00 1**

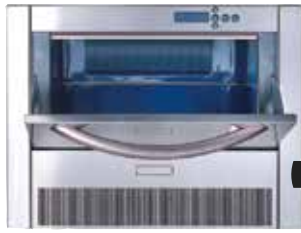
523326 RS 120 : 120 L/h **2225,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox alimentaire. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédales). Arrivée d'eau 1/4" (5/16" pour RS120). Recyclable 80% & reconditionnable

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique). Réfrigération par banc de glace. Maintenance simplifiée. Avec évacuation. Non filtré. Arrivée d'eau 1/4".

Commande tactile. Sans évacuation (bac à égouttoirs 70 cl avec coupure électronique en cas de trop-plein) raccordable en vidange si nécessaire. Non Filtré. Technologie DDBC (détente directe basse consommation). Thermostat de 4 à 12°C. Arrivée d'eau 1/4". Recyclable 80% et reconditionnable.

LE FROID machine à glaçon



2145,00^{HT}
522922



PRIX LE PLUS BAS



259,00^{HT}
975950

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 600 mm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm

522922 **2145,00** 1

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

Machine à glaçons ménager

Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm

975950 **259,00** 1

545,00^{HT}
E33778

NEW



COMPTEUR CONNECTÉ

BRITA

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté

Pour machine à glaçon

E33778 C1100 **545,00** 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des machines à glaçons contre le calcaire. Des glaçons transparents au goût agréable. Facile à installer.

Machine à glaçons cube autonome



1	E24017	M109 - IM-21CPE Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm	1640,00 1
2	E24018	M110 - IM-30CPE Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm	1945,00 1
3	E24026	M112 - IM-45CPE Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm	2795,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Arrière galvanisé. Machine autonome avec système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle de vidange automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretés. Joints de portes amovibles, filtre à air nettoiable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



Machine à glaçons creux

B49248	SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm	1265,00 1
B49250	SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm	1550,00 1
B49251	SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm	1970,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



Machine à glaçons pleins

1	E16287	SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm	1340,00 1
2	E16288	SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm	1719,00 1
3	E16289	SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm	2069,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.

1725,00^{HT}
A50677

À partir de **1309,00^{HT}**
A50675

1079,00^{HT}
A50674



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono
A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h
Pas de pied. Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1079,00** 1

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

A50675	STELLA35A - Production 33 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm*	1309,00 1
A50676	STELLA45A - Production 43 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm*	1589,00 1
A50677	STELLA65A - Production 54 kg/24 h Stockage 30 kg - 515x645x840 mm*	1725,00 1

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm

Refroidissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.



Machine à glace en grains

230 V mono
B49260 SPH80m **3855,00** 1
Stockage 25 kg
Jusqu'à 70 kg/24 h
529x626x880 mm

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr



cave à vin



1135,00^{HT}
947339



Marecos

Cave à vin de service - 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 - 600x700x1860 mm **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.



285,00^{HT}
962144



Cave à vin ménager +5 à +18°C

18 bouteilles - 85 W

345x450x770 mm

962144 **285,00** 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

2585,00^{HT}
947355



2240,00^{HT}
947357



1335,00^{HT}
947356



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C **Marecos**

230 V mono

1 **947356*** 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm **1335,00** 1

2 **947357** 123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm **2240,00** 1

3 **947355** 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm **2585,00** 1

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

arrière de bar



899,00^{HT}
E17170



720,00^{HT}
E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

E17169 2 portes vitrées - 254L - 112W - 920x534x910 mm **720,00** 1

E17170 3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm **899,00** 1

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

1570,00^{HT}
980564



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

1995,00^{HT}
980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

230 V mono

980564 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm **1570,00** 1

980569 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm **1995,00** 1

980570 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm **2795,00** 1

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

POUR ESPACE RÉDUIT

695,00^{HT}
632851

1220,00^{HT}
632852

PRIX EN BAISSÉ

829,00^{HT}
980615

• Étagères embouties



Les armoires à boisson ne conviennent pas au stockage ou à l'exposition de produits alimentaire

Epta

Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé 195 L brut - 170 L net - 35x517x1832 mm

980615 **829,00** 1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticales LED.

Armoire à boisson ositive 0° à +10°C

382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 **695,00** 1

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Réfrigérant R600a.

Armoire à boisson positive 0° à +10°C

783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 **1220,00** 1

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

À partir de **2250,00^{HT}**
980557



2585,00^{HT}
980558

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm **2250,00** 1

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm **2585,00** 1

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm **2480,00** 1

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm **3005,00** 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

LE FROID vitrine



GAMME ÉTROITE

1590,00^{HT}
E24204

- Armoire pour :
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes



Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées. 450 W
230 V mono - 1100x639x2003 mm
E24204 1590,00 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

3390,00^{HT}
E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



Armoire de maturation 0 à +10°C
4 niveaux - 0,58 kW - 230 V mono
- 720x860x2100 mm
Volume emballé 1,51 m³
E16280 3390,00 1

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



2199,00^{HT}
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.



4599,00^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée
froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491 4599,00 1

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. 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.

À partir de
1930,00^{HT}
980600

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm
980600 1930,00 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de
3440,00^{HT}
E16301

À partir de
1950,00^{HT}
054360



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm
054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm **1950,00 1**
524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm **2415,00 1**
524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm **2875,00 1**
524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 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.



Kit vitrage arrière coulissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande

Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm
E16301 VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m² **3440,00 1**
E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,5 m² **3939,00 1**
E16303 VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m² **4809,00 1**

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

LE FROID

coffre bahut et tabletop

879,00^{HT}
947342



709,00^{HT}
947341

Marecos

À partir de
755,00^{HT}
E44018



2 couvercles indépendants

NEW



Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche 709,00 1
947342 Inox 879,00 1

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED. 4 pieds réglables.

Grille plastifiée pour table top

947360 18,00 1



Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

1	E44018	345 L - 250 W - 1275x740x825 mm	755,00	1
1	E44019	435 L - 300 W - 1535x740x825mm	845,00	1
2	E44020	561 L - 350 W - 1930x710x825mm	1095,00	1

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.

NEW



Kit de superposition pour Table top
598x541x51 mm

E33768 Inox 82,00 1
E33767 Blanc 68,00 1

armoires froides

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 915,00 1

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 1065,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 999,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 1150,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE



• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm

À partir de

915,00^{HT}
947334

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm

À partir de

999,00^{HT}
947336

Grille plastifiée pour les armoires 400L

947350 17,00 1



Pour les versions négatives Pour les versions positives



À partir de

1390,00^{HT}
A98181



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98181 Blanche 1390,00 1

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98182 Inox 1690,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98185 Blanche 1490,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98186 Inox 1790,00 1

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

les BONS Plans

QUANTITÉ LIMITÉE

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation : versions positives 45 mm versions négatives 60 mm



Classe climatique **4**

Classe énergétique **C**



Armoire froide version positive -2/+8°C

1 porte pleine - isolant 45 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

1 **E17173** 361 L - Blanche **759,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

2 **E17175** 620 L - GN 2/1 - Blanche **849,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

3 **E17171** 620 L - GN 2/1 - Inox **999,00** 1

Armoire froide version négative -10/-25°C

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
150 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

4 **E17174** 361 L - Blanche **785,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

5 **E17176** 620 L - GN 2/1 - Blanche **1015,00** 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

6 **E17172** 620 L - GN 2/1 - Inox **1100,00** 1

Acier blanc peint pour les versions blanches. Inox 430 pour la version inox. Intérieur ABS. Serrure de porte. Joint porte amovible. 2 pieds réglables + 2 roues. Régulateur Dixell. Evaporation automatique des condensats.



armoire GN 2/1 blanche

Classe climatique **4**

Classe énergétique **D**



Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 **1109,00** 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 **1225,00** 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1
947358 **15,00** 1

Grille GN 2/1 plastifiée
947351 **35,00** 1

Armoire GN 2/1 inox

Classe climatique **4**

Classe énergétique **D**



Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 **1269,00** 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 **1345,00** 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 60 mm

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 60 mm

LIEBHERR



Possibilité de garantir 2 ans pièces

Pour toutes les références



À partir de **969,00^{HT}**
E16874



À partir de **939,00^{HT}**
975405



2 Conservateur coffre

LIEBHERR

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) **969,00 1**
1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) **1135,00 1**
1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

À partir de **1619,00^{HT}**
975407

2110,00^{HT}
975430



Pour les versions négatives



Pour les versions positives



1 Conservateur à crème glacées / surgelés

LIEBHERR

Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C

Classe climatique B (+35°C)
975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm **939,00 1**

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm **1045,00 1**

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LIEBHERR

Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1

571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

1 975408 Carrosserie acier inox **1940,00 1**

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1

571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 975407 Carrosserie acier époxy blanc **1619,00 1**

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1

472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 975409 Carrosserie acier inox **2135,00 1**

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

4 Combiné perfection

LIEBHERR

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C
230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2110,00 1**

Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.



1065,00^{HT}
975412

LIEBHERR

Armoire positive +2° à +9°C

975412 544 L - 150 W **1065,00 1**
230 V mono
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.

- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire

À partir de **2180,00^{HT}**
B89462

NEW



- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV

LIEBHERR

Cave à vin de service

B89462 459 L - 188 bouteilles **2180,00 1**
230 V mono - 597x763x1884 mm

à partir de **54,72€ par mois sur 48 mois*** **grenke**

E44157 642 L - 284 bouteilles **2339,00 1**
230 V mono - 747x763x2044 mm

à partir de **58,71€ par mois sur 48 mois*** **grenke**

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

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. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

NEW

Grille GN2/1

E26236 **14,98** 1

NEW

Paire de glissière GN2/1

E26246 **21,40** 1

POUR L'ENTRETIEN

4,30^{HT}
153092

Lavette inox
153092 400x400 mm **4,30** 10

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

5,20^{HT}
007750

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.



1590,00^{HT}
524110

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



À partir de
1750,00^{HT}
524034

1970,00^{HT}
524033



À partir de
2495,00^{HT}
524035



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe énergétique
D

Classe climatique
4

Classe énergétique
B



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

1432 L
GN 2/1

Classe climatique
5

Classe climatique
4

Classe énergétique
E

Classe énergétique
D

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé

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

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.

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. 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.

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références INOMAK :

1	Paire de glissières	
	524004	47,00 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	
	524019	165,00 1
2	Grille plastifiée GN 2/1	
	524007	24,00 1
3	Portique à viande	
	524045	48,00 1



armoire pâtissière Euronorm



À partir de
3090,00^{HT}
A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)



EURO NORME

400x600
ou
600x800

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche 3090,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
408 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98213 Blanche 3990,00 1

Armoire froide version négative -30°C à -5°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98216 Blanche 3490,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche 4290,00 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.

Classe énergétique
B

Pour la version
460 L positive

Classe énergétique
C

Pour les autres
versions

Classe climatique
5



Classe énergétique
C

versions positives

Classe énergétique
D

versions négatives

Classe climatique
4



À partir de
1450,00^{HT}
E17085



Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17085 400x600 mm 1450,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17129 400x600 mm 1690,00 1

Paire de glissières 400x600 mm NEW

E26247 21,40 1

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm

E17153 600x800 mm 1420,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm

E17154 600x800 mm 1650,00 1

Paire de glissières 600x800 mm NEW

E26248 24,97 1

Grille 600x800 mm NEW

E44152 14,90 1

LE FROID

Armoire GN2/1 cuve emboutie

Classe climatique
5



GRUPE
MONOBLOC

Classe énergétique
C

Classe énergétique
D

E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



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. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



À partir de
1799,00^{HT}
E16327

540 L
GN 2/1

Grille GN2/1
B49130 support
650x530 mm **29,00** 1



À partir de
2935,00^{HT}
E16329

GLISSIÈRES
EMBOUÏES

1300 L
GN 2/1

Glissières pour armoires 2 portes **820020** Droite **15,50** 1 **820018** GN600 - 100 kg **27,50** 1
820021 Gauche **15,50** 1 **820019** GN1200 - 75 kg **38,50** 1



À partir de
2465,00^{HT}
E16324

Classe climatique
5

Classe énergétique
C

E16324

Classe énergétique
D

Pour les autres ref.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

GLISSIÈRES
EMBOUÏES



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

TOUT INOX 304
AVANT, ARRÈRE, CÔTÉS
ET INTÉRIEUR

Classe énergétique
A

versions
positives

Classe énergétique
C

versions
négatives

Classe climatique
5



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E44188 690x846x2080 mm **2735,00** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E44189 1380x846x2080 mm **4240,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono

E44190 690x846x2080 mm **2945,00** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono

E44191 1380x846x2080 mm **4548,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de
2735,00^{HT}
E44188

NEW

Classe énergétique
A

versions positives

Classe énergétique
C

versions négatives

Classe climatique
5

R600a

GLISSIÈRES
EMBOUÏES

HAUTEUR DE PASSAGE
MOINS DE 2 MÈTRES

- Intérieur/Extérieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de
4190,00^{HT}
E16564



**GLISSIÈRES
EMBOÛTIÉS**

GN 2/1



À partir de
3175,00^{HT}
E16566

GN 2/1



Pour la version
positives 1 porte



Pour la version
positives 2 portes



Pour la version
négative 1 porte



Pour la version
négative 2 portes



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B	E16566 720x825x1970 mm	3175,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	E16564 1440x825x1970 mm	4190,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	E16567 720x825x1990 mm	3310,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	E16565 1440x825x1990 mm	4842,00 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

thermomètre connecté

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

163,00^{HT}
910033

76,50^{HT}
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Étendue 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.



Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Étendue 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.



**Retrouvez nos
thermomètres
page 95**

LIEBHERR

À partir de
3250,00^{HT}
E16312



Pour la versions
positives 1 porte



Autres
versions



**CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES**



**JUSQU'À
24 BACS GN2/1**

- Inox 304
- Isolation 83 mm



GN 2/1

À partir de
3585,00^{HT}
E16313



- Inox 304
- Isolation 83 mm

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16312 FRPSVG6501	3250,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16310 FRPSVG1402	5585,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16313 FFPSVG6501	3585,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16311 FFPSVG1402	6429,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

LE FROID spécial pizzeria



PRIVILÉGIEZ LA LOCATION DE VOTRE MATÉRIEL, UNE ALTERNATIVE À L'ACHAT.

Pour toute demande, nous consulter.



Consulter le flyer 



À partir de **1169,00^{HT}** E17194

Meuble à pizza compact +2° à +8°C - Froid statique
400 L - 3 portes pleines - 235 W
230 V mono - 1400x700x1020 mm
E17194 **1169,00 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.

Classe climatique **4**

az R600a



À partir de **1699,00^{HT}** E17195

À partir de **1599,00^{HT}** E17168

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

1	E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1599,00 1
2	E17195	2 portes + 7 tiroires - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	1699,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell.

Classe climatique **5**

az R600a



À partir de **599,00^{HT}** E17155

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

E17196	6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm	550,00 1
E17155	6 bacs - GN 1/3 - 110 W - 1500x395x435 mm	599,00 1
E17156	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm	699,00 1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable.

Classe climatique **4**

az R600a

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

E17167	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	1299,00 1	
1	E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1599,00 1
2	E17195	2 portes + 7 tiroires - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	1699,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell.

Grille pour meuble 600x400 mm E26257 **12,50 1**

Paire de glissière 600x400 mm E26242 **24,97 1**

NEW



À partir de **2445,00^{HT}** E24171

Tropicalisé +43°C 600x400

Classe climatique **5**

az R290

À partir de **3050,00^{HT}** E24172

Tropicalisé +43°C 600x400

MADE IN EUROPE

À partir de **559,00^{HT}** E24173

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique

E24173	6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm	559,00 1
E24174	9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm	639,00 1

Construction AISI304.

Classe climatique **4**

az R600a

tour pâtissier

À partir de **1090,00^{HT}** E17165

Classe climatique **5**

az R600a

Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17165	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	1090,00 1
E17166	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1335,00 1
E44148	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1550,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

NEW

PRIX LE PLUS BAS

LE FROID meuble réfrigéré

saladette

950,00^{HT}
E17197



760,00^{HT}
E17157



1079,00^{HT}
E17158

PRIX LE PLUS BAS

NEW

- 1 Saladette compacte +2° à +8°C - Froid statique**
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm
E17197 950,00 1
- 2 Saladette +2° à +8°C - Froid statique**
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm
E17157 760,00 1
Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

- 3 Saladette +2° à +8°C - Froid statique**
3 portes pleines - 400 L
Dimensions tablette 1365x135x200 mm
235 W - 230 V mono - Extérieur 1365x700x870 mm
E17158 1079,00 1
Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

- Grille pour meuble GN1/1**
E26231 25,00 1
- Paire de glissière GN1/1**
E26245 15,00 1

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

À partir de **2075,00^{HT}**
524046

Classe climatique **4**

az **R290**

MADE IN EUROPE



- 524046** 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2075,00 1**
- 524047** 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2399,00 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.

1695,00^{HT}
524048



Tablette de découpe polyéthylène

Classe climatique **4**

FROID VENTILÉ

az **R290**

MADE IN EUROPE

- Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé**
266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm 1695,00 1

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.

soubassement réfrigérés

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

NEW

À partir de **2815,00^{HT}**
632266

Classe énergétique **A**
Pour les versions 1400 et 1600 mm

Classe énergétique **B**
Pour la version 2000 mm

Classe climatique **5**

az **R290**



Infrico

- Soubassement réfrigéré 1400 mm -2° à +8 °C**
4 tiroirs
632266 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **2815,00 1**

- Soubassement réfrigéré 1600 mm -2° à +8 °C**
632267 4 tiroirs - 225 L - 209 W - 230 V mono - 1600x700x650 mm **3045,00 1**

- Soubassement réfrigéré 2000 mm -2° à +8 °C**
632268 6 tiroirs - 310 L - 209 W - 230 V mono - 2000x700x650 mm **3580,00 1**

Corps et intérieur en Inox 304. Isolation 70 mm (40 kg/m³). Intérieur bords arrondis. Pieds en acier inoxydable, réglables (130-180 mm).

table réfrigérée

Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1195,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1350,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1650,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1290,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1420,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1720,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble GN1/1
E26231 25,00 1

NEW

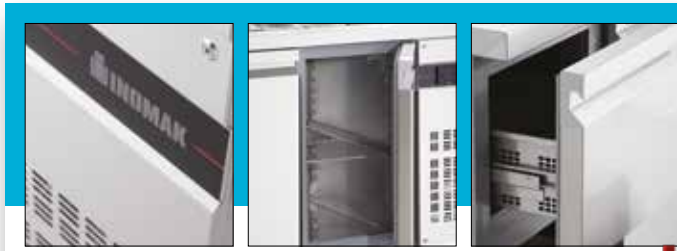
Paire de glissières GN1/1
E26243 25,00 1

NEW



À partir de
1195,00^{HT}
E17159

1720,00^{HT}
E17164



dosseret 100 mm

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dosseret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

Table réfrigérée centrale 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée adossée 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Table réfrigérée centrale négative -20 à -10°C

523915	PNRG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2375,00	1
523916	PNRG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	2699,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

3385,00^{HT}
523908



- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

2805,00^{HT}
523907



Classe climatique 4

1885,00^{HT}
523911



À partir de
1725,00^{HT}
523910

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

Table Gastronomique centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	1

Table Gastronomique adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2290,00	1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2850,00	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3440,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

RIDEL ENERGY

» **ÉCONOMISEZ DE L'ÉNERGIE !**

VOS GROUPES FROIDS GÉNÈRENT VOTRE EAU CHAUDE !



NOUS CONSULTER

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^{HT}
942501

2459,00^{HT}
E33667

4600,00^{HT}
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. .

NEW

2865,00^{HT}
E43791

3350,00^{HT}
E43677

4375,00^{HT}
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.

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4260,00^{HT}
E18853

6190,00^{HT}
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° à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 KW - 230 V mono - 770x790x945 mm

E18853

4260,00 1

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe Frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63° à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm - 1,7kW - 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.



EVOLOGI
Ammoniac • Modèles S(s) Cellules Inox • Refroidissement & Congélation



6890,00^{HT}
980563

À partir de **4350,00^{HT}**
980561



Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1

980561 ED15-06 - 400 W

4350,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

2

980562 ED25-06 - 550 W

4890,00 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3

980563

6890,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.



LE FROID chambre froide

SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS



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

NOUS CONSULTER



À partir de
4500,00^{HT}
E24155

NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES DIMENSIONS ET/OU AVEC GROUPE À DISTANCE (SPLIT) OU MONOBLOC PLAFOND

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane

Épaisseur 60 mm

E24155	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm	4500,00 1
E24156	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm	5210,00 1
E24157	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm	6200,00 1
E24189	Int. : 2400x2400x2000 mm - Ext. : 2520x2520x2000 mm	7595,00 1

Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1400x1800x2200 mm	5895,00 1
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x17800x2200 mm	6275,00 1
E24160	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm	7630,00 1
E24190	Int. : 2200x2200x2000 mm - Ext. : 2400x2400x2200 mm	8500,00 1

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système par montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monobloc compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour chariots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte dynamique de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monobloc de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monobloc de plafond et groupes à distance (SPLIT).

kide



À partir de
299,00^{HT}
941132

200 KG*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de
279,00^{HT}
941135

120 KG*



À partir de
299,00^{HT}
941100

Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg*

modèle mobile avec roues

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

229,00^{HT}
941105

- Rideau à lanières interchangeable une à une
- Recouvrement 40%



- Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux**
941132 957x460x1800 mm **299,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **330,00** 1
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux**
941135 949x460x1685 mm **279,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **289,00** 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- 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
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



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.

Rideau 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



190 kg/étagère
800 kg/unité complète

175,00^{HT}
E24181

222,00^{HT}
E24176

4 Rayonnage Basics Plus Séries

4 niveaux, clayettes ajourées		
E24176	460x760x1830 mm	222,00 1
633013	460x 915x1830 mm	249,00 1
E24177	460x 1070x1830 mm	270,00 1
633015	460x1220x1830 mm	281,00 1
E24178	460x 1380x1830 mm	309,00 1
E24179	460x 1530x1830 mm	332,00 1
E24180	460x 1830x1830 mm	437,00 1

5 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries

4 niveaux, clayettes ajourées		
E24181	460x760x1830 mm	175,00 1
633014	460x870x1830 mm	219,00 1
E24182	460x1070x1830 mm	229,00 1
633016	460x1175x1830 mm	239,00 1
E24183	460x1380x1830 mm	269,00 1
E24184	460x1530x1830 mm	289,00 1
E24185	460x1830x1830 mm	395,00 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



13,20^{HT}
E24187

549,00^{HT}
E24186

14,00^{HT}
976073

6 Unité fixe Premium bac de rétention

E24186 1280x600x1800 mm **549,00** 1

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

7 Panneau séparateur d'étagère

E24187 460x203 mm **13,20** 1

Raccord 4 jeux
976073 **14,00** 1
Pour unité additionnelle.

LA PIZZERIA



pétrin tête fixe

À partir de
1310,00^{HT}
632914

- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



- Pour un usage professionnel
- Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



NEW

À partir de
1682,00^{HT}
632929

Modèle version haute.

Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1310,00 1**

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
632916 1,1 kW - 230 V mono **1535,00 1**

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1682,00 1**
Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

Pétrin à spirale M30 sur socle version haute **NEW**

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 55 L - Cuve 300x425 mm - 825x1074x455 mm
E43689 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **3530,00 1**

Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4159,00 1**

Pétrin à spirale M50 sur socle version haute **NEW**

Capacité : 50 kg de pâte
Volume cuve 70 L - Cuve 300x550mm - 950x1074x580 mm
E43690 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4930,00 1**

Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono
632917 **1768,00 1**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri
632931 **2130,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **2300,00 1**

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **2425,00 1**

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

pétrin tête relevable



Platine pour pétrin à 2 vitesses

À partir de
2130,00^{HT}
632931

Possibilité de programmer de la première à la dixième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



2 vitesses



LARGE GAMME DISPONIBLE, NOUS CONSULTER

bouleuse à spirale

3882,00^{HT}
632947



MACHINE DE PRÊT DISPONIBLE POUR TESTER LA MACHINE. NOUS CONSULTER.

Bouleuse à spirale pour pizza
Paton mini 30g - maxi 800g - Vitesse variable - Vis en teflon - 230 V mono
436x738x838 mm
632947 **3882,00 1**

diviseuse bouleuse

12685,00^{HT}
632946

- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apte au contact alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique
Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g
0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm
632946 **12685,00 1**

Autres divisions possibles, nous consulter.

ràpe

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

768,00^{HT}
689386



Ràpe électrique
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 V mono
250x420x350 mm
689386 Ràpe électrique **768,00 1**
689380 Disque à parmesan **47,00 1**
Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...



façonneuse

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

1055,00^{HT}
632919

935,00^{HT}
632918



Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x350 mm
632918 **935,00 1**



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm
632919 **1055,00 1**



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/40 cm - Capacité du paton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm
632920 **1490,00 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

four à pizza à sole



9795,00^{HT}
966135

- Résistance blindé
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite

Four à sole Série S - 1 chambre
6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 kW - 400 V tri+N - 50Hz - 1365x1443x710 mm
1 **966135** **9795,00** 1

Four à sole Série S - 2 chambres
2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm ou 2x2 plaques 600x400 mm
18 kW - 400 V tri+N - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm
2 **A95788** **17799,00** 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

Support pour four Série S
A95810 **899,00** 1

Support à roulettes, sans glissières.

17799,00^{HT}
A95788



975,00^{HT}
957070



PRIX LE PLUS BAS

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V



Four électrique Entrymax

Chambre 700x700x150 mm

957070 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm **975,00** 1

957080 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm **1509,00** 1

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) **386,00** 1

957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) **386,00** 1

À partir de
2835,00^{HT}
E16316



- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%



Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm

1 **E16316** 9 kW - 380 V tri **2835,00** 1

957076 Support inox **510,00** 1

Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm

2 **E16317** 18 kW - 380 V tri **4970,00** 1

957077 Support inox **555,00** 1

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.

four à convoyeur



9340,00^{HT}
975224



Four électrique à convoyeur compact

Ext. 1240x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm

Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas

(ø33 cm) : 25 - 400V Tri + N

975224 6,9 kW **9340,00** 1

à partir de 7,72€ par mois sur 48 mois* **grenke**

Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm **649,00** 1

+ roulettes 150 mm

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.



À partir de
19,50^{HT}
153400



Boîte à pizza L'Originale

153400 260x260x35 mm **19,50** 100

153401 290x290x35 mm **22,00** 100

153402 310x310x35 mm **23,00** 100

153403 330x330x35 mm **24,50** 100

153404 400x400x35 mm **34,00** 100

Boîte à pizza en kraft. Coins droits, le couvercle se rabat à l'intérieur. Carton ondulé micro cannelure. Apte au contact alimentaire. Prix du carton, vendu au carton.



CERTIFIÉ APTÉ CONTACT ALIMENTAIRE

- Pizza napolitaine en 90 secondes
- Jusqu'à 400°C

12499,00^{HT}
E44150

NEW



Four napolitain électrique avec support

Ext. 1420x1200x1900 mm - Hauteur du plan de travail

1250 mm - Surface de cuisson 820x800 mm

(5 pizzas ø30 cm ou 3 pizzas ø38 cm)

9,6 kW - 400V Tri+N

E44150 **12499,00** 1

12 résistances. Façade en fonte. Mosaique avec pierres devant et au-dessus. Double isolation. Surface de cuisson « Cotto Refrattario ». Panneau de commande tactile multifonction. Deux sondes indépendantes. Minuterie numérique. Menu de cuisson programmable. Commandes électromécaniques pour contrôler le nombre d'éléments chauffants.



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

Four 623 i Injection

6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm

998926 Ferrage à droite 4450,00 1

à partir de 3,71€ par jour sur 48 mois* **grenke**

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



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

4685,00^{HT}
998063

6480,00^{HT}
998065

13025,00^{HT}
998933

OPTIONS INCLUSES*

4450,00^{HT}
998926



6+1 GN 2/3

accessoire version GN2/3



Grille GN 2/3

- | | | | |
|---|--------|---------------|---------|
| 1 | 999035 | Hauteur 2 mm | 51,00 1 |
| 2 | 999036 | Hauteur 40 mm | 59,00 1 |



Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm
998003 703,00 1



Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm
998002 275,00 1

VISION + RETIGO COMBIONLINE ORANGE PLUS

GARANTIE 2 ANS

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



À partir de 6065,00^{HT}
E16577

OPTIONS INCLUSES*

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

Four 0611 i+ Injection

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

E16577 Ferrage à droite 6065,00 1

E16579 Ferrage à gauche 6840,00 1

Four 1011 i+ Injection

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

E16578 Ferrage à droite 8360,00 1

E16580 Ferrage à gauche 8765,00 1

* Sonde à cœur, Oura

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS

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

www.combionline.com

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

VISION BLUE

RETIGO COMBIONLINE

GARANTIE 2 ANS

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

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



17040,00^{HT}
998067

20+1 GN 1/1



10645,00^{HT}
998070

10+1 GN 1/1



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

à partir de 14,03€ par jour sur 48 mois* grenke



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique



accessoire



À partir de **2845,00^{HT}**
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.



Support pour four

	GN1/1	600x400 (avec kit pâtisserie)
Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm	998938 960,00	632074 945,00 1
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm	998012 675,00	998109 880,00 1

Kit pâtisserie

	glissière gauche	glissière droite
Pour four 6 niveaux	B49330 119,00	B49339 119,00 1
Pour four 10 niveaux	B49331 155,00	B49340 155,00 1



Kit de vidange
Haute température
998100 51,30 1

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

886,00^{HT}
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^{HT}
998098



Nettoyage automatique

50 sachets de 60 g
998098 90,00 1

63,00^{HT}
998099



Agent de détartrage pour four mixte

998099 63,00 1

filtre anti-calcaire

NEW

480,00^{HT}
E33779

COMPTEUR CONNECTÉ

Kit Purity Steam four avec compteur connecté

E33779 C500 Steam (fours 5-6 niveaux)	480,00 1
E33780 C1100 Steam (fours 10 niveaux)	559,00 1

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

À partir de **240,00^{HT}**
A27394



1 Tête de filtre Besthead Flexpack

ø130x105 mm
A27394 240,00 1
Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

Pour four et laverie - ø185x576 mm
A27411 255,00 1

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

LA CUISSON four & remise en température 1450,00^{HT} 951030

four à convection

1290,00^{HT}
951033



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm
Extérieur : 557x585x568 mm
951034 789,00 1

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono - 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm
Four électrique avec humidificateur manuel
951033 1290,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



FONCTION HUMIDIFICATION



Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm
3,3 kW - 220-240 V mono
724x730x597 mm
951030 1450,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. 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.

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

2565,00^{HT}
880074



AMBASSADE

Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW
230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm
880074 750x725x600 mm 2565,00 1

Support SF706CT
951067 750x650x900 mm 669,00 1

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C.

Four à air pulsé, vapeur

3550,00^{HT}
885460



Four électrique à air pulsé
6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm
7,7 kW - 400 V tri+N - 860x767x633 mm
885460 3550,00 1

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

four mixte

À partir de
2150,00^{HT}
E24169



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 Hz - 833x780x1011 mm
E24170 2790,00 1

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

Support pour four à convection
C12984 Pour four 6 niveaux **490,00 1**
C12983 Pour four 10 niveaux **500,00 1**

Porte-plaques
C12987 5 plaques pour **C12984** **177,00 1**
C12985 10 plaques pour **C12983** **275,00 1**

NEW

FONCTION HUMIDIFICATION

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

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm
966616 5 niveaux 7,9 kW - 3200,00 1
905x845x726 mm
966613 10 niveaux - 15,8 kW - 4305,00 1
905x845x1106 mm

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.

Accessoires
966621 Support pour four 5 niveaux **599,00 1**
966620 Support pour four 10 niveaux **599,00 1**
966623 Range plaque pour support 10 niveaux **255,00 1**
966622 Range plaque pour support 5 niveaux **375,00 1**



four compact

6405,00^{HT}
630059



Four électrique compact Easy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe 11 réglages d'humidité - 6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono
630059 519x803x770 mm **6405,00 1**
793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm **270,00 1**

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Oura contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.



NEW

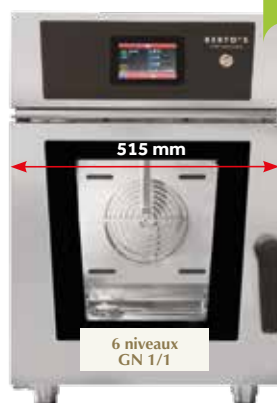
4999,00^{HT}
E43968



BERTO'S
CHIEF SOLUTIONS

Four électrique compact GN 1/1
6 GN 1/1 - Jusqu'à 270°C - Vapeur directe 10 réglages de ventilation - 7 kW 380 V tri+N ou 230 V tri - 515x858x864 mm
E43968 4999,00 1

Structure et cuve en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Chambre intérieure hygiénique sans joint. Ecran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variantes prédéfinies). 40 programmes enregistrables. Port USB pour télécharger les données, programmes et réglages HACCP. Compatible Wi-Fi, éclairage LED. Lavage intégré (3 programmes). Double vitrage.



four snacking

7800,00^{HT}
E16583

OFFERT
Formation par un conseiller
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffer les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress
3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm
E16583 7800,00 1

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.



5450,00^{HT}
E44155



- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR DÉCONGELER, RÉCHAUFFER ET CUIRE

NEW



Four combiné
3,5 kW - 230 V mono - 450x647x 660 mm

E44155 5450,00 1
à partir de 4,51€ par jour sur 48 mois* **grenke**

Ecran couleur tactile 7". Interface simple. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Port USB pour import/export des recettes. Température max 280°C. Fonctionnement silencieux. 3 technologies : convection par rayonnement infrarouge, micro-ondes et air pulsé. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon. Adapter pour griller, cuire, gratiner, toaster, réchauffer ou régénérer rapidement.

maintien et remise en température

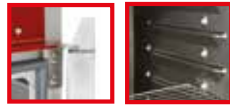
À partir de
3519,00^{HT}
967301



FOUR AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

Ouverture à 240° **Glissières embouties**



TOURNUS EQUIPEMENT

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm 3519,00 1

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9kW - 400 V tri
967303 665x815x1638 mm 4273,80 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

À partir de
3695,00^{HT}
E44141



NEW

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

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

Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et cuisson 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 oura de l'humidité (bac amovible). Échelles amovibles. 4 poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

À partir de
3595,00^{HT}
E44138

NEW

2039,00^{HT}
967000



Four de remise et maintien en température à poser 505 RT
5 niveaux 380x400 au pas de 68 mm
5 à 34 rations - 2,5 kW - 230 V mono
500x650x650 mm

967000 2039,00 1

Habillage et moufe intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.



Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm ou 8 niveaux au pas de 78 mm
30 à 120 rations - Programme frites et bacs Inox inclus - 9 kW - 400 V tri ou 230 V mono - 750x750x1770 mm
967200 3999,00 1

Chariot en option.

3999,00^{HT}
967200



étuve

2990,00^{HT}
967001

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



Étuve électrique

CTFE710CTE -10 niveaux GN 1/1
3,5 kW - 230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 2990,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.



AMBASSADE

ventilation et hotte

- Filtrés à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée

À partir de
1369,00^{HT}
180025



ALVENE

Hotte Ecoline

- 1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm
180025 **1369,00** 1
- 1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm
180027 **1569,00** 1
- 1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm
180026 **1795,00** 1

- Conception simplifiée
- Facés apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site

Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage

À partir de
1965,00^{HT}
630432



Hotte - Vorax first

- 180006** Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min
2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W
230 V mono - 600x230x620 mm **885,00** 1
- 180007** Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm **1080,00** 1
- 180008** Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W
230 V mono - 1200x230x620 mm **1179,00** 1
- 630435** Habillage télescopique **145,00** 1

Éclairage spot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

Hotte - Vorax basic

- Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm - 0,37 kW - 230 V mono
630432 1500x1000x400 mm **1965,00** 1
- 630433** 2000x1000x400 mm **2105,00** 1
- 630434** 2500x1000x400 mm **2225,00** 1

Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtrés chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Facés apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Facés arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

À partir de
885,00^{HT}
180006



ViM:
Experts en ventilation

ViM:
Experts en ventilation

cuison induction



À partir de
1610,00^{HT}
E43684



NEW

Plan neutre SKN 700

- 400x700x310 mm
E43684 **1610,00** 1

Tiroir de rangement intégré.

- 1 zone induction SK1i 700**
3600 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
E43683 **2980,00** 1

- 2 zones induction SK2i 700**
2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W
230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
E43682 **3480,00** 1

- Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25W à 3000W et de 30°C à 250°C.**

- Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25W à 3000W et de 30°C à 250°C.**

Wok induction SKWi 700

- 3600 W - 230 V mono ou 400 V tri
400x700x310 mm
E43681 **2900,00** 1

- Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25 à 3600W.**

Plaque vitrocéramique SKHP 700

- 1000 W - 230 V mono ou 400 V tri
400x700x310 mm
E43685 **2465,00** 1

- Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25 à 1000W (12 niveaux).**

Plancha induction SKGi 700

- 2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm
E43680 **5080,00** 1

- Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 60 à 250°C.**

Kit de liaison gamme 700

- E43688** **285,00** 1

Permet également de créer une étanchéité entre les modules pour faciliter l'entretien. Comprend : 1 joint élastomère sur mesure, pattes de liaison arrière + vis, 1 Patte de jonction avant.

Soubassement

- E43686** À roulettes 400x600x630 mm **840,00** 1
- E43687** Sur pieds 400x600x653 mm **570,00** 1

Espace de rangement avec porte.

cuison traiteur

2240,00^{HT}
A14458

NEW

1495,00^{HT}
A15506



NEW



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Grill chrome lisse électrique CSE410SLKC
Température maxi 300° - Surface de cuisson : 367x495 mm
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri+N - 400x650x300 mm

- A14458** **2240,00** 1
- A15628** Support 400x540x600 mm **450,00** 1

Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité: 1,5 litre Pare éclaboussures en inox ep. 30/10, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.

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.

2769,00^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz CG1051 B
CG 1051 B - 5 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW + central 5 kW - Sur four gaz - 137 L - 1000x650x900 mm
880114 **2769,00** 1

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 155 à 180 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille.

sauteuse à gaz

4590,00^{HT}
793206

NEW



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Sauteuse à gaz 60 L
Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson
575x475x200 mm - 800x714x900 mm
793206 **4590,00** 1

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, inversable 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.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

2 ANS GARANTIE

INOX AISI304

les gaz 700



À partir de
1370,00^{HT}
793001



À partir de
3189,00^{HT}
793003



À partir de
1490,00^{HT}
093010

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 galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

Fourneau 4 feux sur four à Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW 800x714x1070 mm
793003 3189,00 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 4915,00 1

Brûleurs entièrement en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert 400x700x900 mm
793306 1810,00 1

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert 400x700x900 mm
093010 1490,00 1

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert 400x700x900 mm
093011 1559,00 1

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.

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW - 400x700x900 mm

093309 Cuiseur à pâtes 2239,00 1

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

Panier pour cuiseur à pâtes

A26431 GN 1/1 120,00 1

A26429 GN 1/2 89,00 1

E40638 GN 1/3 84,00 1

A26434 GN 1/6 55,00 1

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.

accessoire



NEW

Option porte

Porte 400 mm

093001 1 porte 149,00 1

093002 2 portes 299,00 1

Élément jonction inox

993346 Pour meuble 39,00 1

993347 Pour fry top 47,50 1

Plan neutre - 400x700x900 mm

E44151 888,00 1

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304.

5760,00^{HT}
993641

les électriques 700



Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm
993641 5760,00 1

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri 800x700x900 mm
093000 3030,00 1

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.

3030,00^{HT}
093000



1740,00^{HT}
093302

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé 400 V tri - 400x700x900 mm
093302 1740,00 1

Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé 400 V tri - 400x700x900 mm
093303 2259,00 1

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.



1369,00^{HT}
093027

Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm
093027 1369,00 1

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

GARANTIE
2 ANS
PIÈCES


EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.


2785,00^{HT}
 793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante Evo 600
 9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
 50/60 Hz - 200x600x930 mm
793539 **2785,00** 1

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les électriques

plancha

2145,00^{HT}
 793594


Plancha électrique 400 mm
 Surface de cuisson 330x540 mm - 4,2 kW
 400 V tri - 400x700x250 mm
793594 **2145,00** 1

Plancha électrique 800 mm
 Surface de cuisson 730x540 mm - 8,4 kW
 400 V tri - 800x700x250 mm
793595 **2959,00** 1


2959,00^{HT}
 793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

friteuse


2700,00^{HT}
 000175


Friteuses monoblocs
 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm
000175 **2700,00** 1
 Éléments chauffants externes. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

les gaz

fourneaux

simple service


1150,00^{HT}
 000173

1720,00^{HT}
 000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1150,00** 1
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1720,00** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
 800x700x850 mm

793501 **4109,00** 1

Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1 - monobloc - 28 kW
 800x700x850 mm

793500 **3499,00** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C


4109,00^{HT}
 793501

3499,00^{HT}
 793500

grillade pleines

 À partir de
2580,00^{HT}
 631320

- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés



Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome 7 kW - 400x700x250 mm **2580,00** 1

793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome - 7 kW - 800x700x250 mm **3279,00** 1

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

friteuse


2820,00^{HT}
 793505

Friteuses monoblocs

15 L - Gaz - 14 kW - 400x700x850 mm

793505 **2820,00** 1

Éléments chauffants externes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

plancha


2959,00^{HT}
 793593

Plancha gaz 800 mm

Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson - 730x540 mm - 800x700x250 mm

793593 **2959,00** 1

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les gaz

feu vif : 10 kW / feu

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :

- La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
- Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
- Supports casserole inox

À partir de
1490,00^{HT}
E10123



Fourneau Gaz

E10123 2 Feux - 400x900x251 mm **1490,00 1**
630438 4 Feux - 800x900x251 mm **2615,00 1**

frytop



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm

E10203 **2490,00 1**

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm

E10202 **3790,00 1**

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

plaque induction

À partir de
6800,00^{HT}
793530



Plaque à induction 400 mm

2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri

793530 **6800,00 1**

Plaque à induction 800 mm

4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri

630442 **12490,00 1**

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

les électriques

frytop

À partir de
2890,00^{HT}
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm

7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm

793552 **2890,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm

15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm

793553 **4290,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse, 1 racloir pour plaque nervurée.

friteuse

À partir de
3490,00^{HT}
793564



1 Friteuse électrique 15 L

7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm

793564 **3490,00 1**

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L

2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri

400x900x908 mm

793565 **3990,00 1**

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

plan neutre

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre

793529 400x700x250 mm pour EVO 700 **610,00 1**

631323 800x900x250 mm pour EVO 900 **890,00 1**

soubassement pour ligne 900



6109,00^{HT}
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C

6 tiroirs - 1600x830x600 mm

793583 **6109,00 1**

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

accessoire EVO 700 et EVO 900

Soubassements EVO 700

1 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm **438,00 1**

793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm **559,00 1**

Soubassements / portes EVO 900

2 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm **729,00 1**

793515 Support central 50x50x240 mm **66,00 1**

Porte EVO 700 et EVO 900

3 793514 Porte 400x40x440 mm **147,00 1**



À partir de
438,00^{HT}
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.



NEW

12145,00^{HT}
980428

Sauteuse 60dm2 gaz
Gaz - 24,5 kW - 130 L utiles -
1200x925x900 mm

980428 12145,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Chauffage par rampes tubulaires inox ep 3,2 mm.

Sauteuse multifonction 80dm2 gaz
Gaz - 32 kW - 170 L utiles -
2000x925x450 mm

A35259 22615,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Chauffage par rampes tubulaires inox ep 3,2 mm. Régulation séquentielle digitale. Compteur d'eau volumétrique. Minuterie fin de cuisson. Régulation par thermostat 0- 350°C multicapteurs

NEW

8250,00^{HT}
980416



Fourni avec
1 panier
à anses
latérales

Friteuse turbofrit AM20 gaz
50 à 60 kg/h - 30 kW - Cuve 30 L -
500x925x900 mm

980416 8250,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C. Commandes digitales avec fonction dégivrage. Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches. Allumage électrique.

NEW

5280,00^{HT}
980438



Friteuse turbofrit C20 électrique
60 kg/h - Cuve 20 L - 20 kW
400 V tri - 400x925x900 mm

980438 5280,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C. Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses

22615,00^{HT}
A35259



NEW

Barre de relevage
de panier optionnelle.

ROSINOX
GRANDES CUISINES



Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.

NEW



100% DE ZONE DE CHAUFFE
UTILE 200° EN 2 MN



ROYAL CHEF 800

1 Friteuse haut rendement - électrique
sur placard fermé - Cuve 15 L
13,5 kW - 800x800x1020 mm

E43700 5025,00 1

Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur 3 mm. Température de bain régulée par thermostat électronique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour éviter la surchauffe de l'huile.

2 Plancha Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm

E43790 7495,00 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multipoints de température.

3 Fourneau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm

E43788 2530,00 1

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.

5025,00^{HT}
E43700

7495,00^{HT}
E43790

2530,00^{HT}
E43788

Température : 30°C à 250°C

Appareil multifonction :

- ébullition
- ébullition douce
- braiser
- cuisson à basse température
- griller
- confire
- cuisson sous vide
- cuisson de nuit

31550,00^{HT}
E36423

2x80 L

NEW



CUVES BASCULANTES

SAUTEUSE MULTIFONCTION

Sauteuse double cuves - électrique

36,9 kW - 2x80 L - Capacité 2 x GN1/1 - Dimensions fond de cuve 2 x 540x557 mm - profondeur 280 mm - Surface de cuisson 2 x 30 dm2 - 400 V tri - 1756x850x1050 mm

E36423 31550,00 1

à partir de 25,98€ par jour sur 48 mois* **grenke**

E36456 Bras de levage pour paniers 475,00 1

Cadre Inox AISI 304 épaisseur 3 mm. Capot Inox AISI 304. Cuve Inox AISI 316 soudée des 2 côtés. Préchauffage à 180°C en 3 minutes. Couvercle double isolé, robuste. Raccordements centraux d'alimentation en eau, de drainage et d'électricité à partir du mur ou du sol. Kit de connexion pour connecter plusieurs unités ensemble. Entrée eau R3/4". Sortie DN-50.

Dotation standard : Système de remplissage automatique d'eau, jauge de niveau liquide, sonde à coeur multipoint, vidange intégrée dans le fond de cuve avec système électronique de fermeture/ ouverture, relevage automatique du panier - possibilité de cuisiner dans des paniers avec couvercle fermé, capteur de sécurité pour bras de levage du panier, douche rétractable intégrée, prise intégrée 230 V/16 A, port USB - sauvegarde et transfert de données, HACCP data, connexion Internet.

LA LAVERIE accessoire de laverie

osmoseur



1769,00^{HT}
000180

WALO PROFESSIONAL

Osmoseur
150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane - De 5° à 45°C - Débit mini 350 L/h - 186 W - 230 V mono
250x560x525 mm
000180 **1769,00** 1

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.



2169,00^{HT}
A27349

BRITA

1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200
Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes
Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm
A27349 **2169,00** 1

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

2 A27353 Réserve d'eau 18 L **109,00** 1

3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau **59,00** 1

2390,00^{HT}
E24213



Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet*
*Kit de raccordement + pré-filtre
120 L/h - Osmose inversée de +5° à +40°C - 200 W
230 V mono - 153x271x505 mm
E24213 **2390,00** 1

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua ROC montre principalement sa supériorité lorsque la concentration de substances dans l'eau brute est élevée ou lorsque la demande en eau pure est importante. Il garantit des résultats fiables notamment lorsqu'il est utilisé dans des fours, des combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

adoucisseur



1090,00^{HT}
977500

- Protège parfaitement les machines contre l'entartrage
- Adoucisseur simple au design compact
- Entièrement automatique et facile à utiliser
- Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle

Adoucisseur d'eau compact Bestsoft 11
1440 L/h - 15 W - 270x480x532 mm
977500 **1090,00** 1

Système de commande numérique élargi pour une puissance et efficacité maximum. Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement.



QUANTITÉ LIMITÉE

À partir de **598,00^{HT}**
000182

WALO PROFESSIONAL
598,00 1

Adoucisseur
000182 5 L - 0,9 kW
230x435x500 mm

000181 8 L - 1,45 kW
330x470x590 mm **715,00** 1

doseur lavage



À partir de **149,00^{HT}**
006056

Doseur sans sonde
006056 Doseur lavage **149,00** 1
0,6-4 L/h - 0,1 bar

E36513 Lavage & rinçage **365,00** 1
1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Retrouvez nos tables de laverie Tournus page 105

cartouche



À partir de **510,00^{HT}**
E43698

BRITA

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. Démonéralisation partielle de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage manuel pour la version Extra). Facile à installer.

NEW

À partir de **240,00^{HT}**
A27394

BRITA

1 Tête de filtre Besthead Flexpack
ø130x105 mm
A27394 **240,00** 1

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL
Pour four et laverie - ø185x576 mm
A27411 **255,00** 1

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

table de laverie



À partir de **389,00^{HT}**
E15000

1 Table de laverie à glissement sans bac
Largeur glissement 510 mm

E15000	600x608x830/890 mm - bac droite	389,00 1
E33030	1100x608x830/890 mm - bac droite	449,00 1
E33031	1600x608x830/890 mm - bac droite	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.

3 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO
Largeur glissement 510 mm

E33038	1600x760x830/890 mm - TVO gauche	1052,00 1
E33039	1600x760x830/890 mm - TVO droite	1052,00 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème. Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près de l'accrochage machine.

1052,00^{HT}
E33038

Lave-verres

NEW

ÉLIGIBLE À LA SUBVENTION CARSAT

3435,00^{HT}
E18794

Lave-verres Ecomax plus G415
60 casiers/h - 5 cycles de lavage : 60/120/180° - Surchauffeur 2,8 kW - doseurs de détergent et de rinçage - 3,2 kW - 230 V mono ou 400 V tri+N - 460x590x705 mm
E18794 G415-11D 3435,00 1

Consommation d'eau par cycle : 1,8 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.



• Paniers 400x400 mm

230 V 50 Hz

COMMUTABLE 400 V 50 Hz

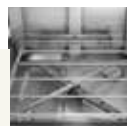
ecomaxTM
by HOBART



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

Laveuse à capot

- Capot fermé sur 5 côtés : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs démontables sans outils
- Fonction thermostop pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage



Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

4750,00^{HT}
975706

• Paniers 500x500 mm

400 V 50 Hz

Lave-vaisselle

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H
IDÉAL POUR LES BISTROS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES EMBLEMES ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Hauteur de passage 425 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12
- 1 support plaques Euronorm

NEW

À partir de 2565,00^{HT}
E18795

4239,00^{HT}
E18798

NEW

ÉLIGIBLE À LA SUBVENTION CARSAT



• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 5 cycles de lavage : 60/120/180 secondes - Cuve 25 L Surchauffeur 5,6 kW - Doseur de rinçage 576x604x820 mm

E18795 F504-10C sans pompe de vidange ni doseur de détergent 2565,00 1

E18796 F504-12C avec pompe de vidange et doseur de détergent 3245,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les saletés dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.



• 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



Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts
- 1 support 8 plaques

- 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

9345,00^{HT}
E16286

ecomax plus
by HOBART

Lave-batterie U704

2 cycles de lavage 120/360° - 12 kW - Hauteur de passage 630 mm 400 V tri+N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286 U704-10B 9345,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outil 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. Pompe de lavage grande capacité 2,9kW. Doseurs optionnels.

produits de lavage

Laveuse à capot

HOBART



12865,00^{HT}
A98982

Hauteur de passage enceinte haute 440 mm
Hauteur de passage enceinte basse 235 mm

DOUBLE LAVAGE
GAIN DE TEMPS

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

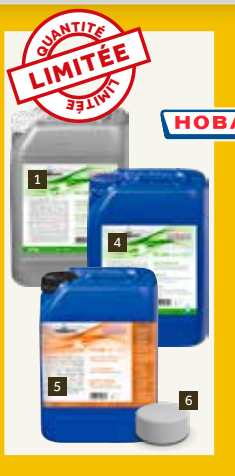
Lave-vaisselle à double compartiments TLW

7 cycles de lavage - Cuve 30 L Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW 713x915x1510/1995 mm - Doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange
A98982 TLW-10A 12865,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5 faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur du capot. Programme spécial ustensiles pour les éléments très sales. Détecteur de présence de filtre. Application Smart Connect.



• Paniers 500x500 mm



HOBART

2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg 79,00 1

Tous types de vaisselle

5 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L 80,00 1

Pour eau douce à mi-dure

1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg 95,00 1

Spécial verres

4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L 84,00 1

Pour eau osmosée

5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L 229,00 1

Pour matériaux plastiques

6 897954
Tablette désinfectante
975710 89,80 1

Pot de 15 tablettes

winterhalter®



SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

résultat de lavage / propreté et hygiène / économies
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

lave-verres



Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

6589,00^{HT}
130958

Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

6589,00 1

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

• Paniers 500x500 mm

lave-batterie

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

17085,00^{HT}
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

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

lave-vaisselle



Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

16300,00^{HT}
130959

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes
Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm -
380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959

16300,00 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

osmoseur

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3222,00^{HT}
130903

Osmoseur

90L/h - 310 W - 230 V
mono 215x505x420 mm

130903

3222,00 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

produit de lavage

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.

winterhalter®

79,00^{HT}
130955



48,00^{HT}
130940

149,00^{HT}
130954

165,00^{HT}
130952

75,00^{HT}
130953

29,00^{HT}
130960



1 F420 e

Détergent liquide

130940 5 L **48,00 1**

Pour tous types de vaisselle.

Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2 F300

Détergent liquide

130955 12 kg **79,00 1**

Pour tous types de vaisselle

3 F8500

Détergent liquide

130954 25 kg **149,00 1**

Pour tous types de vaisselle.

Sans phosphate

4 F865 PLUS

Détergent pour lave-ustensiles

130952 25 kg **165,00 1**

Détergent liquide anti-moussant.

Idéal sur plastiques et résines souples.

5 Sel régénérant fin

130960 500 g **29,00 1**

Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

6 B100 N

Produit de rinçage

130953 10 L **75,00 1**

Utilisation universelle.

Hautement concentré.

Séchage rapide. Éclat.

Brillance. Empêche la formation de mousse.

Liquide doux pour les verres et décorations.



LA LAVERIE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

TECHNOLAV

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre

Hauteur de passage 445 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres



NEW

À partir de
999,00^{HT}
130880

PRIX EN BAISSSE

230 V
50 Hz

• Paniers 350x350 ou 400x400 mm

Lave-verres

30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Sur-chauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur, 565x475x765 mm

130880	Panier 350x350 mm	999,00	1
130881	Panier 400x400 mm	1120,00	1
E44149	Panier 400x400 mm avec pompe de vidange	1270,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique. Doseur de rinçage intégré.



NEW

À partir de
1518,00^{HT}
820048

PRIX LE PLUS BAS

230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle

34 paniers/h - 5 programmes de lavage
5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm

820048	Sans pompe de vidange	1518,00	1
E14027	Avec pompe de vidange	1605,00	1

Support lave-vaisselle avec glissière

E26141	605x570x450 mm	439,00	1
--------	----------------	--------	---

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

Lave-vaisselle à capot

65 casiers/h - 5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 23 L - 9,66 kW 700x785x1480/1960 mm

820047	Sans pompe de vidange	2170,00	1
B49115	Avec pompe de vidange	2350,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

PRIX LE PLUS BAS

400 V
50 Hz

À partir de
2170,00^{HT}
820047

• Paniers 500x500 mm

lave-verre

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



1289,00^{HT}
130805

230 V
50 Hz

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

Paniers 350x350 mm

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes



1485,00^{HT}
130800

230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Paniers 350x350 mm

Lave-verres LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 1 kW
Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
Doseur produit rinçage intégré

130805	Sans Adoucisseur	1289,00	1
--------	------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

Lave-verres DSP1

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800	Sans Adoucisseur	1485,00	1
--------	------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

accessoires

Veetsan



Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	315,00	1
E24162	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz	105,00	1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 Hz	219,00	1
E24210	Kit pompe de vidange pour lave-verre simple paroi	184,00	1
E24163	Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi	130,00	1
E24209	Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi	121,00	1
E24211	Kit pompe de détergent pour lave-verre - simple paroi	152,00	1

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

À partir de
1380,00^{HT}
E24164

Hauteur de passage 315 mm
Dotation : - 1 casier à verres
- 1 insert pour soucoupe



230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Panier 400x400 mm

À partir de
1665,00^{HT}
130801

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes



230 V
50 Hz

MADE IN EUROPE

Panier 400x400 mm

Lave-verres Série S Electronique simple paroi

40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540°
Puis installée : 2,7 kW. Alternance surchauffeur 2,7 kW et cuve 2, kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1380,00	1
E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1620,00	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

Lave-verres DSP2

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW
Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés 460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	1665,00	1
B83131	Avec pompe de vidange	1760,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

À partir de
1850,00^{HT}
793484

MADE IN EUROPE

TOP QUALITÉ

230 V
50 Hz

Panier 400x400 mm

Lave-verres type S Electronique double paroi

30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120° rinçage eau froide - Puis installée : 3,3 kW. Surchauffeur 3 kW et cuve 0,8 kW
Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux lavage - LxPxH : 460x565x715 mm

793484	Avec adoucisseur et doseur de détergent	1850,00	1
793480	Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange	1990,00	1

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

Lave-vaisselle

Hauteur de passage 310 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

2085,00^{HT}
 130806

Lave-vaisselle SL4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120°
 Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
 Électropompe lavage 0,6 kW
 Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **2085,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.



Hauteur de passage 400 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes

À partir de
2265,00^{HT}
 E24167

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**
E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3,3 kW **2370,00 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.



• Paniers 500x500 mm



• Paniers 500x500 mm

PRIX LE PLUS BAS



Hauteur de passage 370 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
2730,00^{HT}
 130826

Option double casiers

131300 **145,00 1**

Socle

pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **330,00 1**



• Paniers 500x500 mm

Hauteur de passage 310 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
2479,00^{HT}
 130803

Lave-vaisselle DSP4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur **2479,00 1**
130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **2700,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.



• Paniers 500x500 mm



Lave-vaisselle 050F

30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm

130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur **2730,00 1**
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange **2999,00 1**
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur **2889,00 1**
130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange **3285,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.



Laveuse à capot

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Lave-vaisselle LS5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807 **2870,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.



Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
3550,00^{HT}
 130804

Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 2 casiers

2870,00^{HT}
 130807



• Paniers 500x500 mm

Tables et casiers en option



PRIX LE PLUS BAS



- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

Lave-vaisselle DSP5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x755x1460/1880 mm
130804 Sans adoucisseur **3550,00 1**
130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3689,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 plates ø24 cm

3475,00^{HT}
 793488

• Paniers 500x500 mm



Kit 6 casiers OFFERT

Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150° - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 746x877x1549/2026 mm
793488 **3475,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.



• Paniers 500x500 mm

Tables et casiers en option



- Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø24 cm

4110,00^{HT}
630427



• Paniers 500x500 mm

COMMANDE ACCESSIBLE GRÂCE À L'EMPLACEMENT EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150° - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - doseur produit lavage et rinçage - 746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4110,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.



- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox



Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur **4415,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de **4975,00^{HT}**
130610

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm



Tables et casiers en option

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

4415,00^{HT}
630264



• Paniers 500x500 mm

Tables et casiers en option



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **4975,00 1**

130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **5650,00 1**

130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **580,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. *sur commande*

Laveuse avec condenseur

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

6240,00^{HT}
131302

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

• Paniers 500x500 mm



Tables et casiers en option



Lave-vaisselle L21 RGB avec condenseur

3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

131302 **6240,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour assiettes

6870,00^{HT}
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

• Paniers 500x500 mm



72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150° Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent 667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **6870,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

7425,00^{HT}
130828

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

• Paniers 500x500 mm
600x500 mm

Tables et casiers en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE INTERACTIF AVEC PROGRAMMATION COMPLÈTE DE TOUS LES PARAMÈTRES !



Lave-vaisselle électronique L305-dy

60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180° + cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1700 mm

130828 **7425,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyant. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

produits d'entretien



- 1 Liquide lavage machine**
006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **17,20 4**
006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **13,20 4**
 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.
- 2 Liquide rinçage machine**
006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **18,60 4**
006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **17,20 4**
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
- 3 Liquide rinçage machine Pour eau dure**
006106 Bidon 5 L **5,75 3**
 Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.
 Sallosphère moon
- 4 Pour eau douce et moyennement dure**
006000 Cartouche 355 g **20,60 6**

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

- Liquide lavage machine**
5 006123 Eau dure 10 L **48,00 1**
6 006161 Eau douce 20 L **53,60 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

- Liquide lave-batterie**
006174 Bidon 24 kg **70,30 1**
 Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

- Liquide rinçage machine**
006172 Eau dure 20 L **70,50 1**
006170 Eau douce 20 L **57,90 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.

Lavage et rinçage dans le même produit

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 compartiment plateau
 - 1 panier générique

7850,00^{HT}
 630024



Lave batterie P700-dy-P
 30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm
630024 7850,00 1
 Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtrés en cuve intégraux.

machine à avancement

NEW

14150,00^{HT}
 E10258



PLUS BESOIN D'UNE DOUBLE CAPOT

Laveuse ZSR10
 100 casiers/h - Surchauffeur 2 kW
 Cuve 2 kW - 25,2 kW
 1260x1060x1970/2095 mm

E10258 14150,00 1
 à partir de **11,65€ par jour sur 48 mois*** **grenke**

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversants. Panneau de commande tactile intuitif. Soupape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchoir sur site.

- Accessoires**
- D23814** Kit condenseur **1495,00 1**
D23771 Tunnel de séchage linéaire **4205,00 1**
D23847 Sas anti-éclaboussure **465,00 1**
793491 Kit d'arrêt d'urgence pour avancement automatique **225,00 1**



spécial boulangerie

Option double casiers

À partir de
3395,00^{HT}
 130845



Hauteur de passage 410 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour 22 assiettes
 - 1 panier générique
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux

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**

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm

Lave ustensiles multifonction P440
 60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm
632175 Avec pompe de vidange **4625,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Compatible format
 600x400 mm
 Cuve batteur jusqu'à 40 L

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 panier inox

6990,00^{HT}
 130822

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE



Lave outils frontal P550
 30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm
130822 6990,00 1

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrés en cuve automatique.

LA BLANCHISSERIE laveuse & séchoir

2150,00^{HT}
E23246

Laveuse



2590,00^{HT}
E24150

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Lave linge WS 661
Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 kW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide
E24150 Avec pompe de vidange **2590,00 1**

Lave linge WS 971
Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 kW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude
E20653 **4070,00 1**

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.



2669,00^{HT}
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibras, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

Lave linge professionnel
Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N) 50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **2669,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

Séchoir

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Sèche-linge DS661
Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 kW - 600x640x850 mm
E23246 Condenseur **2150,00 1**

Sèche-linge DS971EV
Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 kW - 630x840x900 mm
E24149 Evacuation **2818,00 1**

Sèche-linge DS971CO
Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm
E23210 Condenseur **3559,00 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.



Lessive et assouplissant



- 1** **Lessive liquide**
006401 Bidon 5 L **7,60 3**
- 2** **Econet Easy'matic lessive atomisée**
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **34,90 1**
- 3** **NK Pure'Kleen - Lessive désinfectante - bactéricide levuricide***
006702 Sac 13,5 kg **49,50 1**
- 4** **Assouplissant**
006504 Bidon 5 L **5,70 3**



4050,00^{HT}
E24148

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Lave-linge SP10
Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 kW - 400 V tri - 683x704x1027 mm
E24148 Avec pompe de vidange **4050,00 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.

1965,00^{HT}
E16299



primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir SD10
Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16299 **1965,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.

2575,00^{HT}
E16298



primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir à condenseur C-DRYER
Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16298 **2575,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).



myPRO & myPROXL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



1870,00^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®
Tambour 8 kg (67 L)
Essorage : 1 400 tr/min
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)
850x597x624 mm
996007 1870,00 1

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.



1740,00^{HT}
E24152

Séchoir à pompe à chaleur MyPro®
Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V mono 50 Hz - 596x625x850 mm
E24152 1740,00 1

Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.



3299,00^{HT}
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280 3299,00 1

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



2190,00^{HT}
988281

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm
988281 2190,00 1

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Ecran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition MyPro®
988282 192,00 1



Kit de superposition MyPro®
631055 209,00 1



Socle
630197 469,00 1

gamme industrielle



À partir de
10330,00^{HT}
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement



Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm
975785 10330,00 1

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm
975786 11689,00 1

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
4850,00^{HT}
975787



- Séchoir rotatif**
- Tambour en acier inox en standard
 - Microprocesseur facile d'utilisation
 - Combinaison d'un flux d'air axial et radial
 - Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
 - Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
 - Filtre auto-nettoyant

T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975787 4850,00 1

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm
975788 5545,00 1

accessoires de buanderie



Retrouvez nos
accessoires
de buanderie



LE MOBILIER intérieur & extérieur



65,00^{HT}
E17873

Fauteuil Portofino

E17873	Blanc	65,00	1
E17874	Taupe	65,00	1
E17875	Anthracite	65,00	1
E17876	Noir	65,00	1

Coussin Portofino

E17879	Coussin dossier	24,00	1
E17880	Coussin assise	24,00	1

Coussin anthracite



89,00^{HT}
E16906

Chaise Rio

46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg
E16906 Jaune **89,00** 1
E16907 Verte **89,00** 1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.



À partir de **69,00^{HT}**
E17082

Chaise Bali

45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg
E17081 bleu **89,00** 1
E17082 Gris chiné **69,00** 1

Structure en aluminium effet bambou et tressage textilène.



À partir de **45,00^{HT}**
010071

Chaise Helen

010071	Noir	45,00	1
010072	Taupe	45,00	1
010073	Vert olive	45,00	1
E17878	Marsala	45,00	1

Fauteuil Paris

010068	Noir	49,00	1
010069	Taupe	49,00	1
010070	Vert olive	49,00	1
E17877	Marsala	49,00	1



62,00^{HT}
E17869

Tabouret Helen75

E17869	Noir	62,00	1
E17870	Taupe	62,00	1
E17871	Vert olive	62,00	1
E17872	Marsala	62,00	1



99,00^{HT}
E16904

Chaise Jakarta

45x59x88,5 cm - 4 kg
E16904 **99,00** 1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.



89,00^{HT}
E16908

Chaise Mexico

46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg
E16908 **89,00** 1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

59,00^{HT}
009030



Fauteuil Walis

55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030 Moka **59,00** 1

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



À partir de **65,00^{HT}**
009028

Chaise Rotin

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

009028 Beige noir **65,00** 1

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009027 Beige noir **69,00** 1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.



À partir de **42,00^{HT}**
009523

Chaise Florida

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523 Anthracite **42,00** 1

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524 Anthracite **45,00** 1

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

plateau

DERNIÈRES PIÈCES À SAISIR



CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm

COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



Industriel

Marbre blanc

Atacama cherry

Zinc

Washington pine

Dark slate

Plateaux stratifiés

	CLASSIC LINE					COMPACT LINE		
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm				
Industriel	008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	-	-
Marbre blanc	008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-
Atacama cherry	008910	65,00	008920	75,00	008930	139,00	-	-
Zinc	008912	65,00	008922	75,00	008932	139,00	-	-
Washington pine	008915	65,00	008925	75,00	008935	139,00	-	-
Dark slate	008916	65,00	008926	75,00	008936	139,00	008818	115,00

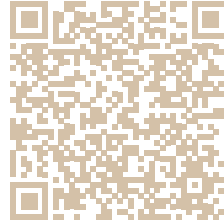


Plateaux cerclé

E23765	Marbre blanc	119,00	2
E23766	Aurum	119,00	2

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieur et 30 mm sur le chant.





ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS



Également disponible en gris : **NOUS CONSULTER**

Pied de table Athena 3 branches

Hauteur 72 cm - 5 kg
1 009125 Époxy noir 55,00 1
Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches

Hauteur 72 cm - 6 kg
009126 Époxy noir 58,00 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout

Athena Hauteur 110 cm - 10 kg
2 009107 Époxy noir 59,00 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena

Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg
3 009127 Époxy noir 74,00 1
max 120x80 cm.



Pied de table Retro 3 branches

48x72 cm - 11,2 kg
1 009060 Époxy noir 59,00 1
Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table Retro 4 branches

54x72 cm - 12,5 kg
009061 Époxy noir 63,00 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout Retro 3 branches

48x110 cm - 13,5 kg
2 009062 Époxy noir 69,00 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



Pied de table X-One

Hauteur 71 cm - 7,5 kg
009770 Noir 89,00 1
009771 Gris 89,00 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.



Pied de table double X-One

Hauteur 71 cm - 14 kg
009766 Noir 179,00 1
009765 Gris 179,00 1
Plateau max 120x80 cm.



Pied de mange-debout X-One

Hauteur 108 cm - 8,7 kg
009768 Noir 119,00 1
009767 Gris 119,00 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

mobilier de réception



Table ronde Congrès

Blanc / structure noir
E36947 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg 105,00 1
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg 159,00 1
8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.

Table rectangulaire Congrès

Blanc / structure noir
009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg 59,00 1
E36944 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg 69,00 1
6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.



22,00^{HT}
E36948

Chaise CONGRÈS

43x44x90 cm - 4,87 kg
E36948 22,00 4

Chaise haute CONGRÈS

47x61x133 cm - 5,25 kg
009098 25,00 4
Assise et dossier blanc, structure noire

25,00^{HT}
009098



35,00^{HT}
E36949

Mange-debout Congrès

ø80x110 cm - 7 kg
E36949 Blanc / structure noire 35,00 1

Housse pour mange-debout

E37495 Blanc 9,90 1
E37496 Noir 9,90 1



Chariot pour tables pliantes rectangulaires

009298 590,00 1
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes

009299 490,00 1
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

LES BONS PLANS & EPI

4,70^{HT}
006352

40 DOSES

- Détergent
- Désinfectant
- Désodorisant

NETTOYANT 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 4,70 6

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE!

À partir de **8,00^{HT}**
914707

5,00^{HT}
006939

FRANCE

SPRAY SUDORANT LINGE
006939 Thé vert 5,00 6
006938 Lin 5,00 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant surodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.

10,90^{HT}
140745

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc 10,90 1

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.

12,90^{HT}
140744

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc 12,90 1

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

Poubelle

	Inox		Acier blanc
3 L	914707	8,00	914724 7,90 1
5 L	E35129	9,00	914725 8,50 1
12 L	914701	22,50	914720 14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couverture clipsée et vissée. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

EPI

2,70^{HT}
340570

Gant vinyle non poudré blanc

340570 Taille S 2,70 1/10
340571 Taille M 2,70 1/10
340572 Taille L 2,70 1/10
340573 Taille XL 2,70 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

5,20^{HT}
342224

Calot réglable en papier fond ajouré

342224 Extra blanc 5,20 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton. Longueur 27 cm.

2,40^{HT}
340579

Charlotte clip

340579 Blanc 2,40 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton. Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

2,90^{HT}
340577

Gant nitrile non poudré bleu

340574 Taille S 2,90 1/10
340575 Taille M 2,90 1/10
340576 Taille L 2,90 1/10
340577 Taille XL 2,90 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

2,95^{HT}
340578

Tablier de protection jetable

340578 2,95 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton. Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.

Armoire à pharmacie

4,10^{HT}
345558

Gant nitrile non poudré noir

342227 Taille S 3,50 1/10
630245 Taille M 3,50 1/10
630244 Taille L 3,50 1/10
342228 Taille XL 3,50 1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

19,50^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge

Sans contact - Frontal et auriculaire
909975 19,50 1

Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.

24,90^{HT}
E35198

Armoire à pharmacie 1 porte

E35198 Acier blanc - 450x350x150 mm 24,90 1
140732 Kit de secours 3/5 personnes 46,00 1

Acier poudré epoxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.

LE LINGE lessive & assouplissant

lessive liquide



7,60^{HT}
006401

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L 7,60 1/3
Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques
pour une blancheur éclatante



8,40^{HT}
006503

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L 8,40 1/3
Lessive pour tous types de textiles.

lessive tablette

Pouvoir détachant renforcé
Activateur de blanc



33,90^{HT}
006706

NK Linge Tabs lessive tablette bactéricide levuricide
006706 Seau 3,125 kg 33,90 1
Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...



30,50^{HT}
006700

CS Art'Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage
006700 Boîte 7 kg 30,50 1
Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.



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

6,80^{HT}
004839

Détachant Génie
004839 Pulv. 500 ml 6,80 1/12
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^{HT}
E11335

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



Skip lessive capsule INNOVATION
E11335 Linge couleur 20,40 1
46 pastilles.

Efficace sur tâches colorées (thé, sang, café) 15,40^{HT}
961252



Skip lessive tablettes
961252 Linge couleur 15,40 1
64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.



À partir de 34,90^{HT}
006703

Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg 34,90 1
(232 lavages)
Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



34,70^{HT}
006717
49,50^{HT}
006702

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide
006702 Sac 13,5 kg 49,50 1
Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.

SPÉCIAL HÔTELLERIE



CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail
006717 Sac 15 kg 34,70 1
Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.

assouplissant



4,70^{HT}
006400

Assouplissant textile
Bidon 5 L 4,70 1/3
Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique, une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée et les vêtements sont moins rêches



49,90^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg 49,90 1
Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



74,50^{HT}
006708

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée
006708 Sac 15 kg 74,50 1
Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.



5,70^{HT}
006504

Assouplissant STAR LINGE
Bidon 5 L 5,70 1/3
Assouplissant pour tous types de textiles.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

éponge



0,90^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton

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, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



21,50^{HT}
007139

Éponge gros travaux Sachet

007139 14,2x9,2x6 cm **21,50** 9

Prix du sachet, vendu par sachet de 9, carton de 54.

Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



0,90^{HT}
007136

Éponge tampon blanc Sachet/Carton

007136 Rose **0,90** 10/120

007135 Bleue **0,90** 10/120

Prix unitaire. Vendu au paquet de 10.

Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm **4,50** 1

007144 Vert - 14 cm **4,50** 1

007145 Noir - 14 cm **4,50** 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.



5,50^{HT}
914797

Éponge tampon vert Sachet/Carton

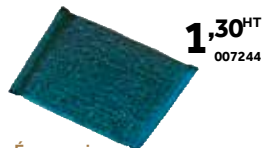
914797 PM - 11x7x2,2 cm **5,50** 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm **7,30** 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale.



1,30^{HT}
007244

Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm **1,30** 2

Prix unitaire. Vendu par 2

Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



2,25^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm **2,25** 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.

Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



4,20^{HT}
004868

Éponge boule inox

Lot de 10

004868 40gr **4,20** 1

914310 60gr **5,90** 1

Prix du paquet de 10.

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.



6,10^{HT}
342180

Gant de plonge nitrile - vert

342180 Taille L 8 **6,10** 1/12

342183 Taille XL 9 **6,10** 1/12

342182 Taille XXL 10 **6,10** 1/12

Vendu au paquet de 12 paires.

lavette & microfibre



L'INDISPENSABLE

4,80^{HT}
007350

Lavette super 50x35 cm

007350 Bleu **4,80** 1

007351 Rouge **4,80** 1

007352 Jaune **4,80** 1

007353 Vert **4,80** 1

007354 Blanc **4,80** 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



0,90^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm

007147 Bleu **0,90** 1

007149 Rose **0,90** 1

007148 Jaune **0,90** 1

007150 Vert **0,90** 1

Prix à la lavette. Vendu au paquet de 5. 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.



2,90^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM

039430 Bleu **2,90** 1

039432 Rouge **2,90** 1

039433 Jaune **2,90** 1

039431 Vert **2,90** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



5,25^{HT}
007518

Lavette MicroTuff 36x36 cm

007518 Bleu **5,25** 1

007507 Jaune **5,25** 1

007504 Rouge **5,25** 1

007506 Vert **5,25** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide. 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

NEW

3,20^{HT}
E37406



LAVETTES NANOFIBRES AVEC PICTOGRAMMES

Lavette HACCP imprimée

E37406 Bleue - Surface vitrée **3,20** 10

E37409 Jaune - Cuisine **3,20** 10

E37408 Verte - Bureau **3,20** 10

E37407 Rose - Sanitaire **3,20** 10

Prix de la lavette. Vendu en paquet de 10.



19,50^{HT}
007525

Carré microfibre 40x38 cm

MicronQuick

007525 Bleu **19,50** 1

007527 Jaune **19,50** 1

007526 Rouge **19,50** 1

007528 Vert **19,50** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide. 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

torchon

4,30^{HT}
153092

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique



MADE IN FRANCE

Lavette inox personnalisable

153092 40x40 cm **4,30** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.



20,50^{HT}
007372

Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth

007372 38x42 cm **20,50** 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.

12,50^{HT}
153093



SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique

MADE IN FRANCE

Essuie-verres

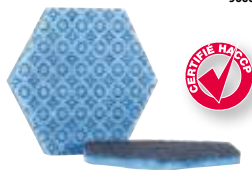
153093 50x70 cm **12,50** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.

LA BROSSERIE alimentaire

abrasif spécifique



1,25^{HT}
906098

Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 ø 139 mm 1,25 15

Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



À partir de
2,80^{HT}
914313

Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm

914313 Pourpre 2,80 6
914316 Noire 2,80 6

Prix unitaire, vendu par sachet de 6.
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

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 incl. **6,30^{HT}**
007056

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm
007056 Fibre de verre Blanc 6,30 1
007045 Aluminium 4,50 1

brosse & raclette



7,50^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm

007110 Blanc 7,50 1
007109 Rouge 7,50 1
007107 Jaune 7,50 1
007106 Bleu 7,50 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



8,90^{HT}
007112

Brosse à main 20 cm

007112 Blanc 8,90 1
007111 Bleu 8,90 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007113

Brosse étroite 37 cm manche long

007113 Blanc 8,30 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



6,30^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc 6,30 1
007086 Bleu 6,30 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



6,55^{HT}
007095

Balayette droite fleuré - 29 cm

007095 Blanc 6,55 1
007091 Bleu 6,55 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



8,00^{HT}
007105

Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

007105 Blanc 8,00 1
007101 Bleu 8,00 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



3,60^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière

007116 Blanc 3,60 1
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce.



8,40^{HT}
007068

Balai droit 29 cm - mi-dur

007068 Blanc 8,40 1
007067 Bleu 8,40 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



10,00^{HT}
007080

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc 10,00 1
007079 Rouge 10,00 1
007078 Vert 10,00 1
007077 Jaune 10,00 1
007076 Bleu 10,00 1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.



14,50^{HT}
007075

Frottoir 30 cm

007075 Blanc 14,50 1
007074 Rouge 14,50 1
007073 Vert 14,50 1
007072 Jaune 14,50 1
007071 Bleu 14,80 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur

007069 Bleu 12,50 1
007070 Blanc 12,50 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

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.

Balai droit 37,5 cm - doux

007065 Blanc 12,20 1
007064 Rouge 12,20 1
007066 Vert 12,20 1
007062 Bleu 12,20 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



4,50^{HT}
007045

Manche - ø25x140 cm

007045 Aluminium 4,50 1
007056 Fibre de verre blanc 6,30 1

Support balai Toolflex

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.

7,90^{HT}
007159

Clip pour support balai Toolflex

007159 7,90 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

6,10^{HT}
007115

1,50^{HT}
007114

1 Brosse à angle double
007114 Blanc 1,50 10
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

2 Brosse à angle avec poignée
007115 Blanc 6,10 12
Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

LA CUISINE lavage & rinçage

systeme poche livré sous emballage carton



41,00^{HT}
B58667

Liquide lavage machine 600
Pour eau dure
B58667 Poche 10 L **41,00 1**
Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique. Tous types de lave-vaisselle.

SANS PARFUM

SYSTÈME SÉCURISÉ
SANS CONTACT
AVEC LE PRODUIT

51,39^{HT}
E16676



Liquide rinçage machine 20
Pour eau dure
E16676 Poche 10 L **51,39 1**

Convient aux eaux douces à moyennement dures. Donne de l'éclat à la vaisselle et accélère le séchage. S'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique ou semi-automatique, des fours à vapeur professionnels.



Connecteur pour poche
006513 28,00 1
Support pour poche
006514 31,00 1

- Emballage 100% recyclable
- Fort pouvoir anti-calcaire
- Formule anti-trace

48,00^{HT}
006123

SANS PHOSPHATE



Liquide lavage machine IdeGreen
Pour eau dure
006123 Bidon 10 kg **48,00 1**
Pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.

liquide lavage machine



8,50^{HT}
006102

Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L **8,50 1/3**
006101 Bidon 20 L **30,50 1**
Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

À partir de
17,20^{HT}
006163



Moyen et gros débit
Vaisselle difficile
et salissures importants

Liquide lavage machine
Pour eau dure
006163 Bidon 5 L **17,20 1/4**
006151 Bidon 20 L **67,30 1**
Pour eau douce
006157 Bidon 5 L **13,20 1/4**
006161 Bidon 20 L **53,60 1**
Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

- Jusqu'à 30° TH
- Agents séquestrants
- Efficace sur verrerie et tasses



18,10^{HT}
004744

Proma 3000 D détergent, dégraissant lavage machine industrielle
Pour eau jusqu'à 30° TH
004744 Bidon 5 L **18,10 1/4**

élimine parfaitement les graisses et souillures diverses. Prévient l'entartrage du matériel.

NEW
FRANCE



24,50^{HT}
975735

DILUTION 1 À 3 G/L
Machine Détergent Universal ecolab TOP clin
Toutes eaux
975735 Bidon 5 L **24,50 1/2**
Prix unitaire, vendu par 2.

- Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate
- Utilisation économique pour une propreté étonnante

ECOLAB

Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

tablette de lavage



32,20^{HT}
006712

Active à basse température
Base enzymatique

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide
006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **32,20 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide. Active dès 45°. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



SANS PHOSPHATE

22,50^{HT}
006714

CS One tablette IdeGreen
006714 Seau 2,25 kg **22,50 1**
Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Active dès 50 °C.

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Spécial lave-verre



CHLORE

5,10^{HT}
006168

Convient pour tous types d'eau

FRANCE

Liquide lave verre chloré
Flacon doseur 1 L
006168 **5,10 1/6**

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

21,50^{HT}
006459



Lave verres
006459 5 L **21,50 1/4**
Lave verres eau dure sans chlore.

Lavage et rinçage en 1 produit

À partir de
20,60^{HT}
006000

200 CYCLES DE LAVAGES MINIMUM



Sallosphère moon
Cartouches de 355 g
006000 Pour eau douce à dure **20,60 6**
006006 Pour eau dure **21,65 6**
006001 Spécial lave-verre **20,60 6**
Prix unitaire, vendu par 6.

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.

sel

À partir de
2,50^{HT}
005000



Sel Aqua valisette
1 005000 Carton 2 kg **2,50 1**

Sel adoucisseur Aqua
2 E14046 Sac 10 kg **7,70 1**
3 005001 Sac 25 kg **13,00 1**

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



NEW
22,50^{HT}
E31984

Sans phosphate ni parfum

1 Pastilles vaisselle tout en 1
E31984 Seau 2,4 kg (150 pastilles) **22,50 1**

Formule enzymatique pour une meilleure efficacité. Film hydrosoluble

2 Sun All in 1 Dose de lavage
006208 100 doses **35,90 1/5**

Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

rinçage en machine

Convient pour les eaux très dures



5,75^{HT}
006106

ViTal
PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine
006106 Bidon 5 L **5,75** 1/3
Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.

À partir de **17,20^{HT}**
006162



Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle

FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine
Pour eau dure
006155 Bidon 5 L **18,60** 1/4
006172 Bidon 20 L **70,50** 1
Pour eau douce
006162 Bidon 5 L **17,20** 1/4
006170 Bidon 20 L **57,90** 1
Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

• Super concentré
• Non moussant
• Efficace dès 60°C

NEW



17,20^{HT}
004746

Agent de rinçage machine
Toutes eaux
004746 Bidon 5 L **17,20** 1/2
Permet l'obtention rapide d'une vaisselle sèche, étincelante et sans taches même à basse température. Il est efficace dès 60°C sans augmentation de dosage.

détartrant



7,60^{HT}
006502

FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Détartrant machine
006502 Bidon 5 L **7,60** 1/3
Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.

À partir de **27,00^{HT}**
975720



Utilisation économique pour une propreté étincelante

ECOLAB

Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux
975720 Bidon 5 L **27,00** 1/2
Prix unitaire, vendu par 2.
Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.

À partir de **52,00^{HT}**
E30856

NEW



Effet déperlant accélère le séchage

ECO CERT

Liquide de rinçage machine
Toutes eaux
E30856 Bidon 10 L **52,00** 1
Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels.

doseur lavage

À partir de **149,00^{HT}**
006056



Doseur sans sonde
006056 Lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar **149,00** 1
E36513 Lavage & rinçage 1-4 L/h - 3 bar **365,00** 1

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

18,30^{HT}
006159



FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L **18,30** 1/4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

plonge manuelle

1,80^{HT}
006103



Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

5,65^{HT}
006104

FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent plonge manuelle
006104 Bidon 5 L **5,65** 1/3
006103 Flacon 1 L **1,80** 1/12
Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.

7,80^{HT}
006164

NEW



FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lavage plonge 15
006164 Bidon 5 L **7,80** 1/4
À diluer. Produit moussant avec un bon pouvoir mouillant et dégraissant. Peut s'utiliser également pour le nettoyage des sols et des murs.

15,60^{HT}
004779



FRANCE

Liquide vaisselle ultra dégraissant
004779 Bidon 5 L **15,60** 1/4
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.

DILUTION 5 À 10 ML/L

16,00^{HT}
975721



• Sans parfum ni colorant
• Excellente performance de nettoyage
• Utilisation économique pour une propreté étincelante

ECOLAB

Détergent Manual Dish
975721 Bidon 5 L **16,00** 1/2
Prix unitaire, vendu par 2.
Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

4,10^{HT}
006900



Puissant pouvoir dégraissant

17,50^{HT}
006901

SANS PICTO

STAR SECURIT

Liquide lavage plonge manuelle
006901 Bidon 5 L **17,50** 1/4
006900 Flacon 1 L **4,10** 1/12
Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

DÉSINFECTANT



9,95^{HT}
006105

FRANCE

Détergent désinfectant plonge manuelle
006105 Bidon 5 L **9,95** 1/3
006110 Bouteille 1 L **5,95** 1/12
Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

pompe doseur

• Pas d'alimentation en eau ou électricité.
• Installation rapide.



Pompe de dosage manuelle
006072 **65,00** 1
Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.

Fait briller, sans laisser de trace ni auréole calcaire

4,55^{HT}
006126



14,20^{HT}
006125

ECO CERT

GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen
006125 Bidon 5 L **14,20** 1/2
006126 Flacon 1 L **4,55** 1/12
Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.

LA CUISINE désinfection & dégraissage

centrale de lavage

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet



341,00^{HT}
006067

1

1 Centrale de désinfection
006067 341,00 1

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

2 Centrale de désinfection simplifiée
E36512 1 produit 190,00 1

tuyau 15 m
Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.



NEW

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.
- Système modulable pour application multi-débits et multi-produits.

À partir de
120,50^{HT}
006070



Système de dilution automatique

14l/min 120,50 1

006070 1 produit à bouton

4l/min 261,00 1

006071 4 produits à levier

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

559,00^{HT}
006069

Enrouleur automatique - avec pistolet anti-choc plastique

006069 559,00 1

Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Equipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

Support pivotant

909436 96,00 1

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.



À partir de
83,90^{HT}
006052



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

produit pour centrale



9,95^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant

006100 Bidon 5 L 9,95 1/3

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.

19,10^{HT}
006150



Dégraissant désinfectant alimentaire

006150 Bidon 5 L 19,10 1/4

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



41,50^{HT}
006133



Dégraissant désinfectant acide IdeGreen

006133 Bidons de 5 L 41,50 1/4

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

20,15^{HT}
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant

006166 Bidon 5 L 20,15 1/4

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



17,50^{HT}
907665



DYACIL MAXI*

907665 Bidon 5 L 17,50 1/2

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN14476.

désinfectant surface haute

sans rinçage

5,80^{HT}
B58823

Bactéricide, levuricide, virucide



Désinfect'alim SR V Ecocert

B58823 Pulv. 750 ml 5,80 1/6

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 14476.



34,70^{HT}
006456

Bactéricide levuricide fongicide virucide



Désinfectant ECOCERT sans rinçage

006456 Bidon 5 L 34,70 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



Désinfectant sans rinçage

006152 Pulv. 750 ml 6,80 1/12

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.



Bactéricide levuricide fongicide virucide

14,50^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes

200 lingettes 006160 14,50 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

avec rinçage

3,50^{HT}
E16700

Dégraissant désinfectant avec rinçage

E16700 Pulv. 750 ml 3,50 1/12

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaire également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



4,80^{HT}
006134

Prêt à l'emploi Bactéricide, levuricide, virucide

Nettoyant désinfectant IdeGreen

006134 Vaporisateur 750 ml 4,80 1/6

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

désinfection fruits & légumes

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

10,30^{HT}
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes

006169 Bidon 5 L 10,30 1/4

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.

décapant / dégraissant

5,90^{HT}
006127

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées




Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **5,90 1/6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

NEW **5,10^{HT}**
E30858

- Efficace sur graisses cuites et carbonisées
- Action rapide en 1 à 2 mn
- Idéal pour fours, friteuses, planchas, plaques de cuisson, rotissoires, grills, hottes aspirantes et bouches d'aération




Dégraissant décapant graisses cuites
E30858 Pulvérisateur 750 ml **5,10 6**

Prix unitaire. Vendu au carton de 6. Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.

4,20^{HT}
004778

- Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
- Prêt à l'emploi
- Dégage une agréable sensation de propreté



Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro
004778 Pulv. 650 ml **4,20 1/12**

Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...

spécial plancha

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

5,95^{HT}
006925




Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **5,95 1/6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.

9,50^{HT}
006501

Formule renforcée




Décapant four
006501 Bidon 5 L **9,50 1/2**

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.

Rincage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

17,50^{HT}
006153




Décapant four
006153 Bidon 5 L **17,50 1/2**

Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.

Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

13,50^{HT}
006903

SANS PICTO



Dégraissant puissant
006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 1/6**
006903 Bidon 5 L **13,50 1/4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébile).

décapant friteuse

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur

14,60^{HT}
006173

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,60 1/4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rotissoires.

nettoyant lustrant

- Puissant auto nettoyant
- Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
- Nettoyage à chaud ou à froid

À partir de **8,60^{HT}**
004820




JEX Four
004820 Vaporisateur 1 L **8,60 1**
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.

inox

5,20^{HT}
007750

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




Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,20 1/6**

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.

NEW **6,50^{HT}**
E35070

- Convient à l'inox, l'aluminium et le chrome
- Fait briller les surfaces
- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites



Nettoyant lustrant spécial inox écologique
E35070 Pulvérisateur 750 ml **6,50 6**

Prix unitaire, vendu en carton de 6. Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.

12,45^{HT}
006468

- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **12,45 1/6**

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.

nettoyant multi-surfaces

13,50^{HT}
006167

SANS PHOSPHATE




Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,50 1/4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans aggraver le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

21,50^{HT}
006131




Nettoyant multiusages IdeGreen
006131 Bidon 5 L **21,50 1/4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

20,20^{HT}
006128




Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **20,20 1/2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

16,20^{HT}
006226



Teepol détergent multi-usages
006226 Bidon 5 L **16,20 1/2**

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.

Détergent dégraissant universel concentré

22,50^{HT}
006224



Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **22,50 1/2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

L'HYGIÈNE des mains

distributeur savon vrac



12,90^{HT}
006413

Distributeur savon 1L

006413 Azur fumé 12,90 1

Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



18,50^{HT}
601263

Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 18,50 1



Robuste
Fermeture à clé

22,30^{HT}
602259

Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 22,30 1

Distributeur à bouton-poussoir. Compatible gel hydroalcoolique.

savon doux



2,40^{HT}
006927



Savon Pouss Mousse

006927 500 ml 2,40 1/12

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



6,10^{HT}
006108



Savon crème mains

006108 Bidon 5 L 6,10 1/3

Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous types de distributeurs de savon.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT

79,00^{HT}
909417



Savon mains S4
1 L - 92x92x240 mm

909417 79,00 6

Prix au carton. Carton de 6 cartouches.

Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



6,00^{HT}
006920



Savon crème

006920 Bidon 5 L 6,00 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgrasants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

bactéricide



10,50^{HT}
006922



Savon mains bactéricide

006922 Bidon 5 L 10,50 1/4

Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276 - EN 13727 - EN 14476



NEW

16,80^{HT}
E23627

Lotion lavante désinfectante
E23627 Bidon 16,80 1/4
5 L

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. EN 14476 - EN 1276 - EN 1499 - EN 1650

gel hydroalcoolique



5,80^{HT}
006924



Gel hydro alcoolique

006924 500 ml 5,80 1/6

Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

savon atelier

47,00^{HT}
006281

Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L 46,00 2

006281 Support métal 47,00 1

006280 Pompe noire 15,50 1
plastique

Prix du bidon. Carton de 2 bidons

Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.



sèche mains



361,00^{HT}
602272

Sèche mains automatique Copt'air
230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA
602272 Blanc 361,00 1

Anti-vandalisme. Buse tournante.



À partir de
680,00^{HT}
602252

Sèche mains automatique Exp'air
230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA

602252 Blanc 680,00 1

602254 Noir 750,00 1

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON : SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE OU GEL HYDROALCOOLIQUE



Robuste adaptée
grand passage

18,20^{HT}
006430

Distributeur manuel savon mains

006430 Blanc 18,20 1

006452 Noir 17,30 1

Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



Idegreen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L 6,30 1/6

Prix à l'unité.

Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains

006434 Cartouche 1 L 5,80 1/6

Prix à l'unité.

Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

E18277 Cartouche 1 L 6,60 1/6

Prix à l'unité.

Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

Mousse nettoyante mains

006433 Cartouche 1 L 8,00 1/6

Prix à l'unité.

Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L 11,60 1/6

Prix à l'unité.

Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L 7,70 1/6

Prix à l'unité.

Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

L'ESSUYAGE

essuie mains auto cut



18,50^{HT}
E16663

Distributeur Autocut
36,8x22x35 cm

E16663 **18,50** 1

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m

E16664 **36,00** 1

Prix du colis de 6 rouleaux

59,00^{HT}
152536



À partir de **21,80^{HT}**
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/m² - 110 m

152523 Lot de 6 bobines ø39 mm **28,00** 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines ø39 mm **49,50** 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc

CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



119,00^{HT}
909333

Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1
2 plis - Qualité Advanced
150 m x 21 cm

909333 Lot de 6 bobines **119,00** 1

NEW



ø45 mm

29,50^{HT}
152551

Essuie main rouleau blanc Autocut
150mx6 - 2 plis ouatés - Laize de 20 cm

152551 Blanc **29,50** 6

Utilisation dans les appareils muraux avec système de découpe intégré du type LH11 - LH02 - LH27 - LH28

essuie mains formats



19,00^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles

140980 **19,00** 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



10,90^{HT}
140745

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc **10,90** 1

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



78,00^{HT}
E37284

Essuie-mains Tork Xpress
Compressés doux H2

Interfolié - 2 plis
Qualité premium - 242x212 mm

E37284 2700 formats **78,00** 1



20,90^{HT}
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V

006793 12x250 Formats **20,90** 1

Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 cm.



27,90^{HT}
006751

Essuie-mains confort - 2 plis Z

006751 25x150 Formats **27,90** 1

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

devidage central



À partir de **14,60^{HT}**
601261

Distributeur bobine "Mini"
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **14,60** 1

Fonctionne avec **152525** 2, **152544** 3, **152546** 1

Distributeur bobine "Maxi"
230x230x310 mm - Bobine ø205 mm
140743 Pour 450 feuilles **22,50** 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation. Fonctionne avec **152547** 1.



18,50^{HT}
152547

MINI BOBINE DC

Essuie-mains bobine - 200 formats Star
2 plis gaufré collé - 20x25 cm

1 **152547** Blanc **18,50** 1

Prix du colis
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



À partir de **10,50^{HT}**
152525

450 FORMATS

Essuie-mains bobine - 450 formats
2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

2 **152525** **10,50** 1

Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm

3 **152544** Blanc **13,75** 1

Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm

4 **152546** Blanc **23,00** 1

Prix du colis
Lot de 6 bobines.



12,90^{HT}
140744

Dévidoir maxi dévidage central

140744 Blanc **12,90** 1

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

Fonctionne avec **152525** 2, **152544** 3, **152546** 1

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

bobine 1000 formats



17,50^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Lot de 2 bobines **17,50** 1

Chamois
Prix du colis de 2 bobines
Ouate recyclée.



18,60^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

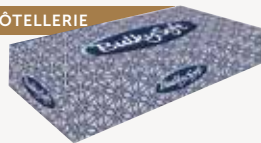
152541 Blanc **18,60** 1

Prix du colis de 2 bobines
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

mouchoir & essuie-tout

35,00^{HT}
006783

SPÉCIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc **35,00 1**

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

29,50^{HT}
152527



Essuie-tout ménager 50 formats

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 23x22 cm

152527 Blanc **29,50 1**

Prix au colis de 40 rouleaux. Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 40 rouleaux.

papier toilette petit rouleau

25,50^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats
2 plis

006789 Blanc **25,50 1**

Colis de 96 rouleaux.

31,00^{HT}
006782



Papier toilette - 150 formats
4 plis

006782 Blanc **31,00 1**

Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.

rouleau jumbo



14,80^{HT}
601255

ABS

À partir de **14,80^{HT}**
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 **14,80 1**

Pour rouleau maxi jumbo (B)

28,5x12x32 cm - 400 m

601256 **14,80 1**

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture avec clé.



MÉTAL

À partir de **22,90^{HT}**
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **22,90 1**

Pour rouleau maxi jumbo (B)

29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **27,50 1**

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.

papier toilette à dévidage central



39,00^{HT}
007304

8,00^{HT}
007305

Distributeur de papier toilette Confort

Dévidage central - 245x155x245 mm

007305 Blanc **8,00 1**

Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²

10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc **39,00 1**

Prix du colis
Colis de 12 rouleaux.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



55,00^{HT}
152502

Papier toilette Tork Smart One
T8 Qualité Advanced 2 plis

2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm

6 bobines de 1150 formats

152502 **55,00 1**

Papier toilette mini smartone T9
342262 **65,00 1**

Papier hygiénique pour distributeur mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc. 620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de 12 bobines.



18,50^{HT}
152532

A



16,40^{HT}
152530

B



23,50^{HT}
152528

B

Papier toilette Mini Jumbo

2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm

152532 Blanc **18,50 1**

Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 12 rouleaux. Pour distributeurs **601255** ou **141802**.

Papier toilette Maxi Jumbo

2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm

152530 Blanc **16,40 1**

Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs **601256** ou **141803**.

Papier toilette Star Jumbo

2 plis par 2 moletages
2x16 g/m² - 8,5x25 cm 380 m

152528 Blanc **23,50 1**

Prix du colis
Ouate blanche. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeur **601256** ou **141803**.

drap d'examen

35,50^{HT}
150103

Draps examen - point à point

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²

47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **35,50 1**

Prix au colis de 9 rouleaux. Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.



papier hygiénique plié



COMPATIBLES PAQUETS
OU ROULEAUX

10,20^{HT}
601250

Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleau

601250 13,7x12,2x14,5 cm **10,20 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm **13,50 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

26,50^{HT}
152520

Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm

152520 Blanc **26,50 1**

Colis de 36 paquets.



L'HYGIÈNE des sanitaires

entretien Sanitaire prêt à l'emploi



4,70^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant

006117 Vaporisateur 750 ml **4,70** 1/12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.

5,10^{HT}
006904

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires



NETTOYANT 2D



Nettoyant sanitaire PAE

006904 Vaporisateur 750 ml **5,10** 1/6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.

6,30^{HT}
006214



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulvérisateur 750 ml **6,30** 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

4,30^{HT}
006185



Sèche sans laisser de traces, ni voile

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml **4,30** 1/6

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



7,95^{HT}
006505



Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L **7,95** 1/3

006506 Vaporisateur 800 ml **3,85** 1/6

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). EN 1276, EN 13697.

entretien Sanitaire concentré

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale



36,00^{HT}
907663

Multi maxi V*

907663

36,00 1/2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'innox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

DILUTION 50 À 100 ML/L



À partir de **4,60^{HT}**
975734

Bactéricide, levuricide, virucide
Parfum agréable



Des sanitary*

975734 Flacon 1 L **4,60** 1/12

975733 Bidon 5 L **20,50** 1/2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.

entretien wc urinoir



2,00^{HT}
006508



Détartrant gel WC

006508 750 ml **2,00** 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,60^{HT}
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml **2,60** 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.



JUSQU'À ÉPUISEMENT

4,30^{HT}
006365

Prêt à l'emploi
Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



Sanit Renovant gel WC rénovateur

006365 1 L **4,30** 1/6

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.



2,90^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen

006519 1 L **2,90** 1/6

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi
Nettoie et détartré les WC et urinoirs



4,10^{HT}
006909

Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml **4,10** 1/6

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



2,90^{HT}
E31985

11,80^{HT}
006620

NEW

Écran urinoir

E31985 Lot de 10 **2,90** 10

Mangue

E31986 Lot de 10 **2,90** 10

Menthe

Prix à l'unité, vendu par 10.

Cube pour urinoir Fresh Mousse

006620 1 kg **11,80** 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

désodorisant



60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M³

6,30^{HT}
601332

Diffuseur TCell 1.0

601332 Blanc

6,30 1

Recharge

602335 BlueSplash **12,50 1/6**

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.



DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS
D'ODEURS A BASE D'HUILE ESSENTIELLES

8,90^{HT}
006512

- ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
- Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
- Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor

006512 500 ml **8,90 1/12**

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

produit canalisation



8,40^{HT}
006129



Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,40 1/12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



5,40^{HT}
907520

Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs **5,40 1/12**

907525 Citron vert **5,50 1/12**

Pulvérisation sèche sans retombée



18,30^{HT}
006473

Diffuseur d'ambiance Mikado

006473 Tentation gourmande **18,30 1**

lingette désinfectante



5,40^{HT}
006474

- Bactéricide
- Levuricide
- Fongicide
- Virucide

Lingettes Super 3D mains et surfaces

006474 Sachet de 100 lingettes **5,40 1/10**

Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

nettoyant surface

10,80^{HT}
006135



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen

006135 Bidon 5 L **10,80 1/4**

006136 Flacon 750 ml **4,10 1/6**

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

14,40^{HT}
975738



DILUTION
10 À 20 ML/L

- Formulation au parfum agréable
- Ne laisse aucune trace

ECOLAB

Nettoyant surfaces et vitres concentré

975738 Bidon 5 L **14,40 1/2**

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.



3,20^{HT}
006931

Nettoie et fait briller Biodégradable



Crème à récurer

006931 750 ml **3,20 1/12**

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...



8,95^{HT}
006220

Cif nettoyant bois

006220 400 ml **8,95 1/12**

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

lave-vitre professionnel

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



158,00^{HT}
007674

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10

Largeur de travail de la raclette : 280 mm

220/240 V - 280x130x355 mm

007674 **158,00 1**

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

nettoyant surpuissant

Détachant multi surfaces surpuissant

5,20^{HT}
006928



19,70^{HT}
006926



Star multi

006928 Pulvérisateur 750 ml **5,20 1/6**

006926 Bidon 5 L **19,70 1/4**

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

- Spécial salissures fortes
- Toutes surfaces lavables
- Nettoie et dégraisse
- Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

24,50^{HT}
004821

6,30^{HT}
004835



JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml **6,30 1/6**

004821 Bidon 5 L **24,50 1/4**

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

LE NETTOYAGE des surfaces

détergent 2D



9,30^{HT}
006484



Planète 2D citron vert
006484 Bidon 5 L 9,30 1/2
Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

12,50^{HT}
004750

RÉMANENCE 6 À 8 HEURES

SANS PICTO

MADE IN FRANCE

Lavodor Détergent surodorant 2 D
004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 12,50 1/2
Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

5,20^{HT}
006307

Sols protégés

MADE IN FRANCE

ViTal PROFESSIONNELLES

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L - Citron 5,20 1/3
006308 Bidon 5 L - Pin 5,20 1/3
Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

11,00^{HT}
006905

SANS PICTO

STARSECURIT

Nettoyant sol
006905 Bidon 5 L 11,00 1/4
Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

détergent 3D



Désinfecte et désodorise

7,00^{HT}
006301

Détergent 3 D
006301 Bidon 5 L 7,00 1/3 Fraîche
006302 Bidon 5 L 7,00 1/3 Pomme

Parfum fraîche. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.



ViTal PROFESSIONNELLES

multi-usages



5,20^{HT}
006304

MADE IN FRANCE

5,20^{HT}
006304

ViTal PROFESSIONNELLES

Nettoyant multi usages
006304 Bidon 5 L 5,20 1/3
Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.



Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées

13,00^{HT}
006908

SANS PICTO

STARSECURIT

Nettoyant surface multi usage
006908 Bidon 5 L 13,00 1/4
Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

17,50^{HT}
153339



RÉMANENCE 6 À 8 HEURES



Nettoyeur Détergent 3D
153339 Ambiance - Bidon 5 L 17,50 1/2
Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

RÉMANENCE 6 À 8 HEURES



41,50^{HT}
006181



Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes
006181 Citron/citron vert 41,50 1
006183 Fraîche 41,50 1
006182 Pamplemousse 41,50 1
Prix au carton de 250 dosettes.
Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.

aspiro-laveuse

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

1365,00^{HT}
007671

KARCHER

Aspiro-laveuse BR30/4
Rendement max : 200 m²/h
Réservoir eau propre/sale : 4/4 L
Largeur de travail : 300 mm
220/240 V - 390x735x1180 mm
007671 1365,00 1

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



Produits compatibles avec autolaveuses

LE MATÉRIEL

17,50^{HT}
007156



Pelle à capot + balayette
94x30x12 cm
007156

17,50 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007157

Panneau de signalisation

007157 30x20x62 cm **8,30 1**

Vendu à la pièce.

ensemble Mery

2,10^{HT}
914795

2,95^{HT}
980097



5,60^{HT}
007245



2,35^{HT}
007247



Frange MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins

1 914795 24 cm - 200 g **2,10 1**

Frange MOP + Adaptateur

1 007012 27 cm - 250 g **2,30 1**

Frange Mery

Longueur 27 cm - 220 g - lg 22 cm

2 007247 **2,35 1**

Douille à vis et hexagonale.

Manche acier Premium

3 980097 140 cm **2,95 1**

Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bleu. Pour frange 007247 ou 007012.

Manche aluminium

4 007245 140 cm **5,60 1**

Tête hexagonale. Pour frange 007247 ou 007012.

10,80^{HT}
914796



Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac

14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu **10,80 1**

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus



Ultra Speed Pro starter kit
007500 **63,50 1**

Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

63,50^{HT}
007500

Frange R-MicroSpeed Max
E25635 **12,50 1**

Prix unitaire. Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.

21,20^{HT}
007512



Support Ultra Speed Pro
007512 **21,20 1**

Vendu à l'unité.

Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

Manche télescopique

007513 180 cm **25,30 1**

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduction des TMS.

12,50^{HT}
E25635



25,30^{HT}
007513



balayage

8,25^{HT}
980095



Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes **8,25 1**

Pour manche 007048 ou 980097.

1,98^{HT}
007041



Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm
007041 18 g **1,98 50/1000**

Non tissé. 100% polypropylène Thermobounded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

1,85^{HT}
980099



Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique

980099 **1,85 1**

Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche 007048 ou 980097.

lavage

12,70^{HT}
980090



Pour franges à poches

980090 400x98 mm **12,70 1**

Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique. Pour manche 007048 ou 980097.

12,00^{HT}
D06276



Support pour franges à languettes

D06276 40x11 cm **12,00 1**

Pour manche 007048 ou 980097.

3,20^{HT}
980092



À poches et languettes universelles

Microfibre - Environ 400 lavages

980092 **3,20 1**

Pour manche 007048 ou 980097.

13,60^{HT}
007048

2,95^{HT}
980097



1 Manche télescopique
007048 160 cm **13,60 1**

Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.

2 Manche acier Premium
980097 140 cm **2,95 1**

Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bleu.

balai réservoir

134,90^{HT}
980152



Kit de nettoyage Pulse®
980152 **134,90 1**

Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.

Frange pour Rubbermaid Pulse®
153321 **12,10 1**

matériel & récurage

Chariot double seau + presse

1 B58544 28x71x60 cm **44,50 1**

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.

Chariot + 2 seaux + presse

2 007001 71x43x93 cm **94,90 1**

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



94,90^{HT}
007001

349,00^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse

007003 100x54x115 cm **349,00 1**

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



aspirateur poussières

112,00^{HT}
E16574

Longueur
câble
alimentation
10 m

Longueur
flexible
2 m



Numatic

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L - 230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574 112,00 1

Robuste, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575 13,70 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

238,00^{HT}
E16981

EAU ET
POUSSIÈRE

Longueur
câble
alimentation
10 m

Longueur
flexible
2,4 m



Aspirateur eau et poussières Numatic

Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W 355x355x510 mm

E16981 238,00 1

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



ASPIRATEUR
À BATTERIE

345,00^{HT}
E23463

Aspirateur poussières Henry Quick
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm

E23463 345,00 1
Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.

Sac pour aspirateur Henry Quick

E23625 29,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

KARCHER

112,00^{HT}
007639

Longueur
câble
alimentation
7,5 m

Longueur
flexible
2 m

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V - 350x310x340 mm

007639 112,00 1

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols



Longueur
câble
alimentation
7,5 m

Longueur
flexible
2 m

151,00^{HT}
007691

KARCHER

Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L - 220/240 V 375x285x385 mm

007691 151,00 1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 14,20 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur dorsal sans fil

1238,00^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS



KARCHER

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695 1238,00 1

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 316,00 1

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 28,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur spécial boulangerie

1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique hautes température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KARCHER

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L 220/240 V - 525x370x630 mm

007629 2065,00 1

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



Longueur
câble
alimentation
7,5 m

Longueur
flexible
2,5 m

VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE
COMPLET POUR 844,50€

KIT SOL INCLUS



Numatic

Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37
Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono - 600x600x800 mm

E17881 499,50 1

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882 345,00 1

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection), 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier.



LA COLLECTE



SACS POUBELLE

Sac poubelle biodégradable

BIODÉGRADABLE

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	55,00
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	72,00

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x35	1000	11,80
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	17,50
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	19,80
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	18,50
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	21,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	28,00
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	27,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	44,50
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	47,50

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	21,90
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	35,90
D03476	Sac	100	Noir	Standard 28µ	82x95	200	17,50
006637	Sac	100	Noir	Eco 32µ	80x83	200	21,00
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	24,90
006653	Sac	100	Noir	Renforcé 44µ	82x85	200	27,90
006634	Sac	100	Noir	Renforcé 52µ	82x80,5	200	32,00
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	23,90
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	29,50
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	31,00
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	35,80
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	20,90
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	63,90
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	24,80
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	28,50
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	22,10
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	25,10
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	29,50

Prix au carton.

cendrier



Cendrier mural
1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm
602200 66,50 1

Acier galvanisé et époxy.

- Collecteur Tuscan noir**
1 961065 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé 159,80 1
- Collecteur Tuscan sable**
2 961067 357x357x1029 mm
Polyéthylène et acier galvanisé 159,80 1
- Borne cigarettesTotem anthracite**
3 142020 ø300xH1050 mm
Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus. 142,00 1

poubelle

À partir de **8,00^{HT}**
914707

JUSQU'À ÉPUISEMENT

Poubelle

	Inox		Acier blanc
3 L	914707	8,00	914724 7,90 1
5 L	E35129	9,00	914725 8,50 1
12 L	914701	22,50	914720 14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seu intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

NEW

À partir de **43,00^{HT}**
E35137

Poubelle pédale métal laqué blanc 30 L
E35137 43,00 1

À partir de **5,00^{HT}**
E35122

Poubelle plastique ronde à pédale

E35122	3 L ø21x18 cm	5,00 1
E17934	12 L ø34x27 cm	11,20 1
E35126	30 L ø38x41,5 cm	28,00 1
E35127	50 L ø38x69,5 cm	35,00 1

Poubelle avec pédale et seu intérieur avec anse.

À partir de **8,90^{HT}**
914713

Poubelle - Plastique à pédale

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	8,90 1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	12,30 1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	18,80 1

Poubelle avec pédale et seu intérieur plastique.

tri sélectif

18,50^{HT}
140772

CLAP Poubelle 50 L noir

140772	Corps de poubelle	18,50 1
140774	Couvercle Noir	8,90 1
140777	Couvercle Bleu	8,90 1
140775	Couvercle Jaune	8,90 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

Spécial tri sélectif

Adapté EGAlim

13,10^{HT}
153323

Bac latéral de recyclage
153323 4,7 L - Noir 13,10 1

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.

13,10^{HT}
153322

Adapté EGAlim

Corbeille de recyclage de bureau
153322 26 L - Bleu 13,10 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

poubelle déchet organique

32,80^{HT}
961115

Poubelle compost organik green 10 L
961115 Marron 32,80 1

- Matières recyclées et recyclables
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité

Adapté EGAlim

FRANCE

ROSSIGNOL

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

Filtre charbon organik green
140770 Lot de 6 23,50 1

Fabriqué à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

poubelle milieu alimentaire

NEW



Support de sac mobile
110 L - 58x52x99 cm

E35175	Inox base carrée	190,00	1
E35176	Acier blanc base carrée	131,00	1
E35174	Inox base ronde	131,00	1

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.

105,00^{HT}
E11274



Pince sac inox - Sac 110 L
E11274 59x42x95 cm **105,00** 1

190,00^{HT}
816738



INOX 18/10
PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs à pédale inox
Sac 110 L - ø47,5x85 cm
816738 **190,00** 1
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



À partir de **189,00^{HT}**
816736

Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L ø 39x60 cm **189,00** 1
816737 100 L ø 47,5x72 cm **235,00** 1



Container à pédale 90 L avec roulettes et couvercle couleur

E35159	Blanc	65,00	1
E35160	Bleu	65,00	1
E35161	Jaune	65,00	1
E35162	Rouge	65,00	1
E35163	Vert	65,00	1

Conforme à la méthode HACCP. Roues lisses : surface d'accrochage réduite pour les bactéries.

À partir de **49,00^{HT}**
E19118

NEW

Poubelle à pédale ECO
Avec couvercle blanc

E19118	60 L	49,00	1
E19119	80 L	53,00	1
E17789	120 L	67,00	1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.



Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur

981200	Blanc	99,00	1
981201	Bleu	99,00	1

Existe en vert, rouge et jaune.

99,00^{HT}
981200

MADE IN FRANCE



Poubelle à pédale 50 L
Avec couvercle blanc

981241	47,15	1
--------	--------------	---

Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.

47,15^{HT}
981241

Gilac



Poubelle à pédale Strongly 45 L
Avec couvercle blanc 41x40x60 cm

D06152	41,00	1
--------	--------------	---

NEW

41,00^{HT}
D06152

insecticide

BARRIÈRE À INSECTES **8,80^{HT}**
006470

Biojag 2.0 insecticide

006470	500 ml	8,80	1/6
B74235	5 L	43,80	1/2

Attrayant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.



Collecteur à pédale 90 L + porte - couvercle blanc

981110	Collecteur à pédale Polaris - 48,5x51,5x92,2 cm	235,00	1
--------	---	--------	---

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.

NEW

235,00^{HT}
981110



Poubelle d'extérieur 80 L
032546 80 L - ø55x48,5 cm **20,30** 1
Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

20,30^{HT}
032546

À partir de **5,50^{HT}**
907806



Insecticide Aérosol 750 ml

1	907804	Rampants	5,70	1/12
2	907806	Volants	5,50	1/12
3	907830	Anti-frelons surpuissant	9,95	1/12

nettoyant



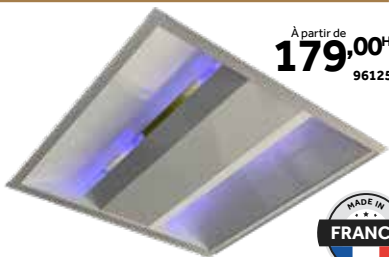
Nettoyant pour local vide ordure
006309 Bidon 5 L **8,60** 1/3
Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

8,60^{HT}
006309

MADE IN FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

désinsectiseur



Désinsectiseur PG GLU LED
220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251	2 LED pour 120 m²	515,00	1
A27239	Lot de 6 plaques de glue	27,00	1

Pour une discrétion maximale. Le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

À partir de **179,00^{HT}**
961254

MADE IN FRANCE

À partir de **179,00^{HT}**
961254

MADE IN FRANCE



Désinsectiseur FlynBox

1	961254	1 LED pour 60 m² - 3 kg - 260x125x265 mm	179,00	1
2	961250	2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 260x125x330 mm	265,00	1
	A27197	Lampe UVA - 5W	68,00	1
	981263	Lampe UVA anti-éclat - 5W	84,00	1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (réceptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.