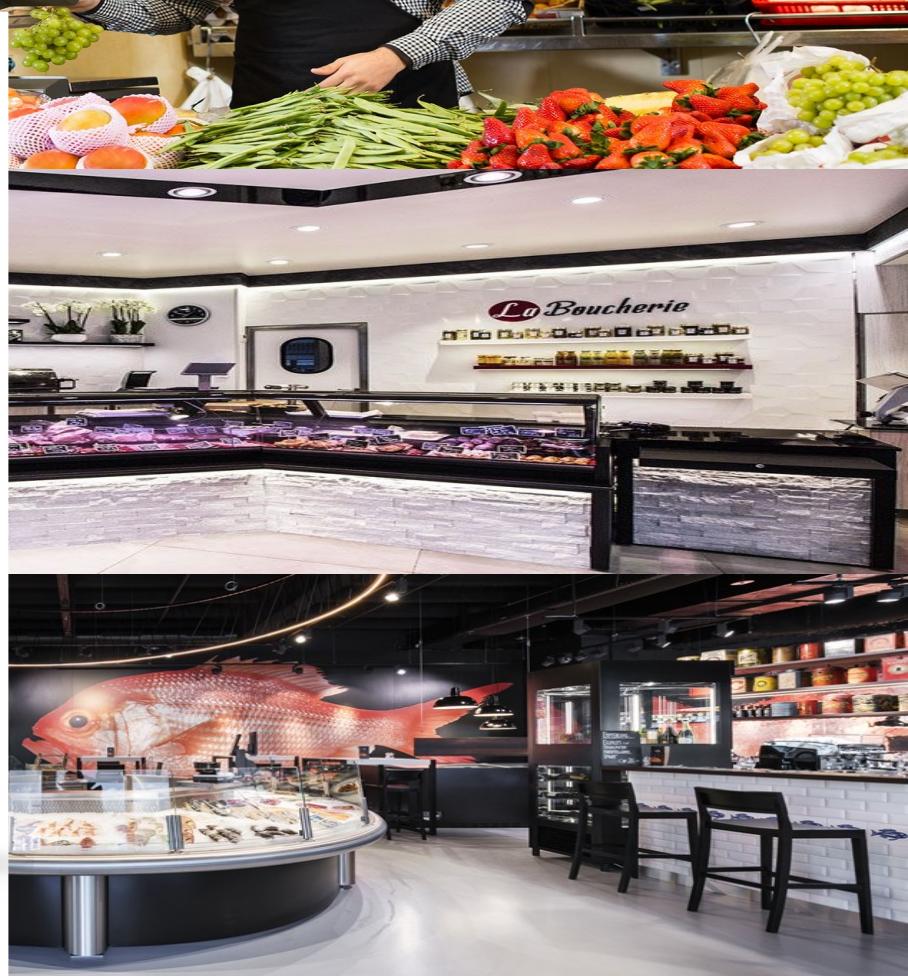




CATALOGUE MATERIEL



LE PROFESSIONNEL

de l'équipement des métiers de bouche

Votre partenaire pour vous accompagner dans la conception et la réalisation de vos projets.

XUSA PESAGE c'est une équipe de 10 personnes à votre écoute et votre service depuis 1984.

Après 37 ans d'existence , nous pouvons dire que nous sommes le spécialiste du pesage et de l'équipement des boucheries, charcuteries, traiteurs, poissonneries, alimentations, grandes surfaces et métiers de bouche.

Tout au long de l'année, nous sillonnons les routes de l'Hérault, l'Aude, le Tarn et l'Aveyron avec un seul but : vous satisfaire.

Forts de notre expérience, nous mettons à votre service nos compétences afin de vous conseiller dans le choix du matériel qui sera le mieux adapté à vos besoins.

Nous assurons un service après-vente de qualité grâce à l'ancienneté et à l'expertise de nos techniciens, ainsi qu'aux nombreux matériels de prêt que nous possédons.

Nous vous accueillons dans nos locaux où vous pourrez voir les matériels et consommables que nous proposons à la vente.

Toutes ces valeurs réunies font qu'aujourd'hui plus de 3000 clients ont choisi de nous faire confiance.



SOMMAIRE

CONSOMMABLE

Rouleaux thermiques	p.6
Rouleaux adhésifs	p.6
Poches sous vide	p.7
Barquettes	p.8
Emballage alimentaire	p.9
Préparation Boucherie	p.10
Epices/Marinades	p.12
Produits d'entretien	p.13

PETIT MATERIEL

Platerie	p.16
Platerie inox	p.18
Coutellerie	p.19
Ustensiles cuisine	p.24
Grilles/ Couteaux hachoir	p.25
Lames de scie à Ruban / Main	p.27
Habillement	p.28
Équipement d'entretien	p.29

PESAGE

Pesage commercial	p.32
Pesage industriel	p.38
Pesage de laboratoire	p.48
Groupe étiquetage	p.50
TPV caisse	p.51

EQUIPEMENT BOUCHERIE

Trancheur	p.54
Hachoir	p.56
Mélangeur	p.59
Poussoir	p.61
Scie à Os	p.62
Machine Sous-Vide	p.63
Lavage	p.65
Cuisson	p.70
Barquetteuse	p.72

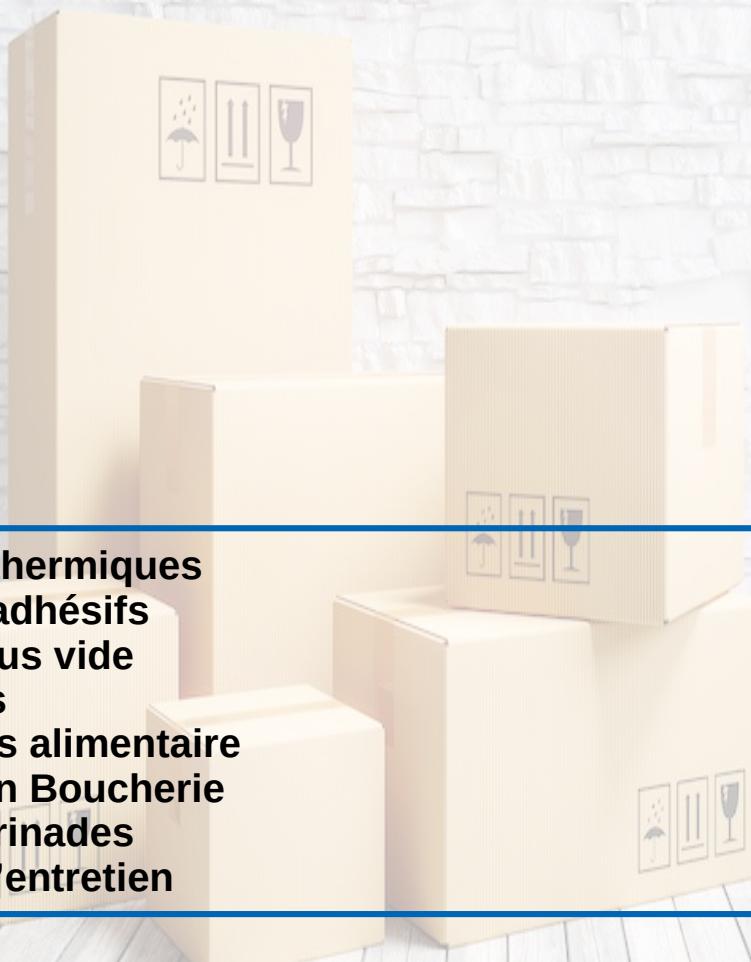
MOBILIER

Mobilier Inox	p.76
Hotte	p.77
Vitrine Réfrigérée	p.77





CONSOMMABLES



Rouleaux thermiques
Rouleaux adhésifs
Poches sous vide
Barquettes
Emballages alimentaire
Préparation Boucherie
Épices/Marinades
Produits d'entretien

p.6
p.6
p.7
p.8
p.9
p.10
p.12
p.13

ROULEAUX THERMIQUES



Bobines adaptées à votre machine

- . Caisses enregistreuses
- . Terminaux de paiement (TPE)
- . Distribution de carburants

Tickets

- . Tickets de parking, péage...
- . Reçus divers, spectacles, consignes...

Tous types de papiers

- . Thermique différents grammages (48Gr, 55Gr, 75Gr...)
- . Thermique Sans Bisphénol A (BPA), Phénol free.
- . Thermique garantie longue durée (5ans, 15ans)
- . Standard Afnor (pour impression matricielle)

	Réf.
Rlx Thermique 80/80/12	1408
Rlx Thermique 60/105/40	1996
Rlx Thermique 57/46/12	2001
Rlx Thermique 60/57/12	2004
Rlx Thermique 57/35/12 Special CB	2446
Rlx Thermique 57/57/12	2454
Rlx Thermique 80/58/12	5061
Rlx Thermique 62/85/40	6135
Rlx Thermique 60/85/40	6219
Rlx Thermique 57/46/12	50352

ROULEAUX ADHÉSIFS



Tous supports



Adhésif adapté



Toutes présentations



Tous domaines



Finitions



Technologie impression

	Réf.
Etiquette 57/60 Vierge le Rlx de 500 XAUSA1	1115
Rlx 58 / 50 ml Adhesif Permanent Continu XAUSA11	1117
Etiquette 57/45 Vierge le Rlx de 500 XAUSA21	1127
Etiquette 57/60 Vierge le Rlx de 2000 XAUSA25	1131
Etiquette 100/50 Vierge le Rlx de 1000 XAUSA26	1132
Etiquette 68/70 Vierge le Rlx de 2000 XAUSA27	1133
Etiquette 58/80 Vierge Tracabilite Rlx de 500 XAUSA31	1138
Etiquette 58/80 Vierge le Rlx de 2000 XAUSA39	1232
Etiquette 72/121 Vierge Adhésif RH Polystyrène Rlx 1200 XAUSA36	2247
Rlx 60 / 40 ml Adhesif Permanent continu XAUSA78	2319
Etiquette 47/80 Vierge Thermique Protégé Adhésif Rlx de 2000 XAUSA46	2976
Etiquette 47.5/100 vierge thermique protégé Adhésif renforcé XAUSA54	3906
Etiquette 100/120 Adhesif renforcé rlx de 500 XAUSA50	4608
Rlx 62 / 30 ml Adhesif Permanent continu XAUSA89	6978
Etiquette 35X97 neutre XAUSA85 (ex xausa84)	30362
Rlx 60/85/40 Adhesif Permanent Continu laize 58mm XAUSA11BIS	50170
Etiquette 68x45mm adhesif protégé renforcé Rlx de 2000 XAUSA98	50173



POCHE SOUS VIDE



Solutions d'emballage pour la cuisine sous vide
La cuisine sous vide est une technique de Cuisson simple et efficace, garantissant une cuisson à juste température adaptée et constante de chaque produit, dans un thermoplongeur ou un four combi-vapeur.

- ✓ Haute qualité constante
- ✓ Un véritable gain de temps
- ✓ Organisation de cuisine optimisée

- ✓ Cuisine 100% naturelle et saine
- ✓ Méthode de cuisson rentable
- ✓ Convient aux petits et grands groupes

	Réf.		Réf.
Sac sous vide 150/200 par 1000 - 85 microns	40036	Sac sous vide 250/300 par 1000 - 85 microns	4741
Sac sous vide 150/250 par 1000 - 85 microns	6358	Sac sous vide 250/350 par 1000 - 85 microns	4742
Sac sous vide 150/300 par 1000 - 85 microns	5817	Sac sous vide 250/400 par 1000 - 85 microns	5834
Sac sous vide 150/350 par 1000 - 85 microns	5827	Sac sous vide 250/500 par 1000 - 85 microns	5835
Sac sous vide 150/400 par 1000 - 85 microns	4420	Sac sous vide 300/300 par 1000 - 85 microns	4743
Sac sous vide 180/200 par 1000 - 85 microns	5829	Sac sous vide 300/350 par 1000 - 85 microns	5894
Sac sous vide 180/300 par 1000 - 85 microns	5830	Sac sous vide 300/400 par 1000 - 85 microns	5320
Sac sous vide 200/200 par 1000 - 85 microns	5831	Sac sous vide 300/400 par 1000 - 140 microns	6690
Sac sous vide 200/250 par 1000 - 85 microns	5832	Sac sous vide 350/450 par 1000 - 85 microns	5277
Sac sous vide 200/300 par 1000 - 85 microns	3964	Sac sous vide 400/500 par 1000 - 85 microns	4744
Sac sous vide 200/400 par 1000 - 85 microns	4930	Sac sous vide 400/500 par 1000 - 170 microns	6055
Sac sous vide 200/200 par 1000 - 100 microns	6564	Sac sous vide 400/600 par 1000 - 85 microns	5322
Sac sous vide 200/200 par 1000 - 100 microns	6564	Sac sous vide 450/600 par 1000 - 85 microns	50003
Sac sous vide 200/300 par 1000 - 100 microns	40207	Boneguard L250 x rouleau de 100 ml	6837
Sac sous vide 200/300 par 1000 - 140 microns	8621	Rouleaux sachet gaufré, 6mx20cm (le lot de 2)	50131



- Sacs 3 soudures
- Sacs tubulaires
- Sacs cuissons

Qualité de conservation ou cuisson (rétractable ou non, amorce déchirure, pelable, anti-buée, transparent, métallisé etc...). Notre expérience est à votre service pour le choix de vos produits. Plusieurs types de matériaux pour la fabrication des sachets multicouches : PA/PE, CPP, EVOH, PET/PVDC, PET métallisé, complexe ALUMINIUM...

BARQUETTES



Un grand nombre de formats sont disponibles avec un ou plusieurs compartiments. Certaines de nos barquettes supportent fours à micro ondes et four traditionnel. D'autres encore ne sont destinées qu'au micro ondes, et enfin pour les produits froids, des barquettes basiques sans cuisson possible. Toutes répondent bien sûr aux normes sanitaires françaises et européennes en vigueur pour des utilisation en collectivité par exemple.

Disponible en PP, PET, CPET, PEHD.

Mais aussi PS/EVOH/PE, PP/EVOH/PP, ou XPS/EVOH/PE qui sont une combinaison Barquette/pellicule/film qui augmente la durée de conservation en gardant le même format et surtout la même machine.



	Réf.
Barquette charnière PET non micro ondable 2000gr 220x198x90mm	50130
Barquette charnière micro ondable 500gr le 1000 PQP	50186
Barquette charnière micro ondable 1000gr le mille PQP	50188
Barquette charnière micro ondable 1500gr le mille PQP	50189
Barquette PP scellable noir P2187-1S 900µ/595 ml 187x137x36mm	50321
Barquette charnières micro ondable 875gr le mille PQP MW 7/250	50368
Barquette PP scellable transp KTMF250 / 250cc 137x95x30mm /	117001
Barquette PP scellable transp. KTMF375 / 375cc 137x95x45mm /	117002
Barquette PP scellable transp KTMF500 / 500cc 137x95x63mm /	117003
Barquette PP scellable transp. KTMF750 / 750cc 191x137x40mm /	117004
Barquette PP scellable transp KTMF1000 / 1000cc 191x137x55mm /	117005
Barquette PP scellable transp. KTMF1500 / 1500cc 190x137x103mm /	117006
Barquette charnière PET cristal OVALY V00510/P/250 cc 135x105x45 mm/	117007
Barquette charnière PET cristal OVALY V00511/P /375cc 145x115x50mm/	117008
Barquette charnière PET cristal OVALY V00513/P/750 cc 170x145x63 mm/	117010

FILM ÉTIRABLE



	Réf,
Film étirable 500mm EP14 1500 M FILM B-FLUSS 814	6428
Film étirable 450 X 300 M ZIP CUT	50079
Film étirable 300 X 300 M ZIP CUT	50083
BOBINES DE FILM ETIRABLE DE PALETTISATION 0.45m x 300m	50086
Pack de 12 cutterboxes 30x120 NATPRO	50087
Film recharge Wrapmaster 31C81G/45cmx300m	50372
Dévidoir Wrapmaster 4500 Ref.63F91/largeur 45 cm	50374

ALUMINIUM

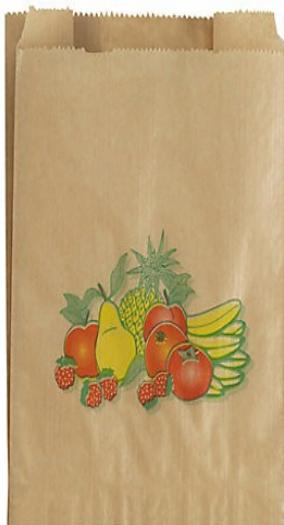


	Réf,
Rouleau Aluminium 200 x 0.45m	50122
Rouleau Aluminium 200 x 0.33m	50123

EMBALLAGES ALIMENTAIRE

POCHE / SAC

	Réf,
Sac kraft commerce traditionnel imp PP fruits et legumes 2kg	50069
FORMAT LIASSE 320 X 500 PEHD /10000	50072
FORMAT LIASSE 500 X 650 PEHD /5000	50073
FORMAT LIASSE 250 X 320 PEHD /10000	50076
Gamme bretelle liasse – Support PEBD 50µ Blanc 260//60x450 colisage: 500	210006
Gamme bretelle liasse – Support PEBD 50µ Blanc 300//70x540 colisage: 500	210008
Gamme bretelles liasses – Support Bio Sourcé naturel Biosourcé Naturel/ 5 kg 260	210026
Sacs poulet : kraft blanc 45G + enduit intérieur en polypropylène 2	210098
SAC PRIMEUR GAMME Support Kraft alios 40Grs/m ² Naturel – 3 kg 200+90x340	210103



PRÉPARATION BOUCHERIE



	Réf.
Papier ovale 110x80 mm. paquet de 2000 feuilles	118128
Papier rond Ø100 mm. paquet de 2000 feuilles	118129

FICELLE BOUCHERIE



	Réf.
Ficelle lin ECRU polie 3,5/4 1kg	50115
Ficelle 2 brins. 1Kg (2500 m.)	118238
Ficelle 2 brins dévidage central. 1Kg (2500 m.)	118239
Ficelle 2 brins en seau. 1Kg (2500 m.)	118240
Ficelle 3 brins. 1Kg (1650 m.)	118241
Ficelle polie rouge 3.5/2. 1Kg	118246
Ficelle lin Bleu-Blanc-Rouge 3.5/3. 1kg	118253
Ficelle polypropylène 2 brins dévidage central. 2 Kg	118257

PIQUE BROCHETTE



	Réf.
Piques hêtre 1 pointe 250 x 3.3 mm	118161
Piques hêtre 1 pointe 250 x 3.8 mm	118162
Piques hêtre 1 pointe 300 x 3.8 mm	118163

PRÉPARATION BOUCHERIE

FILET / BRIDE



	Réf.
Filet polyester 14	118218
Filet polyester 16	118219
Filet polyester 18	118220
Embossoir complet 16 (Ø 125 mm)	118222
Sacs à jambon 59 X 68 cm (emballage individuel)	118226
Brides élastiques coton 120 mm	118232

ÉPICES / MARINADES



TEX MEX

Produit à mariner qui fusionne le style culinaire mexicain avec l'américain, produisant des saveurs avec une entité et son propre style. Très approprié pour tous les types de viandes marinées seules ou faisant partie d'un plat.

Réf. G055

	Réf.
Epice 3050+complet saucisse et saucisson sec sup. seau de 10kg	8538
Epice chorizo à cuire typique rioja 270 sac de 5kg	8539
Epice saucisse fraîche provençale niçoise sac de 2kg	8541
Epice Merguez Flamboyante 177-SN sac de 5kg	8542
Marinade Prestigrill Tex Mex le seau de 5kg G055	8550
Poivre Noir Moulu Sarawak Débactérisé sac de 1kg	8552
Poivre Noir Grains Sarawak Débactérisé sac de 1kg	8553
Sel Nitrité le sac de 10kg	8554
Sel Fin Alimentaire Cerebos le sac de 10kg	8555
Marinade Prestigrill piment d'espelette de 5kg G105	50054



PRODUIT D'ENTRETIEN



	Réf.
TABS NETTOYANTES ACTIVE GREEN - Seau de 150	50005
Tabs rinçants pour SCC avec Care Control, seau de 150 unités	50006
Tabs rinçants pour SCC sans CareControl, seau de 50 unités	50007
Tabs dégraissant pour tous SCC seau de 100 unités	50008
Nettoyant pour grills, bidon de 10L UN1814, POTASSIUM HYDROXID,	50009
RATIONAL - Nettoyant spécial doux bidon de 10 l	50010
RATIONAL - Rinçant pour CleanJet système de nettoyage bidon de 10 l	50011
Frima Vaporisateur pour nettoyant four Grill cleaner	50114



	Réf.
Hobart Produit Rinçage Eau Osmosée HLD-5000- Bidon 10L	50012
Hobart Seau détartrant poudre 12kg DPU-012	50013
Hobart Tablette désinfectante (pot de 15)	50014
Hobart Produit lavage sans chlore 12kg HLU-32	50015
Hobart Produit Rinçage universel 10 litres HLU-3000	50017
Hobart Bloc de sel 2x4kg	50020
Hobart Produit Détergent Verres - Tasses HLB-20 - Bidon 12kg	50022





PETIT MATÉRIEL



- | | |
|-----------------------------------|------|
| Platerie | p.16 |
| Platerie Inox | p.18 |
| Coutellerie | p.19 |
| Ustensiles Cuisine | p.24 |
| Grilles / Couteaux hachoir | p.25 |
| Lames de scie à Ruban | p.27 |
| Habillement | p.28 |
| Équipement d'entretien | p.29 |

PLATS PLASTIQUE ALTUGLAS®

ALTUGLAS® TRAYS



Les plateaux sont fabriqués en acrylique-polyméthyl Métaacrylate (PMMA).

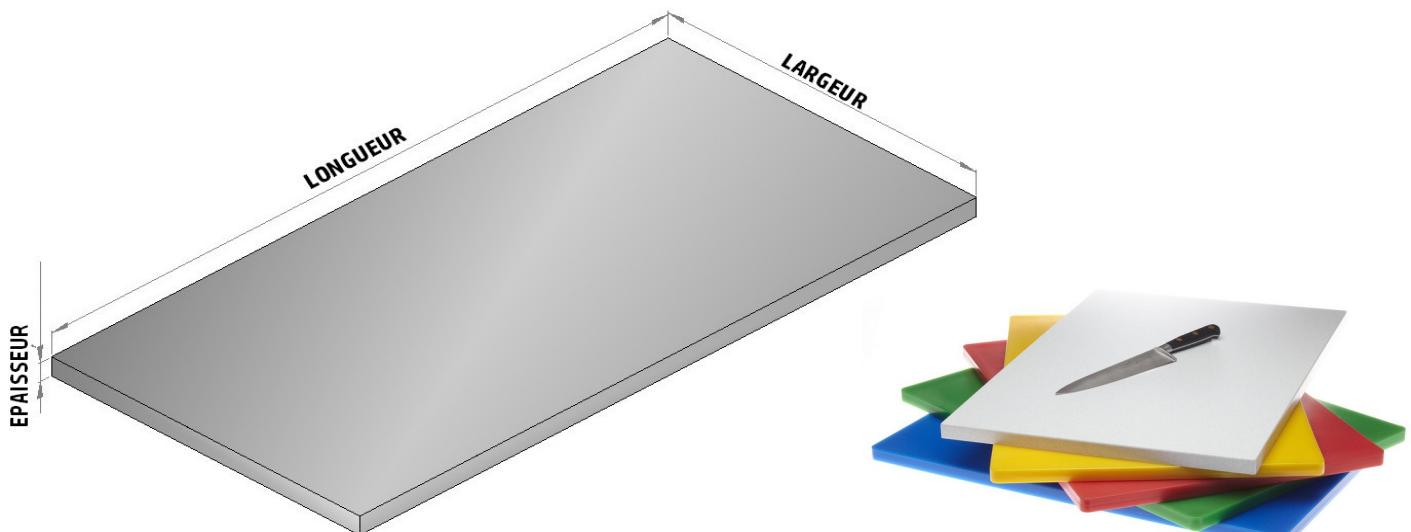
Cette matière est couramment connue sous le nom déposé Altuglas ou Plexiglas

		Réf.		Réf.
Plat noir 17.6x32.5x1.7 cm - 1/3	121808	Plat noir 16.2x26.5x8 cm - 1/4		121880
Plat noir 26.5x32.5x1.7 cm - 1/2	121811	Plat noir 17.6x32.5x8 cm - 1/3		121882
Plat noir 26.5x32.5x1.7 cm - 1/2	121811	Plat noir 20 x 26.5x 8 cm - 1/5		121883
Plat noir 31x21x1.7 cm	121819	Plat noir 26.5x32.5x8 cm - 1/2		121885
Plat noir 36.5x27.5x1.7 cm	121827	Plat blanc 16.2x26.5x1.7 cm - 1/4		121805
Plat noir 38x30.5x1.7 cm	121829	Plat blanc 27x20x1.7 cm		121813
Plat noir 41x21x1.7 cm	121831	Plat blanc 31x21x1.7 cm		121818
Plat noir 41x30.5x1.7 cm	121833	Plat blanc 34.5x15.5x1.7 cm		121824
Plat noir 41.5x26x1.7 cm	121835	Plat blanc 41x21x1.7 cm		121830
Plat noir 53.5x20.5x1.7 cm - 3/5	121845	Plat blanc 41x30.5x1.7 cm		121832
Plat noir 53x32.5x1.7 cm	121847	Plat blanc 58x21x1.7 cm		121850
Plat noir 20x26.5x4 cm - 1/5	121867	Plat blanc 17.6x32.5x8 cm - 1/3		121881
Plat noir 20.5x20.5x5 cm	121873	Plat blanc 32.5x34.5x8 cm - 2/3		121887
Plat noir 32.5x26.5x5 cm - 1/2	121877			

✓ Très bonne résistance aux chocs

✓ Qualité brillante même à long terme

✓ Résistance à une température d'eau chaude 70 ° et résistance au froid -20°.

POLYÉTHYLÈNE

	Réf.
Poly Blanc épaisseur 2cm le m ²	5528
Planche à découper poly 50x30x2.5cm blanc sans pied	50074
Planche à découper poly 60x40x2.5cm blanc sans pied	50077

SÉPARATEUR

	Réf.
Séparateur Cyprès vert socle 3.5 x 75 cm - Hauteur totale 7 cm	121891
Séparateur cyprès bicolore socle 5.5 x 75 cm - Hauteur totale 9.5 cm	121893
Séparateur persil socle 3.5 x 75 cm	121898
Séparateur Translucide 750x150	121909

PLATERIE INOX



	Réf.
BAC GASTRO INOX GN1/1 prof 40mm	6496
BAC GASTRO INOX GN1/1 prof 65mm	6515
BAC GASTRO INOX 1/1 PERFORE 100mm	6825
Plaque glacière inox 30x21x1 cm	50117
Plat Charcutier inox 18/10 32x18x2cm	50118
Plat pans coupés 35x18x1.5 cm inox 18/10	50119
Plats pans coupés 42x27x1.5cm inox 18/10	50120
Bac à foie + Grille sur pied 32x23x4 cm Inox	50121
BAC GASTRO INOX GN2/1 PR.20MM PERFORE	50124
Plat Charcutier inox 18% 38x22x2cm	50128
BAC GASTRO INOX GN1/3 P-100	102620
BAC GASTRO INOX GN2/1 P-65	102639
BAC GASTRO INOX GN1/1 PR.65MM PERFORE	102735



Ces bacs gastronorme en inox de haute qualité sont faciles à nettoyer, ranger et manipuler. Ils peuvent être facilement utilisés du congélateur au four et conviennent parfaitement pour transporter des aliments chauds et froids, réchauffer et stocker.

- Acier inoxydable
- Facile à nettoyer, ranger et manipuler.
- Passe facilement du congélateur au four ou au bain-marie.
- Parfait pour transporter, réchauffer et stocker.
- Matériel Acier inoxydable

DÉSOSSEUR DROIT / COURBE



LOUBELN	Réf .	FISCHER BARGOIN	Réf .
Couteau à désosser BLEU 14 cm	50270	Désosseur courbé semi-flexible JAUNE 13 cm	118646
Couteau à désosser JAUNE 14 cm	118641	Désosseur courbé semi-flexible JAUNE 15 cm	118647
Couteau à désosser JAUNE 16 cm	118642	Désosseur courbé semi-flexible ROUGE 13 cm	50062
Couteau à désosser ROUGE 14 cm	50063	Désosseur courbé semi-flexible ROUGE 15 cm	50065
Couteau à désosser ROUGE 16 cm	50064	Désosseur 13 cm lame rigide - rouge	121003
Couteau à désosser ROUGE 18 cm	50066	Désosseur 13 cm lame semi flexible - rouge	121006
Désosseur VICTORINOX 12 cm noir	118728	Désosseur lame droite 14 cm manche surmoulé rouge	121080
		Désosseur lame droite 14 cm manche surmoulé vert	121082
		Désosseur lame droite 17 cm manche surmoulé jaune	121086
		Désosseur lame droite 17 cm manche surmoulé rouge	121085
		Désosseur lame droite 17 cm manche surmoulé vert	121087
		Désosseur lame usée 14 cm manche surmoulé jaune	121096
		Désosseur lame usée 17 cm manche surmoulé rouge	121100
		Désosseur usé 14 cm - bleu	121018

FEUILLE



	Réf.
Feuille dos droit 24 cm manche noir	121204
Feuille inox ROUGE 30 cm, 1050 g	118586
Feuille inox ROUGE 25 cm, 850 g	118584

COUTELLERIE

BOUCHER

	Réf.
Boucher / Trancheur 30 cm - bleu	121041
Boucher 17 cm manche surmoulé jaune	122205
Boucher 30 cm manche surmoulé jaune	121148
Boucher 30 cm manche surmoulé rouge	121147
Couteau boucher alvéolé 31 cm	118629
Couteau boucher JAUNE 24 cm	118621
Couteau boucher JAUNE 31 cm	118623
Couteau boucher ROUGE 24 cm	50059
Couteau boucher ROUGE 31 cm	50060



DÉNERVER



	Réf.
Couteau à dénérer BLEU flexible 20 cm	50271
Couteau à dénérer ROUGE flexible 20 cm	50067
Dénérer 20 cm manche surmoulé rouge	121069

SAIGNER



	Réf.
Saigner surmoulé 17 cm manche jaune	121058
Saigner surmoulé 20 cm manche bleu	121065
Saigner surmoulé 23 cm manche noir	121066



	Réf.
Gouge à Jambon - acier inox	121167
Jambon alvéolé largeur 24 mm - 3 rivets 33 cm	121436
Lardoire à manche 30 cm - la pièce	122052
Machine à brochettes : capacité 64 pièces de 125 g	118276
Pique saucisses 6 pointes - manche plastique	122043
Presse inox avec pelette ronde Ø 100 mm	118118

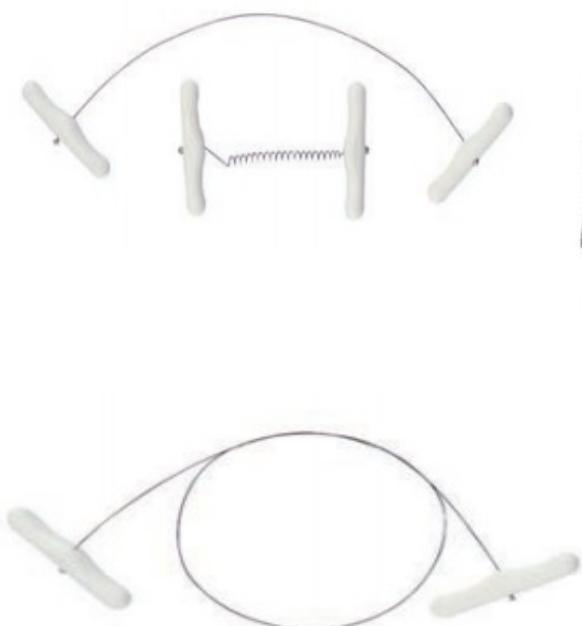


FROMAGE



	Réf.
Couteau à Brie	121662
Couteau à brie 16 cm. manche moulé noir	118655
Couteau à fromage 24 cm	118661
Couteau à fromage 30 cm	118662
Couteau à fromage 35 cm	118657
Couteau à fromage 40 cm	118658
Fromage 2 poignées jaunes 50 cm	114929
Roquefortaise Plateau Polyéthylène moucheté	121684

LYRE



	Réf.
Lyre Inox 17 cm - L'unité	121664
Lyre Inox 21 cm - l'unité	121666
Paquet de 10 fils à Beurre unis	121679
Paquet de 10 fils à fromage 1 m	121677
Paquet de 10 fils à fromage 45 cm	121674
Paquet de 10 Fils pour lyres de 17 cm	121665
Paquet de 10 fils pour lyres de 21cm	121667
Paquet de 10 fils pour roquefortaise	121685

COUTELLERIE

POISSON



	Réf.
Couteau Huitre Lancette manche bleu - Boite de 12	121628
Ciseaux lame inox crantée	121643
Couteau à filet acier Suédois - 20 cm - manche bi-matière bleu	121606
Ecailleur	121631
Ecailleur Professionnel manche plastique bleu	121615
Filet de Poisson Suédois 19 cm - manche bi-matière bleu	121605
Filet de sole 20 cm manche surmoulé bleu	121491
Poisson cranté 30 cm manche bleu	50053
Poisson cranté 35 cm manche bi-matière bleu	121620
Poisson cranté 42 cm manche plastique bleu	50071
Poisson micro denté 42 cm manche bi-matière bleu	121618



	Réf.
Gant 5 doigts court Bracelet ressort inox Taille L(bleu)	118429
Gant 5 doigts court Bracelet ressort inox Taille M(rouge)	50080
Gant 5 doigts court Bracelet ressort inox Taille XL(jaune)	50081
Gant 5 doigts court Bracelet ressort inox Taille XXS(marron)	50082
Gant anti-chaleur étanche. Temp.max : 200°C. lavable T.9	118465
Gant anti-coupure T. 9	118452
Gant pour découenneuses T.10	118474
Gant pour découenneuses T.9	118473

GANT

PETIT MATÉRIEL

SCIE A MAIN

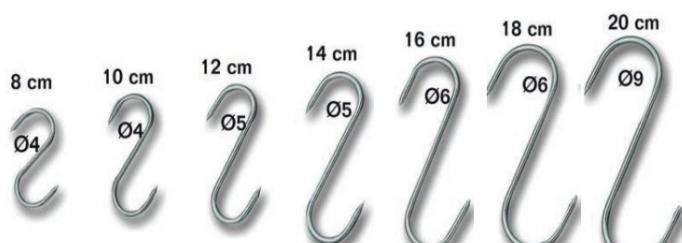
	Réf.
Lame de Scie à main 17.5	121236
Lame de scie à main 20	118071
Lame de scie à main 25	118072
Scie à main Américaine 17.5	50158
Scie à main Américaine 20	118064



COMPLÉMENT



	Réf.		Réf.
Affuteuse diamand 220V DK298	50226	Boite de 10 Esses 16 cm	121969
Aiguille à brider droit Inox L. 20 cm	122055	Boite de 10 Esses 18 cm	121970
Aiguiseur carbure. protection bleu	118053	Boite de 10 Esses 20 cm	121971
Allonge d'Abattoir Ø 12 Longueur 250 mm	121973	Boite de 10 Esses 8 cm	121965
Allonge Tournante Ø 10 Longueur 240 mm	121974	Barre aimantée surpuissante 35 cm	121981
Aplatisseur Petit modèle	121991	Barre aimantée surpuissante 50 cm	121982
Assortiment Offices par 3 Creative Chef	121545	Barre magnétique 50 x 5 cm	118172
Attendrisseur 48 lames	121990	Tablier cotte de mailles 760 x 550 mm	118434
Attendrisseur à viande 45 lames inox.	118167	Crochet Tournant Ø 12 Longueur 285 mm	121977
Bandé 710 x 45 mm grain 100 (Mado)	118008	Office 10 cm - sur carte	121390
Bandé 800 x 50 mm grain 120 (Mado)	118013	Ovale 30 cm manche Bi-Matière Rouge	121258
Bandé 850 x 50 mm grain 100 (Mapi)	118014	Racloir de plot 17 cm	121988
Boîte de 10 Esses 10 cm	121966	Rase Légumes Inox	121580
Boîte de 10 Esses 12 cm	121967	Santoku 18 cm	121391
Boîte de 10 Esses 14 cm	121968	Trident inox 25 cm	118278



Charge max. hanging capacity
Ø4 → 45 kg / Ø5 → 60 kg / Ø6 → 70 kg / Ø9 → 140 kg / Ø10 → 180 kg / Ø12 → 230 kg

USTENSILES CUISINE

CASSEROLE / POÊLE



	Réf.
Marmite traiteur avec couvercle INOX PRO - Diam 24cm	6997
Braisière avec couvercle INOX PRO - Diam 24cm	6998
Casserole forme française INOX PRO 12cm	40242
Casserole forme française INOX PRO 14cm	40243
Casserole forme française INOX PRO 16cm	40244
Casserole forme française INOX PRO 18cm	40245
Casserole forme française INOX PRO 20cm	40246
Casserole forme française INOX PRO 22cm	40247
Casserole forme française INOX PRO 24cm	40248
Faitout avec couvercle INOX PRO 24cm	40267



USTENSILE INOX



	Réf.
Araignée 15cm - Lg 49.5cm	6994
Araignée 28cm	8748
Pince de service	40271
Louche monobloc diam 9cm - lg 33cm	40272
Ecumoire monobloc diam 10cm - Lg 32cm	40273
Ecumoire monobloc dia 11cm - Lg 33.5cm	40275
Fouet 12 fils 30cm	40277
FOUET INOX (12 FILS)	100656
LOUCHE EXTRA ROBUSTE	101179
ECUMOIRE INOX D.200 MM.	101188
Pelle à Farine ou Glaçons 35 cm	121646
Cuillère à servir 34 cm - Gamme UTIL CHEF	121753
Cuillère à olives 34 cm - Gamme UTIL CHEF	121754
Fourchette Chef plate 32 cm	121758
Pelle à hors d'œuvre 26 cm	121763
Pince pâte Inox - sur carte	122091

COMPLÉMENT USTENSILE



	Réf.
Lave-pont 27 cm fibres très dures	118331
Brosse à billot	118415
Thermomètre étanche -50/+200 °C BLANC	118420
Thermomètre infra-rouge avec visée laser -50/+280°C	118422
Poche à Crème Nylon. sans couture. avec crochet de suspension	122099
Maryse 35 cm	122105
Spatule Plastique 35 cm	122107
Corne à Patisserie	122117
Porte Bobinot Laqué blanc - Type Mural 35 cm	122158
Porte Bobinot Laqué Blanc - Comptoir 50 cm	122159
Porte Bobinot Laqué blanc - Type Mural 50 cm	122160

GRILLES / COUTEAUX HACHOIR



SÉRIE E130 et A90

	Réf.
PHachoir boite de 9 lames lico E130	1492
PHachoir Grille Double Coupe E130/10mm	3491
PHachoir Grille Double Coupe E130/6mm	3494
PHachoir Grille Double Coupe E130/5mm	3662
PHachoir Grille Double Coupe E130/4mm	3670
PHachoir Grille Double Coupe E130 Precoupe	5230
PHachoir Grille Double Coupe E130/14mm	6380

	Réf.
PHachoir boite de 9 lames lico A90	1477
PHachoir Grille Double Coupe A90 Ø10	2077
PHachoir Grille Double Coupe A90 Ø3	3435
PHachoir Grille Double Coupe A90 Ø5	3451
PHachoir Grille Double Coupe A90 Ø8	3452

GRILLES / COUTEAUX HACHOIR

	Réf.
PHachoir boite de 9 lames lico B98	1449
PHachoir couteau à lames Lico B98 - 3 branches	1538
PHachoir Grille Double Coupe B98/4mm	1539
PHachoir Grille Double Coupe B98/6mm	2078
PHachoir Grille Double Coupe B98/3mm	3490
PHachoir Grille Double Coupe B98/8mm	3814
PHachoir Grille Double Coupe B98/3.5mm	3815
PHachoir Grille Double Coupe B98/10mm	4179
PHachoir Grille Double Coupe B98 Precoupe	5924
PHachoir Grille Double Coupe B98/14mm	6344
PHachoir Couteau autoaffutant B98 Solid	8860
Phachoir Clé serrage vis couteau B	20735
PHachoir Grille Double Coupe B98/5mm	40037

SÉRIE B98



SÉRIE D114

	Réf.
Phachoir Couteau a Lames Lico D114 3branches	1412
PHachoir boite de 9 lames lico C/D 114	1476
PHachoir Grille Double Coupe D114/8mm	6443
PHachoir Grille Double Coupe D114/4mm	6444
PHachoir Grille Double Coupe D114 Précoupeuse	6445
PHachoir Grille Double Coupe D114/3mm	8631
PHachoir Grille Double Coupe D114/6mm	8632
Phachoir Grille Double Coupe C106/6mm	20775

	Réf.
PHachoir boite de 9 lames lico H82	1234
PHachoir Grille Lico Precoupeuse H90	1377
PHachoir Grille Double Coupe H82/5mm	1378
PHachoir Grille Double Coupe H82/6mm	1541
PHachoir grille Double Coupe H82/4mm	1547
PHachoir Couteau a Lames Lico H82-3 branches	1558
PHachoir Grille Double Coupe H82/8mm	1571
Phachoir Vis de serrage des lamelles couteau H82	1590
PHachoir Couteau a Lames Lico H90 3 branches	1622
PHachoir Grille Double Coupe H82/10mm	2075
PHachoir Grille Double Coupe H82/3mm	2076
PHachoir Grille Double Coupe H82/0 Precoupeuse	2083
PHachoir Grille Double Coupe H82/3.5mm	6790
PHachoir grille Double Coupe H82/4.5mm	8630
PHachoir Couteau autoaffutant H82 Solid	20210

SÉRIE H82



LAMES DE SCIE A RUBAN



LARGEUR LAME 16MM	Réf .
LAME DE SCIE A RUBAN 1510.16	118781
LAME DE SCIE A RUBAN 1520.16	118782
LAME DE SCIE A RUBAN 1550.16	118784
LAME DE SCIE A RUBAN 1600.16	118786
LAME DE SCIE A RUBAN 1620.16	118788
LAME DE SCIE A RUBAN 1640.16	118790
LAME DE SCIE A RUBAN 1670.16	118792
LAME DE SCIE A RUBAN 1710.16	118794
LAME DE SCIE A RUBAN 1740.16	118795
LAME DE SCIE A RUBAN 1760.16	118797
LAME DE SCIE A RUBAN 1800.16	118799
LAME DE SCIE A RUBAN 1820.16	118801
LAME DE SCIE A RUBAN 1900.16	118806
LAME DE SCIE A RUBAN 1985.16	118808
LAME DE SCIE A RUBAN 2050.16	118809
LAME DE SCIE A RUBAN 2170.16	118810
LAME DE SCIE A RUBAN 2310.16	118811
LAME DE SCIE A RUBAN 2320.16	118812
LAME DE SCIE A RUBAN 2340.16	118813
LAME DE SCIE A RUBAN 2400.16	118815
LAME DE SCIE A RUBAN 2490.16	118817
LAME DE SCIE A RUBAN 2743.16	118818
LAME DE SCIE A RUBAN 2896.16	118819
LAME DE SCIE A RUBAN 3500.16	118821
LAME DE SCIE A RUBAN 3962.16	118822
LAME DE SCIE A RUBAN poisson 4280.16	118823

LARGEUR LAME 20MM	Réf .
LAME DE SCIE A RUBAN 1520.20	118783
LAME DE SCIE A RUBAN 1550.20	118785
LAME DE SCIE A RUBAN 1600.20	118787
LAME DE SCIE A RUBAN 1620.20	118789
LAME DE SCIE A RUBAN 1640.20	118791
LAME DE SCIE A RUBAN 1700.20	118793
LAME DE SCIE A RUBAN 1740.20	118796
LAME DE SCIE A RUBAN 1790.20	118798
LAME DE SCIE A RUBAN 1800.20	118800
LAME DE SCIE A RUBAN 1820.20	118802
LAME DE SCIE A RUBAN 1830.20	118803
LAME DE SCIE A RUBAN 1840.20	118804
LAME DE SCIE A RUBAN 1863.20	118805
LAME DE SCIE A RUBAN 1980.20	118807
LAME DE SCIE A RUBAN 2340.20	118814
LAME DE SCIE A RUBAN 2400.20	118816
LAME DE SCIE A RUBAN 3140.20	118820

HABILLEMENT

TABLIER



	Réf.
Tablier blanc 115 x 90 cm (Système stardart)	118479
Tablier blanc 115 x 90 cm (Attache croisée)	118480
Tablier blanc 125 x 90 cm (Système standart)	118481
Tablier Ledotex noir 100 x 70 cm	118486
Tablier Ledotex jaune 100 x 70 cm	118487
Tablier Ledotex bleu 100 x 70 cm	118489
Tablier Ledotex rouge 100 x 70 cm	118490

MOCCASIN

	Réf.
Sabot ouvert noir SAN FLEX P 41	50056
Mocassins noirs du 35 au 48	118491
Mocassin blanc 38	118495
Mocassin blanc 39	118496
Mocassin blanc 41	118498
Mocassin blanc 44	118501
Mocassin blanc 45	118502
Mocassin blanc 46	118503



BOTTES

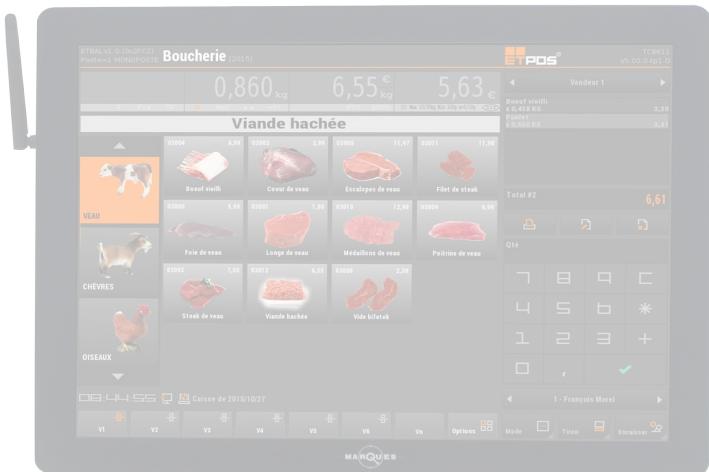


	Réf.
Bottes RALF sans securite 36	118508
Bottes RALF sans securite 39	118511
Bottes RALF sans securite 40	118512
Bottes RALF sans securite 41	118513
Bottes RALF sans securite 43	118515
Bottes RALF sans securite 45	118517



	Réf.
Balai dure/souple 40 cm Bleu ref:31743	50142
Balai dure/souple 40 cm Rouge ref:31744	50143
Balai dure/souple 40 cm Vert ref:31742	50145
Balai dure/souple 40 cm Jaune ref:31746	50146
Lave-pont 30.5 cm fibres dures ref:70605	118333
Raclette monolame blanc 50 cm ref:71505	118362
Manche aluminium 150 cm blanc ref:29375	118367
Support Vikan plastique 4-6 produits 39.5 cm ref:10185	118380
Balai souple 40 cm ref:31783	118397



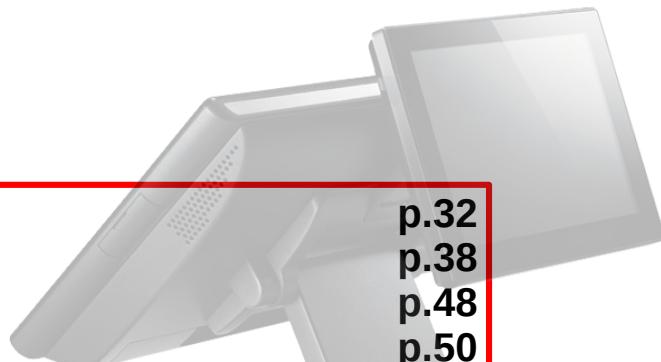


Bi Corps

Suspension



PESAGE



**Pesage Commercial
Pesage Industriel
Pesage de Laboratoire
Groupe d'étiquetage
TPV Caisse**

**p.32
p.38
p.48
p.50
p.51**

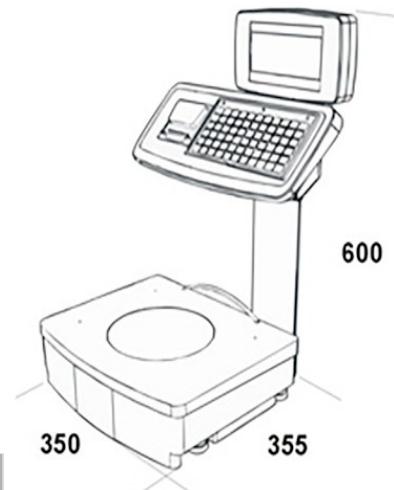


PESAGE

HELMAC GPE MK



Balance robuste pour usage sur comptoir, parfaite pour le commerce ambulant et les magasins. Le clavier mécanique garanti à l'opérateur confort et rapidité des opérations.



	Réf.
Balance HELMAC GPEMK 15kg e=5g	40038

CARACTERISTIQUES

- Affichage Dual LCD alphanumérique rétro éclairé blanc, côté opérateur et côté client.
- La fonction du rétro éclairage peut être retirée.
- Clavier mécanique, rapide, précis et étanche, 69 touches dont 33 touches de fonction et 36 facilement configurables pour les PLU's, les TLU's et les 6 vendeurs additionnels.
- Imprimante thermique à 80 mm/sec, pour papier thermique ou bande thermique adhésive de 57 mm de largeur, diamètre extérieur max. 50 mm.
- Largeur d'impression jusqu'à 48 mm.
- Système de chargement du rouleau de papier extrêmement facile.
- Base en ALUMINIUM MOULE SOUS PRESSION. Châssis en acier inoxydable et polymère.
- Plateau 370 x 310 mm (LxL) en acier inoxydable.
- Alimentation 230Vac avec batterie interne rechargeable longue durée.

FONCTIONS

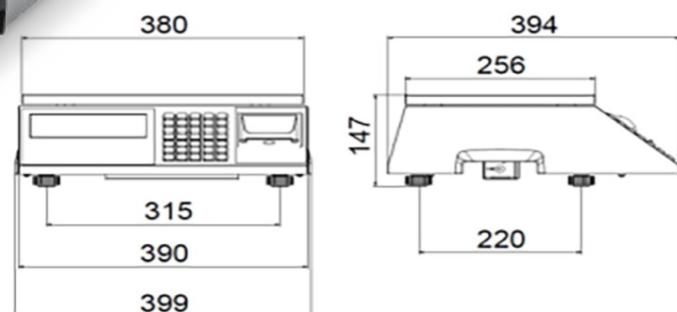
- Archive de 3000 PLU's, 72 en accès direct.
- 50 groupes de PLU's.
- 600 ingrédients.
- 4 taux de TVA.
- 10 messages publicitaires.
- Gestion de la file d'attente.
- 8 types de paiement.
- Totalisation à court et long terme.
- 6/12 vendeurs.
- 3 niveaux de mots de passe configurables.
- Article seul.
- PLU's prioritaires.
- Tare pesée, tare opérateur, tare PLU's, tare pré mémorisée et configurable.
- Réouverture des derniers tickets, ristournes, remises, gestion caisse, gestion du client.

SECTIONS ENTREE ET SORTIE

- 2 Interfaces RS232 pour la connexion à : PC, modem, scanner et caisse enregistreuse Helmac.
- 1 Interface RS485 pour la connexion de jusqu'à 4 balances série GPEMK en réseau.

HELMAC GPELT / GPELXT

Balance robuste, entièrement en acier inox, idéale pour le commerce ambulant et le fonctionnement sur batterie. Le nouveau design de la balance et la dimension réduite du plateau, par rapport à la base de la balance, assure une haute précision de pesage et la protection contre les chocs. Protection de l'imprimante par un capot en acier inoxydable.



	Réf.
Balance HELMAC GPELT 15 kg e=5g	5491
Balance HELMAC GPELXT 15 kg e=5g	2510

CARACTÉRISTIQUES

- Affichage dual LCD alphanumérique rétro éclairé blanc, côté opérateur et côté client. Haute visibilité et clarté, avec une ligne pour les messages publicitaires ou pour la gestion de la file d'attente.
- La fonction du rétro éclairage peut être désactivée.
- Double clavier étanche composé de 27 touches PLU à membrane facilement légendable grâce à une poche latérale spéciale et 35 touches mécaniques pour les fonctions et 8 Vendeurs / clavier numérique mécanique pour le modèle XT,
- Imprimante thermique à 80 mm/sec, pour papier thermique ou bande thermique adhésive de 57 mm de largeur, diamètre extérieur max. 50 mm.
- Largeur d'impression jusqu'à 48 mm.
- Système de chargement du rouleau de papier extrêmement facile. Fonction d'impression du logo.
- Châssis en acier inoxydable, dimension 390 x 386 x 140 mm (LxlxH).
- Plateau en acier inoxydable, dimension 360 x 235 mm (Lxl).
- Alimentation 230Vac avec batterie interne rechargeable longue durée.

FONCTIONS

- Archive de 3000 PLU's, 54 en accès direct.
- 50 groupes de PLU's.
- 600 ingrédients.
- 4 taux de TVA.
- 10 messages publicitaires.
- Gestion de la file d'attente.
- 8 types de paiement.
- Totalisation à court et long terme.
- 8/16 vendeurs.
- 3 niveaux de mots de passe configurables.
- Mode de fonctionnement: PLU's prioritaires, article seul, tickets multi-opérateur.
- Tare pesée, tare opérateur, tare PLU's, tare pré mémorisée et configurable.
- Réouverture du dernier ticket de l'opérateur. Ristournes, remises, gestion caisse, gestion du client.

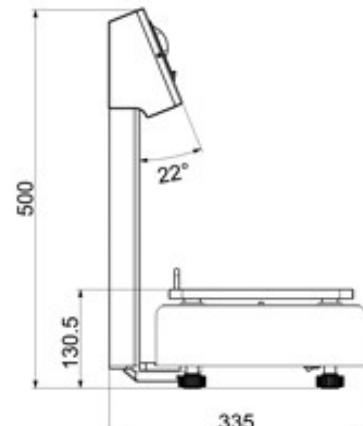
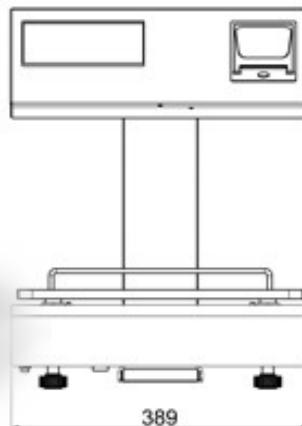
SECTIONS ENTREE ET SORTIE

- 2 interfaces RS232 pour la connexion à : PC, modem, scanner et caisse enregistreuse Helmac.
- 1 interface RS485 pour la connexion de jusqu'à 4 balances en réseau local.

HELMAC GPEMIT



Balance en acier inox, idéale pour les magasins et le fonctionnement sur batterie. Plateau protégé contre les chocs. Afficheur, clavier et imprimante montés sur colonne extrêmement robuste.



	Réf.
Balance HELMAC GPEMIT 15kg e=5g	6487

CARACTERISTIQUES

- Double affichage (côté opérateur et côté client) LCD blanc rétro-éclairé, alphanumérique. Rétro-éclairage qui peut être exclu.
- Double clavier étanche à 27 touches à membrane PLU/fonctions facilement lisibles grâce à la poche spéciale et 35 touches mécaniques pour les fonctions.
- Imprimante thermique 80mm/sec, adaptée au papier thermique normal ou au papier autocollant Linerless d'une largeur de 57mm et d'un diamètre extérieur maximal de 50mm.
- Largeur d'impression jusqu'à 48mm.
- Système Easyloading, pour un chargement facile du papier. Fonction d'impression du logo.
- Corps en acier inoxydable, dimensions 389x335x500mm (Lxlxh).
- Plaque en acier inoxydable 360x235mm (LxL).
- Alimentation 230Vac avec batterie interne rechargeable longue durée.

FONCTIONS

- Archive de 3000 PLU's, 54 en accès direct.
- 50 groupes de PLU's.
- 600 ingrédients.
- 4 taux de TVA.
- 10 messages publicitaires.
- Gestion de la file d'attente.
- 8 types de paiement.
- 2 Totalisation à court et long terme.
- 4/8 vendeurs.
- 3 niveaux de mots de passe configurables.
- Mode de fonctionnement: PLU's prioritaires, article seul, tickets multi-opérateur.
- Tare pesée, tare opérateur, tare PLU's, tare pré mémorisée et configurable.
- Réouverture du dernier ticket de l'opérateur. Ristournes, remises, gestion caisse, gestion du client.

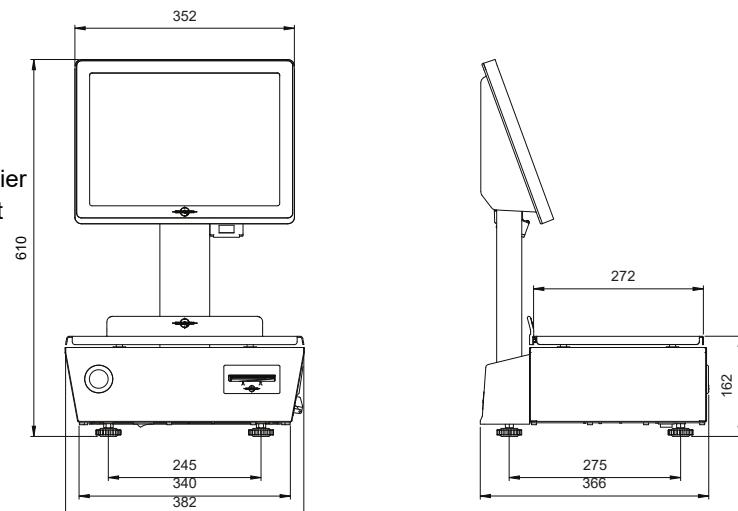
SECTIONS ENTREE ET SORTIE

- 2 interfaces RS232 pour la connexion à : PC, modem, scanner et caisse enregistreuse Helmac.
- 1 interface RS485 pour la connexion de jusqu'à 4 balances en réseau local.

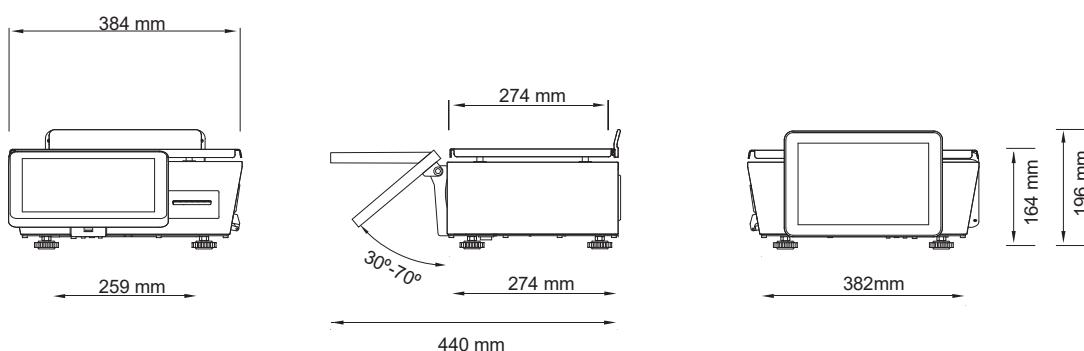
MARQUES BM5 DC3 / LABEL



CARACTÉRISTIQUES	MODÈLES	VERSION	RÉFÉRENCE
<ul style="list-style-type: none"> Logiciel ETPOS applicable aux instruments de pesage certifiés par NMI Certin B.V. sous le numéro TC8611, qui est conforme aux exigences métrologiques définies par OIML (Organisation Internationale de Métrologie Légale). ETPOS 5 Light inclus. Écran 15" TFT tactile technologie capacitif projeté. 2ème Écran TFT de 10.1". Interface graphique intuitive et facile à utiliser. Carte mère Marques i.MX6 2x1GHz (Dual CortexTM-A9 MPCoreTM). Disque Flash 8GB eMMC. Mémoire Ram 1GB DDR3-1333. 2 ports USB en bas, 1 port USB en haut. 1 Port série Connexion au tiroir-caisse. Port Ethernet pour réseau 10/100Mbps. Imprimante thermique de tickets de 58 ou 80 mm avec recharge de papier "drop off". Modèle Label avec la possibilité d'utiliser 3 types de papier dans l'imprimante résidente: papier continu, étiquettes et papier autocollant continu. Modèle Label avec mécanisme d'impression coulissant. Corps en acier inoxydable. Dimensions du plateau 375x275mm. Bulle à niveau digitale. Plateau avec butée. Logiciel ETPOS 5 Light inclus. 	ARM DC.3 Imprimante 3" (80mm)	Capacité 6/15 kg Division 2/5 g	50165
		Capacité 15/30 kg Division 5/10 g	119532
	ARM DC Label Etiqueteuse	Capacité 6/15 kg Division 2/5 g	119531
		Capacité 15/30 kg Division 5/10 g	50631



MARQUE BM5 JUNIOR DC3 / LABEL



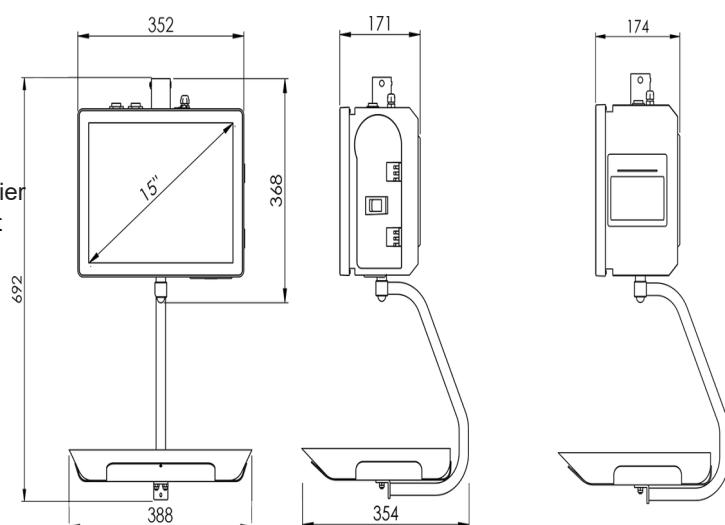
CARACTÉRISTIQUES	MODÈLE	VERSION	RÉFÉRENCE
· Logiciel ETPOS applicable aux instruments de pesage certifiés par NMI Certin B.V. sous le numéro TC8611, qui est conforme aux exigences métrologiques définies par OIML (Organisation Internationale de Métrologie Légale). ETPOS 5 Light inclus. · Écran LCD tactile de 10,1". · 2ème afficheur (pour le client) graphique haute résolution ou écran LCD 7" ou 10.1". · Interface graphique intuitive et facile à utiliser. · Carte mère Marques avec Processeur Freescale i.MX6 2 GHz (Dual Cortex™ -A9 MPCore™). · Disque Flash 8 Gb eMMC. · 1 Gb de mémoire RAM DDR3. · 3 ports USB. · Port RS232. · Connexion au tiroir-caisse. · Port réseau Ethernet 10 / 100Mbps. · Imprimante thermique de tickets de 58 mm avec recharge de papier "drop off". · Modèles Label avec la possibilité d'utiliser 3 types de papier dans l'imprimante résidente: papier continu, étiquettes et papier autocollant continu. · Modèles Label avec mécanisme d'impression coulissant. · Corps en acier inoxydable. · Plateau avec butée. · Dimensions du plateau: 375x275mm.	Junior 2ème Afficheur Graphique	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	50222
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	
	Junior 7 2ème Afficheur 7"	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	
· Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	Junior 10 2ème Afficheur 10.1"	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	
	Junior Label 2ème Afficheur Graphique	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	50168
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	
· Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	Junior Label 7 2ème Afficheur 7"	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	
	Junior Label 10 2ème Afficheur 10.1"	Capacité 6/15 kg, Division 2/5 g	
		Capacité 15/30 kg, Division 5/10 g	

MARQUES BM5 SUSPENDUE



CARACTÉRISTIQUES	MODÈLE	VERSION	RÉFÉRENCE
<ul style="list-style-type: none"> Écran 15" TFT tactile technologie resistif. 2ème Écran TFT de 10.1". Interface graphique intuitive et facile à utiliser. Carte mère Marques i.MX6 2x1GHz (Dual CortexTM-A9 MPCoreTM). Disque Flash 8GB eMMC. Mémoire Ram 1GB DDR3-1333. 1 port USB en bas, 1 port USB en haut. Port Ethernet pour réseau 10/100Mbps. Imprimante thermique de tickets de 58 ou 80 mm avec recharge de papier "drop off". Modèle Label avec la possibilité d'utiliser 3 types de papier dans l'imprimante résidente: papier continu, étiquettes et papier autocollant continu. Modèle Label avec mécanisme d'impression coulissant. Construction en acier inoxydable. Plateau italien: 380x287x50mm. ETPOS 5 Light inclus. 	ARM Suspendue Label Étiqueteuse	Capacité 15 kg Division 5 g	119533

- Écran 15" TFT tactile technologie resistif.
- 2ème Écran TFT de 10.1".
- Interface graphique intuitive et facile à utiliser.
- Carte mère Marques i.MX6 2x1GHz (Dual CortexTM-A9 MPCoreTM).
- Disque Flash 8GB eMMC.
- Mémoire Ram 1GB DDR3-1333.
- 1 port USB en bas, 1 port USB en haut.
- Port Ethernet pour réseau 10/100Mbps.
- Imprimante thermique de tickets de 58 ou 80 mm avec recharge de papier "drop off".
- Modèle Label avec la possibilité d'utiliser 3 types de papier dans l'imprimante résidente: papier continu, étiquettes et papier autocollant continu.
- Modèle Label avec mécanisme d'impression coulissant.
- Construction en acier inoxydable.
- Plateau italien: 380x287x50mm.
- ETPOS 5 Light inclus.



DINI COLONNE WALL-E ABS / INOX



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES **ABS**

- Indicateur de poids avec boîtier en ABS, afficheur LCD rétro éclairé à 6 digits de 25 mm à haut contraste avec signalétique des fonctions. Clavier étanche fonctionnel à 5 touches avec indications pour rappel rapide des fonctions et réglage principal.
- Fonctionnement avec un capteur en aluminium, homologué à 3000 divisions, degré de protection IP65.
- Structure tubulaire en acier peint de couleur bleu. Pieds réglables et niveau à bulle.
- Plateau de charge en acier inox dimensions voir le tableau ci-dessous.
- Support de montage avec une inclinaison réglable et colonne hauteur de :
 - 350 mm sur les modèles "T"
 - 500 mm sur les modèles "Q"
 - 700 mm sur les modèles "X" et "E".
- Étalonnage et paramétrage configurables par le clavier.
- Livré avec un tiroir pour le logement 4 piles AA (non fournies), y compris les piles rechargeables. Adaptateur 12V fourni (déconnecte les piles lorsqu'il est en service).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES **INOX**

- Indicateur de poids en acier INOX étanche IP68. Afficheur LCD rétro éclairé à 6 digits de 25 mm à haut contraste avec signalétique des fonctions. Clavier étanche fonctionnel à 5 touches.
- Fonctionnement avec un capteur en aluminium protégé un soufflet en acier inox IP65, homologué selon la norme OIML R60 C3 (3000 divisions).
- Structure tubulaire en acier inox. Pieds réglables et niveau à bulle.
- Plateau de charge en acier inox, dimensions voir le tableau ci-dessous.
- Hauteur de la colonne :
 - 350 mm sur les modèles "T"
 - 500 mm sur les modèles "Q"
 - 700 mm sur les modèles "X".
- Étalonnage et paramétrage configurables par le clavier.
- Block d'alimentation interne 110 - 240 VAC.

	Réf.
Balance à colonne DINI WALL-E	50274

DINI DFWLI / DFWLKI**PRINCIPALES CARACTERISTIQUES**

- Clavier étanche fonctionnel à 5/17 touches avec indications pour rappel rapide des fonctions et réglage principal.
- Afficheur LCD rétro éclairé à 6 digits de 25 mm à haut contraste avec signalétique des fonctions.
- Boîtier étanche en acier INOX IP68, équipé d'un joint en caoutchouc, simple à nettoyer, qui assure une étanchéité aux environnements difficiles et corrosifs.
- Dimensions : 243x145x78,4 mm.
- Présentation de table ou mural, sur colonne en option.
- Convertisseur A/D 24 bits sigma-delta, 4 canaux, max 200 conv./sec., autoselect et jusqu'à 8 points de linéarisation.
- Max. 10.000e ou multi échelon 3x3000e et 0,3 µV/e en version homologuée CE-M pour un usage réglementé.
- Max. 1.000.000 divisions et avec résolution interne jusqu'à 3.000.000 divisions.
- Connexion jusqu'à max. 8 capteurs avec résistance d'entrée de 350 Ohm ou 16 capteurs avec résistance d'entrée de 700 Ohm.
- Étalonnage et paramétrage configurables par le clavier.
- Alimentation 110 - 240 VAC interne.

Réf.	Afficheur DINI DFWLI
150243	

DINI DFWL

Réf.	Afficheur DINI DFWL
150241	

**PRINCIPALES CARACTERISTIQUES**

- Indicateur de poids avec boîtier en ABS, afficheur LCD rétro éclairé à 6 digits de 25mm à haut contraste avec signalétique des fonctions. Clavier étanche fonctionnel à 5 touches.
- Boîtier en ABS IP54 simple à nettoyer, qui assure une bonne protection aux environnements difficiles et corrosifs.
- Adaptés pour l'installation sur colonne, mural ou poser sur table.
- Support orientable de série.
- Convertisseur A/D 24 bits sigma-delta, 4 canaux, max 200 conv./sec., autoselect et jusqu'à 8 points de linéarisation.
- Max. 10.000e ou multi échelon 3x3000e et 0,3 µV/e en version homologuée CE-M pour un usage réglementé.
- Max. 1.000.000 divisions et avec résolution interne jusqu'à 3.000.000 divisions.
- Connexion jusqu'à max. 8 capteurs avec résistance d'entrée de 350 Ohm ou 16 capteurs avec résistance d'entrée de 700 Ohm.
- Étalonnage et paramétrage configurables par le clavier.
- Alimentation 5 à 12 Vdc / 220 Vac.
- Alimentation: Bloc d'alimentation 12V fourni (exclut l'alimentation par batterie) ou 4 batteries AA (non fournies), autonomie d'environ 40 heures.



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Clavier étanche alphanumérique à 25 touches.
- Afficheur LED rouge de haute lisibilité à 6 chiffres de 15mm.
- Afficheur LCD graphique rétro éclairé de 25x100mm.
- Barre graphe synoptique de 16 LED lumineuses pour indication des fonctions actives.
- Boîtier en ABS étanche IP65, facile à nettoyer et résistant aux environnements difficiles et corrosifs (IP40 sur la version imprimante thermique).
- Dimensions du boîtier : 278x125x186 mm.
- Idéal pour une utilisation sur table, colonne ou murale.
- Horloge en temps réel et mémoire permanente des données.
- Mémoire alibi de série, intégrée sur la carte mère.
- Sélection de la langue du programme directement par set-up.
- Conversion A/D 24 bit sigma-delta à 4 canaux, max. 3200 conv./sec. avec sélection automatique de la fréquence optimale. Jusqu'à 8 points de linéarisation du signal.
- 4 canaux analogiques indépendants pour la lecture du poids (jusqu'à 2 pour le modèle E-A03 et 1 pour le modèle E-AF09).
- Gestion de 16 capteurs analogiques de 350 Ohm (45 capteurs à 1000 Ohm);
- NOTE : pour la gestion des capteurs numériques pour ponts bascules, voir la gamme des indicateurs à écran tactile.
- Max. 10.000e ou bien multi capacité 3 x 3000e @ 0,3 µV/e en version homologué pour usage réglementé CE-M.
- Max. 1.000.000 div. visualisables pour un usage non réglementé avec résolution interne jusqu'à 3.000.000 de points
- Alimentation:
 - Version 3590E: 12 Vdc par source d'alimentation externe.
 - Toute les autres versions: 110-240 Vac et batterie interne rechargeable.
 - Connexion aux imprimantes et étiqueteuses avec driver de commande.
 - Disponible in version "P" avec imprimante termique de série.

DINI 3590 EGT TACTILE**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES****Existe en version Encastrable...**

- Afficheur couleur tactile résistif rétroéclairé de 8 pouces (160x120mm). Indiqué pour une utilisation avec des gants.
- Boîtier en acier INOX à inclinaison réglable, avec protection IP68.
- Logiciel multilingue, disponible en italien, anglais, allemand, français et espagnol. Possibilité d'insérer d'autres traductions grâce au nouveau logiciel « CUSTOM LANGUAGE TOOL » téléchargeable dans la section DOWNLOAD de cette fiche.
- Feu dot LED tricolore à haute luminosité.
- Claviers virtuels disponibles: QWERTY, AZERTY ou QWERTZ.
- Dimensions: (lpxh): 328x243x129 mm.
- Équipé de support à inclinaison réglable de série.
- Horloge temps réel et stockage de données permanent.
- Mémoire alibi de série, intégrée sur la carte mère.
- Slot pour carte micro SD (en option) pour le stockage des logos.
- Conversion A/D 24 bit à 4 canaux, max. 3200 conv./sec. avec sélection automatique de la fréquence optimal. Jusqu'à 8 points de linéarisation du signal.
- 4 canaux analogiques indépendants pour la lecture du poids (jusqu'à 2 dans le logiciel E-AF03).
- Compatible avec les capteurs de poids digitaux pour pont-bascule les plus connus (avec option DIGIKIT et programme AF03GT), aussi pour des applications homologuées CE-M.
- Connexion de jusqu'à 16 capteurs analogiques avec résistance d'entrée de 350 Ohm (45 capteurs avec résistance d'entrée de 1000 Ohm) et de principaux capteurs digitaux disponibles sur le marché (dans le logiciel E-AF03).
- Max. 10.000e ou bien multi capacité 3 x 3000e @ 0,3 µV/e en version homologué pour usage réglementé CE-M.
- Max. 1.000.000 div. visualisables pour un usage non réglementé avec résolution interne jusqu'à 3.000.000 de points.
- Connectable à des imprimantes et à des étiqueteuses et il est possible de programmer des formats d'impression libres.
- Alimentation 110-240 Vac ou par batterie rechargeable externe (en option).
- Carte mère à borniers amovibles.



Versions disponibles

Code	I x w x h (mm)	N° celle	Max (kg)	d (g)	M (g)*	M 2R (g)*	d HR (g)*
LPEI6-1	1250x1000x45	4x500kg	600	100	200	100-200	50
LPEI15-1	1250x1000x45	4x1000kg	1500	200	500	200-500	100
LPFI6-1	1500x1250x45	4x500kg	600	100	200	100-200	50
LPFI15-1	1500x1250x45	4x1000kg	1500	200	500	200-500	100

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Fonctionnement avec 4 capteurs homologués en acier inoxydable IP68 avec résistance d'entrée 350 Ohm, selon la directive OIML R60.
- Structure et plateau de charge en acier inoxydable AISI304.
- Pieds de soutien antichoc réglables et niveau à bulle.
- Alimentation 5/15 Vdc.
- Câblage et boîtier de raccordement avec protection IP67, câble blindé de 5 m à 6 pôles pour connexion à l'indicateur, avec connecteurs.
- Standard équipée avec une rampe d'accès.

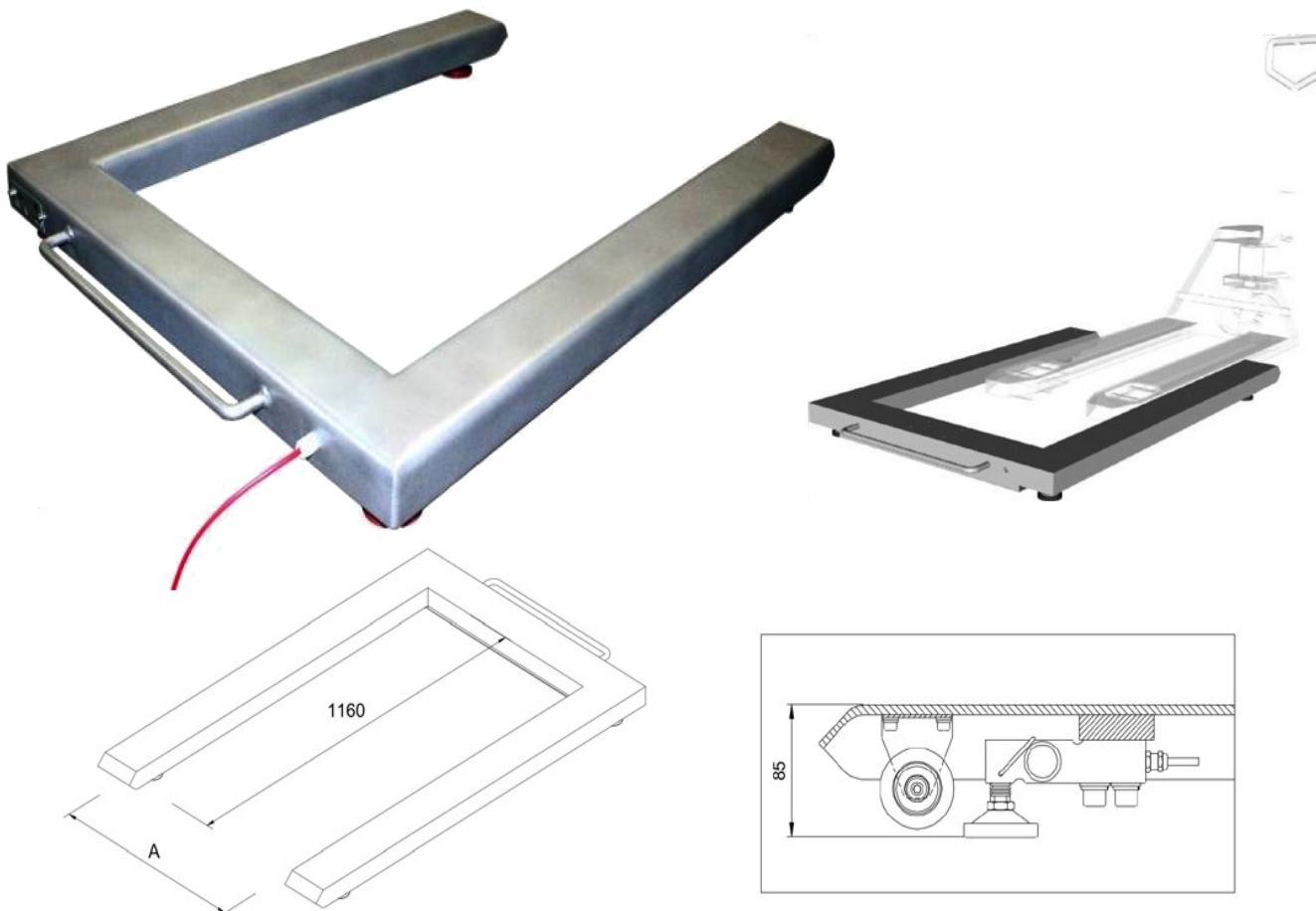
TRANSPALETTE PESEUR



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Maximum capacité de levage : 2000 kg.
- Précision d'affichage : +/- 0.05% de la capacité maximale.
- Fourches en INOX AISI 316.
- Galettes protégées contre l'eau et la poussière
- Dimension des fourches : 1180x550x80 mm.
- Poids à vide : environ 135 kg.
- Chassis et corps de pompe hydraulique en acier INOX.
- Roues directrices et doubles galets en Nylon.
- Colonne compacte pour faciliter les opérations
- Equipée de 4 capteurs à jauge de contrainte en inox étanche IP68.
- L'indicateur de poids avec boîtier en inox étanche IP68 que assure une bonne étanchéité à la poussière, à l'humidité et contre la corrosion.
- Afficheur LCD rétro éclairé à haut contraste de 6 digits de 25 mm, avec signalétique des fonctions et clavier numérique à 17 touches.
- Étalonnage et paramétrage configurables par le clavier ou par PC avec DINITOOLS.
- Alimentation par batterie rechargeable.
- Environ 50h d'autonomie.
- Programmation possible de l'état de veille.
- Chargeur 230Vac 50 Hz inclus.
- Interface bidirectionnelle RS232/C configurable pour connexion vers imprimante.
- Interface bidirectionnelle RS232/C configurable pour modem radio, PC ou terminal portable.
- Entrée IR pour gestion de la Télécommande.

MARQUES PÈSE PALETTE



CARACTÉRISTIQUES

Plate-forme en U, dessinée pour répondre efficacement au pesage de palettes. De transport facile, elle peut être facilement déplacée à l'intérieur d'un magasin ou d'un pavillon en la soulevant par le manche et en la faisant glisser sur les roulements en caoutchouc posés sur l'autre extrémité.

Structure monobloc portante, en forme de U, sur laquelle on pose la palette à peser, liée aux capteurs de charges, supportées par 4 pieds pivotants en Acier ou Acier Inoxydable, avec un système de rotule qui assure un retour à la position initiale en contrariant tous les efforts latéraux.

Versions en Acier peint avec du primaire de Shopprimer BP et texturé RAL 5021 et 4 capteurs en Acier nickelé; versions en Acier Inox avec 4 capteurs totalement en Inox qui garantissent une protection IP68, avec un certificat d'approbation CE mentionné dans la fiche technique respective. La connexion des capteurs est réalisée dans une boîte de raccordement en fibre, avec une protection IP 66, de laquelle sort le câble de connexion à l'indicateur.
Hauteur Maximale de la plate-forme 85 mm.

DIMENSIONS (cm)	CAPACITE (kg)	DIVISION (g)
60 x 116	150	50
	300	100
	600	200
	1.500	500
75 x 116	150	50
	300	100
	600	200
	1.500	500

MARQUES MCSS



CARACTÉRISTIQUES

· Indicateur BM1000 AC BAT:

- Afficheur LCD avec 6 digits de 25 mm;
- Clavier multifonctions de 7 touches: ON/OFF, BRUT/NET, ZERO, TARE, PRINT et TOTAL;
- Retrait de la tare automatique et cumulatif;
- Fixation de la tare;
- Fonction Poids-Tare, Compte pièces;
- Sortie RS 232, pour connexion à ordinateur, imprimante ou étiqueteuse;
- Possibilité de connexion à un répéiteur de poids;
- Plusieurs protocoles de communication;
- Plusieurs tickets pré-configurés;
- Protection IP 67;
- Certificat d'Approbation CE;
- Construit en acier inoxydable;
- Batterie Interne

· Plate-forme mono capteur Mod. M 40 x 40

- Dimensions: 40 x 40 cm;
- Totalement en Acier Inoxydable;
- 4 pieds réglables qui permettent son nivellation et son installation sur le sol ou sur un comptoir;
- Limiteur de surcharge statique dans le capteur;
- 4 limitateurs, dans les coins de la plate-forme, qui permettent de supporter des charges supérieures à la capacité maximale;
- Capteur de charge Inox avec protection IP67 et certificat d'approbation CE.

PESAGE INDUSTRIEL

MARQUE BM1000



CARACTÉRISTIQUES

VERSION

RÉFÉRENCE

BM1000 AC

119571

- Support pour fixation sur le mur ou sur la table.
- Protection IP 65.
- Afficheur LCD avec 6 digits de 25 mm..
- Clavier multifonctions de 7 touches: ON/OFF, BRUT/NET, ZERO, TARE, PRINT et TOTAL.
- Retrait de la tare automatique et cumulatif.
- Fixation de la tare.
- Fonction Poids-Tare, Compte pièces.
- Sortie RS 232, Ordinateur, Imprimante ou étiqueteuse
- Possibilité de connexion à un répéiteur de poids.
- Plusieurs protocoles de communication.
- Plusieurs tickets pré configurés
- Alimentation 220 V AC.
- Inclus: Support multifonctions en INOX.
- Avec DSD
- Connexion à toutes les plateformes de notre gamme
- Totalement construit en acier inoxydable

PLATEFORME M



VERSION	DIMENSIONS (cm)	CAPACITÉ (kg)	DIVISION (g)
M 30 40	30 x 40	15	5
		30	10
		60	20
		150	50
M 40	40 x 40	15	5
		30	10
		60	20
		150	50
M 40 50	40 x 50	15	5
		30	10
		60	20
		150	50
M 50	50 x 50	15	5
		30	10
		60	20
		150	50
M 60 45	60 x 45	30	10
		60	20
		150	50
		300	100
M 60	60 x 60	30	10
		60	20
		150	50
		300	100
M 60 80	60 x 80	60	20
		150	50
		300	100
		600	200
M 80	80 x 80	150	50
		300	100
		600	200

PLATEFORME MARQUES



DIMENSIONS (cm)	CAPACITÉ (Kg)	DIVISION (Gr)
80 x 80	600	200
100 x 100	600	200
	1.500	500
100 x 125	600	200
	1.500	500
125 x 125	600	200
	1.500	500
	3.000	1.000
125 x 150	600	200
	1.500	500
	3.000	1.000
150 x 150	1.500	500
	3.000	1.000

BAXTRAN PD6

Contrôle du poids PD6LED/LCD

Lecture de poids rapide



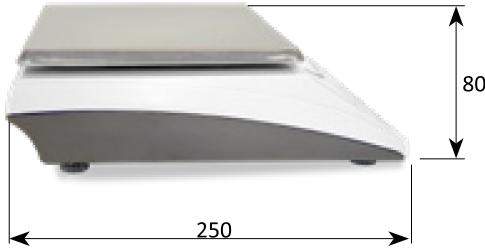
CARACTÉRISTIQUES:

- Balance poids seul.
- Deux options d'affichage :
 - Option LED (260455).
 - Option LCD (260454).
- Boîtier en ABS.
- Résolution de 6.000 divisions.
- Plateau en acier inoxydable.
- Dimensions du plateau: 176x176 mm.
- Protection IP52.
- Protection contre des surcharges.
- 4 pieds réglables en hauteur.
- Niveau à bulle.
- Unités: kg, g, lb et oz.
- Blister inclus.
- Alimentation avec transformateur AC/DC 100-240Vac 50-60Hz.
- Température de fonctionnement: 0°C +30°C.
- 3 piles type AA (non incluses).
- Déconnexion automatique.

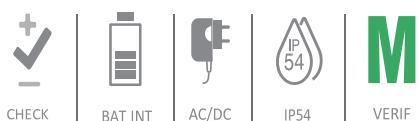


FONCTIONS:

- Tare
- Fonction de seuils



Dimensions (mm)

BAXTRAN BS-TRI**CARACTÉRISTIQUES**

- Écran LCD rétroéclairé.
- 6 digits de 20 mm.
- Boîtier en ABS.
- Plateau en acier inoxydable.
- Dimensions du plateau: 230x190 mm.
- 2 versions
- Écran avant
 - Double écran
 - Protection IP54.
- 7 symboles d'indication des fonctions.
- 3 touches.
- Protection contre des surcharges.
- Unités: kg et g.
- 4 pieds réglables en hauteur.
- Batterie interne rechargeable 70h (35h utilisation intensive).
- Alimentation avec transformateur AC/DC 230Vac 50Hz.
- Déconnexion automatique programmable.
- Niveau à bulle.
- Homologuée pour la métrologie légale
- Certification CE.

**FONCTIONS**

- Zéro



261204	M	BR-TRI	3	1	230 x 190	240 x 240 x 155
261205	M	BR-TRI	6	2	230 x 190	240 x 240 x 155
261206	M	BR-TRI	15	5	230 x 190	240 x 240 x 155
261207	M	BR-TRI DUAL	.	3	1	230 x 190
261208	M	BR-TRI DUAL	.	6	2	230 x 190
261209	M	BR-TRI DUAL	.	15	5	230 x 190
						240 x 240 x 155

MARQUES BM500



CARACTÉRISTIQUES

- Logiciel d'Étiquetage Tactile (pas besoin de souris ou clavier)
- Afficheur 15" TFT TACTILE de haute résolution
- Construit en acier inoxydable
- Multilingue: Portugais, Espagnol, Français et Anglais
- Permet la connexion avec 2 plateformes check-out ou industrielles de différentes capacités
- Touches d'accès rapide pour sélectionner l'étiquettes, pesage automatique/manuel, balance 1/balance 2, clavier numérique, lot, traçabilité et champs fixes
- Impression d'étiquette manuelle ou automatique
- Connexion jusqu'à 4 étiqueteuses ou imprimantes en papier continu pour impressions de listing
- Logiciel compatible avec étiqueteuses Zebra, Eltron, Godex, Citizen, Datamax et Cab mach
- Largeur et longueur de l'étiquette illimitée (limité à peine par le modèle d'étiqueteuse sélectionné)
- Formats d'étiquettes programmables jusqu'à 9999 avec un maximum de 70 champs.
- Base de données clients jusqu'à 999999 maximum
- Base de données article illimitées
- Ingrédients maximum 9999 avec 800 caractères
- 24 lignes de texte programmable
- Importation de logo directement sur l'équipement est sans limite.
- Traçabilité adaptable à tout type de produit alimentaire ou non alimentaire
- Emission automatique d'étiquettes de caisse, palette, camion, etc, jusqu'à 6 niveaux de totalisation
- Edition graphique et tactile des étiquettes directement sur l'équipement (sans avoir besoin d'un autre logiciel de programmation).
- Emission d'étiquettes avec différentes données, totalement programmables ex.: Nom du produit; Description de la composition (Le nombre de lignes nécessaires, sans limites); Recommandations de conservation; Recommandations de préparation; Poids kg; Prix kg; Total; Lot; Code barre (EAN-13, EAN-128, GS1-128, EAN-8, CODE 128, UPC-A); Date d'emballage; Date de Validité; Textes libres; Ingrédients; Traçabilité; Etc
- Impression de plusieurs codes barre sur l'étiquette (illimitée)
- Dates : possibilité de programmer jusqu'à 4 dates différentes
- Permet de changer l'écran de travail, couleurs des boutons des articles, familles, groupes et mettre des images
- Impression d'étiquettes par quantités définies ou imprimée si le poids se situe dans une plage déterminée sur l'article
- Articles associés aux étiquettes et tableau d'ingrédients
- Gestion de lots programmés dans l'articles ou général
- Impressions des étiquettes avec les données des clients
- Changement/Création rapide et facile d'articles et familles
- Articles avec 2 codes et deux dénominations ou code article par client
- Annulation d'étiquette avec suppression dans les plusieurs niveaux programmés
- Annulation ou répétition de la dernière étiquette imprimée ou d'une étiquette existante dans l'historique
- Permet la connexion en réseau TCP/IP jusqu'à 99 postes
- Exportation de toutes les étiquettes imprimées vers clé USB (fichiers CSV) ou imprimante externe
- Copie de sécurité à travers de clé USB
- Importation et exportation des étiquettes par clé USB
- Accès aux composants non métrologiques (sans briser les scellments)
- Emission de tout type de documents (facture, bon de livraison, ticket de vente, etc.)
- DLL de communication pour liaison aux logiciels de gestion/facturation déjà existant sur le marché
- Construit en inox avec protection IP65

MODÈLE

RÉFÉRENCE

**BM500
ETQ IP65**

119565

**BM500
ETQ IP65
INDOOR**

ÉCRAN CAISSE TACTILE



Structure
Aluminium

Dimensions
360x230x300 mm

Stockage
SSD 64Go*

Processeur

NC -1520 : Intel® Celeron J1900 2.0 GHz
NC -1520S i3 : Intel® Core i3 2.4 GHz
NC -1520S i5: Intel® Core i5 2.7 GHz

Moniteur et dalle tactile

LED - écran tactile rétro-éclairé
Résolution 1024x768 - 350 cd/m²
True flat Multi - Touch capacitive - IP65

Mémoire

4Go DDR3 / DDR3L RAM - 2 slots
8Go max (1520) - 16Go max (1520S)

Système d'exploitation

Windows 10 IoT Fr ®

Périphériques

Moniteur client 10'' - LCD display
Afficheur client VFD
Identification MSR / Clé dallas / Clé ADDIMAT / RFID ou NFC
WiFi - IEEE 802.11 a/b/g/n/ac compatible
Lecteur laser 1D / 2D
* Stockage au choix : 128 Go - 256 Go - 512 Go

Connecteurs

NC-1520 : 2 ports USB (2.0) - 2 ports USB (3.0)
NC-1520S : 3 ports USB (2.0) - 2 ports USB (3.0)
3 ports série RJ -45, 1 port HDMI
1 port LAN RJ-45, 1 port tiroir RJ -12
1 port VGA, 1 DC12V out, 1 DC24V in
1 port PS/2 Keyboard
1 port combo eSata / USB 2.0

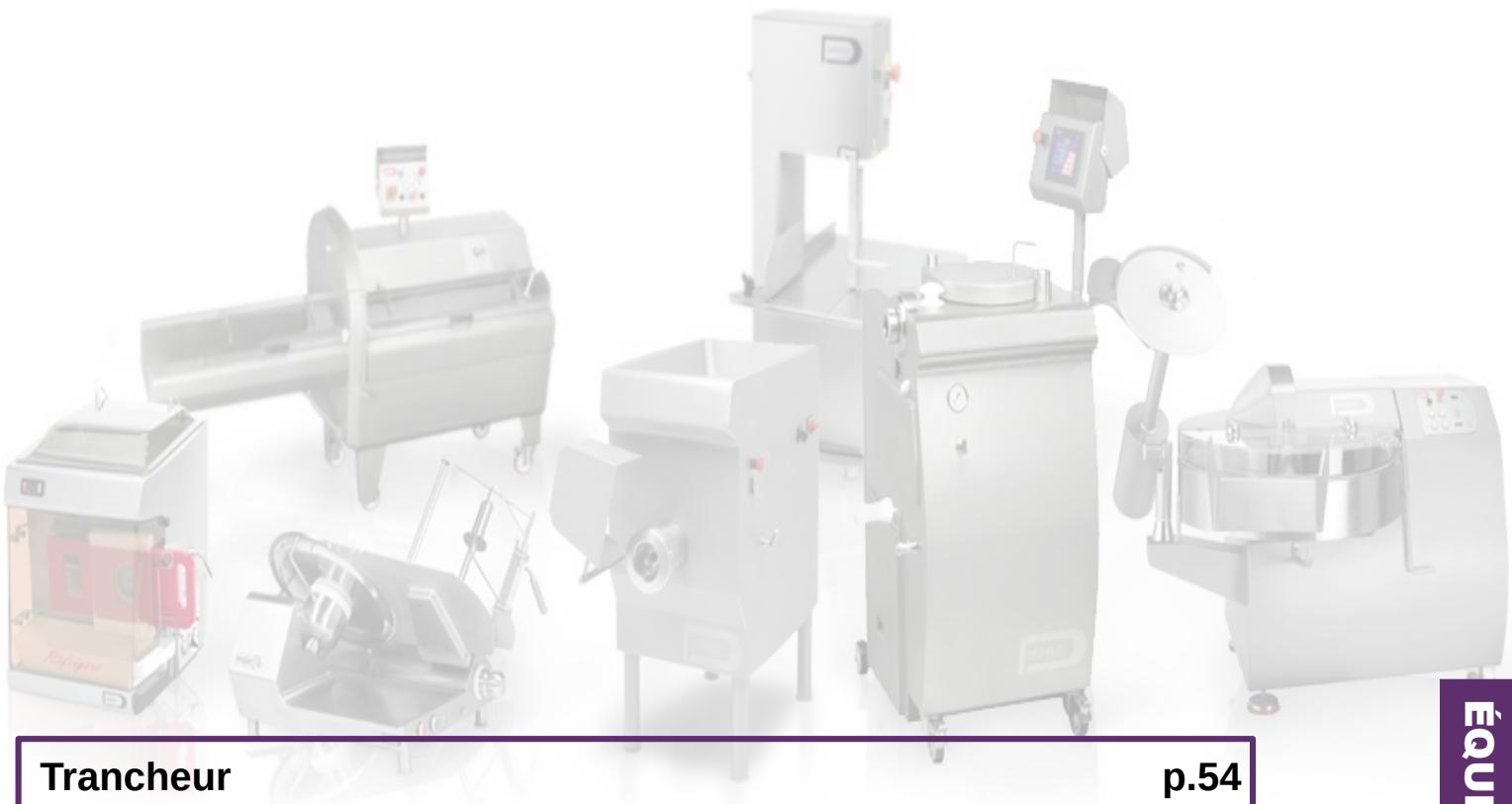
Alimentation électrique

DC24V 120W externe power adapter
Température de fonctionnement (0°C à 40°C)
Humidité 20% à 80% sans condensation
Alimentation externe : 60W
Certifications : CE / FCC / LVD





ÉQUIPEMENT BOUCHERIE



Trancheur
Hachoir
Mélangeur
Poussoir
Scie à Os
Machine Sous Vide
Lavage
Cuisson
Barquetteuse

p.54
p.56
p.59
p.61
p.62
p.63
p.65
p.70
p.72

TRANCHEUR ROUSSEY TG / TGL



Descriptif :

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

Construction très robuste.

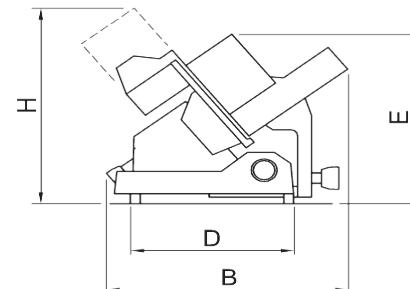
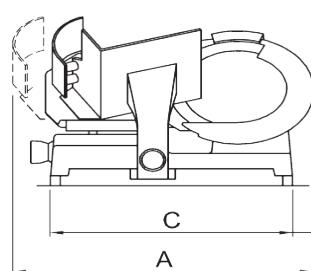
C'est un véritable 300 avec grande course (mais c'est un 350 d'appel, sa capacité étant réduite par rapport au carter.)

Type de coupe :

Gros jambon blanc, jambon cru de 6/7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

TG 300/350 TGL

A : 660 mm
B : 550 mm
C : extérieur pieds 530 mm
D : extérieur pieds 370 mm
E : 480/505 mm



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	épaisseur de coupe(mm)
TG	300	29	230/400	0,37	L 330 - H 235	0 à 15
TGL	350	29	230/400	0,37	L 330 - H 240	0 à 15

TRANCHEUR ROUSSEY TGP

**Descriptif TGP 350 à pignon**

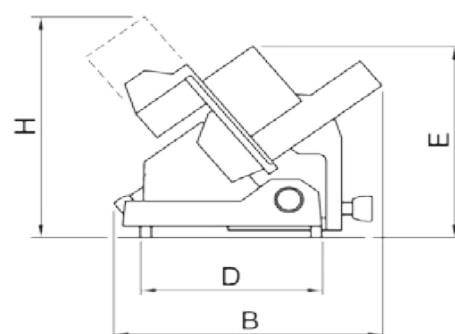
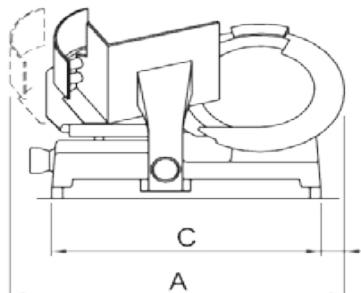
Le trancheur à pignon reste le «Vaisseau Amiral» de la gamme. Sa forme racée et sa ligne fluide lui confèrent beaucoup d'avantages : une hauteur moins importante qu'un trancheur à courroie, une facilité de nettoyage, une surface de réception plus importante, une construction ultra robuste, une étanchéité plus poussée.

Type de coupe

Gros jambon blanc, gros jambon cru de 6, 10/12 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

TGP 350

A : 810 mm
B : 580 mm
C : extérieur pieds 600 mm
D : extérieur pieds 440 mm
E : 470 mm



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
TGP	350	46	230/400	0,370	L 320 - H 265	0 à 15

HACHOIR DADAUX TX 82

TX98 sur socle



TX82



HACHOIRS TX82 - TX98

- Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Carter monobloc.
- Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
- Pignons en acier trempé et rectifiés.
- Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ.
- Option monophasée 220 V.

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait



Simple Coupe



Double Coupe



HACHOIR DADAUX SETNA



Carter monobloc. Aucune vis apparente. Aucun raccord de tôle.

Tous les angles sont arrondis. Entièrement inox 1810.

Entièrement réfrigéré: corps, réserve et vitrine. Finition inox brossé fin.

Encombrement très réduit. Réserve de viande importante.

Éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine.

Machine avec un contact de sécurité implanté dans la vitrine pour interdire le fonctionnement de la machine avec la vitrine ouverte.

Réserve inclinée de façon à ne pas déposer la viande dans condensat.

Reconstitueur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion.

Couvercle verre sécurit. Conforme aux normes CE.

Reconstitueur: 5 calibres automatiques: 90 110 130 150 170 grammes.

Arrêt automatique au poids demandé. Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans ouvrir la vitrine, par simple ouverture de la porte en plexiglas montée sur glissières.

Froid pulsé + statique: La réfrigération du corps et de la réserve est assurée par un froid statique, la réfrigération de la vitrine par froid pulsé. L'association du froid statique et du froid pulsé nous permet d'obtenir une réfrigération

Compresseur hermétique Mono 220 V (U.H.). Gaz R 134 a.

Hachoir: H 82 double coupe. Corps inox 1810 entièrement usiné (facilité de nettoyage). Moteur 1,5 CV, TRI 400 V 50/60 HZ. Réducteur graissé à vie.

Option : Moteur monophasé 230 V 50 HZ.



SIMPLE COUPE



Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait



DOUBLE COUPE

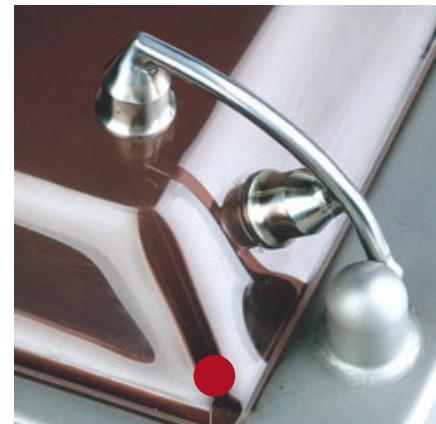


Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg

HACHOIR DADAUX CRYOLITE



Réserve à viande importante



Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ TYPE CRYOLITE

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ. Option mono-phasée 230 V. Conforme aux normes CE.

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigerer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 134 a (non polluant).

	Diamètre	Puissance	Grille	Encombrement	Poids	Débit
Cryolite simple coupe	98 mm	3 CV	Ø 4	587 x 529 x 606	120 kg	550 kg/h
Cryolite double coupe	98 mm	3 CV	Ø 4	548 x 529 x 606	120 kg	550 kg/h

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait



MÉLANGEUR TALSA MIX 65E

- Construction robuste, entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Bras et tête équipés d'un vérin pneumatique facilitant l'élévation/descente sans effort.
- Deux roues pivotantes avec frein inox et deux roues fixes pour faciliter le déplacement.
- Couvercle en plastique alimentaire très résistant, muni de trous d'addition, qui évite le contact entre l'utilisateur et le bras de la machine, ainsi que les contaminations externes.



- Haute puissance du moteur permettant de mélanger/pétrir des masses froides et compactes.
- Moteur triphasé à double voltage (permet de changer le voltage).
- Arrêt automatique de la machine dès l'élévation de la tête.
- Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité.

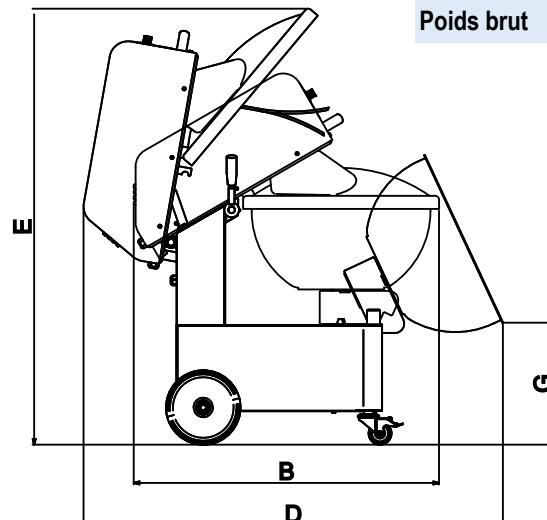


MIX-e

1 moteur : bras,
rotation du bras dans 1 sens,
cuve inertielle avec frein.



MIX65e	
Moteurs	1
Volume cuve	Litres
Capacité cuve à viande	
Chair dense / sèche	kg
Chaire fine / humide	kg
Vitesse bras	tpm
Sens de mélange	sens unique
Vitesse cuve	tpm
Puissance total	HP kW
Poids net	kg
Poids brut	kg



Dimensions	
cm	MIX65
A	68
B	96
C	108
D	129
E	135
F	71
G	29
Emballage	99x71x124
m³	0,87

MÉLANGEUR HORIZONTAL FATOSA A80



Le modèle **A80** est une pétrisseuse destinée à de petites productions pour lesquelles sont indispensables un bon mélange et un bon pétrissage pour obtenir un produit final de grande qualité. Fabrication de grande qualité, entièrement en acier inoxydable.

Adaptées aux directives de sécurité et d'hygiène internationales.

Aucune maintenance n'est pratiquement nécessaire.

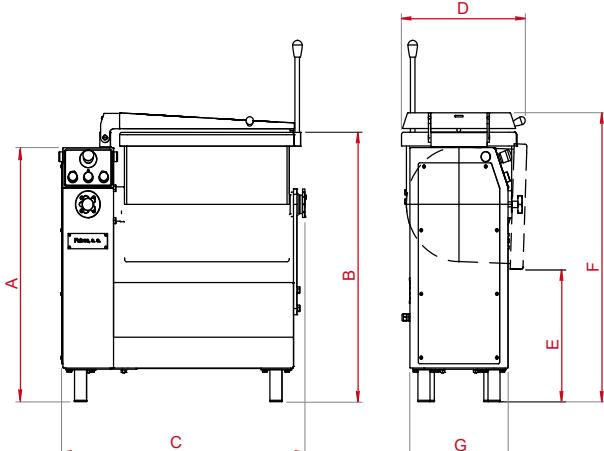
Il travaille avec un bras central muni de pales en **T**, qui tourne dans les deux sens, ce qui permet le pétrissage de tout type de produits.

Le bras est facilement démontable dans sa totalité, ce qui garantit un nettoyage aisé et parfait.

La cuve peut être renversée pour permettre une décharge propre du produit.

Accessoires en option : Roues

A80



CARACTÉRISTIQUES

Types	A80
Capacités charge kg	50-60
Capacités lt.	80
Puissance kw	0,75
Poids machine kg	132
A	830
B	865
C	880
D	440
E	430
F	940
G	350

POUSSOIR RAMON SC20



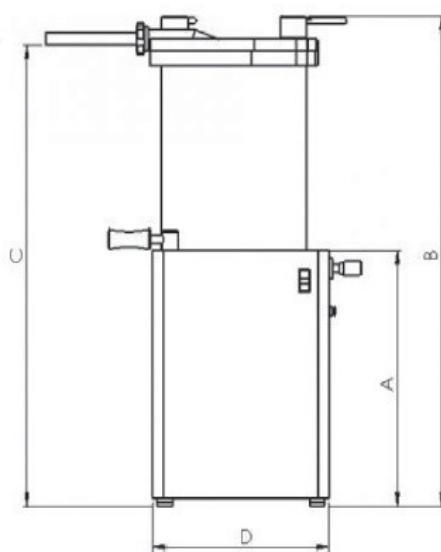
- Capacité: 20 litres.
- Entièrement construites en acier inoxydable AISI 304.
- Modèles STAR avec couvercle et piston en acier inoxydable AISI 304.
- Reste des modèles avec couvercle et piston en aluminium anodisé de haute qualité.
- Réservoir d'huile indépendant en acier inoxydable AISI 304.
- Équipé d'un régulateur de vitesse pratique et précis.
- Équipé d'une jauge de pression pour visualiser la pression du travail.
- Contrôle par genouillère pour soulever et abaisser le piston.
- Décompression automatique du piston pour empêcher la sortie de la masse.
- Modèles STAR avec le fond de cylindre en acier inoxydable AISI 304, sans aucune vis pour un nettoyage facile.
- Châssis et cylindre complètement étanches les uns avec les autres.
- Équipé de roues et de poignée pour un déplacement facile.
- Hauteur idéale de la machine pour le travail ergonomique.
- Entretien facile.
- Équipé de trois entonnoirs Ø 12, 20 et 30 mm d'acier inoxydable AISI 304.
- Puissance motrice en trois phases : 1 HP/ 0,75 kW.
- Poids net: 128 kg.

Options

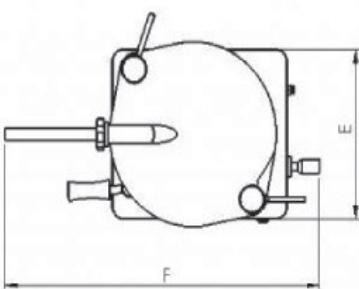
- Couvercle et piston en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle et piston en aluminium.
- Moteur monophasé 1 HP/ 0,75 kW.

Accessoires

- Portionneur volumétrique.
- Accessoire pour Burger.
- Accessoire Kefta.
- Utile pour la fabrication de croquettes



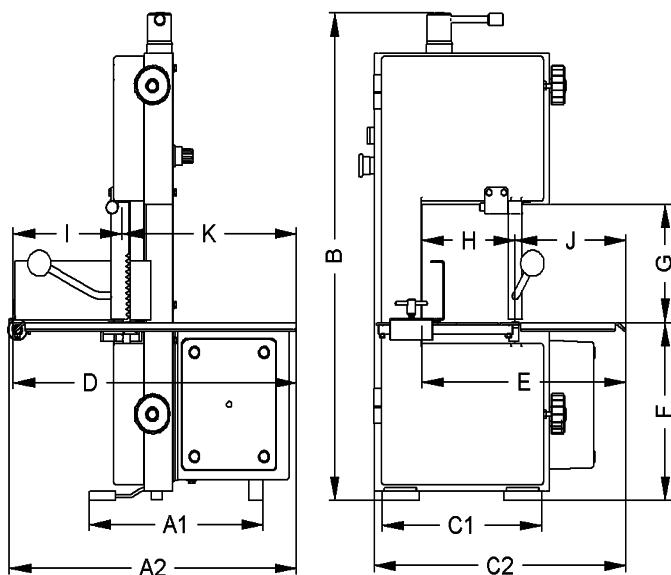
SC-20 / SC-20 STAR	A	B	C	D	E	F
	650	1195	1114	435	360	790



SCIE A OS



- Scie de construction en acier inoxydable 18/10.
- Grande robustesse et fiabilité de la machine.
- Système tendeur de lame de procédure automatique.
- Facilité de nettoyage à jet d'eau.
- Démontage des racleurs sans outils.
- Indice de protection IP65.
- Conforme à la Directive 2006/42/CE.

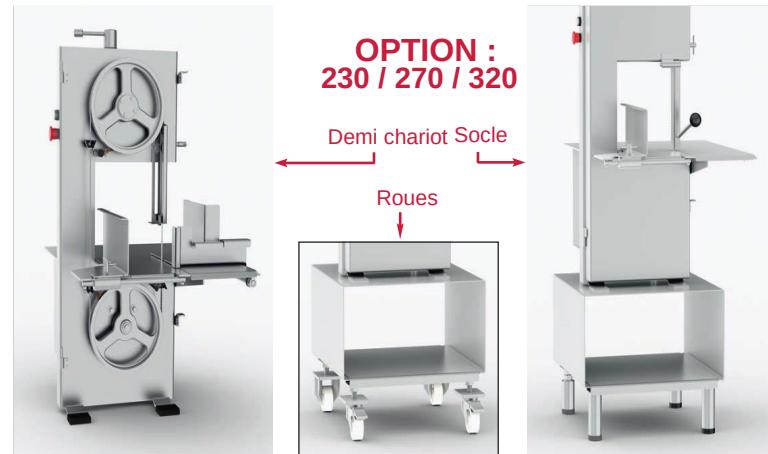


SCIE A OS MEDOC

NEW OPTION



Poulies en acier inoxydable avec double rebord.



MOD	ST 200 (mm.)	ST 230 (mm.)	ST 270 (mm.)	ST 320 (mm.)
A1	325	390	400	400
A2	540	630	680	680
B	825	940	1050	1200
C1	300	330	380	430
C2	475	540	610	660
D	530	620	670	670
E	385	430	480	530
F	300	385	420	470
G	180	220	270	320
H	175	195	225	275
I	205	225	260	260
J	210	235	255	255
K	325	395	410	410
kg.	57	73	85	97
Ø Pulley/Poule/Polea/Rolle	200	220	250	300
Band / Ruban / Cinta	1600	1740	1985	2340
H.P. / CV	1Ph / II	1	1	1,5
	3Ph / III	1	1	1,5
				2

HENKELMAN

JUMBO 42

Standard

Option



CAPACITÉ DE LA POMPE 16 m³/h

CYCLE DE LA MACHINE 20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm

BARRE DE Soudure 420 mm

Poids 58 kg

Tension 230V-1-50Hz

puissance 0,55 kW

STANDARD

contrôle par capteur de vide,
soudure double/coupe/
large (8 mm)

OPTIONS

2ème barre de soudure

BOXER 42



Standard

Option

CAPACITÉ DE LA POMPE

21 m³/h

CYCLE MACHINE 15-35 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm

BARRE DE Soudure 420 mm

Poids 64 kg

Tension 230V-1-50Hz

puissance 0,75 - 1,0 KW

STANDARD

contrôle par capteur de vide,
soudure double/cut-off/
large (8 mm), soft air

OPTIONS

contrôle des liquides,
commande ACS, injection
de gaz, soudure coupure
independante 1-2, 2 barres de
soudure

MACHINE SOUS VIDE

HENKELMAN

ATMOZ 90



CAPACITÉ DE LA POMPE

100 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

660 x 760 x 280 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1030 x 980 x 1114 mm

BARRES DE Soudure

2 x 660 mm

Poids 345 kg

Tension 400V-3-50Hz

puissance 1,85-3,6 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE Soudure/Soudure
Coupure /Large (10 MM)

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
INJECTION DE GAZ (CONNEXION
AIR COMPRIMÉ INCL.),
SOFT AIR, Soudure Coupure
INDEPENDANTE 1-2

POLAR 2-85/2-95



CAPACITÉ DE LA POMPE 300 m³/h

CYCLE MACHINE 10-30 sec

(P2-85) 15-40 sec (P2-95)

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

830 x 840 x 255 (P2-85)

730 x 1100 x 280 mm (P2-95)

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1295 x 1900 x 1450 mm

1215 x 2420 x 1595 mm

BARRES DE Soudure

2 x 840 mm (P2-85)

2 x 1100 mm (P2-95)

Poids 685 kg (P2-85)

767 kg (P2-95)

Tension 400V-3-50Hz

puissance 7,0-9,0 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE Soudure/Soudure
Coupure/Soudure Large (10 MM),
SOFT AIR, 2 BARRES DE Soudure

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE
ACS, INJECTION DE GAZ, Soudure
Coupure INDEPENDANTE 1-2,
Soudure BI-ACTIVE, EASY SWING,
COUVERCLE AUTOMATIQUE, 3ÈME
BARRE DE Soudure, 4ÈME BARRE
DE Soudure (P2-95), COUVERCLE
SURÉLEVÉ (P2-85), ASSISTANCE
DE Soudure PAR AIR COMPRIMÉ,
PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE,
VANNE CALORIFUGE

HOBART LAVE-VAISSELLE



ECOMAX PLUS F503

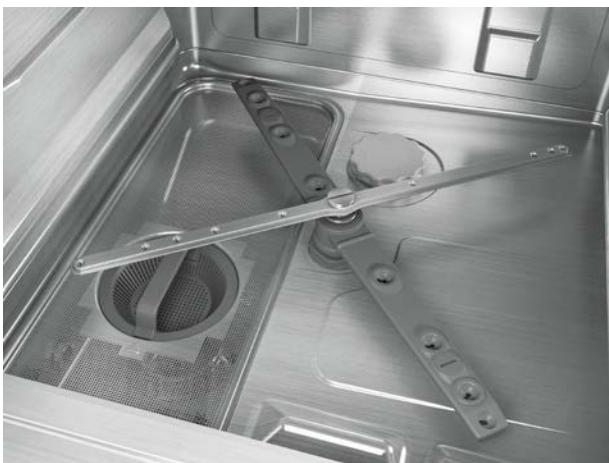
LAVE-VAISSELLE

Solution silencieuse et économique pour votre lavage quotidien. Elle convient aux restaurants et hôtels car elle offre une grande puissance de lavage, une enceinte de lavage à double paroi et un système de filtration robuste.



ÉQUIPEMENTplus

- + Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- + Efficacité énergétique améliorée réduisant les coûts d'exploitation
- + Enceinte de lavage double paroi et porte frontale à isolation thermique pour une réduction des bruits et des pertes d'énergie
- + Tamis au niveau du bac, filtre, protection d'aspiration de la pompe
- + Ouverture de porte compensée par des ressorts
- + Équipement complet incluant pompes de rinçage et de vidange, doseurs de produits de lavage et de rinçage



HOBART LAVE-VAISSELLES



LE MIEUX OU LE MEILLEUR? VOUS AVEZ LE CHOIX!

La gamme **PROFI** a tout ce dont a besoin un lave-vaisselle professionnel. Elle rencontre un vif succès, on la trouve partout où la nécessité d'un vrai travail professionnel se fait sentir; elle s'adapte à la quantité et au degré de salissure de la vaisselle. Elle associe une technique de lavage efficace à un confort d'utilisation élevé et de faibles coûts d'exploitation. De nombreux choix d'équipement font de cette gamme **PROFI** la solution de lavage parfaitement adaptée à de multiples domaines d'application.

GAMME PROFI

La gamme **PREMAX** convient à ceux qui en veulent encore plus. Car **PREMAX** fait référence. Et ce, dans tous les domaines: des coûts d'exploitation minimaux et un confort d'utilisation impressionnant conjugués à une performance maximale. La gamme **PREMAX** est la ligne de lave-vaisselle la plus économique et la plus innovante du marché. En plus des équipements des modèles **PROFI**, **PREMAX** convainc par ses caractéristiques hors pair ; il est le partenaire idéal des clients les plus exigeants qui demandent un système de lavage parfait.

GAMME PREMAX

HOBART LAVE-VAISSELLES

MODÈLES

NOUS VOUS AIDONS À CHOISIR!

PROFI FX

Le modèle **PROFI**, pour un lavage fiable et simple de la vaisselle, des couverts et des verres. Parfaitement adapté aux exigences des restaurants, brasseries et cafés.



PROFI FXL

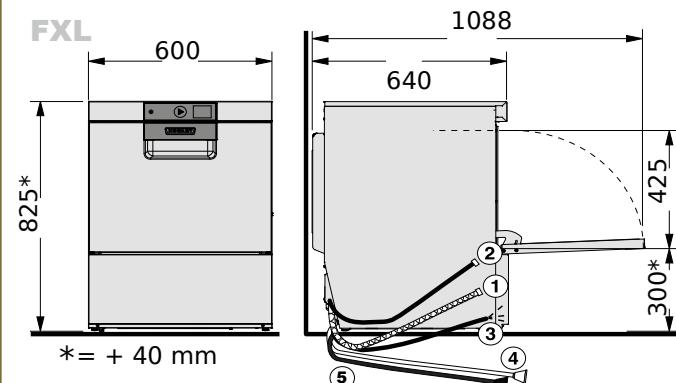
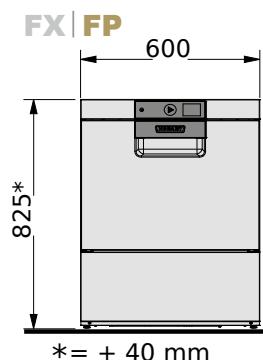
Le modèle **PROFI**, avec sa profondeur de chargement XL, lave sans problème les plaques de cuisson et les cagettes. Il est ainsi le meilleur partenaire des boulanger, des bouchers et de la restauration rapide.



PREMAX GAMME EXCLUSIVE

PREMAX FP

Le modèle **PREMAX** grâce au séchage intégré garantit un résultat de séchage parfait. Avec une consommation d'eau qui n'excède pas 1,0 litre, **PREMAX FP** est le lave-vaisselle frontal le plus économique du marché. C'est aussi le seul lave-vaisselle capable d'utiliser de la vapeur d'eau à haute température en cas de salissures extrêmes.



HOBART LAVE-VAISSELLES CAPOT



PREMAX AUP

Le modèle haut de gamme pour les exigences les plus élevées en terme de résultat de lavage et rendement. PERMANENT-CLEAN est la solution idéale lorsqu'il y a une quantité importante de déchets dans la machine.



PREMAX AUPL

Le modèle Premium largement dimensionné pour le lavage de vaisselle en très grand volume. PERMANENT-CLEAN est la solution idéale pour les bacs GN, les cagettes ou les ustensiles très sales et volumineux.



PREMAX AUPT

Le modèle Premium avec une puissance double pour le lavage simultané de deux casiers. PERMANENT-CLEAN est la solution idéale pour la vaisselle et les casseroles, lorsqu'il y a une quantité importante de déchets dans la machine.



PROFI AMX

Le modèle **PROFI** pour un résultat de lavage fiable des verres et de la vaisselle.



PROFI AMXX

Le modèle **PROFI** est idéal pour le lavage de vaisselle très sale notamment avec les programmes de courte durée. Une solution idéale pour une capacité élevée en restauration et en collectivité.



PROFI AMXXL

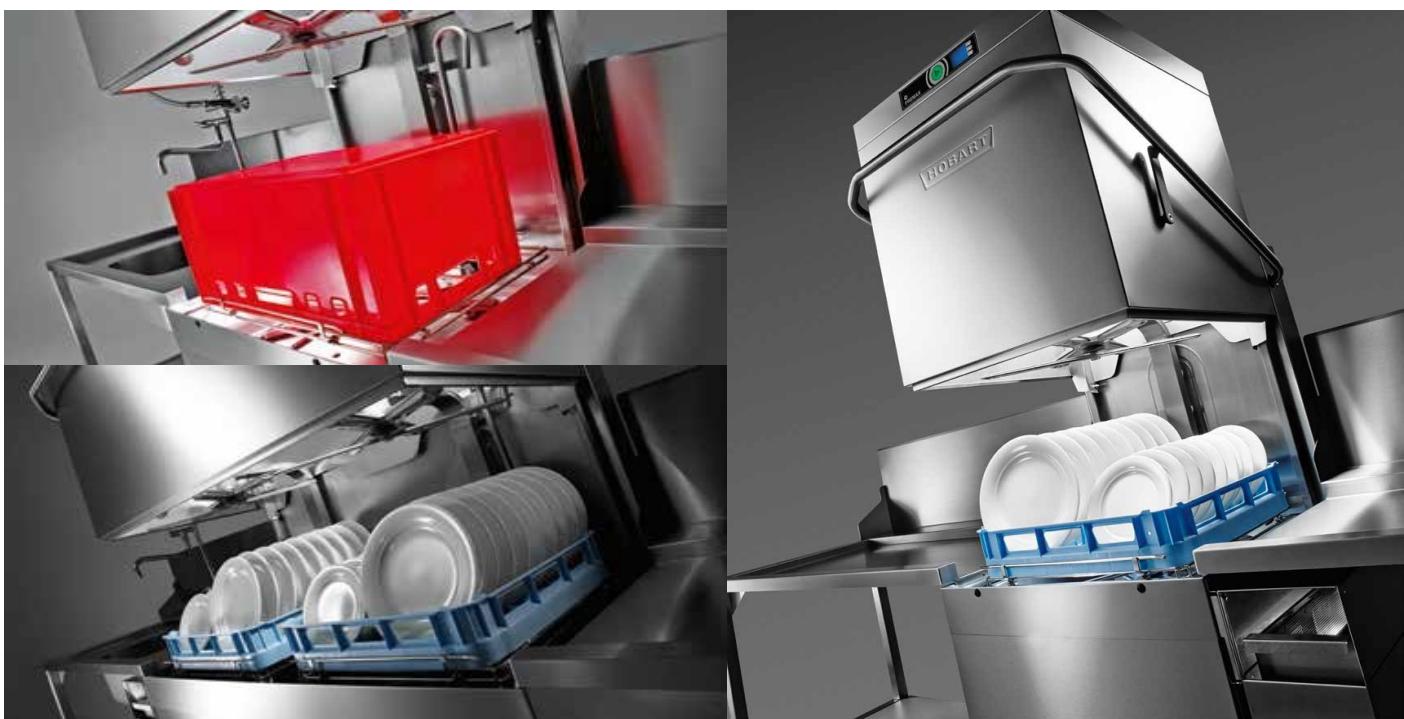
Le modèle **PROFI** largement dimensionné pour le lavage efficace des bacs GN, cagettes et plateaux.



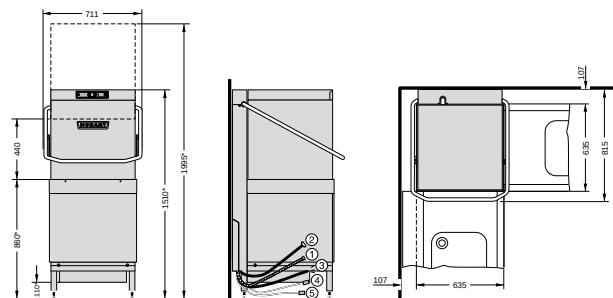
PROFI AMXT

Le lave vaisselle double casiers **PROFI** pour le lavage simultané de deux casiers de verres et de vaisselle.

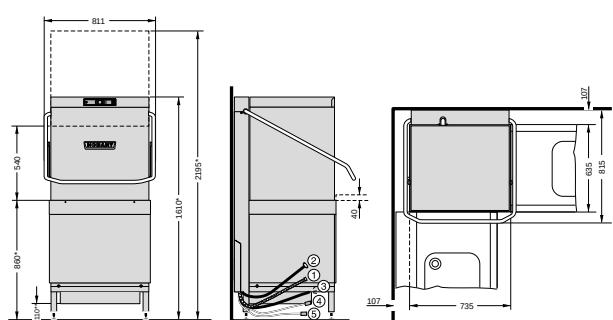
HOBART LAVE-VAISSELLES CAPOT



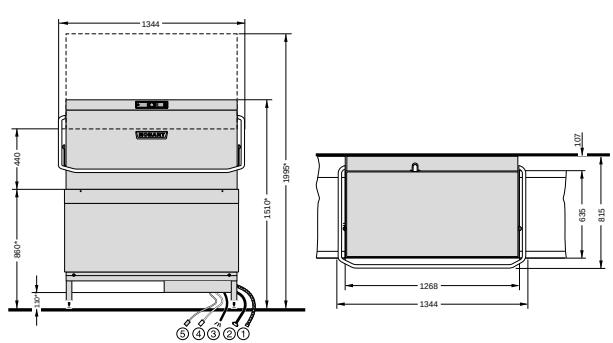
AMX/AMXX



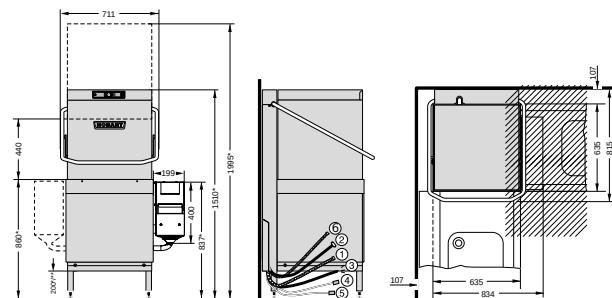
AMXXL



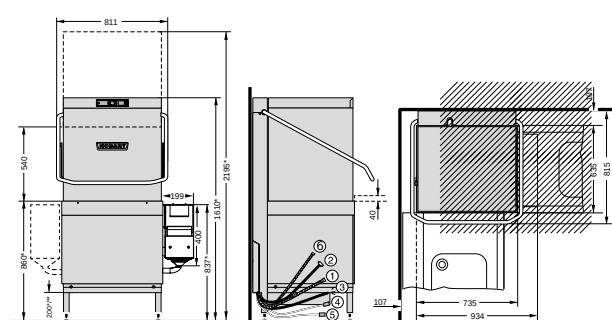
AMXT



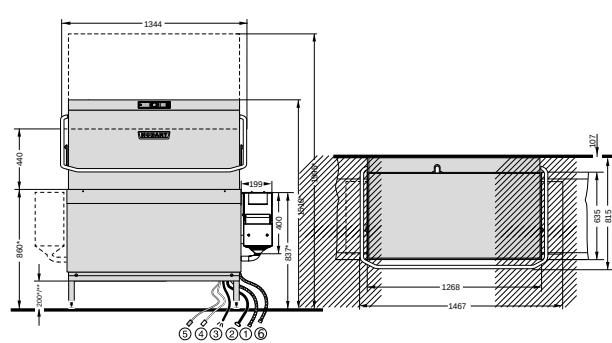
AUP



AUPL



AUPT



RATIONAL iCombi Pro



iCombi Pro. Me voici.

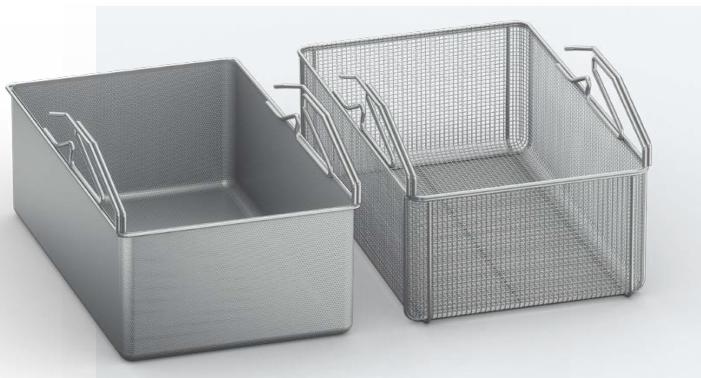


Le nouveau. J'ai de l'expérience, je réfléchis avec vous, j'apprends, je n'oublie rien, je veille et je m'adapte. Une fois que je connais le résultat désiré, j'adapte le taux d'humidité, la vitesse de l'air et la température automatiquement. En d'autres termes : grâce à mon intelligence, je suis proactif vis-à-vis de vos exigences. Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Un steak plus épais que d'habitude ? Plus de frites qu'en temps normal ? J'adapte les réglages de façon autonome pour garantir le résultat attendu. Encore et encore. Une efficacité redoutable. Grâce à mon intelligence.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Version électrique	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz
Capacité	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Nombre de couverts par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondeur (maniglia sportello inclusa)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Hauteur	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

RATIONAL iVario Pro



L'iVario Pro.

Une technologie intelligente qui poche, saute et frit dans un système de cuisson unique. Rapide, mais toujours précis. Chaque aliment est préparé de façon individuelle et pourtant à un prix avantageux. Vous obtenez une qualité incomparable avec peu de personnel. En effet, la cuisine collective doit être faite de contrastes pour être rentable. Tout comme le nouvel iVario Pro qui apporte précision, productivité, rapidité et flexibilité dans votre cuisine.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 × 17 litres	2 × 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassem)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●

• Standarden option

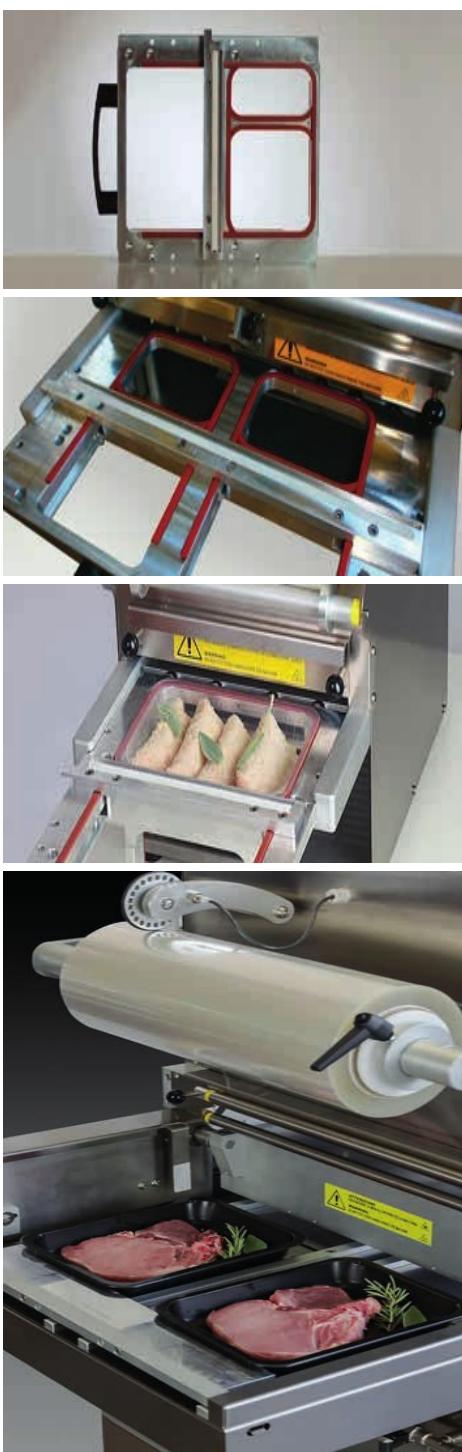
JPACK TSM 101-R



TSM 101- R :

Thermo-soudeuse électrique manuelle
Grâce à sa dimension compacte et à son changement rapide de moule, elle représente la solution idéale pour les petites activités du secteur gastronomique et les supermarchés. Il est possible de compléter la machine avec le moule breveté J Pack modulaire INFINITY ou avec des moules personnalisés. Grâce au système innovant « Click-n-Pack », le scellage n'a jamais été aussi facile.

Dimensions/Poids	260 x 300 h 500 mm / 20 kg
Dim. max. barquettes	mm 205 x 150 h 100
Largeur et diamètre max bobine	L= 150 - Ø 160 mm
Alimentation	Electrique
Changement barquette et mouvementation	Manuelle
Moule	Infinity, FnF Fixe pas Découpe
Changement moule	•
Moule personalizable	•
Déroulement automatique film	•
Dispositif acoustique fin du cycle	•
Cycles/minute	6-8
Conteur de cycles partial et total	
Programmes digitaux personnalisés de scellage	5
Voltage - Consommation électrique	220 V - 500 W

JPACK TSS 125**TSS125**

La thermo-scelleuse pneumatique semi-automatique TSS125 est une machine sur chariot conçue pour le conditionnement sous ATM. Tous les paramètres de scellage peuvent être personnalisés et jusqu'à 10 programmes différents peuvent être mémorisés. La machine se caractérise par un haut degré de flexibilité : il est en effet possible de choisir parmi différentes modalités de scellage (uniquement scellage, sous vide et MAP), tandis que les moules peuvent être personnalisés. Grâce au moule avec découpe au contour, vous obtiendrez une barquette idéale pour les rayons en supermarché, offrant un produit frais et appétissant.

Dimensions	mm 590 x 750 h 1440
Poids	~ 170 kg
Assimilation	~ 3.5 kW
Alimentation électrique	380 V 3P+N+T 16A
Alimentation pneumatiques	6-8 bar
Consommation d'air	6 Nl/c
Alimentation gaz	3 bar
Dimensions de plaque de soudure	420 x 280 mm
Hauteur max barquette	100 (Optional 150) mm
Dimension mx film	Ø 250 x 470 mm
Cycles/minute	5-10





MOBILIER



**Mobilier Inox
Hotte
Vitrine Réfrigérée**

p.76
p.77
p.77



MOBILIER

MOBILIER INOX

TABLE



LAVE-MAINS



BILLOT BOIS



PLONGE



BILLOT POLY



Table inox, Plonge, Lave-mains, Rayonnage alu, Portiques pour chambre froide, etc ...

Une large gamme de choix, dimensions, modèles etc ...

Pour toute demande spécifique n'hésitez pas à nous contacter pour vous accompagner dans votre projet.

HOTTE



VITRINE



MOBILIER

Une large gamme de choix, dimensions, modèles etc ...

Pour toute demande spécifique n'hésitez pas à nous contacter pour vous accompagner dans votre projet.

CERTIFICATIONS



Certified
Service Partner

WEIGHING A NEW WORLD



Nos partenaires, notre Famille.

NOS PARTENAIRES



www.coopbilanciai.it



Roussey & fils
Tradition Précision et Performance



Baxtran



DINI ARGEO
Scales - Weighing systems





DIRECTION

Alain MAURY
06 75 71 06 18
alain.maury@xausapesage.fr

COMMERCIAUX

Alain FERRAND 06 71 01 00 15 alain.ferrand@xausapesage.fr	Jérémy FERRAND 06 21 34 06 22 jeremy.ferrand@xausapesage.fr
---	--

SECRETARIAT

Sandrine MARQUIER 04 67 90 58 80 / choix 2 contact@xausapesage.fr	Karine BIONDI 04 67 90 58 80 / choix 2 contact@xausapesage.fr
---	---

ATELIER

Jean-Luc ROYER 04 67 90 58 80 / choix 1 contact@xausapesage.fr	Arnaud PRETESEILLE 04 67 90 58 80 / choix 1 contact@xausapesage.fr
--	--

TECHNICIENS

Mouloud KHORCHI Jean-Paul GISCLARD Joffrey GAUTIER



www.xausapesage-maureilhan.fr

640 Chemin de Quarante - 34370 Maureilhan - France

Tél : 04 67 90 58 80