

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



1965
GAFIC

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2025

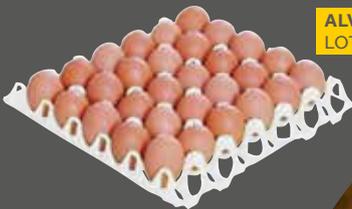
179,00^{HT}
980745

BALANCE DE RÉCEPTION
PLATEAU : 390X290 MM



13,50^{HT}
E16725

ALVÉOLES À ŒUFS
LOT DE 6 PLAQUES



439,00^{HT}
633000

CONTENEUR ISOTHERME
POUR 4 BACS GN 1/1



À partir de
4829,00^{HT}
524600

CHAMBRE FROIDE UNIVERSAL
POSITIVE OU NÉGATIVE



6635,00^{HT}
980938

TAMIS AUTOMATIQUE C200
MOTEUR INDUSTRIEL ASYNCHRONE



13185,00^{HT}
A22920

THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE
SCELLER JUSQU'AU FORMAT GN 1/2



SPÉCIAL AGRICULTURE EN CIRCUIT COURT

 **Votre
expert**

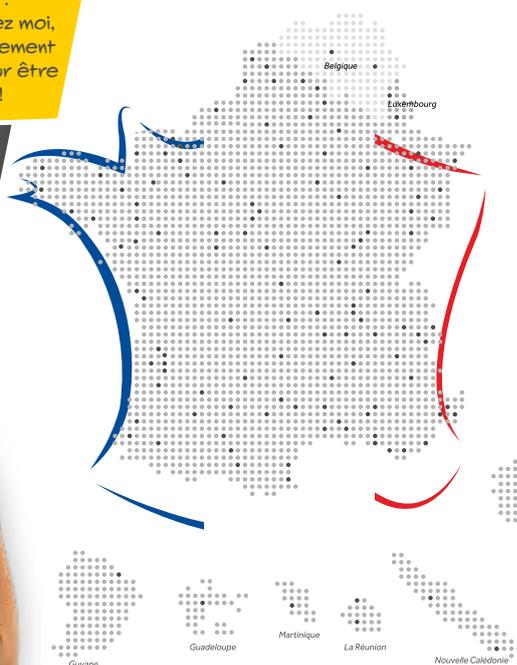


www.gafic1965.com



Le **GAFIC** est une **coopérative** composée de plus de **120 adhérents** sur la **France**, les **DOM-TOM**, la **Belgique** et le **Luxembourg**. **Premier groupement de distributeurs et installateurs** à disposer d'une **plateforme de stockage**, le **GAFIC** est capable d'**équiper** votre **GAEC**. Que vous soyez spécialisé dans l'**élevage**, la **production végétale**, **laitière**, ... nous **équipons** vos **laboratoires** et **magasins**.

J'ai trouvé une solution adaptée à mes besoins : un **installateur proche** de chez moi, du **matériel disponible** rapidement et un **contrat d'entretien** pour être tranquille au quotidien !



DES EXPERTS PASSIONNÉS



Un réseau de proximité
le GAFIC est présent sur tout le territoire français, métropole et DOM-TOM ainsi que la Belgique et le Luxembourg.



solution **globale**

étude - réalisation - installation
300 commerciaux et **350 techniciens**
pour vous **accompagner** au quotidien



disponibilité **produits 48/72h**

une plateforme de **13 500 m²**
avec **+ 10 000 références en stock**



compétences en **chaud & froid**

froid commercial / industriel
installation groupe logé / à distance
centrale froide - climatisation
S.A.V. - maintenance - contrat d'entretien



accompagnement pour l'**agrément CE**

vous aide à **gérer** la **qualité**, la **sécurité** et la **gestion environnementale** de votre entreprise.

Un réseau de proximité pour distribuer, installer & assurer le SAV

1 interlocuteur unique pour **concevoir**
& **équiper** entièrement votre laboratoire



J'avais un projet de charcuterie mais je ne savais pas par où m'y prendre. De la conception à la réalisation, on m'a proposé une solution clé en main. Aujourd'hui, notre collaboration se poursuit avec l'accompagnement vers la certification C.E.



ÉTUDE QUALITATIVE ET SUIVI DE CHANTIER AVANT,
PENDANT ET APRÈS L'INSTALLATION



IDÉAL POUR LA VENTE AMBULANTE

1335,00^{HT}
B48016



Vitrine d'exposition neutre VH1000
Capacité d'exposition 3 bacs x GN 1/1 + une étagère intermédiaire
(975 x 305 mm) - 1000x600x475 mm

1 B48016 **1335,00 1**
2 B47870 Support table mobile 955x705x810 mm **450,00 1**

Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant (GVC) ou réfrigérant (GVF). Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible. Interrupteur marche/arrêt. Affichage de la température. Éclairage. Livrée sans bacs.



• Facilement transportable
• Démontable en deux parties

Bloc chauffant GVC
2400 W - 925x145x250 mm

3 B46626 **830,00 1**

Associée au bloc chauffant GVC, la vitrine VH1000 permet le maintien au chaud des plats préparés, des entrées, produits traiteurs ou encore viennoiseries. Température : +20 +90°C. Système de convection par air pulsé.

Bloc réfrigérant GVF
500 W - 925x330x255 mm

4 B46627 **1340,00 1**

Associée au bloc réfrigérant GVF, la vitrine VH1000 permet le maintien au froid des produits frais. Température : +2 +10°C, froid ventilé. Thermostat réglable, diffusion homogène du froid, évaporation des condensats.

4690,00^{HT}
949520

- La vitrine la plus compacte du marché
- Facilité d'exposition des produits
- Un véritable froid ventilé en circuit fermé
- 100 % Inox
- Un grande surface d'exposition des produits

- Mobilité facilitée
- Grande facilité de nettoyage
- Installation rapide
- Vitres indépendantes à l'avant



IDÉAL POUR LES MARCHÉS



FROID VENTILÉ



Vitrine pliante mobile réfrigérée
1890x1054x1230 mm - vitrine fermée : 1894x440x1207 mm - 230 V - Profondeur d'exposition : 900 mm

949520 **4690,00 1**

45 cm de largeur pliée, ce qui facilite le déplacement des commerçants lors des foires et marchés. S'adapte aux superficies allouées. Froid ventilé qui permet une réfrigération et performance froid constante de la vitrine grâce à un double plateau d'exposition en inox avec surface de contact réfrigérée. Surface d'exposition : 200 cm de long et 90 cm de profondeur. 4 roulettes avec frein. Pliage/dépliage en 2 minutes. Vitres indépendantes facilitant le chargement et la mise en rayon des produits.



LATITUDE

UNE VISIBILITÉ À 360°
AVEC LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE LATITUDE

TOTALEMENT TRANSPARENT, ROBUSTE, FIABLE ET PERFORMANT, CETTE VITRINE EST OPTIMISÉE EN ECO-CONCEPTION. EXCELLENTE PERFORMANCE EN TERME DE CONVERSATION DES PRODUITS FRAIS ELLE EST AUSSI FACILE D'ENTRETIEN.

Vitrine panoramique libre-service avec portes vitrées
Bac fermé - Surface d'exposition 1,22 / 1,51 m²
Froid ventilé -1 à +4°C - 230 V mono - 1250x1125x920 mm
980614 **4820,00 1**

Ilot réfrigéré libre-service au design minimaliste qui offre une visibilité à 360° des produits frais exposés 100 % des surfaces vitrées, groupe intégré en partie basse. Classe climatique 3. Préconisé pour les découpes fraîches, fruits et légumes, charcuterie et fromages. Classe climatique 3 M0.



- Soubassement très compact élégant et esthétique
- Cuve ultra fine pour une plus grande surface de vente

4820,00^{HT}
980614



699,00^{HT}
632851



• Étagères embouties



1399,00^{HT}
632852



**LES ARMOIRES À BOISSON
NE CONVIENNENT PAS AU
STOCKAGE OU À L'EXPOSITION
DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

- 1** Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm
632851 **699,00 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.
- 2** Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm
632852 **1399,00 1**
Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

4599,00^{HT}
630491



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491



4599,00 1

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. R290.

VITRINES « PRÊT À BRANCHER »

À partir de
1889,00^{HT}
054360



Étagère verre en option

• Tout inox intérieur



Vitrines de service arrière
Froid statique -1 à +5°C - 800 mm

Modèle	Description	Prix
054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1889,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	2345,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2745,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	3040,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés 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 climatique 3 - M1; vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

SACS À POULET



À partir de
43,50^{HT}
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **43,50 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



70,20^{HT}
150974

Sacs abattoirs liassés transparents
600x1000 mm
150974 **70,20 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 300

LES INDISPENSABLES

38,10^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **38,10 10**
Prix au carton de 10 kg



4,60^{HT}
630461

Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé
600x800 mm - 10 µ
630461 **4,60 100/1000**
Prix au colis



68,20^{HT}
150932



Papier boucherie ingraissable
Blanc neutre
Traité WS + ingraissable 50 g
150933 250x320 mm **55,10 1**
150932 350x500 mm **68,20 1**
Prix au carton de 10 kg

À partir de
57,50^{HT}
630417



Bobinot papier ingraissable
Blanc sans impression - 60 g/m²
630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **57,50 1**
150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **57,50 1**



À partir de
5,90^{HT}
630415

Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²
630415 Ovale 100 x 110 mm **5,90 1000**
630416 Rond ø 100 mm **7,40 1000**

SACS À BRETELLES



Pour toutes les références

23,95^{HT}
150960



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **23,95 1**

Prix au carton de 500

30,00^{HT}
150961



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **30,00 1**

Prix au carton de 500

30,00^{HT}
150962



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **30,00 1**

Prix au carton de 500

32,30^{HT}
150963



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec
impression
150963 **32,30 1**

Prix au carton de 500

41,90^{HT}
999970



Grand format



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ - 300/(70+70)x500 mm
Plastique blanc
999970 **41,90 1**

Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.
Prix au carton de 500

POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER

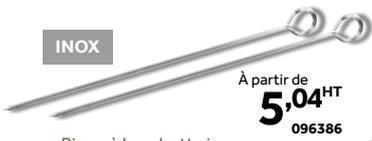


Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec
 tube 1 kg - ø 1 mm
 Polyester bleu, blanc et rouge
 085044 1650 m **23,40** 1
 Spécial rôtis et paupiettes. Usage
 manuel. Déroulement extérieur.
 085029 **Seau** **26,90** 1
 Déroulement centrale.
 Recharge de 1 kg
 085030 **23,90** 1
 Déroulage centrale.

23,40^{HT}
085044

PIQUES À BROCHETTES

INOX



À partir de
5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox
 12 piques
 096386 250 mm **5,04** 12
 Prix unitaire, vendu par lot de 12.

Pique à brochette inox
 12 piques
 096861 300 mm **5,60** 1
 Prix du lot de 12.



À partir de
85,00^{HT}
948634

Piques à brochette en hêtre
 948634 20 cm ø 3,8 mm **85,00** 5000
 948636 25 cm ø 3,8 mm **20,90** 1000
 948638 30 cm ø 3,8 mm **22,90** 1000
 Vendu au carton.

ROTIFIL®

17,80^{HT}
085020

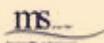


Ficelle à rôtir avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins - Rouleau de
 1 kg - ø 0,7 mm 2500 m - Polyester
 blanc
 085020 **17,80** 1
 Déroulage extérieur.

FICELLE NATURELLE



52,10^{HT}
085028



Ficelle
 Lin lisse avec tube
 ø 0,8 mm - 1600 m
 Rouleau de 1 kg - Polyester blanc
 085028 3,5/2 brins **52,10** 1
 Déroulage extérieur.



74,80^{HT}
630479

Bone Protector coton
 330 mm x 100 m
 630479 2 rouleaux **74,80** 2

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

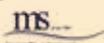


FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
 2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
 085023 **21,85** 1
 Recharge de 1 kg à dévidage central
 085024 **17,80** 1
 Pour le ficelage du rôtir. Déroulage
 centrale.



RAYONNE

19,40^{HT}
085021



Ficelle à rôtir avec tube
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau
 de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m
 Polyester et viscosse blanc
 085021 **19,40** 1
 Déroulage extérieur.

FILETS

À partir de
7,70^{HT}
630462



Filet élastique
 Rouleau 50 m
 630462 14/5SC POLY (B) **7,70** 20/50
 630463 16/5 SC POLY (B) **8,10** 20/50
 630466 18/5 SC POLY (B) **8,65** 20/50
 Prix de 20 filets de 50 mètres par carton. Bobine de 20 filets.

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER



**AVEC LA CARTYBOX
DITES 3 FOIS OUI !**

-20 / +120 °C

Eco-responsable

Réutilisable



À partir de
11,20^{HT}
945000

100% Recyclable

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

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.

Boîte Cartybox avec couvercle		Unité par carton	
945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10

Version opaque.



55,20^{HT}
158806

-20 / +120 °C



DUNI

Barquette accompagnement Unité par carton

158806 470 ml - 21,5x14,8x5 cm **55,20** 300

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



84,00^{HT}
158803

-20 / +120 °C



DUNI

Barquette scellable Unité par carton

158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm **84,00** 328

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

À partir de
4,65^{HT}
948810



Barquette thermoscellable Sachet/carton

948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65	100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75	100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25	100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,20	100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,10	100/600

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet



16,10^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ

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



À partir de
6,10^{HT}
948815

-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière Sachet/carton

948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	6,10	50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	6,85	50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	7,20	50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	10,00	50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	11,20	50/400
948824	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	16,50	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
3,99^{HT}
948805

-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box

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

Prix au sachet, vendu par carton

-40 / +70 °C

À partir de
5,35^{HT}
153127



Bol à salade charnière Sachet/carton

153127	250 g - ø 12x7 cm	5,35	50/700
153128	370 g - ø 13,5x8 cm	6,95	50/400
153129	500 g - ø 15,5x8 cm	9,85	50/300
153130	750 g - ø 17,3x9 cm	10,85	50/300
153131	1 kg - ø 18,7x10,3 cm	14,00	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



13,80^{HT}
153169

Pour la vente à emporter!

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



À partir de **3,70^{HT}**
948922

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



Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 **4,60** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton

4,60^{HT}
948933



21,60^{HT}
153166

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



3,58^{HT}
948906

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



À partir de **25,20^{HT}**
948840

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



À partir de **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



Bocal hermétique
002238 12,5 cl - 7,1 cm **2,82** 12
002335 20 cl - ø 8,1x8 cm **2,87** 12
033116 35 d - ø9,8x10cm **2,82** 6
002237 56 d - ø10,6x9,8cm **3,08** 12



À partir de **34,90^{HT}**
153148

Sac cabas
949257 32x22x24 cm **39,00** 250
Sac cabas poignées plates extérieures en kraft brun neutre. Recyclable et compostable. Prix au carton.

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²
153148 26x14x32 cm **34,90** 250
153149 26x20x28 cm **32,50** 250
Prix au carton



39,00^{HT}
949257



Notes Post-it® de traçabilité
906095 100x40 mm **16,00** 1
Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

16,00^{HT}
906095

FILM ET ALUMINIUM



Distributeur mural



Distributeur sur table

À partir de **112,00^{HT}**
914925

Existe en 2 tailles

Distributeur aluminium ou film étirable
914925 Largeur 30 cm **112,00** 1
914455 Largeur 45 cm **118,00** 1
Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse).



Rouleau aluminium 15µ
Très épais - 29,5 cm x 200 m
150705 **23,50** 3*

*Prix unitaires HT



À partir de **17,00^{HT}**
150601

À partir de **6,45^{HT}**
150701

1 Rouleau film étirable
150701 Rouleau 30 cm x 300 m **6,45** 4*
150702 Rouleau 45 cm x 300 m **8,30** 4*
150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **6,70** 6*
150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **9,50** 6*

*Prix unitaires HT

2 Rouleau aluminium - 11 µ
150601 Rouleau 33 cm x 200 m **17,00** 3*
150603 Rouleau 45 cm x 200 m **22,00** 3*
150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **17,50** 6*
150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **22,20** 6*

*Prix unitaires HT



Règle coupe film
914927 Largeur 30 cm **7,40** 1*
914928 Largeur 45 cm **9,30** 1*
Pour distributeur aluminium ou film

*Prix unitaires HT



THERMOSCELLEUSES

729,00^{HT}
948021



• **Changement de format simple et extrêmement rapide**

908,00^{HT}
948025



befor
technitrans

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**



befor
technitrans

Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono - 200x470x500 mm
948025 **908,00 1**

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soude 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.

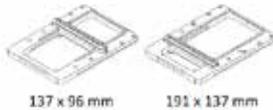


AVANCE AUTOMATIQUE DU FILM PAR POUSSÉE DU TIROIR



• **Cadence : 500 barquettes / h**

Outillage standard 2 formats



2780,00^{HT}
948026



befor
technitrans

Thermoscelleuse semi-automatique
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono
750 W - 238x455x510 mm
948026 **2780,00 1**

Construction en acier inox et aluminium anodisé. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent. Changement des empreintes sans outillage. Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle.



3 FONCTIONS SCÉLAGE, VIDE ET GAZ, SKINPACK (OPTION)

13185,00^{HT}
A22920

• **10 programmes**
• **2 cycles par minute**



befor
technitrans

Thermoscelleuse semi-automatique
Sans outillage pour sceller jusqu'au format GN 1/2
325 x 265 mm - 400 V tri
1750 W - 550x800x1320 mm
A22920 **13185,00 1**

Avance manuelle du tiroir. Entraînement automatique du film. Démarrage du cycle par pression du bouton start. Signal lumineux en fin de cycle. Changement des empreintes simple et rapide. Conforme Normes CE.



ACCESSOIRES

16,10^{HT}
948002



À partir de **4,65^{HT}**
948810



93,00^{HT}
906225



Barquette thermoscellable	Sachet/carton	Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,65 100/1200	
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75 100/1200	
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25 100/1200	
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,20 100/600	
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,10 100/600	
Rouleau de film soudable 40µ		
948002 15 cm x 500 m	16,10 1	



Etiquetteuse JudoFood		
906225 13 lignes - 50x245x125 mm	93,00 1	
Etiquettes repositionnable		
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm	1,95 10	
Vendu par carton - 10x1200/carton		
Recharge encre		
906227 5 cartouches	13,55 1	

MACHINES SOUS-VIDE

3065,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **3065,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

4235,00^{HT}
000725



Blizzard 52
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono
Poids 81 kg
000725 528x698x440 mm **4235,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

6090,00^{HT}
000767



- **Pompe 63 m³/h**
- **Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables**
- **Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide**
- **Barres de soudure facilement amovibles sans connexions électriques, pour un nettoyage facile**

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite) 2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm
000767 **6090,00 1**
000728 **AVEC OPTION ACS*** **6429,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

2 barres de soudure

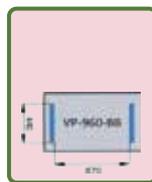
5933,00^{HT}
975853



IDÉAL POUR LA MISE SOUS-VIDE DE POISSONS ET LONGUES PIÈCES

Machine sous vide 20M3/H VP-960 BB
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de 20 m³/h - Chambre 960x450x180 mm - 0,75 kW
230 V mono 50 Hz - 110 kg - 1027x580x470 mm
975853 **5933,00 1**

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Double soudure. L'entrée progressive de l'atmosphère (Soft Air). Panneau de contrôle numérique. Démontage facile des barres de soudage. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.



5490,00^{HT}
E16717



ULTRA SILENCIEUSE POLLUTION SONORE DE -70% POUR UNE MACHINE DU MÊME TYPE

- **Monophasé**
- **Cycle d'emballage complet de 27 secondes**

Marlin 50
Pompe 40 m³/h - 1,1 kW - 230 V mono
2 barres de soudure (gauche et droite) 2x520 mm - Chambre 520x500x200 mm
Cycle 11-27 sec / 10-23 sec
Poids 136 kg - 710x700x1025 mm
E16717 **5490,00 1**

Barres de soudure facilement amovibles sans connexions électriques, pour un nettoyage facile. Soft Air pour protéger le produit. Contrôle par capteur de vide en standard. 10 programmes mémorisables. Chambre à vide emboutie tout en inox. Livré avec deux plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit.

CUISSON SOUS-VIDE

À partir de **14,50^{HT}**
631638



Sacs rétractables cuisson sous-vide
Spécial foie gras - Soudure latérale
631638 170x250 mm **14,50 100**
630464 175x400 mm **18,45 100**
Prix au sachet.
Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

À partir de **19,35^{HT}**
630481



Sacs rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond
630481 200x300 mm **19,35 100**
631637 200x500 mm **34,00 100**
630470 300x400 mm **36,00 100**
630472 350x600 mm **98,00 100**
631636 400x625 mm **116,00 100**
Prix au sachet.
Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

À partir de **8,00^{HT}**
630475



Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond
630475 150x250 mm **8,00 200**
630476 200x300 mm **12,47 200**
630477 250x400 mm **20,45 200**
630478 400x500 mm **39,30 200**
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.

SACS SOUS-VIDE

À partir de **3,60^{HT}**
630425



Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ
630425 150x200 mm **3,60 1000**
630437 200x200 mm **4,88 1000**
630445 200x250 mm **6,12 1000**
630446 200x300 mm **7,27 1000**
630447 200x400 mm **9,72 1000**
630448 200x500 mm **12,16 1000**
630449 250x300 mm **9,12 1000**
630450 300x300 mm **10,80 1000**
630454 300x400 mm **14,56 500**
630455 300x500 mm **17,44 500**
630451 400x400 mm **19,84 500**
630452 400x500 mm **24,32 500**
630453 400x600 mm **29,12 500**
Prix au 100.

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

PORTIQUES & RAILS



Exemple de RAILS



Exemple de PORTIQUE



Exemple d'étagère rabattable

VOUS VOULEZ INSTALLER UN PORTIQUE À VIANDE FIXE OU SUR RAILS : CONSULTEZ-NOUS POUR CONNAITRE LES POSSIBILITÉS EN STANDARD OU SUR-MESURE

CHARIOT À CARCASSE



1690,00^{HT}
632728

INOX
AISI304



distrib'inox



Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm **1690,00 1**

Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4 roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes avec frein.

TABLE DE DÉCOUPE



684,00^{HT}
802395



TOURNUS
EQUIPEMENT

Table de découpe en polyéthylène
802395 600x1200 mm **684,00 1**
Ép. poly 25 mm
Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.

BILLOT

558,00^{HT}
971182

- Charme massif étuvé, entièrement huilé par imprégnation
- Billot réversible
- Renforcé par 4 équerres inox et 2 tiges filetées de renfort intérieur
- Longue durée de vie garantie avec un entretien régulier



Billot réversible

OPTIONS / BILLOT COMPLET NOUS CONSULTER

Billot bois de bout

971182 600x600 mm - Épaisseur 150 mm **558,00 1**

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.



1809,00^{HT}
E16688



INOX
AISI304



Chariot de séchage 5 niveaux

E16688 810x800x1957 mm **1809,00 1**
Inox AISI 304.

ACCESSOIRES



349,00^{HT}
632721

INOX
AISI304

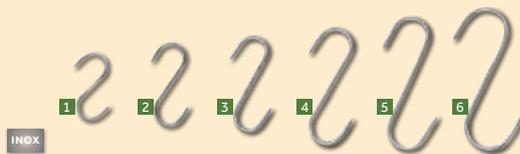


distrib'inox

Barre à dents

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **349,00 1**

Polie 3 faces.



INOX

Esse de boucher inox - Lot de 10

1	097980	8 cm - ø 4 mm	5,25	10	4	098058	14 cm - ø 5 mm	8,50	10
2	098057	10 cm - ø 4 mm	5,60	10	5	097983	16 cm - ø 6 mm	9,50	10
3	097982	12 cm - ø 5 mm	7,45	10	6	098059	18 cm - ø 6 mm	10,95	10

POUR LES ESSES DE BOUCHER :

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

À partir de
5,25^{HT}
097980



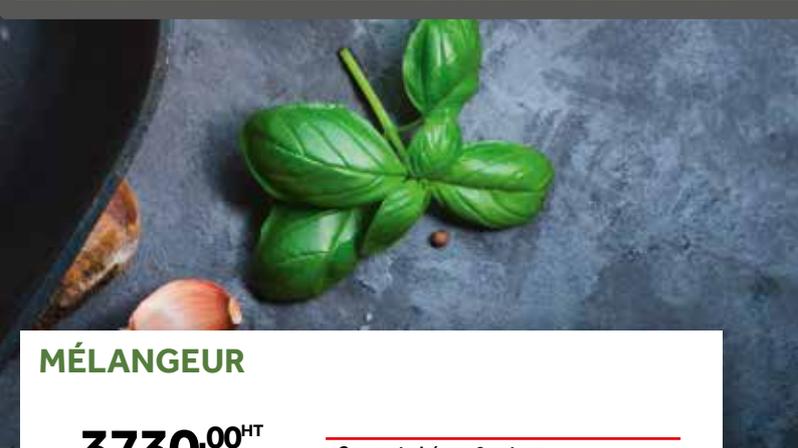
FISCHER
CORRECTION

À partir de
22,35^{HT}
097984



Aplatisseur à viande inox

097984 1 kg - ø 8,5 cm **22,35 1**
098087 1,95 kg - ø 11 cm **48,20 1**



SCIE À OS

1945,00^{HT}

949425

- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage
- Poulie inox

OFFERT
Lame de scie de rechange

TOUT INOX



Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm
Lame 1640x16 mm - Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri
510x571x874 mm
949425 **1945,00 1**

Entièrement Inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Table à pousoir articulée. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Volant inox. Conforme aux normes CE.

VERSION MONO : NOUS CONSULTER



MÉLANGEUR

3730,00^{HT}

949410

- Cuve motorisée par 2 moteurs
- Réducteur à bain de graisse
- Entièrement étanche pour un nettoyage facile

TOUT INOX



Mélangeur PMX60 CM
Capacité de mélange 2 à 35kg
Contenance 30 à 35 kg - 1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV - 400 V tri
600x817x1073 mm
949410 **3730,00 1**

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

LARGE GAMME : NOUS CONSULTER



HACHOIR

4350,00^{HT}

949450

TOUT INOX



Hachoir TX98 Compact
Production théorique 950 kg/h - Trémie 50 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 5 mm
380 V tri - 4,5 CV/3,3 kW - 573x807x1120 mm
949450 **4350,00 1**

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou, etc... Carter monobloc. Machine sur pieds. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Trou d'alimentation carré pour favoriser une meilleure descente de la viande. Disponible en simple et double coupe. Option disponible triphasé 220 V/380 V, 50/60 Hz. Conformés aux normes CE.



POUSSOIR

4525,00^{HT}

949416

TOUT INOX



Pousseurs hydrauliques
400 V tri - 50 Hz
949416 25 L - Moteur 0,75 kW
363x499x1155 mm **4525,00 1**

Entièrement inox 18/10, y compris le couvercle, le piston et les cornets. Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère (sur le modèle PHX40). Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø 14, 20 et 30mm, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition inox brossé fin.



TRANCHEUR

1160,00^{HT}

949261



Houssey & fils

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 **1160,00 1**

Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



6,40^{HT}

006152



Désinfectant sans rinçage*
006152 Pulvérisateur 750 ml **6,4012**

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. Vitres 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.

13,90^{HT}

006160



Deterquat lingettes désinfectantes
006160 200 lingettes **13,90 6**
Prix unitaire, vendu au carton de 6.
Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.



BATTEUR MÉLANGEUR

- Minuterie
- 10 vitesses avec une force constante
- Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet
- Avec réduction de cuve

5135,00^{HT}
632178

Batteur-mélangeur digital Planeto
Capacité 40 L - 10 vitesses
avec une force constante de 125 à 424 tr/min
2,2 kW - 380 V tri
580x840x1380 mm

632178 **5135,00 1**
632701 Cuve réduction 20 L **749,00 1**

Équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couverture anti-poussière intégré. élévateur automatique. planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien).



40 L

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

Machine à pâtes électrique
Prod : 6/8 kg/h - 750 W - 220 V
290x550x300 mm

D09649 **6490,00 1**
Haute performance pour un fort rendement et une maîtrise totale au goût de l'authentique.



6490,00^{HT}
D09649



690,00^{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
Variateur de vitesse électronique
de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono
284x382x434 mm
971314 Capacité cuve inox 5,5 L **690,00 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.

DIVISEUSE FORMEUSE

- Support rétractable pour le bac de division
- Plaque deassage aussi disponible
- Bac de fleurage magnétique
- Rangement pour 4 grilles

2975,00^{HT}
632059



AUCUN
RACCORDEMENT
ÉLECTRIQUE
NÉCESSAIRE



Diviseuse formeuse manuelle Manotrad
Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm
632059 **2975,00 1**

Montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Fournie avec un bac de division et deux grilles (dimensions au choix lors de la commande). Découpe et mise en forme manuelle.

ARMOIRE DE FERMENTATION

6749,00^{HT}
632064



- Régulation électronique intuitive, très facile d'utilisation
- 3 cycles de fermentation pré-réglés
- 2 cycles de fermentation manuels, pour s'adapter à votre façon de travailler

FUROLABO

Armoire de fermentation contrôlée TS68
Capacité 50 kg de pâte maximum - 20 niveaux
Écartement 60 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 **6749,00 1**

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électronique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé, diffusion du flux d'air autour des pâtons. Optimisation maximale de l'espace, clayettes inox au pas de 60 ou 80 mm réglables tous les 15 mm selon le modèle. Pieds inox réglables standards.

GARANTIE
2 ANS

REFROIDISSEUR D'EAU

1825,00^{HT}
632100



Refroidisseur d'eau CONFORT
Capacité 80 L - Capacité de refroidissement : 8°/h
entrée d'eau +15 °C, swortie +5 °C : 80 L/h
945 W - 1222x560x554 mm

632100 Refroidisseur 80 L **1825,00 1**
632101 Jeu de supports **200,00 1**



PÉTRIN À SPIRAL

5845,00^{HT}
632953

- Pétrin spirale économique et complet
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de cuve
- Pétrin ultra-compact
- Hauteur et accès de cuve ergonomique

FUROLABO

Pétrin à spirale SP501C monomoteur
Capacité 50 kg de pâte - Cuve 80 L
1,5/3 kW - 50 Hz - 400 V tri
560x980x1260 mm
632953 **5845,00 1**

Cuve entraînée, 2 minuterie, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour l'utilisation en 1re. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence.





CRÈME PÂTISSÈRE / CONFITURES / SAUCE BÉCHAMEL / PÂTE DE FRUITS / SORBET & CRÈME GLACÉE / PÂTE À CHOUX / SAUCE CHOCOLAT / PASTEURISATION

Crème glacée
et sorbet

Prod./H	15 L
Par cycle	2 L
Mini	1 L
Maxi	2 L

9290,00^{HT}
632972

*Faites entrer l'efficacité
Robot Crème dans votre
production de crèmes
glacées et de sorbets*



Robot Crème turbines TM15
Capacité cuve 5 L - Prod : 14L/h - 2000 W - 230 V -
435x605x1072 mm

632972

9290,00 1

Commandes électromécaniques. Refroidissement condenseur à air. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Extraction directe bas de cuve.

Pasteurisation

Prod./H	40 L
Par cycle	60 L
Mini	7 L
Maxi	60 L

18270,00^{HT}
632970

*Un seul et même appareil
qui pasteurise et refroidit*



Robot Crème pasteurisateurs PG40
Capacité cuve 40 L - 3450 W - 400 V - 601x768x1334 mm
632970

18270,00 1

Commandes électroniques. Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Extraction directe bas de cuve. Programme de Pasteurisation : Pour la préparation des mixtes avant sanglage, avec possibilité de conservation à +2°C/+3°C pendant 24 H. Programmation de l'agitateur avec temps de pause, seulement dans la phase de refroidissement jusqu'à 20°C.

21865,00^{HT}
632971

*Un seul et même
appareil avec différentes
fonctionnalités :
Pasteurise, turbine,
cuit, refroidit, mélange,
émulsionne*

	Quantités		Durée (min.)	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Crème pâtissière	4 kg	14 kg	35	55
Pâte à choux	3,2 kg	13 kg	30	50
Confitures	2 kg	7 kg	50	90
Sorbets	2 L	6 L	15	20
Pasteurisation	3 L	14 L	25	35



Robot Crème multifonctions MF15
Capacité cuve 15 L - Prod : 20 L/h - 4800 W - 400 V -
601x768x1331 mm - T mini/maxi : -15/+110°C

632971

21865,00 1

Commandes électroniques. Compresseur semi-hermétique «Bitzer». Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Programme de chaînage permettant : de mettre, (par exemple) les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire. Extraction directe bas de cuve. Variateur de vitesse. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets.

**TRIPLE PAROI DE LA CUVE
POUR ÉVITER LES PERTES
DE CHALEUR**

9670,00^{HT}
632708

- Tout inox
- Thermostat électronique de réglage de la température de cuisson
- Fonctionnement manuel ou automatique

**Strimac
Europe**

Cuiseur à crème
Capacité 30 L - Température max 150°
Puissance moteur 0,37/0,45 kW
230/400 V - Résistance 4 kW
960x725x1530 mm

632708

9670,00 1

Cuve avec troisième paroi extérieure pour éviter la perte de chaleur. Cuve inclinable grâce à la manivelle. Commande avec minuterie.



5,95^{HT}
981184

Gilac
Couvercle étanche pour
seau rond 12L
981184 **5,95 1**



15,30^{HT}
281004

Gilac
Seau rond 12 L
avec bec verseur
281004 **15,30 1**

Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



MIXERS



440,00^{HT}
954071

525,00^{HT}
950317

1 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 **440,00 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.

2 MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W 230 V mono - Tube 450 mm
950317 **525,00 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.

robot *coupe*



659,00^{HT}
971312

Jusqu'à 170 L



Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **659,00 1**

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !



229,00^{HT}
970601

DMX 160 Blender
Pied blender - Vitesse 3000 à 13000 tr/mn - 220 W
Tube 160 mm
970601 **229,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial filandreux et émulsions, poids 1 kg.



499,00^{HT}
970770

Mixeur Master DMX 410
3000 - 10500 tr/min - 600 W
Longueur 720 mm - ø 122 mm
970770 **499,00 1**

Pack Master Combi DMX 410
970771 **665,00 1**

Master pied blender
970747 **305,00 1**

Fouet mélangeur FM 91
Longueur 700 mm
A95118 **468,00 1**



MIXEUR HAUT RENDEMENT



Mixeur SMX 800 Turbo
Vitesse 11000 tr/mn
1000 W - Tube 680 mm
970849 **1105,00 1**

Spécial grandes capacités. Longévité exceptionnelle. Pied et cloche en acier inox alimentaire, facilement démontables. Double isolation.

TURBO BROYEUR



GIGAMIX mixeur
2800 à 4000 tr/mn
2200 W - Hauteur sous cloche 500 à 790 mm - Tube 570 mm

1 A95247 **8190,00 1**

Pied GIGAMIX
2800 à 4000 tr/mn

2 A95250 **1390,00 1**

Fouet GIGAMIX
800 à 1600 tr/mn

3 A95256 **1430,00 1**



Spécial très grandes capacités. Châssis et tube de plongée en Inox. Pliable, peu d'encombrement. Réglable en hauteur. Capacité 100 à 300 L.

8190,00^{HT}
A95247

DIRECTEMENT DANS LA MARMITE



4290,00^{HT}
970857

GIGAMIX XS Blender
2800 tr/mn - 400 V tri
1500 W - Hauteur sous cloche 190 à 850 mm
970857 **4290,00 1**

Maniabilité aisée grâce aux 3 roues. Compact, faible empilement. Matériel escamotable. Entièrement en inox. Capacité 40 à 150 L.

APPLICATIONS : YAOURT, FROMAGE BLANC, POTAGE, SAUCE, GLACE, COULIS, JUS, COMPOTE, ETC.



TAMIS

2460,20^{HT}
689070



6635,00^{HT}
980938



Démonstration OFFERTE

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

Tamis automatique C80 *robot coupe*
40 à 60 kg/h - 1500 tr/min - 650W - 230V mono
689070 610x360x540 mm **2460,20 1**

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

- Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif
- Appareil monobloc avec bloc moteur, trémie et pieds en inox
- Sécurité magnétique et frein moteur



Tamis automatique C200 *robot coupe*
120 à 150 kg/h - 1500 tr/min - 1800W - 230/400 V tri
980938 860x490x870 mm **6635,00 1**

Tamis différentes préparations comme les fonds de sauce, bisques, soupes de poissons, soupes de légumes, de séparer les fibres végétales de légumes et d'extraire la pulpe des fruits.

EXTRACTEUR DE JUS



1209,00^{HT}
689267

Extracteur de jus J80 *robot coupe*
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L
Hauteur utile sous bec verseur 155 mm
700 W - 500x535x235 mm
689267 **1209,00 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.



BATTEUR MÉLANGEUR

4990,00^{HT}
971318

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.

PRIX LE PLUS BAS

Nouvelle génération conforme à la norme UNI EN 454:2015

XBM20
Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm
971318 **4990,00 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.



COUPE-LÉGUMES

PRÉPARATION TRAVAIL DES LÉGUMES



8546,67^{HT}
970418

**Chariot
OFFERT**



Coupe-légumes CL55 Nutrition Fraîcheur
Prod 400 kg/h - 1100 W - 400 V tri
970418 369 x 720 x 1200 mm

robot coupeur



8546,67 1

Goulotte automatique inox. Goulotte à levier pleine lune 4,4 L. Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm. Poussoir Exactitude inclus. Couvercle et cuve métalliques. Socle mobile inox, équipé de 2 roulettes avec frein. Inclus : Pack 13 disques + Chariot réglable GN1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN1/1 + Equipement presse-purée 3mm.

• Disques inox
• Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

5290,00^{HT}
A88790



Coupe frites grand débit
Prod environ : 1500 kg/h - 370 W - 400 V tri

1 A88790 360x670 x560 mm **5290,00 1**
2 A88935 Bloc couteau frites 8x8 mm **440,00 1**



Le tambour et le bloc sont faciles à démonter. Dispositif de sécurité intégré dans la trémie, permettant de n'accepter que les pommes de terre. Arrêt immédiat de la machine en cas d'ouverture de la trémie ou d'un mauvais positionnement du bloc de coupe en cours d'utilisation.

1235,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h - 1 vitesse 360 tr/mn - 370 W - 230 V mono - 466x246x557 mm
631328 **1235,00 1**



**SPÉCIAL
BRASSERIES**

CUTTERS



1350,00^{HT}
631333

Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm
631333 **1350,00 1**



- 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
- Raclleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Permet de couper en cubes
- Conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !

OFFERT
3 disques de coupe



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 **1260,00 1**

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies Ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.

6959,89^{HT}
970445



3 lames dentées offertes
SPÉCIAL HERBES

Cutter R15 VV
300-1500 tr/mn - 3000 W - 380-480 V tri
970445 370x615x680 mm **6959,89 1**

robot coupeur

Cuve 15 L en inox. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Couvercle transparent Grande Vision. Couvercle pour adjonction de liquides/ingrédients. Poignées pour bonne préhension. Couteau fond de cuve inox. Couteau tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables inclus. Fonction R-MIX. Dispositif sous-vide. Moteur asynchrone pour usage intensif.

6950,00^{HT}
971301



Cutter mélangeur
Prod 6 kg/cycle - 2200 W - 230 V mono - 416x680x517 mm
971301 **6950,00 1**

Pour mélanger, broyer, hacher et émulsionner en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche IP55. Protection machine globale IP34. Fonction pulse pour un travail de précision. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/mn. Minuterie. Châssis métallique. Cuve inox acier AISI 304 capacité 11.5 litres. Couvercle transparent démontable muni d'un joint d'étanchéité et d'un raclleur émulsionneur. Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle. Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Capacité de travail : de 200 g à 5 kg. Fourni avec couteaux inox microdentés.

930,00^{HT}
971273



Table inox roulante
Hauteur 730 mm
971273 **930,00 1**



APPLICATIONS : LÉGUMES, FRITES, MACÉDOINES, SALADE, SAUCES TARTINABLES, ETC.



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

1950,00^{HT}
980913



OFFERT*
Presse agrumes

Combiné R401 robot coupeur
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 **1950,00 1**
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 **222,00 1**
*Uniquement valable pour l'achat de R401 + pack 4 disques.



2987,00^{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 **2987,00 1**
Table filtre avec tablette
494x762x724 mm
971283 **699,00 1**
Couvercle sans BPA.



Trouvez le revendeur le plus proche de chez vous !

LE SAVOIR-FAIRE DU RÉSEAU GAFIC EN FROID

- ▶▶ FROID COMMERCIAL / INDUSTRIEL / CLIMATISATION
- ▶▶ SAV / MAINTENANCE / CONTRATS D'ENTRETIEN
- ▶▶ INSTALLATION GROUPE LOGÉ / À DISTANCE / CENTRALE FROIDE
- ▶▶ ÉTUDE QUALITATIVE ET SUIVI DE CHANTIER AVANT, PENDANT ET APRÈS L'INSTALLATION

TABLE LAMINAIRE

À partir de **7293,08^{HT}**
000400

IDÉAL POUR LES LOCAUX NE POUVANT PAS ACCUEILLIR DE CHAMBRES FROIDES.



- Flux laminaire LATÉRAL permettant de maintenir au froid sur le plan de travail
- Évaporateur en dehors de la cuve pour une meilleure hygiène

APPLICATIONS POSSIBLES

Le dessoudage. La préparation des sandwichs. La découpe des viandes, poissons, fromages... Dans les crèches, les offices alimentaires scolaires, les écoles hôtelières, cfa en milieu hospitalier, diététique, pâtisserie...

MULTIFONCTION

Le labo system® peut être disposé dans le local des préparations chaudes notamment dans les petites collectivités inférieures à 200 repas. Il peut aussi s'intégrer dans un comptoir de distribution permettant au personnel de service de travailler face aux consommateurs. Dans les cuisines municipales, le labo system peut être utilisé sur un autre site, par exemple pour des manifestations extérieures et centres aérés.

Table flux latéral laminaire

000402	3 plaques GN1/1 - plan de travail 1040x530 mm	1400x700x1100 mm	6584,23	1
000400	4 plaques GN1/1 - plan de travail 1385x530 mm	1745x700x1100 mm	7293,08	1
000401	5 plaques GN1/1 - plan de travail 1730x530 mm	2090x700x1100 mm	8042,12	1

Construction acier inox 18/10 avec angles arrondis. Système de Flux d'air LATERAL de la droite vers la gauche. Pare-haleine vertical amovible en glace trempée situé sur l'arrière du plan de travail. Cuve isolée inox 18/10 avec bonde de vidange. Bac GN 1/3 pour récupération des eaux de condensats. 2 évaporateurs suspendus au dessus du plan de travail. Extractible sans outils. Téléthermostat à affichage digital. Interrupteur marche-arrêt avec voyant. Branchement par cordon type téléphone avec prise 220 V. 4 roues acier inox dont 2 avec frein. Plaques en polyéthylène.

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE

- Porte pivotante 800x1900 mm avec clé
- Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur
- Conforme CE
- Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg
- Groupe de froid EMB KideBlock

À partir de **4829,00^{HT}**
524600

MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

- Modulable
- Cloisonnable
- Panneaux industriels
- Chambre positive ou négative
- Avec + de 700 références dans notre catalogue



NOMBREUSES CONFIGURATIONS ET RAYONNAGE : NOUS CONSULTER

Chambre froide Universal positive avec groupe Épaisseur 60 mm

524600	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1320x1720x2120 mm	4829,00	1
524601	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1720x1720x2120 mm	5139,00	1
524602	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2120x2120x2120 mm	5889,00	1

Chambre froide Universal négative avec groupe Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

524603	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm	5669,00	1
524604	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm	6139,00	1
524605	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm	7269,00	1

Finition tôle laquée 2 faces lisses. Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800 x 1900 mm avec clé et déblocage intérieur. Groupes froids monobloc de parois tropicalisés (de fabrication Kide). Fluide 449a en positif (consulter pour le 455a) et 452a en négatif.

4600,00^{HT}
942500



10 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

- 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

2148,00^{HT}
942501

3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

1880,00^{HT}
523911



GN 1/1

Table réfrigérée dessus inox sans dossier
Froid ventilé 0 à +10°C

523911 PNR999 - 425 L - 3 portes pleines
334 W - 1790x700x870 mm **1880,00 1**

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Gaz R290.

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 **2148,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500 **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 anti-corrosion 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. R455a.

R404A R404A 2020 INTERDICTION entretien & entretien	R134a R134a 2022 INTERDICTION entretien & entretien	R407A R407A 2030 INTERDICTION entretien & entretien	R407F R407F 2030 INTERDICTION entretien & entretien	R290 R290 2030 INTERDICTION entretien & entretien	R600 R600 2030 INTERDICTION entretien & entretien	R1234yf R1234yf 2030 INTERDICTION entretien & entretien
---	---	---	---	---	---	---

La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warning Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.



À partir de
1750,00^{HT}
524034

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte pleine - 654 L 561 W - 230 V mono
524034 720x868x2100 mm **1750,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. 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.



À partir de
2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

1432 L
GN 2/1

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1432 L - 2 portes pleines - 836 W - 230 V mono
524035 1440x868x2100 mm **2495,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. 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. Portes réversibles.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

1965,00^{HT}
524033

Armoire GN 2/1 vitrée froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte vitrée - 654 L - 636 W - 230 V mono
524033 720x905x2100 mm **1965,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. 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.



FOUR MIXTE



OPTIONS INCLUSES*

6+1 GN 1/1

OFFERT
7 vitesses de ventilation

Ferrage à droite

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,2 kW
400 V tri - 933x863x786 mm

998063 Ferrage à droite **4400,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5299,00 1**

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

* 99 programmes, Sonde à cœur, Oura

4400,00^{HT}
998063



PERFECTION IN COOKING AND MORE...



VISION ORANGE

- 99 programmes
- 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



659,00^{HT}
998012



840,00^{HT}
630424

Support 2x8 niveaux GN 1/1
770x524x693 mm
998012 **659,00 1**
Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm
630424 **840,00 1**
Copeaux de bois
de 1 à 4 cm.

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER



1235,00^{HT}
093025

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1
neutre ouvert 400x700x900 mm
093025 **1235,00 1**



1689,00^{HT}
093030

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Placard GN 2/1
neutre ouvert 800x700x900 mm
093030 **1689,00 1**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone.



2764,00^{HT}
880114



Fourneau gaz
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L - 5 feux vifs : 2x 3 kW +
1x 4 kW + 1x 1,5 kW + central 5 kW - 1000x650x900 mm
880114 **2764,00 1**

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille et 1 tôle pâtisserie.

RÔTISSOIRE

3890,00^{HT}
971110



Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise
4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm
971110 Rôtissoire **3890,00 1**

Balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitrécéram». Protection par glaces trempées.



- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable

RÉCHAUDS

799,00^{HT}
880050



Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **799,00 1**
Construction inox. 2 feux double brûleur.

33,00^{HT}
004811

- Puissant auto nettoyant
- Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
- Nettoyage à chaud ou à froid

JEX FOUR
004811 Bidon 5 L **33,00 1**

Puissant autonettoyant, pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

VENTILATION ET HOTTES

À partir de
859,00^{HT}
180006



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 **859,00 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 **1049,00 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 **1145,00 1**

Éclairage halogène haut rendement. 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.





439,00^{HT}
633000

- Solide et fiable
- Polyuréthane haute densité, conception monobloc sans soudure et à double paroi
- Lavable en lave-vaisselle

Unité de transport
Conteneur Isotherme neutre à chargement frontal Bleu ardoise

CAMBRO

- | | | | | |
|---|--------|---|---------------|---|
| 1 | 633000 | Pour 4 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 633x460x620 mm | 439,00 | 1 |
| 2 | 633001 | Pour 3 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 654x432x568 mm | 430,00 | 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.

430,00^{HT}
633001

44,00^{HT}
633005

- Polypropylène expansé (EPP)
- Matériau écologique à base de mousse isolante haute performance
- Résiste à des chocs thermiques importants
- Transporte d'importantes charges
- Résistance chimique
- Solide et ultra-léger.
- Lavable en lave-vaisselle



49,00^{HT}
633007

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

CAMBRO

- | | | | | |
|---|--------|---|--------------|---|
| 3 | 633005 | Pour 2 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x316 mm | 44,00 | 1 |
| | 633006 | Pour 1 bac GN 1/1 - Ht. 100 mm
400x600x257 mm | 43,00 | 1 |
| 4 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 49,00 | 1 |

Unité de transport isotherme 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 à 600x400 mm.

1399,00^{HT}
633002



- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

CAMBRO

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série 4 GN 1/1 - Profondeur 100 mm - 220V - 670x460x630 mm

633002 Bleu ardoise **1399,00** 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. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.

- Polypropylène expansé (EPP)
- Matériau écologique à base de mousse isolante haute performance
- Résiste à des chocs thermiques importants

- Transporte d'importantes charges
- Résistance chimique
- Solide et ultra-léger.
- Lavable en lave-vaisselle



247,00^{HT}
633008

CAMBRO

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

- | | | | | |
|---|--------|---|---------------|---|
| 5 | 633004 | Pour 4 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm
440x640x625 mm | 249,00 | 1 |
| | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm | 247,00 | 1 |

Unité de transport isotherme 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 à 600x400 mm.

ACCESSOIRES



75,00^{HT}
633010

Plaque chaude GN 1/1
325x530x30 mm
633010 Rouge **75,00** 1
Passe au bain-marie.



18,80^{HT}
006150

- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide

Dégraissant désinfectant alimentaire*
006150 Bidon 5 L **18,80** 4

Dégraissant, désinfectant tout support. Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. Bactéricide, levuricide, fongicide. PH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE



164,00^{HT}
942251

Conteneur isotherme EY13 sans robinet
Bleu - Extérieur 430x240x375 mm
Conteneur EY13 - 13,75 L

- | | | | | |
|--------|----------------------|--|---------------|---|
| 942251 | | | 164,00 | 1 |
| 942252 | Réceptacle intérieur | | 46,00 | 1 |
- Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.



189,00^{HT}
883034

Conteneur Gris/bleu

- | | | | |
|--------|---|---------------|---|
| 883034 | Conteneur QC5 - 4,3 L
Extérieur 245x350x395 mm | 189,00 | 1 |
| 883036 | Conteneur QC10 - 10 L
Extérieur 430x240x430 mm | 203,00 | 1 |
| 883313 | Conteneur QC20 - 19 L
Extérieur 295x465x460 mm | 223,00 | 1 |
- Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

Idéale pour le transport ou le stockage (yaourts, fromages, bocaux, ...)



8,90^{HT}
E11006

Caisse ajourée
E11006 400x300x120 mm - 13 L 8,90 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire. Caisse compacte empilable et emboîtable par rotation d'un demi-tour. taux d'emboîtement de 80% pour un gain de place

Capacité de 30 œufs de 40 à 93 grammes



13,50^{HT}
E16725

Alvéoles à œufs
E16725 300x300 mm 13,50 1
Lot de 6 plaques. Certifié contact alimentaire. L'espace de 3 mm entre chaque plaque d'alvéole permet un séchage plus rapide et efficace.

Idéale pour le stockage de tous les produits nécessitant une circulation d'air



24,90^{HT}
981010

Caisse ajourée
981010 500x300x300 mm - 32 L 24,90 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A.

79,00^{HT}
E16690



Cage à volailles 120 L
E16690 600x800x320 mm 79,00 1
R-PEHD. Sans Bisphenol A. Caisse équipée de deux portes coulissantes sur le dessus pour disposer de grandes ouvertures.

Conçue pour le stockage d'aliments délicats



12,75^{HT}
981008

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm 12,75 1
Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

À partir de 24,75^{HT}
981190



Caisse agricole ajourée - bordeaux
981190 550x360x290 mm 45 L 24,75 1
Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

Idéale pour le stockage des fruits et des légumes



À partir de 16,70^{HT}
981070

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981070 25 L - Ht 135 mm 16,70 1
981072 40 L - Ht 200 mm 21,05 1
981073 60 L - Ht 300 mm 26,00 1

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire. Sans Bisphenol A. Existe en gris.

21,60^{HT}
B56917



Caisse ajourée
B56917 600x400x197 mm - 37 L 21,60 1

Empilable. PEHD. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

À partir de 2,90^{HT}
281008



À partir de 1,75^{HT}
981024



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
Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm 3,70 1
981122 5 L - 290x445 mm 4,40 1
981123 8 L - 340x490 mm 5,00 1
Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm 1,75 1
981026 5 L - 220x37,2 mm 2,60 1
981028 8 L - 270x420 mm 3,45 1

Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

À partir de 12,00^{HT}
981002



À partir de 10,40^{HT}
981090



Caisse de stockage des matières premières

TOP QUALITÉ

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm 12,00 1
981004 35 L - Ht 217 mm 14,20 1
981006 55 L - Ht 315 mm 19,00 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L 8,15 1
B56660 Grille 600x400 mm 5,95 1

Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

Caisse pleine blanche 600x400 mm

981090 9 L - Ht 55 mm 10,40 1
981091 14 L - Ht 80 mm 10,70 1
981166 15 L - Ht 90 mm 8,80 1
B56897 23 L - Ht 130 mm 18,50 1

Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire. PEHD.

Couvercle pour caisse à pâte
981160 600x400x25 mm 8,60 1
Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

SOCLE ROULANT



64,15^{HT}
632507

Socle rouleur rond 5 roues
Gris - ø 470x130 mm
632507 64,15 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. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.



89,00^{HT}
981094

Timon universel
Pour socle rouleur
981094 89,00 1
Sans Bisphenol A.



45,40^{HT}
981093

Franchissement de seuil



54,45^{HT}
981092

Socle rouleur
981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm 54,45 1
981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm 45,40 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. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

LES SEAUX

5,95^{HT}
981184



Couvercle étanche pour seau rond 12 L
981184 5,95 1

Seau rond 12 L avec bec verseur
281004 15,30 1

Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.



23,40^{HT}
B57102

Seau rond 14 L ø320x310 mm
B57102 23,40 1

Anse Inox. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire. Seau gradué.

Capacité idéale pour transporter une grande quantité de raisins



5,40^{HT}
E16689



Seau à vendange 15 L ø380x215 mm
E16689 5,40 1

Sans Bisphenol A. PEHD. Résistance 16 kg. poignée ergonomique qui vous assurera une récolte efficace. Seau gradué.



À partir de 27,40^{HT}
981075

Baquet rond fond renforcé
981075 35 L - ø550x315 mm 27,40 1
B57036 75 L - ø730x385 mm 52,50 1
PEBD blanc. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE



À partir de
259,00^{HT}
941401

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10^{ème}
- 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
- Vêrins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm

CARAY

Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
941401 400x500x1940 mm **259,00 1**

Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes
941400 800x500x1940 mm **389,00 1**

Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes
941402 1200x500x1940 mm **649,00 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.

ÉQUIPEMENTS STOCKAGE & MANUTENTION



57,40^{HT}
B56870

Idéal pour le transport et stockage des produits alimentaires liquides ou solides

Fût 50 L
ø393x540 mm
B56870 **57,40 1**

Adapté à un grand nombre d'utilisations (saumurage, macération). PEHD blanc et genouillère en métal. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.



35,00^{HT}
981187

Container 75 L
ø54x485 mm
981187 **35,00 1**
Couvercle plat
ø61 mm
981188 **14,00 1**
Sans Bisphenol A. Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.

Gilac

865,00^{HT}
B56740



195,00^{HT}
B56738



Bac grand volume hémisphère 75 L
B56738 ø610x470 mm **195,00 1**
2 roues fixes et 2 pivotantes avec freins. PEHD blanc. Résistance 80 kg.
Chariot inox
B56740 ø550x830 mm **865,00 1**

Gilac

Le bac dépasse de 165 mm au dessus du chariot. (Hauteur chariot + bac : 995 mm). Chariot équipé de roues en ø125 mm en PA (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées). Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.



499,00^{HT}
B56750

Bac grand volume 100 L
B56750 590x535x610 mm **499,00 1**
2 roues fixes et 2 pivotantes avec freins. PEHD blanc. Résistance 80 kg. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire.

Gilac



649,00^{HT}
B56816

Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage

Bac double-paroi 310 L
Charge jusqu'à 310 kg.
B56816 800x1200x805 mm **649,00 1**
Sans Bisphenol A. Avec roues ø160 mm chape inox.

Gilac

Idéale pour le stockage au sol de produits alimentaires

255,50^{HT}
B56641



Palette pleine grise
B56641 800x1200x161 mm **255,50 1**
PEHD. Sans Bisphenol A. Résistance 4500 kg. Largeur des plots : 10 cm. Distance entre les 3 plots dans le sens de la largeur de la palette : 25 cm. Adaptée à un grand nombre d'utilisations. Plateau plein et lisse facilitant le nettoyage.

Gilac

Permet un gain de place lors du stockage à vide

44,70^{HT}
981082



Palette emboîtable noire
981082 800x1200x155 mm **44,70 1**
PEHD. Sans Bisphenol A. Résistance 1500 kg. Stockage interdit sur des racks.

Gilac

Idéal pour stocker vos petits contenants dans un espace réduit

20,80^{HT}
B56687



Bac de rétention 25 L
B56687 400x600x165 mm **20,80 1**
PEHD. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire. Nettoyage facilité avec son design qui ne présente aucune zone de rétention. Lavable en machine.

Gilac



450,00^{HT}
B56705

Caisse palette 3 semelles 480 L
B56705 800x1200x790 mm **450,00 1**
PEHD gris. Sans Bisphenol A. Certification contact alimentaire. Résistance 450 kg.

Gilac



8,80^{HT}
191001

Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm
191001 **8,80 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.

Gilac

Idéale pour le stockage sécurisé et réglementé de produits corrosifs

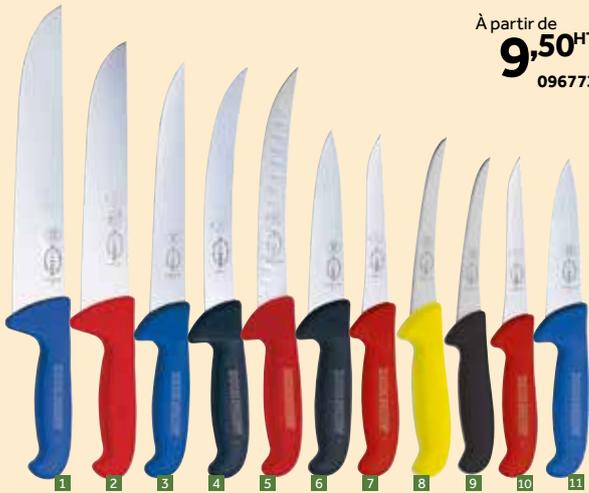
185,00^{HT}
B56644



Palette de rétention 70 L
B56644 660x860x230 mm **185,00 1**
PEHD. Sans Bisphenol A. Résistance 1000 kg.

Gilac

ALLIAGE D'ACIER
INOXYDABLE DE HAUTE
QUALITÉ



À partir de
9,50^{HT}
096773



- | | | | | |
|----|---|----------------|-------|---|
| 1 | Ergo Grip, couteaux de boucher | 096766 30 cm ● | 24,80 | 1 |
| | | 096767 30 cm ● | 24,80 | 1 |
| | | 096768 30 cm ● | 24,80 | 1 |
| 2 | Ergo Grip, couteaux de boucher | 096763 26 cm ● | 21,20 | 1 |
| | | 096764 26 cm ● | 21,20 | 1 |
| | | 096765 26 cm ● | 21,20 | 1 |
| 3 | Ergo Grip, couteaux à dénervier | 096771 21 cm ● | 15,20 | 1 |
| | | 096772 21 cm ● | 15,20 | 1 |
| 4 | Ergo Grip, couteaux désosseur | 096783 21 cm ● | 16,00 | 1 |
| | | 096784 21 cm ● | 16,00 | 1 |
| 5 | Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée | 096785 21 cm ● | 19,30 | 1 |
| 6 | Ergo Grip, couteaux à saigner | 096770 15 cm ● | 12,50 | 1 |
| 7 | Ergo Grip, lame étroite, couteaux da éssosser | 096780 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| | | 096781 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| | | 096782 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| 8 | Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096774 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| | | 096775 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| | | 096776 15 cm ● | 10,60 | 1 |
| 9 | Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser | 096773 13 cm ● | 9,50 | 1 |
| 10 | Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser | 096777 13 cm ● | 9,50 | 1 |
| | | 096778 13 cm ● | 9,50 | 1 |
| | | 096779 13 cm ● | 9,50 | 1 |
| 11 | Ergo Grip, couteaux à saigner | 096769 13 cm ● | 11,40 | 1 |

Qualité maximale pour travailler sans effort. Lame brillante et stable, géométrie découpée au laser. Repose-pouce particulièrement large. Manche anti-dérapant. Sécurité avec protection étendue des doigts.

Couteaux Fischer



• Bon maintien
• Manche surmoulé

- | | | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------|-------|---|
| 1 | Couteau de boucher alvéolé | 098056 30 cm ● | 26,95 | 6 |
| 2 | Couteaux de boucher | 23 cm ● | - | 1 |
| | | 25 cm 098042 098047 098052 | 18,10 | 1 |
| | | 28 cm 098043 098048 098053 | 20,35 | 1 |
| | | 30 cm 098044 098049 098054 | 22,90 | 1 |
| | | 35 cm 098045 098050 098055 | 27,45 | 1 |
| 3 | Couteaux à saigner | 11 cm 098024 098027 098030 | 10,00 | 1 |
| | | 14 cm 098025 098028 098031 | 11,40 | 1 |
| | | 17 cm 098026 098029 098032 | 11,80 | 1 |
| 4 | Couteaux à dénervier | 20 cm 098033 098034 098035 | 13,70 | 1 |
| 5 | Couteaux désosseur - Lame dos droit | 14 cm 098036 098037 098038 | 11,40 | 1 |
| 6 | Couteaux désosseur - Lame courbée | 13 cm 098039 098040 098041 | 10,30 | 1 |

À partir de
10,00^{HT}
098027



Gamme de couteaux manches couleurs pour assurer le suivi HACCP. Lame en acier inox molybdène azoté. Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation. Garde de sécurité.

FEUILLES DE BOUCHER

65,00^{HT}
096287



Feuille de boucher inox
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **65,00** 1



81,30^{HT}
098022



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



COUPERET

25,80^{HT}
096495



Couperet inox
096495 520 g - 18 cm **25,80** 1
Plaine soie. 3 Rivets acier inox.



Lame ép. 4 mm

COUPEAUX À FROMAGE

38,60^{HT}
096316



Couteau à fromage
096316 2 mains - 29 cm **38,60** 1



À partir de
29,00^{HT}
098066



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



SCIE

52,25^{HT}
097947



Scie américaine
097947 45 cm **52,25** 1
097949 50 cm **52,15** 1
097948 Lame de rechange scie 45 cm **4,05** 1
097960 Lame de rechange scie 50 cm **4,05** 1



AFFÛTAGE MANUEL

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

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



66,55^{HT}
098071

PRIX ACCORD FABRICANT

22,75^{HT}
091735



Pierre japonaise
18 x 6 x 2,7 cm
091735 **22,75** 1



À partir de **7,15^{HT}**
096702

MADE IN FRANCE

Taillage fin

Fusil apprenti

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 |



58,00^{HT}
096786

Fusil à aiguiser professionnel

096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm **58,00** 1

USTENSILES

AFFÛTAGE & STÉRILISATION



AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE



890,00^{HT}
096760

Affûteuse électrique
230 V - 33 x 23 x 16 cm
096760 **890,00** 1

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



565,00^{HT}
000802

Affûteuse à bande
2800 tr/min
230 V mono 270 W
28x33x40 mm
000802 **565,00** 1

MADE IN EUROPE



579,00^{HT}
098138

Meule à eau **FISCHER**

098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm **579,00** 1
Incontournable, cette meule à eau avec sa rotation lente est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré. Meule pierre grain 220, ø 250x50 mm. Meule d'émouillage en cuir, ø 200x30 mm. 200W. Roue 90 t/min. Moteur 1450 t/min. 230 V mono.



1300,00^{HT}
949465

Affûteuse à bande humide
INOX **Dadaux**

949465 35,7x38,2x31,5 cm **1300,00** 1
Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.

MADE IN FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

ARMOIRES DE STÉRILISATION



250,00^{HT}
590100

CERTIFIÉ HACCP

Armoire de stérilisation
49,5x14,5x59,3 cm
590100 **250,00** 1

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux.

POUR 20 COUTEAUX

330,00^{HT}
961263

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



Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm
961263 Version aimantée **330,00** 1

POUR 20 COUTEAUX

INNOVATION

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

PLANCHES



12,50^{HT}
085320

Planche Blanche avec rigole
085320 40x30x2 cm **12,50** 1



19,00^{HT}
085300

PEHD 500

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

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

CERTIFIÉ HACCP

MADE IN FRANCE



GANTS DE PROTECTION



74,00^{HT}
083923



Gant en cotte de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	74,00 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	74,00 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	74,00 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	74,00 1

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

TABLIERS DE PROTECTION



12,50^{HT}
907309

À partir de
119,00^{HT}
907306

- Housse de protection pour tablier cotte de maille**
907309 60x75 cm **12,50** 5
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.
- Tablier plaques inox - FLEXINOX**
907306 800x500 mm - 1650 grammes **119,00** 1
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.
- Tablier cotte de maille - PARINOX**
907307 55x78 cm - 1050 grammes **165,00** 1
907308 55x85 cm - 1100 grammes **178,00** 1
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

16,90^{HT}
907350

26,50^{HT}
907400

11,10^{HT}
907300



TABLIERS DE PLONGE

- Tablier de plonge Delta**
1 907350 Polyuréthane - 900x1150 mm **16,90** 1
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.
- Tablier de plonge Bravo**
2 907400 Nitrile - 900x1150 mm **26,50** 1
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.
- Tablier de plonge Yankee**
3 907300 Vinyle - 900x1150 mm **11,10** 1
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

USTENSILES DIVERS

34,90^{HT}
910385



Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm
910385 **34,90** 1



52,70^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **52,70** 1



71,75^{HT}
082329

Bassine conique à anses
082329 ø 50 cm **71,75** 1





FAITOUT

À partir de **55,35^{HT}** 585092

À partir de **7,50^{HT}** 597094

Tous feux

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	20,20	1

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00	1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	29,50	1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	37,95	1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00	1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	77,50	1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	82,00	1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	110,00	1

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	55,35	1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	70,50	1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	99,95	1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	111,75	1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	155,60	1

IDÉALES POUR LES APPLICATIONS DE PESAGE COURANTES, DE COMPTAGE SIMPLE ET DE CONTRÔLE PLUS-MOINS. CHASSIS ROBUSTE. INDICATEURS AVEC TOUCHES SENSITIVES. AFFICHEUR LCD MULTICOLORE RÉTROÉCLAIRÉ.

BALANCES COMPACTES

Balance Defender 3000

Plateau de pesage amovible Inox

Construction de base en acier peint

Capteur aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité) - Indicateur en ABS - colonne 330 ou 680 mm - Temps de stabilisation 1 seconde

Température de fonctionnement: -10°C à +40°C

949310	30 kg - précision 5 g 305x489x542 mm Plateau 355x305 mm	379,00	1
949311	60 kg - précision 10 g 420x686x896 mm Plateau 550x420 mm	429,00	1

Cordon d'alimentation direct.



À partir de **745,00^{HT}** 949355

100% INOX

- LCD rétro-éclairé
- Lavable au jet
- Fonctionne sur batterie ou secteur
- Plateau amovible

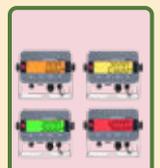
Balance Defender 3000 Inox

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

949355	30 kg - précision 5 g - 305x645,5x130 mm Plateau 355x305 mm	745,00	1
949356	60 kg - précision 10 g - 420x842,5x132,9 mm Plateau 550x420 mm	990,00	1

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

ÉTANCHE - IP66
LAVABLE AU JET



BALANCES*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.

46,90^{HT} 949354

Plateau : 125x132 mm

Balance de préparation*
140x205x41 mm
949354 5,2 kg/1 g **46,90** 1

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

À partir de **74,00^{HT}** 980761

Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761	3 kg / 0,1 g	74,00	1
980763	6 kg / 0,2 g	80,00	1
980764	15 kg / 2 g	90,00	1

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

À partir de **229,00^{HT}** 949324

Plateau : 190x242 mm

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

À partir de **280,00^{HT}** 949326

Balance de préparation*
256x280x121 mm
949324 6 kg - Précision 1 g **229,00** 1
949325 15 kg - Précision 2 g **229,00** 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.

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm
949326 6 kg - Précision 1 g **280,00** 1
975149 15 kg - Précision 2 g **280,00** 1

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

179,00^{HT} 980745

**PRIX
EXCEPTIONNEL**

Balance de réception mono capteur*
60 kg / Précision 20 g - 390x290x640 mm
980745 **179,00** 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).

Plateau : 390x290 mm



INFRAROUGE :
MESURE DE -55 À +250°C
PRÉCISION ±1,1°C DE
-33 À 0°C
±1°C DE 0 À +65°C
±1,5% DE +65 À +250°C.

SONDE :
MESURE DE -55 À +330°C
PRÉCISION ±0,5°C DE -5
À +65°C
±1% DE -55 À -5°C
ET DE +65 À +330°C

THERMOMÈTRES INFRAROUGE

39,00^{HT}
911306



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

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

PRIX LE PLUS BAS

CONÇU POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

Thermomètre infrarouges à sonde rotative
Étendue -20+280°C - Résolution : 0,1 Précision +/- 2°C
Sonde inox rotative 70 mm -40+200°C - Précision +/- 0,5°C
909980 **49,00 1**
3 voyants à leds : <4°C/4+60°C/>60°C. Rétro-éclairage. Pointeur lumineux. Maintien des données. 2 piles AAA.

49,00^{HT}
909980



PÂTISSERIE



59,00^{HT}
909998

Réfractomètre
909998 **59,00 1**
Étendue : 45<82 % Brix - Résolution : 0,2 % Brix - Exactitude +/- 0,2 Brix Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.

POUR MESURER LA CONCENTRATION EN SUCRE & CHOCOLAT !

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

1,65^{HT}
084012



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

6,90^{HT}
909966



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

12,45^{HT}
910030



Thermomètre électronique avec alarme
Étendue -50+70°C - résolution : 0,1° - précision +/- 1°C (de 0 à 50°C) sinon ± 2°C
910030 **12,45 1**
Alarme programmable. Sonde filaire déportée 195cm. 1 pile LR44.

27,00^{HT}
909960



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C
résolution 0,1° Double sonde
909960 **27,00 1**

Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



72,80^{HT}
910010



Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C
Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors - 93x39x31 mm
910010 **72,80 1**

Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument.

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

19,60^{HT}
909970

1

Compatible induction

46,00^{HT}
909991

2

Compatible induction

29,00^{HT}
910034

3

Compatible induction

44,00^{HT}
909990

4

MEILLEURE VENTE

CERTIFIÉ HACCP

EN13485

15,90^{HT}
519072

5

Tout INOX

Compatible induction

11,50^{HT}
910031

6

Compatible induction

8,90^{HT}
910041

7

1^{ER} PRIX

Compatible induction

31,90^{HT}
631011

8

Compatible induction

EN13485

Compatible induction

39,00^{HT}
910046

9

Compatible induction

32,50^{HT}
910011

10

Sonde repliable

Compatible induction

39,00^{HT}
910046

11

Compatible induction

Thermomètres sonde filaire

1 909970 Thermomètre digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20/+150°C) sinon ± 2°C - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - Ø 3,6 mm - Câble 150 cm - Piles incluses **19,60 1**

2 909991 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Livré avec piles - 106x58x19 mm **46,00 1**

3 910034 Thermomètre digital sonde perçante Inox V-TEMP2 - IP67 - EN13485 De -40 à +230°C - résolution 0,1° - précision ± 0,4°C (-10/+50°C), ± 0,5°C (-20/+0°C et 50 à 70°), ± 2°C au-delà Cable 1m et sonde filaire inox 110 mm - Fonctionne avec 3 piles AAA **29,00 1**

Thermomètres stylos

4 909990 Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible - Livré avec capuchon de protection et piles - 66x50x25 mm Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm Ø 3,5 mm **44,00 1**

5 519072 Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile **15,90 1**

6 910031 Thermomètre étanche IP67 - Sonde inox 100 mm Gamme -40 à 230°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -10 à 100°C) sinon ± 2°C - Livré avec pile **11,50 1**

7 910041 Thermomètre digital sonde perçante Inox - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-10/+120°C) - Longueur sonde 55 mm - Ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile LR44 **8,90 1**

8 910042 Thermomètre digital sonde perçante Inox 304 usage général - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (de -20/+100°C) sinon ± 1 à 2°C au-delà - Longueur sonde 110 mm Ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile CR2032 Précision ± 0,5°C (-20/+100°C) sinon ± 1,5°C **21,90 1**

9 631011 Résolution 0,1° - Étendue de -20 à +200°C - Piles incluses **31,90 1**

Thermomètres sondes repliables

10 910011 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable 103 x Ø 3 mm - Gamme : -50,0 à 300°C - Précision : ± 0,4°C (-50,0 à -30,0°C) ; ± 0,2°C (-30 à 170°C) ; ± 0,4°C (170 à 199,9°C) ; ± 1,0°C ± 1 digit (200 à 300°C) Livré avec piles - 165x45x24 mm **32,50 1**

11 910046 Thermomètre digital tout inox IP65 à sonde repliable rotation 180° - Gamme : -50 à 300°C - Précision ± 0,5°C de -20 à +100°C sinon ± 1°C **39,00 1**

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Sonde inox perçante 125 mm Ø 3,5 mm. Pointe effilée Ø 2,5 mm. Compatible induction et recalibrable.

TABLE CENTRALE

ECO WEB



À partir de
252,00^{HT}
818001

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

EN STOCK

PIEDS CARRÉS

MADE IN EUROPE

INOX AISI430

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés
818001 1200x700x850/900 mm **252,00** 1
000155 1400x700x850/900 mm **288,00** 1
000156 1600x700x850/900 mm **303,00** 1
Pieds carrés 40x40 mm.

PLONGE ADOSSÉE

À partir de
513,00^{HT}
818011



Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	546,00 1
1 bac gauche		
818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	513,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	526,00 1
1 bac droite		
818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	513,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	526,00 1

MADE IN EUROPE

INOX AISI 304

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

ÉCHELLE GASTRONORME



- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

À partir de
255,00^{HT}
942001

GASTRO NORME

MADE IN FRANCE

NF

POSSIBILITÉ FINANCEMENT

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	255,00 1
942003	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	265,00 1

MEUBLES BAS



À partir de
762,00^{HT}
818051

MADE IN EUROPE

Meuble bas neutre central

818051	1200x700x850/900 mm	762,00 1
818053	1600x700x850/900 mm	916,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

ÉCHELLE EURONORME

350,00^{HT}
632118

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires



EURO NORME

MADE IN FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

NF

Échelle haute

20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm

632118 **350,00** 1

Construction en acier inox alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euronormes. Montants et entretoises tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots et 2 entretoises sur chariots 600x800 mm. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT



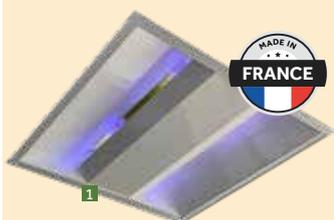
151,00^{HT}
000008

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm - Extérieur
400x335x565 mm

000008 **151,00** 1

Acier inox AISI 304 18/10 avec dosseret, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15' à 20'.

DÉSINSECTISEUR



MADE IN FRANCE

MADE IN FRANCE

MADE IN FRANCE

1 Désinsectiseur PG GLU LED
220 V mono - 2 LED pour 120m2
- 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251 **520,00** 1

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

2 Désinsectiseur FlyInBox
2 LED pour 120m2 - 3,6 kg -
260x125x330 mm

961250 **270,00** 1

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (réceptacle amovible). IP20.



10,60^{HT}
006107

EN 1276

MADE IN FRANCE

Vital

Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L **10,60** 3
Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



- 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

8790,00^{HT}

E16286

ecomax plus
by LIBERAY

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
E16286 **8790,00 1**

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostop pour des températures garanties.



LAVE-BATTERIE



6550,00^{HT}
130822



Passage 840 mm
Casier 520x580



Lave-outils P550-DY
Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
685x755x1785 mm
130822 **6550,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES



339,00^{HT}
006067

- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

Centrale de pulvérisation 1 produit*

1 006067 339,00 1

Centrale de dilution

2 006465 Simplifiée 1 produit tuyau 15 m - Pistolet plastique 195,00 1

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.



552,00^{HT}
006069



59,90^{HT}
006068

Pistolet anti-choc plastique

006068 59,90 1

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C). Enrouleur automatique

006069 552,00 1

Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

119,00^{HT}
006070

259,00^{HT}
006071

- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.**
- **Système modulaire pour application multi-débits et multi-produits.**

Système de dilution automatique

006070 14l/min 1 produit à bouton 119,00 1

006071 4l/min 4 produits à levier 259,00 1

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...

LAVAGE ET RINÇAGE EN MACHINE



16,80^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L 16,80 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.



18,10^{HT}
006155



Liquide rinçage machine

Pour eau dure 006155 Bidon 5 L 18,10 4

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle. Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle.

LIQUIDE VAISSELLE



15,00^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L 15,00 1

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION



9,50^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant

006100 Bidon 5 L 9,50 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.



12,95^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant

006167 Bidon 5 L 12,95 4

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.

LESSIVE

53,20^{HT}
006701



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



6,70^{HT}
004839

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg 53,20 1

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de grande efficacité sur toutes les tâches colorées : fruits rouges, °C pour un linge propre et éclatant dès vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

Génie

004839 Pulv. 500 ml 6,70 4

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

ESSUYAGE

À partir de

11,00^{HT}
152525

450 FORMATS



22,47^{HT}
140743

Distributeur bobine "Maxi" 230x230x310 mm - Bobine ø205 mm 140743 Pour 450 feuilles 22,47 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation



Essuie-mains bobine - 450 formats Dévidage central 2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm 152525 11,00 1

Lot de 6 bobines. Essuie-mains bobine - 450 formats Vital Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm 152544 Blanc 14,20 1

Prix du colis Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



25,50^{HT}
006789

Papier toilette - 180 formats 006789 Blanc 25,50 1

2 plis. Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur 1 ou 2.

ÉPONGE, ABRASIF & LAVETTE



Layette super 50x35 cm

5,00^{HT}
007350

007350 Bleu 5,00 25/150
Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25. 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



2,15^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm 2,15 1
Prix au sachet de 10, vendu par sachet de 10. Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



2,65^{HT}
914313

Poignée tampon Hi-Pro 130x70 mm

914313 Pourpre 2,65 1
Pourpre vendu par 6, noir vendu par 15. Prix unitaire. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

BROSSERIE

12,00^{HT}
007065



Balai droit 37,5 cm - Doux

007065 Blanc 12,00 1
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



14,50^{HT}
007075

Frottoir 30 cm

007075 Blanc 14,50 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc 10,00 1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

À partir de 10,00^{HT}
007080

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc 10,60 1

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

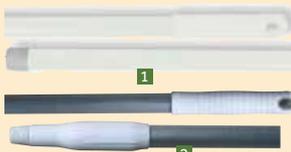
7,50^{HT}
007110



Brosse à main 21 cm

007110 Blanc 7,50 1

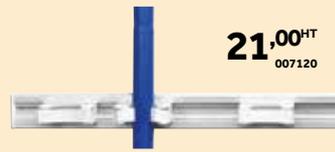
Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



Manche - ø25x140 cm

1 007056 Fibre de verre Blanc 12,00 1

2 007045 Aluminium 5,00 1



21,00^{HT}
007120

Support balai Toolflex 990 mm

007120 3 clips - 500 mm 21,00 1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.



6,30^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc 6,30 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



3,60^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière

007116 Blanc 3,60 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



1,50^{HT}
007114

Brosse à angle double

007114 Blanc 1,50 10

Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

COLLECTE DES DÉCHETS

MODÈLE PRO



96,00^{HT}
981200



Gilac

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur 981200 Blanc 96,00 1
Existe en vert, rouge, bleu et jaune.

129,50^{HT}
E15049



Support de sac mobile 110 L - 580x520x990 mm E15049 Acier blanc 129,50 1
Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.



47,15^{HT}
981241

Gilac

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.

68,00^{HT}
E11094



Conteneur mobile avec pédale 80 L E11094 Blanc 68,00 1
Corps en polyéthylène haute densité et couvercle en polypropylène.



À partir de 36,80^{HT}
006640

SAC POUBELLE

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	21,50

