

RÉSERVÉ AUX PROS  
PRIX INDIQUÉS HORS TAXES



1965  
GAFIC

# PROMOTION

VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2024



980,00<sup>HT</sup>  
096760

AFFUTEUSE ÉLECTRIQUE



1,80<sup>HT</sup>  
146104

PLANCHA BOX  
USAGE UNIQUE



20,90<sup>HT</sup>  
948636

PIQUE BROCHETTE  
25 CM - Ø 3,8 MM

10,30<sup>HT</sup>  
096778

ERGO GRIP 13 CM  
COUTEAUX À DESOSSER

Nouvelle  
Gamme



Nouvelle platine  
intuitive et  
moderne

AUTAN



EQUIPRO  
SELECTION  
D'EXPERTS

SEULEMENT  
39,67<sup>HT</sup> / MOIS\*  
sur 60 mois  
000803

GRENKE

Solution de financement  
en location financière

SCIE À OS ALU  
TRIPHASÉ

\*Sous réserve d'acceptation  
de notre partenaire financier

SEULEMENT  
52,76<sup>HT</sup> / MOIS\*  
sur 60 mois  
000730

GRENKE

Solution de financement  
en location financière

MACHINE SOUS VIDE  
AUTAN 35

\*Sous réserve d'acceptation  
de notre partenaire financier

## Boucherie charcuterie traiteur



SEULEMENT  
73,49<sup>HT</sup> / MOIS\*  
sur 60 mois  
885460

GRENKE

Solution de financement  
en location financière

FOUR ÉLECTRIQUE  
À AIR PULSÉ VAPEUR

\*Sous réserve d'acceptation  
de notre partenaire financier



72,55<sup>HT</sup>  
630170

MOULE À PÂTE CROUTE  
PLIABLE

Votre  
expert



www.gafic1965.com

# LA MAGASIN

## La présentation

### LES ÉTIQUETTES



**A** PRESTO  
1610 neutre  
1611 à texte



**B** PRESTO  
1612 neutre  
1613 à texte



**C** MAESTRO  
4556 neutre  
4557 à texte



**D** TEMPO  
4576 à texte



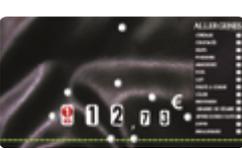
**E** CARMINA  
3054 neutre  
3056 à texte



**F** HALAL  
2110 neutre  
2111 à texte



**G** PRESTO  
1629 neutre  
1630 à texte



**H** PRESTO  
1635 neutre  
1636 à texte



**I** MARIUS  
3058 neutre  
3059 à texte



**J** TONIO  
3097 à texte



**K** TERROIR  
3347 à texte



**L** HARISSA  
2098 neutre  
2099 à texte

SELON LES ÉTIQUETTES, PLUSIEURS DÉCLINAISONS SONT POSSIBLES :

- SELON LA VIANDE : BŒUF, VEAU, POULET...
- ÉTIQUETTES NEUTRES OU AVEC TEXTES
- SELON LES DIMENSIONS POSSIBLES : 10,5X7 CM ET 12X8 CM

### LES TABLEAUX D'AFFICHAGE

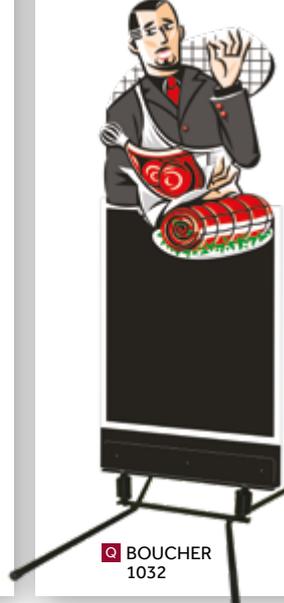
**M** MAESTRO - 4560



**N** TERROIR - 3351



### STOP TROTTOIR



**Q** BOUCHER  
1032

**O** PRESTO - 3774



**P** RONDO - 1023



### SÉPARATEURS DE VITRINE

PRENEZ SOIN  
DE L'AGENCEMENT  
DE VOTRE VITRINE  
GRÂCE AUX SÉPARATEURS



**1** 13,50<sup>HT</sup>  
098080



**2** 21,35<sup>HT</sup>  
098075

**3** 21,35<sup>HT</sup>  
098078



Socles séparateurs  
90x750 mm

- |          |              |       |    |
|----------|--------------|-------|----|
| <b>1</b> | 098080 Rouge | 13,50 | 10 |
|          | 098079 Noir  | 13,50 | 10 |

Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès  
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

- |          |                                      |       |   |
|----------|--------------------------------------|-------|---|
| <b>2</b> | 098075 Cyprès vert - Socle blanc     | 21,35 | 5 |
|          | 098076 Cyprès vert - Socle noir      | 22,35 | 5 |
| <b>3</b> | 098077 Cyprès bicolore - Socle blanc | 21,35 | 5 |

Prix unitaire, vendu par lot de 5

**LARGE GAMME DISPONIBLE :  
NOUS CONSULTER**

### LA PRÉSENTATION VITRINE

Plateau - 600x400 mm

- |              |       |    |
|--------------|-------|----|
| 632024 Blanc | 11,00 | 20 |
| 632025 Noir  | 11,00 | 20 |
| 632026 Rouge | 11,00 | 20 |

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

PLU<sup>TEX</sup>



600x400 mm

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



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

**49,85<sup>HT</sup>**  
705264



Marche haute  
705264 260x220x60 mm **49,85** 1

**OPTIMISEZ L'ESPACE ET DYNAMISEZ VOTRE VITRINE GRÂCE À NOS CARROUSELS. NOS KITS DE 9 OU 13 PLATS S'ADAPTENT À TOUTES LES VITRINES. COMPOSEZ FACILEMENT VOTRE PRÉSENTATION. PLATS 100% RECYCLABLES.**



**PRÉSENTATION MODERNE ET GAIN DE PLACE**

À partir de  
**459,00<sup>HT</sup>**  
705289

**SERVICE FONCTIONNEL GRÂCE AU SYSTÈME TOURNANT**



Tous les plateaux dans 1 seul kit

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

**Kit complet pétale - noir**

705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **459,00**

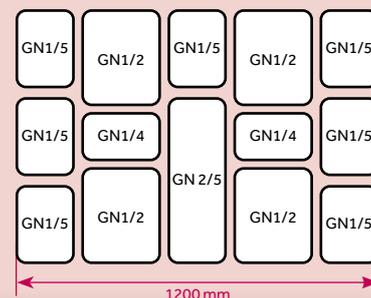
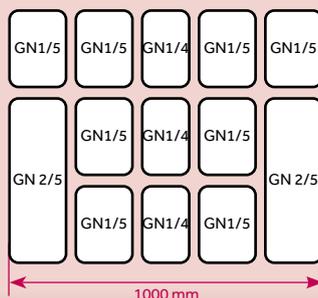
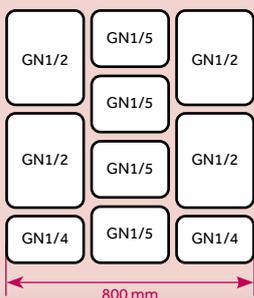
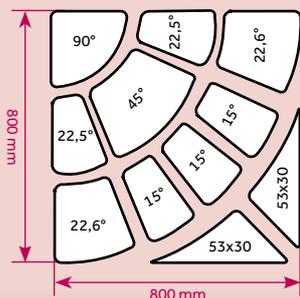
Le kit comprend : 1 plat coin 90°, 265x265 mm, 2 plats coin 45°, 400x265 mm, 4 plats coin 22,6°, 220x265 mm et 1 jeu de 2 plats triangles 530x300 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.

**Kit complet Carrousel - noir**

705290 1 plateau + 13 plats **559,00**

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

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



**PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE**

À partir de  
**17,10<sup>HT</sup>**  
705212

À partir de  
**14,90<sup>HT</sup>**  
705220

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



**Plat rectangulaire GN 1/4**  
705230 265x162x17 mm **9,40 1**  
705232 265x162x80 mm **14,05 1**



**Plat rectangulaire**  
705212 280x210x50 mm **17,10 1**  
705213 280x210x100 mm **17,95 1**  
705210 420x280x20 mm **24,30 1**  
705211 420x280x50 mm **30,70 1**



**Plat rectangulaire GN 1/2**  
705220 265x325x17 mm **14,90 1**  
705221 265x325x50 mm **21,06 1**  
705222 265x325x80 mm **24,15 1**



**Plat rectangulaire "2/7"**  
705301 280x210x20 mm **14,00 1**  
705302 280x210x60 mm **19,50 1**  
Matière : PMMA plexi. Résistant aux températures allant de -20°C à +70°C. Lavable au lave-vaisselle. Qualité alimentaire conformément à la norme EN 2023/2006, sans BPA. Ne convient pas au four, micro-ondes ou au bain-marie.

**Couvercle avec encoche GN 1/4**  
705256 265x162 mm **12,95 1**

**Couvercle avec encoche GN 1/2**  
705255 325x265 mm **18,20 1**  
**Grille égouttoir GN 1/2**  
705250 264x204x12 mm **20,20 1**

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



**Plat rectangulaire GN 2/4**  
705245 530x162x17 mm **19,40 1**

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



**Plat rectangulaire "2/7"**  
705236 265x200x40 mm **13,60 1**  
705237 265x200x80 mm **20,10 1**

À partir de  
**32,70<sup>HT</sup>**  
889912



**Plateau rectangulaire GN 1/1**  
889912 530x320x30 mm **32,70 1**  
705287 530x325x20 mm **37,30 1**  
705288 530x325x50 mm **43,15 1**



À partir de  
**22,15<sup>HT</sup>**  
705215  
**Plat rectangulaire "4/7"**  
705215 265x487x17 mm **22,15 1**  
705216 265x487x80 mm **32,20 1**

À partir de  
**11,45<sup>HT</sup>**  
705225



**Plat rectangulaire GN 1/3**  
705225 325x176x17 mm **11,45 1**  
705226 325x176x50 mm **16,30 1**  
705227 325x176x80 mm **16,30 1**  
705285 420x280x60 mm **32,25 1**

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



**Plat rectangulaire "3/7"**  
705240 530x200x17 mm **20,80 1**  
705241 530x200x40 mm **23,80 1**

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



**Plat traiteur GN5/4**  
705286 810x265x40 mm **45,00 1**

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



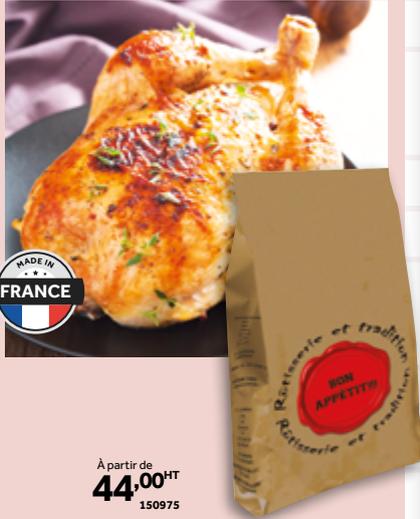
**Saladier carré 1,5L**  
705260 180x180x80 mm **14,80 1**  
Sans le couvercle avec encoche.

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

La gamme Plexiglass est le choix idéal par présentation de qualité. Vaisselle sans BPA et de qualité alimentaire, tous les plats sont fabriqués en PMMA et offrent durabilité et haute qualité. Résistants aux rayures, les couleurs ne s'altèrent pas dans le temps. Passage au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite.

# Les emballages boucherie & charcuterie

## SACS À POULET



À partir de  
**44,00<sup>HT</sup>**  
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm  
Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ  
150975 **44,00** 5/100  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

À partir de  
**70,00<sup>HT</sup>**  
150974



Sacs abattoirs liassés transparents  
600x1000 mm  
150974 **70,00** 1  
Vendu par carton de 300

## LES INDISPENSABLES

**38,10<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
630461

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



**Porte-bobinots**  
-> voir page 16

**68,20<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
630417

Bobinot papier ingraissable  
Blanc sans impression - 60 g/m<sup>2</sup>  
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<sup>HT</sup>**  
630415

Papier à steak  
Paraffiné 2 faces - 32 g/m<sup>2</sup>  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
150962



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique rose  
150962 **30,00** 1  
Prix au carton de 500

**32,00<sup>HT</sup>**  
150963



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique blanc avec  
impression  
150963 **32,00** 1  
Prix au carton de 500



**Grand format**

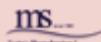
**42,00<sup>HT</sup>**  
999970



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ - 300/(70+70)x500 mm  
Plastique blanc  
999970 **42,00** 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**

# La préparation



**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<sup>HT</sup>**  
085044

## PIQUES À BROCHETTES

INOX



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

**Pique à brochette inox**  
 12 piques  
 096386 250 mm **5,0412**  
 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<sup>HT</sup>**  
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.

**21,85<sup>HT</sup>**  
085023

## ROTIFIL®

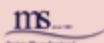
**17,80<sup>HT</sup>**  
085020



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

## FICELLE NATURELLE

**52,10<sup>HT</sup>**  
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.

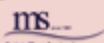
**50,90<sup>HT</sup>**  
085022



**Ficelle à rôtir avec tube**  
 2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm  
 1600 m - Lin lissé rouge  
 085022 **50,90 1**  
 Déroulage extérieur.

## RAYONNE

**19,40<sup>HT</sup>**  
085021



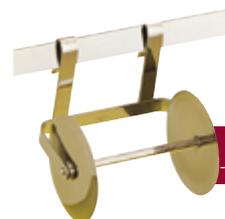
**Ficelle à rôtir avec tube**  
**RAYONNE 2TE** - 2 brins - Rouleau  
 de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m  
 Polyester et viscosse blanc  
 085021 **19,40 1**  
 Déroulage extérieur.

## FILETS

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



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



**Porte rolls**  
-> voir page 16

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



# Les barquettes chaudes & froides



-20 / +120 °C

AVEC LA CARTYBOX  
DITES 3 FOIS OUI !

Éco-responsable

Réutilisable

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

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

100% Recyclable



## Boîte Cartybox avec couvercle

Unité par carton

945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	<b>11,20</b>	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	<b>14,50</b>	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	<b>17,60</b>	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	<b>14,50</b>	10

Version opaque.

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



-20 / +120 °C

DUNI

## Barquette accompagnement

Unité par carton

158806	470 ml - 21,5x14,8x5 cm	<b>55,20</b>	300
--------	-------------------------	--------------	-----

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



-20 / +120 °C

DUNI

## Barquette scellable

Unité par carton

158803	840 ml - 21,5x14,8x4 cm	<b>84,00</b>	328
--------	-------------------------	--------------	-----

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

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



## Barquette thermoscellable

Sachet/carton

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

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet

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

## Rouleau de film soudable 40µ

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



-20 / +110 °C

À partir de  
**6,10<sup>HT</sup>**  
948815

## Barquette multi-fonctions charnière

Sachet/carton

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

Prix au sachet, vendu par carton



-40 / +70 °C

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

## Boîte charnière ergo box

948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	<b>3,99</b>	50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	<b>4,46</b>	50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	<b>5,10</b>	50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	<b>7,50</b>	50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	<b>7,61</b>	50/400
948827	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	<b>15,88</b>	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-40 / +70 °C

À partir de  
**5,35<sup>HT</sup>**  
153127

## Bol à salade charnière

Sachet/carton

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

Prix au sachet, vendu par carton

Retrouvez nos  
thermoscellieuses  
a 43



## FILM ET ALUMINIUM

À partir de  
**112,00<sup>HT</sup>**  
914925

Existe en 2 tailles



Distributeur mural



Distributeur sur table

## Distributeur aluminium ou film étirable

914925	Largeur 30 cm	<b>112,00</b>	1
914455	Largeur 45 cm	<b>118,00</b>	1

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

## 1 Rouleau film étirable

150701	Rouleau 30 cm x 300 m	<b>6,55</b>	4*
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	<b>8,50</b>	4*
150751	Boîte distributeur 30 cm x 300 m	<b>7,10</b>	6*
150752	Boîte distributeur 45 cm x 300 m	<b>9,95</b>	6*

\*Prix unitaires HT

## 2 Rouleau aluminium - 11 µ

150601	Rouleau 33 cm x 200 m	<b>16,90</b>	3*
150603	Rouleau 45 cm x 200 m	<b>21,90</b>	3*
150703	Boîte distributeur 33 cm x 200 m	<b>17,10</b>	6*
150704	Boîte distributeur 45 cm x 200 m	<b>21,90</b>	6*

\*Prix unitaires HT



**22,90<sup>HT</sup>**  
150705

## Rouleau aluminium 15µ Très épais - 29,5 cm x 200 m

150705 **22,90** 3\*

\*Prix unitaires HT

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



Pour distributeur  
aluminium ou film

## Règlette coupe film

914927	Largeur 30 cm	<b>7,40</b>	1*
914928	Largeur 45 cm	<b>9,30</b>	1*

\*Prix unitaires HT



À partir de  
**16,90<sup>HT</sup>**  
150601

**13,80<sup>HT</sup>**  
 153169

 Pour la vente  
à emporter !

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

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

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

Prix au sachet, vendu par carton


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

**Coquille Saint-Jacques**

13 cl - 12,6x12,3x2 cm

**948933 4,60 100/1000**

Prix au sachet, vendu par carton

 À partir de  
**25,20<sup>HT</sup>**  
 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


**21,60<sup>HT</sup>**  
 153166

**Moule à cake**

1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

**153166 21,60 100/500**

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

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

Prix au sachet, vendu par carton


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

**Boîte pâtissière**
**948999 28x19 cm 19,20 50**
**949000 28x42 cm 15,85 25**

Prix au carton


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

**Plateaux**
**Or**
**Argent**

Sachet/carton

**19x28 cm 948998 5,00 948997 5,00 25/100**
**28x42 cm 948989 10,60 948988 11,00 25/100**

Prix au sachet, vendu par carton

**LA PREMIÈRE PLANCHE  
JETABLE !**

**1,80<sup>HT</sup>**  
 146104

**Plancha box**

Unité par carton

**146104 45,5x19x5 cm 1,80 20**

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

## BOÎTE PANIER REPAS

**58,30<sup>HT</sup>**  
 146100

**Boîte panier repas chaud**

19x14x4 cm

**146100 850 mL 58,30 1**
**146101 Vision + S - 750 mL 75,20 1**
**146102 Vision + carré 104,90 1**

Carton de 100

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


 REGARDEZ  
LA VIDEO !

*Passé au four  
jusqu'à 230°C,  
au micro-ondes et  
congélateur*

 À partir de  
**3,70<sup>HT</sup>**  
 153077

**Barquette**

Sachet / Carton

**153077 200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm 3,70 50/1000**
**153078 300 ml - 10x7x4,5 cm 4,50 50/1000**
**153079 350 ml - 12x7x4 cm 4,20 50/1000**
**153080 750 ml - 15x9x5,5 cm 6,80 50/500**

Barquette en carton blanc. Prix au sachet, vendu par carton.

 À partir de  
**10,50<sup>HT</sup>**  
 153074

**Barquette bateau**
**153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm 10,50 250/1000**
**153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm 12,50 250/1000**
**153076 750 ml - 20,5x14x43 cm 22,50 250/500**

Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable.

Prix au sachet, vendu par carton.



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

Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

1	153121	Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	2,75	30/900
2	948976	Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl	1,85	50/2000
3	948970	Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl	4,40	50/1000
4	948974	Cuillère chinoise - Lg 12 cm	5,30	50/300
5	948972	Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl	4,40	50/1000
6	948973	Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl	6,80	50/1000
7	948986	Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl	2,75	24/864
8	153122	Bizo - 6,5 cl - ø 4 x 5,8-8,4 cm	2,25	12/324

Prix au sachet, vendu par carton.



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

Plateau repas fibre de canne

Sachet / Carton

948860	5 compartiments	14,25	50/200
949205	Couvercle	14,35	50/200

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



À partir de  
**34,90<sup>HT</sup>**  
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m<sup>2</sup>

153148	26x14x32 cm	34,90	250
153149	26x20x28 cm	32,50	250

Prix au carton



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

Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

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

Prix au sachet, vendu par carton



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

Couverts bois

Sachet / Carton

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

Prix au sachet, vendu par carton

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



À partir de  
**1,05<sup>HT</sup>**  
153163

Coupe à dessert et couvercle  
Transparent

948937	Coupe 15 cl ø 9,5x5,7 cm	2,35	25/600
153163	Couvercle plat ø 9,5 cm	1,05	25/600
153164	Couvercle dôme ø 9,5 cm	1,42	25/600

Prix au sachet, vendu par carton

Bol réutilisable

Sachet / Carton

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

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



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

Assiette réutilisable

Sachet / Carton

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

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



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

# LES VÊTEMENTS

## Les pantalons, vestes & tabliers



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



**1** **Veste BOKO - Noire**

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

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

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



**SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE**



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



**2** **CAPS - Taille unique**

909597 Rouge	8,40	1
982188 Noir	8,00	1
982187 Blanc	8,00	1

Vendu par lot de 10.  
Tissu polycoton 210 g/m<sup>2</sup>. 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

**Veste ORAGE**

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

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

À partir de **27,45<sup>HT</sup>**  
905380

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

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



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



**Veste mixte SAGA - MC**

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

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



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



**Tablier bavette LOTI**

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

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



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



**Tablier Dan88**

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

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



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



**Tablier PRAGUE**

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

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



**7,10<sup>HT</sup>**  
004839



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

**Génie**

004839 Pulv. 500 ml **7,10 4**

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



**POUR L'ENTRETIEN**

**53,20<sup>HT</sup>**  
006701

**CS Grands Chefs lessive spéciale restauration**

006701 Sac 15 kg **53,20 1**

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

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



1

**1 Pantalon mixte TIMÉO**

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

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



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



2

**2 Pantalon mixte UMINI**

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

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



**CORRESPONDANCE DES TAILLES**

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/85	86/93	94/101	102/109	110/117	118/125	126/133
Tour de taille	60/67	68/75	76/83	84/91	92/99	100/107	108/115
Tour de bassin	84/92	93/100	101/108	109/116	117/124	125/131	132/139



Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129

Homme (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

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



**TOP QUALITÉ**

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



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



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



## TABLIERS DE PLONGE

Tablier de plonge Delta  
Polyuréthane - 900x1150 mm

**1 907350 16,90 1**  
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plonge Bravo  
Nitrile - 900x1150 mm

**2 907400 26,50 1**  
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee  
Vinyle - 900x1150 mm

**3 907300 11,10 1**  
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

## MOUFLES & GANTS



**4,50<sup>HT</sup>**  
912232

Moufle anti-chaueur  
Textile + aluminium  
912232 360 mm **4,50 1**  
Protection jusqu'à 200 °C maxi.



Gant anti-chaueur  
Ambidextre  
911188 **15,25 1**  
Température max 350 °C.

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»  
705275 305 mm **48,72 1**

Jusqu'à +260 °C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



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



Moufle anti-chaueur silicone  
911183 285 mm **19,00 1**  
911185 385 mm **22,50 1**  
Protection jusqu'à 300 °C maxi.

**5,35<sup>HT</sup>**  
912233



Mouflette anti-chaueur  
912233 Silicone **5,35 1**  
Protection jusqu'à 180 °C maxi.

Résistant  
jusqu'à +300 °C



Gant anti-chaueur  
086502 **17,45 1**  
Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.

**5,35<sup>HT</sup>**  
912233



Moufle anti-chaueur  
086503 Petit modèle **15,80 1**  
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.

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

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



Moufle anti-chaueur  
086504 Grand modèle **15,50 1**  
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

## TORCHONS

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



Torchon Métis - 500x770 mm  
186088 **3,40 12**  
50% lin, 50% coton blanchi.

**1,45<sup>HT</sup>**  
904449



Torchon - 500x770 mm  
904449 **1,45 12**  
100% coton blanchi

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



Essuie-verres  
186090 570x720 mm **6,25 6**

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

## CHAUSSURES

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



Mocassins - La paire

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

**Prix : 31,20**

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



EMBOÛT DE PROTECTION ACIER

RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

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

Sabots - La paire

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

**Prix : 36,45**

# LA COUTELLERIE

## Les protections & la stérilisation

**12,95<sup>HT</sup>**  
630263



Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	12,15 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	12,95 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	12,95 1

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

**74,75<sup>HT</sup>**  
083923



Gant en cotte de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	74,75 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	74,75 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	74,75 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	74,75 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.

**149,00<sup>HT</sup>**  
907312



**STOCK LIMITE**

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312	● M - 8/8,5 (19 cm)	149,00 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.

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

À partir de  
**119,00<sup>HT</sup>**  
907306

  
Manulatex  
FRANCE



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

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

**3 Tablier cotte de maille - PARINOX**  
907307 55x78 cm - 1050 grammes **165,00 1**  
907308 55x85 cm - 1100 grammes **178,00 1**

Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

### ARMOIRES DE STÉRILISATION

**285,00<sup>HT</sup>**  
590100



POUR 20  
COUTEAUX

Armoire de stérilisation  
49,5x14,5x59,3 cm  
590100 **285,00 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.

**390,00<sup>HT</sup>**  
961263

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



POUR 20  
COUTEAUX

Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W  
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm  
961263 Version aimantée **390,00 1**

### 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.

# L'affûtage & les planches

## AFFÛTAGE MANUEL



Taillage fin

À partir de **7,15<sup>HT</sup>**  
096702

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



PRIX ACCORD FABRICANT

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

Aigiseur 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.

**22,75<sup>HT</sup>**  
091735



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

## Nouveau

**DICK**  
Traditionsmarke der Profis



- Fusil à aiguiser professionnel
- 1 096786 Taille saphir - Mèche ronde - Lg 30 cm **65,00** 1
  - 2 096787 Taille saphir - Mèche ovale - Lg 30 cm **74,00** 1

À partir de **65,00<sup>HT</sup>**  
096786

**980,00<sup>HT</sup>**  
096760

Affûteuse électrique 230 V - 33 x 23 x 16 cm  
096760 **980,00** 1



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

## AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE

**508,00<sup>HT</sup>**  
000802



Affûteuse à bande 2800 tr/min 230 V mono 270 W 28x33x40 mm  
000802 **508,00** 1

MADE IN EUROPE

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



Meule à eau  
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'émorfilage en cuir, ø 200x30 mm. 200W. Roue 90°/min. Moteur 1450 t/min. 230 V mono.

FISCHER

**1300,00<sup>HT</sup>**  
949465



INOX

MADE IN FRANCE

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

Affûteuse à bande humide  
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.

PEHD 500

MADE IN FRANCE



Couleur violette pour les aliments sans gluten

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



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

ÉPAISSEUR 2 CM!

- Planche polyéthylène ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm
- 085300 Blanche **19,00** 1
  - 085302 Bleue **19,00** 1
  - 085303 Verte **19,00** 1
  - 085304 Jaune **19,00** 1
  - 085305 Rouge **19,00** 1
  - 085306 Marron **19,00** 1
  - 085307 Noire **19,00** 1

- Planche Blanche avec rigole
- 085301 53x32,5x2 cm **19,90** 1
  - 085320 40x30x2 cm **12,50** 1

- Planche 45x30x1,25 cm
- 085314 Blanche **9,40** 1
  - 085315 Bleue **9,40** 1
  - 085316 Verte **9,40** 1
  - 085317 Jaune **9,40** 1
  - 085318 Rouge **9,40** 1
  - 085319 Marron **9,40** 1

- Planche 60x40x2 cm
- 085308 Blanche **24,90** 1
  - 085309 Verte **24,90** 1
  - 085310 Bleue **24,90** 1
  - 085311 Jaune **24,90** 1
  - 085312 Rouge **24,90** 1
  - 085313 Violette **24,90** 1



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

Planche à rigole  
085321 40x28x2,5 cm **14,90** 1  
Non compatible lave-vaisselle.

Range planches inox triangulaire  
984010 **22,00** 1  
Peut aussi servir à ranger des couvercles.



INOX 18/10

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



Planche à découper  
950106 40x30x0,3 mm **39,45** 1  
Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



**49,00<sup>HT</sup>**  
091980

Spéciale vitrine

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés  
091980 50x30x2 cm **49,00** 1  
Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

STOCK LIMITÉ



# Les couteaux spécifiques

## COUTEAUX À JAMBON



**16,30<sup>HT</sup>**  
096629

**34,50<sup>HT</sup>**  
096659

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



**1** Couteau à jambon  
096629 36 cm **16,30 1**  
Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

**2** Couteau à jambon alvéolé  
Manche POM  
096659 234 g - 25 cm **34,50 1**  
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

## SCIES



**43,90<sup>HT</sup>**  
097999

Villette - Scie de boucher  
097999 Scie 45 cm **43,90 1**  
097998 Lame de rechange acier  
2,5 cm - 20 cm **9,70 1**



**52,00<sup>HT</sup>**  
097947

Scie américaine  
097947 45 cm **52,00 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**



# Nouveau



**47,60<sup>HT</sup>**  
096762

Scie de boucher  
096762 35 cm ● **47,60 1**



**85,00<sup>HT</sup>**  
096761

Scie boucherie américaine  
096761 50 cm ● **85,00 1**



## FEUILLES DE BOUCHER



**65,00<sup>HT</sup>**  
096287

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



**81,30<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
096495

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

Lame ép. 4 mm



## COUTEAUX À FROMAGE



**38,60<sup>HT</sup>**  
096316

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



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



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



## COUTEAUX DE BOUCHERIE

# Nouveau

À partir de  
**10,30<sup>HT</sup>**  
096773



**DICK**  
Traditionsmarke der Profis



**1 Ergo Grip, couteaux de boucher**

096766	30 cm	●	26,85	1
096767	30 cm	●	26,85	1
096768	30 cm	●	26,85	1

**2 Ergo Grip, couteaux de boucher**

096763	26 cm	●	23,00	1
096764	26 cm	●	23,00	1
096765	26 cm	●	23,00	1

**3 Ergo Grip, couteaux à dénervier**

096771	21 cm	●	16,50	1
096772	21 cm	●	16,50	1

**4 Ergo Grip, couteaux désosseur**

096783	21 cm	●	11,50	1
096784	21 cm	●	11,50	1

**5 Ergo Grip, couteaux désosseur, lame alvéolée**

096785	21 cm	●	11,50	1
--------	-------	---	-------	---

**6 Ergo Grip, couteaux à saigner**

096770	15 cm	●	13,60	1
--------	-------	---	-------	---

**7 Ergo Grip, lame étroite, couteaux dà éssoser**

096780	15 cm	●	11,50	1
096781	15 cm	●	11,50	1
096782	15 cm	●	11,50	1

**8 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser**

096774	15 cm	●	11,50	1
096775	15 cm	●	11,50	1
096776	15 cm	●	11,50	1

**9 Ergo Grip, lame courbe, couteaux à désosser**

096773	13 cm	●	10,30	1
--------	-------	---	-------	---

**10 Ergo Grip, lame étroite, couteaux à désosser**

096777	13 cm	●	10,30	1
096778	13 cm	●	10,30	1
096779	13 cm	●	10,30	1

**11 Ergo Grip, couteaux à saigner**

096769	13 cm	●	12,35	1
--------	-------	---	-------	---



Couteaux Fischer



• Bon maintien  
• Manche surmoulé

**1 Couteau de boucher alvéolé**

098056	30 cm	●	26,95	6
--------	-------	---	-------	---

**2 Couteaux de boucher**

23 cm	-	098046	-	15,20	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
-------	--------	--------	--------	-------	---

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.

À partir de  
**10,00<sup>HT</sup>**  
098027



## COLOUR PROF - ARCOS



À partir de  
**6,00<sup>HT</sup>**  
096609

• Manche caoutchouc antidérapant  
• Bonne ergonomie

Colour Prof

096622	Couteau de boucher 30 cm	18,60	1
1 096621	Couteau de boucher 25 cm	14,60	1
096620	Couteau de boucher 20 cm	12,90	1
096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,60	1
2 096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,60	1
096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,90	1
3 096630	Couteau à génoise 25 cm	15,55	1
4 096631	Filet de sole 20 cm	12,30	1
096650	Filet de sole 17 cm	10,90	1
5 096607	Couteau santoku 18 cm	16,90	1
096623	Couteau à saigner 16 cm	10,20	1
6 096651	Couteau à saigner 15 cm	10,00	1
7 096626	Désosseur 15 cm	9,90	1
096624	Désosseur 14 cm - lame usée	9,90	1
8 096609	Couteau office - 8 cm	6,00	1



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

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

# Les ustensiles

**SPÉCIAL POUR LE MAGASIN**

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

**PRIX ACCORD FABRICANT**



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



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

Presse steak  
098088 Rond 109,00 1  
096450 Ovale 114,00 1

Aplatisseur à viande inox  
097984 1 kg - ø 8,5 cm 22,35 1  
098087 1,95 kg - ø 11 cm 48,20 1

À partir de  
**22,35<sup>HT</sup>**  
097984

**Papier à steak**  
-> voir page 4



À partir de  
**5,25<sup>HT</sup>**  
097980

Esse de boucher inox - Lot de 10  
1 097980 8 cm - ø 4 mm 5,25 10  
2 098057 10 cm - ø 4 mm 5,60 10  
3 097982 12 cm - ø 5 mm 7,45 10  
4 098058 14 cm - ø 5 mm 8,50 10  
5 097983 16 cm - ø 6 mm 9,50 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



1 Penderie murale inox 097059 8 crochets 24,00 1  
910384 12 crochets 26,50 1  
2 Barre aimantée ABS 091724 38x5x1,2 cm 8,30 1  
091730 50x5x1,2 cm 12,90 1  
Fixation par vis et chevilles.  
3 Barre aimantée inox 091726 50 cm 32,05 1

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



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



Porte bobinot laqué blanc  
098064 Comptoir - 35 cm 79,35 1  
098065 Mural - 35 cm 79,35 1  
098093 Comptoir - 50 cm 84,25 1

**Bobinots papier**  
-> voir page 4



**Bobines ficelles**  
-> voir page 5



À partir de  
**2,70<sup>HT</sup>**  
041653

Pince de service Jumbo  
041653 Inox - 24 cm 2,70 1  
041654 Inox - 40 cm 4,10 1



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

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



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



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

Dériveur bobine ficelle  
097950 69,00 1  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



26,65<sup>HT</sup>  
097953

Porte rolls inox  
À suspendre inversé  
097953 26,65 1



21,25<sup>HT</sup>  
086801

Entonnoir inox  
ø 16 cm  
086801 21,25 1

## ESSOREUSES & PASSOIRES

À partir de  
**115,00<sup>HT</sup>**  
070302



Essoreuse grand volume !  
antibactérien incorporé  
10L 20L  
Essoreuse manuelle  
070302 10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm 115,00 1  
070300 20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm 135,00 1  
Base antidérapante. Plastique alimentaire

**24,90<sup>HT</sup>**  
911298



**PRIX LE PLUS BAS**

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

911298 **24,90 1**

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

**34,90<sup>HT</sup>**  
911295



**PRIX ACCORD FABRICANT**

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

911295 **34,90 1**

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

**8,95<sup>HT</sup>**  
280649



**Râpe fine**  
6,5x33 cm  
280649 **8,95 1**

Surface de coupe 65x135 mm.

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



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

**Mallette Offerte**



**72,10<sup>HT</sup>**  
911297

**PRIX LE PLUS BAS**

**Mandoline inox**  
Lame tournante incorporée

911297 **72,10 1**

Pied repliable anti-dérapant. Système de double lame. Rangement compact. Rampe alvéolée. Sécurité totale. Livrée avec mallette et outils.

**83,00<sup>HT</sup>**  
911304



**Mandoline japonaise**

911304 Épaisseur coupe 95 mm **83,00 1**

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

**La seule à faire des cubes**



**115,40<sup>HT</sup>**  
082319

**Mandoline ultra**  
Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm **115,40 1**

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

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



**Demandez l'original !**

**Mandoline du chef**  
Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109 **102,00 1**

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

**159,00<sup>HT</sup>**  
083946

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

083946 **159,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



**475,00<sup>HT</sup>**  
018565



**Coupe oignon**  
49x34,9x49 cm

018565 6,4 mm **475,00 1**



**169,00<sup>HT</sup>**  
083950

**COUPE AUSSI LES FRUITS  
COMME LES ORANGES,  
CITRONS...**

**177,00<sup>HT</sup>**  
089410

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

089410 43,2x20,2x21 cm **177,00 1**

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



**Mini coupe-tomates inox**  
10 tranches épaisseur 5,5 mm

083950 30x14x18 cm **169,00 1**

083952 Jeu de 8 lames **34,25 1**

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



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



▶ **Lame pivotante**

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

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

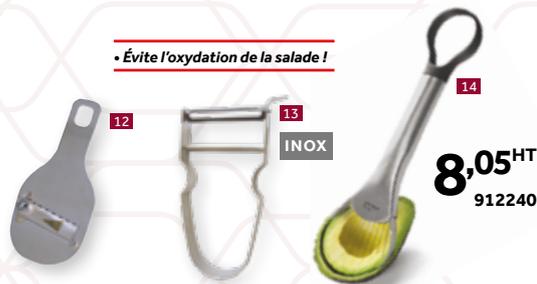


**Outils de préparation**

- |    |        |                                       |        |
|----|--------|---------------------------------------|--------|
| 1  | 912237 | Équeuteur à tomates                   | 5,35 1 |
| 2  | 912238 | Couteau à tomates à dents             | 5,25 1 |
| 3  | 912119 | Éminceur à légumes                    | 9,80 1 |
| 4  | 096497 | Vide pomme - 1,5 cm                   | 3,60 6 |
| 5  | 096439 | Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm | 8,25 6 |
| 6  | 096499 | Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm       | 4,15 6 |
| 7  | 053042 | Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12   | 0,74 1 |
| 8  | 090985 | Éplucheur manche polypropylène        | 1,10 1 |
| 9  | 912235 | Épluche tomates                       | 7,65 1 |
| 10 | 912236 | Épluche tomates castor                | 7,85 1 |



• Évitez l'oxydation de la salade !



**8,05<sup>HT</sup>**  
912240

**1,90<sup>HT</sup>**  
096637



- |    |        |                               |         |
|----|--------|-------------------------------|---------|
| 11 | 096637 | Couteau 18,5 cm polypropylène | 1,90 1  |
| 12 | 280616 | Rasoir à truffes              | 34,50 1 |
| 13 | 912041 | Rasoir à légumes castor inox  | 1,50 1  |
| 14 | 912240 | Vide avocat                   | 8,05 1  |

**12,95<sup>HT</sup>**  
085055



ABS

1 ▶ 2 fonctions

**13,30<sup>HT</sup>**  
085037



INOX

**10,15<sup>HT</sup>**  
085035



INOX

**Coupe-œufs**

- |   |        |                       |         |
|---|--------|-----------------------|---------|
| 1 | 085055 | Rondelles / quartiers | 12,95 1 |
| 2 | 085037 | 6 sections - inox     | 13,30 1 |
| 3 | 085035 | Rondelles - inox      | 10,15 1 |

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



1

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



2

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



3

**Ouvre boîte**

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

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



1

**7,96<sup>HT</sup>**  
096613



2

**Ciseaux**

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 1 | 041710 | Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm | 9,95 1 |
| 2 | 096613 | Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm                | 7,96 1 |

**5,45<sup>HT</sup>**  
630404



**Pince à désarêter - Inox**  
630404 13,5x2 cm

5,45 1

2,30<sup>HT</sup>  
096850


Spatule de cuisson  
8,5x11,5x33 cm  
096850 **2,30** 1

Nylon noir.

 6,10<sup>HT</sup>  
905460


Spatule de cuisson  
Longueur 7 cm  
905460 **6,10** 1

Matériau composite.

 16,30<sup>HT</sup>  
096108


Fourchette 2 dents  
Mitre ronde forgée  
Longueur 18 cm  
096108 **16,30** 1

 5,60<sup>HT</sup>  
912016


Cuillère à arroser  
Pour droitier - Bec  
de côté - Lg 28 cm  
912016 **5,60** 1

Jusqu'à 250°C



STOP GLISS®


 IDÉAL POUR  
LES VITRINES

 À partir de  
**9,30<sup>HT</sup>**  
095276

Stop gliss®

- |   |        |                          |                |
|---|--------|--------------------------|----------------|
| 1 | 095298 | Cuillère perforée 28 cm  | <b>11,40</b> 1 |
| 2 | 095294 | Cuillère pleine 28 cm    | <b>12,60</b> 1 |
| 3 | 095276 | Fourchette 2 dents 27 cm | <b>9,30</b> 1  |

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

 Véritable  
MONOBLOC

 À partir de  
**3,65<sup>HT</sup>**  
912000

Louche monobloc inox

912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	<b>3,65</b> 1
912002	13 cl - ø 8 x 28 cm	<b>5,05</b> 1
912004	25 cl - ø 10 x 32 cm	<b>6,40</b> 1
912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	<b>8,05</b> 1
912008	67 cl - ø 14 x 43 cm	<b>10,90</b> 1
912010	1 L - ø 16 x 43 cm	<b>14,60</b> 1
912012	1,46 L ø 18 x 43 cm	<b>19,20</b> 1
912013	2,06 L ø 20 x 51,5 cm	<b>26,00</b> 1

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


Araignée toile inox

089804	ø 12 cm	<b>8,75</b> 1
089805	ø 14 cm	<b>10,90</b> 1
089806	ø 16 cm	<b>11,15</b> 1
089814	ø 18 cm	<b>13,50</b> 1
089810	ø 20 cm	<b>14,50</b> 1
089811	ø 22 cm	<b>16,90</b> 1
089812	ø 24 cm	<b>19,50</b> 1
089813	ø 26 cm	<b>23,25</b> 1

 À partir de  
**4,40<sup>HT</sup>**  
912018


Écumoire monobloc

912018	ø 8 cm	<b>4,40</b> 1
912020	ø 10 cm	<b>5,20</b> 1
912022	ø 12 cm	<b>6,90</b> 1
912024	ø 14 cm	<b>9,80</b> 1
912026	ø 16 cm	<b>11,20</b> 1
912028	ø 18 cm	<b>14,00</b> 1
912030	ø 20 cm	<b>19,00</b> 1


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

2 Lyre inox

089310	Lyre pour fil amovible 17 cm	<b>8,25</b> 1
089312	Lyre pour fil amovible 21 cm	<b>10,40</b> 1
089311	Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10	<b>4,95</b> 1
089309	Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10	<b>5,55</b> 1

 À partir de  
**9,85<sup>HT</sup>**  
098089

Fils à fromage

098089	Paquet de 10 fils - 45 cm	<b>9,85</b> 1
098090	Paquet de 10 fils - 85 cm	<b>10,70</b> 1
098091	Paquet de 10 fils - 100 cm	<b>10,70</b> 1

 À partir de  
**3,15<sup>HT</sup>**  
096990


- |   |                        |        |                       |               |
|---|------------------------|--------|-----------------------|---------------|
| 1 | Spatule étroite plate  | 096990 | Lg 13 cm              | <b>3,15</b> 1 |
| 2 | Spatule étroite coudée | 096995 | Lg 20 cm              | <b>5,75</b> 1 |
|   |                        | 096991 | Lg 20 cm              | <b>3,65</b> 1 |
|   |                        | 096992 | Lg 25 cm              | <b>3,95</b> 1 |
|   |                        | 096993 | Lg 30 cm              | <b>4,20</b> 1 |
|   |                        | 096994 | Lg 35 cm              | <b>4,50</b> 1 |
| 3 | Spatulette pâtisserie  | 280612 | Longueur<br>10x1,8 cm | <b>4,15</b> 1 |

 Manche surmoulé  
polypropylène noir,  
spatule inox.

 8,15<sup>HT</sup>  
914499


Pince à hamburger  
Inox 18/10  
914499 **8,15** 1

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


- |   |                      |        |                        |               |
|---|----------------------|--------|------------------------|---------------|
| 1 | Spatule large coudée | 097123 | Biseautée (7x13,5 cm)  | <b>4,60</b> 1 |
| 2 |                      | 097121 | Perforée (21,5x7,5 cm) | <b>4,45</b> 1 |
| 3 |                      | 097120 | Lisse (21,5x7,5 cm)    | <b>4,05</b> 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir.

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


Passeoire conique inox  
912082 ø 36x16 cm **50,00** 1

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


Spatule triangulaire  
Biseauté  
10x11,5 cm **3,15** 1

 6,40<sup>HT</sup>  
095285


Pelle souple  
17x8 cm  
095285 **6,40** 1

## SPATULES CUISSON & FOUETS

À partir de  
**48,00<sup>HT</sup>**  
097040

TOP  
QUALITÉ

INOX  
18/10

**51,00<sup>HT</sup>**  
097066

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

Jusqu'à 180°C

TOP  
QUALITÉ

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass

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

À partir de  
**5,50<sup>HT</sup>**  
911172

Maryse polypropylène

911172 34 cm	5,50 1
911170 24 cm	4,55 1

À partir de  
**3,95<sup>HT</sup>**  
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

113488 25 cm	3,95 1
113487 35 cm	6,20 1

À partir de  
**3,10<sup>HT</sup>**  
097057

Spatule silicone

097057 25 cm	3,10 1
097058 36 cm	5,05 1

Les grands outils

- 1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm **51,00 1**
- 2 097040 Spatule géante inox - 120 cm **48,00 1**

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

À partir de  
**4,60<sup>HT</sup>**  
912032



1 Fouet inox

912032 Lg 25 cm	4,60 1
912034 Lg 30 cm	5,15 1
912036 Lg 35 cm	6,55 1
912200 Lg 40 cm	7,60 1

2 Fouet Fibreglass

912205 Lg 25 cm	5,90 1
912204 Lg 30 cm	7,45 1
912203 Lg 35 cm	8,15 1
912202 Lg 40 cm	9,05 1

3 Fouet Göma

082249 Lg 20 cm	9,20 1
082250 Lg 25 cm	11,80 1
082251 Lg 30 cm	13,80 1
082252 Lg 35 cm	14,10 1
082253 Lg 40 cm	15,45 1
082254 Lg 45 cm	18,10 1
082255 Lg 50 cm	19,40 1

Solide et ergonomique.

## BASSINES

INOX  
18/10

Bol conique

911596 ø 20 cm - 1 L	3,50 1
911597 ø 24 cm - 2 L	6,40 1
911598 ø 30 cm - 3 L	7,60 1
911599 ø 34 cm - 5 L	11,10 1

À partir de  
**21,40<sup>HT</sup>**  
911122

INOX  
18/10

Bassine cul de poule inox

911122 ø 22 cm - 2,7 L	21,40 1
911124 ø 26 cm - 4 L	26,25 1
911126 ø 32 cm - 9,5 L	27,40 1
911128 ø 36 cm - 12 L	40,50 1

INOX  
18/10

Rebords courbés!

À partir de  
**10,00<sup>HT</sup>**  
911118

Bassine conique à fond plat inox

911118 ø 20 cm - 2,12 L	10,00 1
911120 ø 24 cm - 3,5 L	11,10 1
911119 ø 28 cm - 5,25 L	14,65 1
911123 ø 32 cm - 7,65 L	17,05 1

**71,75<sup>HT</sup>**  
082329

Bassine conique à anses

082329 ø 50 cm **71,75 1**

**52,70<sup>HT</sup>**  
086165

Seau inox

12 L - ø 31 cm  
086165 **52,70 1**

## CHINOIS



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

Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm	25,90 1
912091 Ovale 20x22 cm	28,60 1

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

**28,60<sup>HT</sup>**  
912091

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

INOX  
18/10

Chinois tout inox

912092 ø 18 cm	13,85 1
912097 ø 22 cm	15,10 1
912095 ø 24 cm	16,25 1

## ENTONNOIRS À PISTON

Étanche!



**76,00<sup>HT</sup>**  
086209

Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L  
ø 19 x Ht 18 cm  
Complet avec support  
086209 **76,00 1**



**76,00<sup>HT</sup>**  
086221

Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm  
086221 **76,00 1**

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



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

Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L  
ø 20x38 mm avec 2 douilles  
631006 **114,00 1**  
Buse ø 15 mm.



Range douille incorporé

**38,21<sup>HT</sup>**  
086230

Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm  
Inox et plastique  
086230 **38,21 1**

TOP  
QUALITÉ

## POCHE PATISSIÈRE

**11,40<sup>HT</sup>**  
150980

Utilisation chaude

Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm **11,40 1**

Boîte distributrice de 100 poches.

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

# LA PRÉPARATION

## Les moules de cuisson



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

**Tartellette cannelée**  
911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm **1,60** 1  
911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm **2,20** 1  
910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm **2,65** 1  
910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm **3,05** 1



À partir de **4,25<sup>HT</sup>**  
911033

**Moule à manqué Rond**  
911033 ø 10 x 3 cm **4,25** 1  
911654 ø 20 x 4 cm **9,25** 1  
911655 ø 22 x 4,5 cm **11,50** 1  
911656 ø 24 x 4,2 cm **12,20** 1  
911657 ø 26 x 4,5 cm **13,90** 1  
911658 ø 28 x 4,5 cm **15,95** 1



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

**Tourtière cannelée**  
911018 Fond fixe ø 24 cm **6,10** 1  
911020 Fond fixe ø 28 cm **7,75** 1  
280250 Fond fixe ø 32 cm **8,85** 1  
911448 Fond mobile ø 24 cm **10,55** 1  
911450 Fond mobile ø 28 cm **12,45** 1  
911452 Fond mobile ø 32 cm **17,20** 1  
Hauteur 2,5 cm.



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

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



À partir de **11,70<sup>HT</sup>**  
911432

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



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

**de Buyer**

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

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



À partir de **10,40<sup>HT</sup>**  
911017

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



À partir de **4,45<sup>HT</sup>**  
990215

**Grille pâtisseries**  
990215 ø 32 cm **4,45** 1  
En acier chromé.



À partir de **19,80<sup>HT</sup>**  
910405

**GOBEL**

**Moule à cake anti-adhérent**  
33x105x8 cm  
910405 **19,80** 1  
Bords plié sur fil.



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

**Polyamide** **Inox**

**Découpoirs ronds - Lot de 9**  
911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1  
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1  
280058 Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm **18,45** 1  
280062 Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm **22,55** 1

## GRILLES & PLAQUES

À partir de  
**15,35<sup>HT</sup>**  
086198

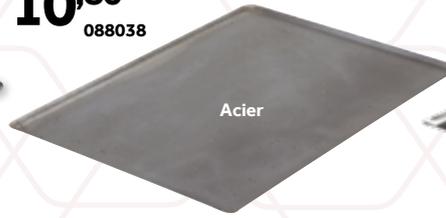


Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1  
Pleine Bords pincés **15,35 1**  
086216 600x400 mm - Pleine  
Bords pincés **17,70 1**

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

À partir de  
**10,80<sup>HT</sup>**  
088038



Plaque tôle de forte épaisseur acier  
GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm

082588 **9,20 1**

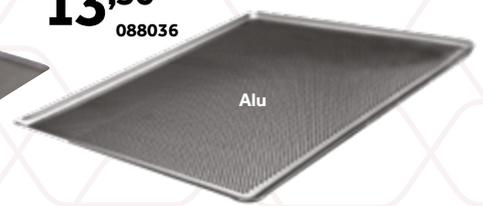
Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

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

088038 **10,80 1**

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1<sup>ère</sup> utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant ½ à 1 heure.

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



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

088036 **13,50 1**

À partir de  
**19,32<sup>HT</sup>**  
086231



Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **19,32 1**  
086212 600x400 mm **26,11 1**



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

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés **15,00 1**  
086671 600x400 mm - Bords pincés **19,00 1**  
086680 400x300 mm - Plaque pâtissière alu revêtu **11,50 1**

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

À partir de  
**6,30<sup>HT</sup>**  
086202



Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm  
086202 530x325 mm - GN 1/1 **6,30 10**

Grilles renforcées inox

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

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm **11,50 10**  
GN 2/1 - 650x530 mm

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm **8,60 10**  
600x400 mm

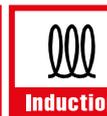
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm **18,30 10**  
Butée à 600 mm - 600x800 mm

## LA CUISSON



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

Tous feux



Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318 ø 20 x 4 cm sans anse **26,00 1**  
511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**  
511320 ø 28 x 5 cm sans anse **43,90 1**  
511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **51,00 1**  
511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **63,30 1**

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

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



Couvercle inox

597094 ø 24 cm **7,50 1**  
597087 ø 28 cm **9,80 1**  
597092 ø 32 cm **11,99 1**  
597088 ø 36 cm **14,45 1**  
597089 ø 40 cm **16,05 1**  
597090 ø 45 cm **20,20 1**



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

Tous feux

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**

Vendu sans couvercle.

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

Tous feux

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**

Vendu sans couvercle.

# Les balances & ouvre-boîtes

## BALANCES\*

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

**46,90<sup>HT</sup>**  
949354



▶ Plateau : 125x132 mm

**Balance de préparation\***  
290x250x100 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<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
949324

▶ Plateau : 190x242 mm



**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**

- 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<sup>HT</sup>**  
949326



**PRIX EXCEPTIONNEL**

**179,00<sup>HT</sup>**  
980745

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

▶ Plateau : 390x290 mm

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

980745 **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).

## BALANCES COMPACTES

À partir de  
**379,00<sup>HT</sup>**  
949310



**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 **379,00 1**  
305x489x542 mm  
Plateau 355x305 mm

949311 60 kg - précision 10 g **429,00 1**  
420x686x896 mm  
Plateau 550x420 mm

Cordon d'alimentation direct.

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

## Nouveau

**100% INOX**

À partir de  
**745,00<sup>HT</sup>**  
949355

- 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 **745,00 1**  
305x645,5x130 mm  
Plateau 355x305 mm

949356 60 kg - précision 10 g **990,00 1**  
420x842,5x132,9 mm  
Plateau 550x420 mm

**ÉTANCHE - IP66  
LAVABLE AU JET**



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

## OUVRE-BOÎTES INOX

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



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

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

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox

Tête inox - NF **130,00** Tête composite **109,00 1**

Serre joint **063919 325,00** 083944 **141,00** 083955 **115,40 1**

Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite

Lame, molette, bague, outil démontage **914900 42,50** 914899 **41,90 1**

- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

**1390,00<sup>HT</sup>**  
962115

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



**Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox**  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono

962115 250x450x750 mm **1390,00 1**

083957 Kit de rechange **57,80 1**



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

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

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

# Les thermomètres

## THERMOMÈTRES POUR FOUR



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

Thermomètre Digital pour four  
Sonde 150 mm et câble - Résolution 1°  
Sonde perçante - Longueur 180 mm  
Ø 4 mm - Câble inox 100 cm  
Étendue de -50° à +300°C  
909972 **14,80 1**

Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable. Dos aimanté. Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.



## THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



Étanche

**44,00<sup>HT</sup>**  
909990

1 Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage  
Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors  
Auto-extinction possible

909990 66x50x25 mm **44,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

**46,00<sup>HT</sup>**  
909991



Étanche

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

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

4 909970 **19,60 1**

**32,50<sup>HT</sup>**  
910011



Sonde repliable

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

2 910011 **32,50 1**

Livré avec piles.

5 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m  
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150°C  
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - 165x45x24 mm  
909991 **46,00 1**

Livré avec piles.

## THERMOMÈTRES INFRAROUGES



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

PRIX  
LE PLUS  
BAS

Conçu pour les cuisines  
professionnelles  
et laboratoires alimentaires

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

911306 **39,00 1**

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

## THERMOMÈTRES D'IMMERSION



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



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

910040 **129,00 1**

## THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

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

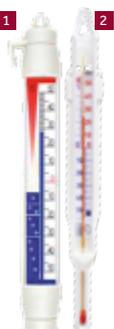
1 Thermomètre congélateur  
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C  
084012 150x20 mm **1,65 1**

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

2 Thermomètre froid en verre  
Étendue de -50 à +50°C

909966 **6,90 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



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



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

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



**72,80<sup>HT</sup>**  
910010

Thermomètre contrôle continu  
Étendue de -50 à 90°C  
Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors

910010 93x39x31 mm **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. Applications HACCP.

# Les bacs gastronormes

## BACS INOX

À partir de  
**2,30<sup>HT</sup>**  
065838

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle	Couvercle en silicone
<b>GN 2/1</b> 650x530 mm	065800 18,70	065801 22,50	065802 23,20	065803 27,80	065804 35,20	065805 41,50	065844 23,30	- - 1
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	065806 8,30	065807 9,20	065808 10,30	065809 11,90	065810 17,00	065811 21,90	065845 8,45	065861 35,50 1
<b>GN 2/3</b> 353x325 mm	- -	- -	065812 8,65	065813 10,85	065814 14,45	065815 19,95	065847 6,90	- - 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	065816 6,48	065817 6,90	065818 7,10	065819 8,95	065820 11,95	065821 16,10	065846 4,65	065862 17,10 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	065822 3,40	065823 4,25	065824 4,45	065825 6,50	065826 8,95	065827 10,95	065848 3,85	065863 11,90 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	065828 4,25	065829 4,55	065830 4,95	065831 6,55	065832 8,00	065833 9,15	065849 3,40	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	- -	- -	065834 3,55	065835 4,65	065836 7,20	065837 8,45	065850 2,30	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	- -	- -	065838 2,30	065839 5,55	065840 7,90	- -	065851 1,65	- - 1
<b>GN 2/4</b> 530x162 mm	- -	- -	065841 9,90	065842 12,50	065843 18,50	- -	065852 6,90	- - 1



Bac inox 18/5. Intérieur et extérieur poli-satiné.

À partir de

**1,80<sup>HT</sup>**  
988108



Couvercle avec poignée



Couvercle étanche silicone

Bac gastronorme plein inox 18/0 - ép.7/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	Couvercle étanche en silicone*
<b>GN 2/1 plein</b> 650x530 mm	097137 20,80	- -	- -	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	- -	- - 1
<b>GN 1/1 plein</b> 532x325 mm	097128 11,00	097129 12,00	988079 11,50	977208 12,25	988077 14,15	988209 18,90	988075 26,00	988207 9,40	000612 36,00	988230 29,00 1
<b>GN 1/1 perforé*</b> 532x325 mm	- -	988220 16,30	- -	988083 16,60	988206 21,70	- -	- -	- -	- -	- - 1
<b>GN 1/2 plein</b> 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 7,95	988087 9,95	988204 13,30	988085 17,90	988089 5,15	000614 26,00	988232 21,00 1
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,95	988091 12,15	988095 4,30	000615 22,00	988233 15,50 1
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 5,50	988098 7,30	988097 8,95	988096 10,15	988100 3,80	000616 25,40	988234 13,90 1
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 3,95	988103 5,20	988102 8,00	- -	988105 2,55	- -	- - 1
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,55	988106 6,15	- -	- -	988108 1,80	- -	- - 1

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



**LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ**

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

**Rieber**

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	083450 30,90	083451 31,60	083452 31,80	083524 94,50 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	083453 23,40	083420 21,70	083454 20,70	083526 59,80 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	084142 19,20	083456 19,40	084318 18,10	083528 50,20 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	- -	083446 19,40	083458 13,80	083457 43,90 1

Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique. Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfaite. Système breveté avec ergots. Gain de place avec système de rangement angulaire. Poignées escamotables. Couverts étanches : joint siliconé vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.

À partir de  
**19,40<sup>HT</sup>**  
083446



Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

## BACS POLYPROPYLÈNE



À partir de  
**1,90<sup>HT</sup>**  
000687

Stocker, transporter et servir,  
le tout dans un même bac



Parfait pour le stockage,  
la préparation froide, la  
présentation et le service



Bac plein Camview®

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Bac plein polypropylène

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir		Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique		
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000658 11,20	000657 13,95	000656 17,90	000655 22,20	000682 9,90	-	- 1	<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 8,85	000636 11,20	000650 5,10	1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000663 6,50	000662 8,25	000661 10,50	000664 12,50	000683 4,85	000666 3,85	1	<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000632 3,50	000642 4,30	000643 4,90	000637 5,90	000651 2,95	1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000669 4,90	000668 6,25	000667 7,90	-	000684 3,40	000671 3,10	1	<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,40	000645 4,40	000638 5,20	000652 2,25	1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000674 4,65	000673 5,15	000672 6,50	-	000685 3,00	-	- 1	<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000634 2,50	000646 3,05	000647 3,90	-	000653 1,75	1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,40	-	000686 2,50	-	- 1	<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,90	-	000654 1,15	1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	000681 2,65	000680 2,90	-	-	000687 1,90	-	- 1							

Bac gradué sans BPA, transparent et résistant aux chocs. Résiste aux températures de -40 à +71°C. Surface granitée résistante aux éraflures. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

## ACCESSOIRES

Pour le rangement  
de 6 couvercles !

À partir de  
**4,00<sup>HT</sup>**  
084372

**22,30<sup>HT</sup>**  
089801



Rack inox  
Renforcé  
30x23x37 cm  
089801 22,30 1



Guide de division  
084372 Longueur 325 mm 4,00 1  
084374 Longueur 530 mm 6,00 1



Pince bac gastro  
Inox  
033162 8,05 1

Pince inox coudée à ressort pour bac gastronomique, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.

## BACS MÉLAMINE

À partir de  
**10,55<sup>HT</sup>**  
889933



**29,15<sup>HT</sup>**  
889934



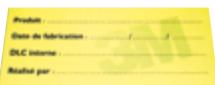
Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm Blanc	Ht 65 mm Noir
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	889931 27,90	889934 29,15 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	889932 14,95	889935 16,80 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	889933 10,55	889936 11,40 1

**IDÉAL POUR VITRINES**

## ÉTIQUETAGE

**16,00<sup>HT</sup>**  
906095



Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm 16,00 1

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet

50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

**93,00<sup>HT</sup>**  
906225



Étiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm 93,00 1

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm 1,95 10

Recharge encre

906227 5 cartouches 13,55 1



**LabelFresh**  
FOOD CONTROL FACTORY



**34,90<sup>HT</sup>**  
906200



Distributeur étiquette  
LabelFresh express

906200 70x45 mm 34,90 1

Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

**9,15<sup>HT</sup>**  
906209



Étiquette LabelFresh  
Labels "surgelés"

70x45 mm  
906209 9,15 1

Boîte de 500 étiquettes

Étiquette DLC 300  
LabelFresh labels pro  
70x45 mm  
906218 8,80 1



**15,35<sup>HT</sup>**  
906210

Étiquette LabelFresh

hydrosoluble 7 jours

70x45 mm

906210 15,35 1

Boîte de 250 étiquettes



**8,80<sup>HT</sup>**  
906218

Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquetage standardisé, facile et efficace. Les étiquettes rotation de LabelFresh au codage journalier vous permettent de respecter aisément la législation relative à la sécurité alimentaire portant sur l'étiquetage des aliments transformés à usage propre.

# Les boîtes hermétiques



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



Eco-responsable

Réutilisable

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

100% Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle	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	17,60	25	
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10	

Version opaque.

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

## BOÎTES HERMÉTIQUES

À partir de **4,57<sup>HT</sup>**  
631416

Bac hermétique gastronomique

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
<b>GN 1/1</b> 530x325 mm	631454 21,50	631448 22,75	631450 25,55	631452 29,45
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	631440 14,25	631442 16,45	631444 19,90	631446 22,20
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	631434 8,55	631436 11,95	631438 13,35	- - 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	631428 6,80	631430 7,99	631432 8,85	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	631422 5,95	631424 6,85	631426 7,20	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	631416 4,57	631418 5,38	631420 5,75	- - 1
<b>GN 2/3</b> 354x325 mm	- -	- -	631412 24,85	631414 26,05

araven



- 7 clips couleur d'indentification
- Ouverture facile
- Fermeture hermétique
- Étiquette d'indentification



100% ÉTANCHE!



araven

Bac carré à couvercle  
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 390x210x235 mm	7,85	1
633101 4 L - 390x210x350 mm	10,75	1
633102 6 L - 480x250x375 mm	15,30	1
633103 8 L - 480x250x415 mm	17,35	1
633104 12 L - 580x325x415 mm	24,85	1
633105 18 L - 580x325x535 mm	30,65	1
633106 22 L - 580x325x615 mm	37,30	1



Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

Utilisez le marqueur sur l'étiquette permanente



Marqueur Horeca		
631410 Noir	4,50	1

Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.

## BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

À partir de **5,20<sup>HT</sup>**  
631353



Boîte hermétique		
631353 Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	5,20	1
631350 Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	8,50	1
631351 Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	16,10	1
631352 Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	14,50	1

Idéal pour le stockage des aliments au frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.

À partir de **3,60<sup>HT</sup>**  
631406



Grille		
631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	5,72	1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	4,86	1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,18	1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,60	1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	6,76	1

Bords arrondis. Rebord ergonomique. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

- Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

À partir de **5,15<sup>HT</sup>**  
631496



Couvercle silicone transparent		
631496 GN 1/9 - 167x103x10 mm	5,15	1
631498 GN 1/6 - 167x154x10 mm	7,65	1
631500 GN 1/4 - 252x154x10 mm	10,50	1
631502 GN 1/3 - 309x167x10 mm	13,25	1
631504 GN 1/2 - 309x252x10 mm	16,75	1
631506 GN 2/3 - 336x309x10 mm	18,40	1
631508 GN 1/1 - 503x309x10 mm	27,80	1

Couvercle souple qui s'adapte sur la plupart des bacs gastronomiques. Rend entièrement étanche le bac. Utilisation de -40 à +200°C.

# LE STOCKAGE

## Les caisses & bacs



13,90<sup>HT</sup>  
981087

**Caisse à viande pleine rouge**  
600x400x90 mm  
981087 15 L **13,90 1**  
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac



24,75<sup>HT</sup>  
981190

**Caisse agricole ajourée Bordeaux**  
45 L  
981190 550x360x290 mm **24,75 1**  
Certification contact alimentaire.

Gilac



-40 à +90°C

À partir de  
16,70<sup>HT</sup>  
981070

Gilac

**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
981070 25 L - Ht 135 mm **16,70 1**  
981072 40 L - Ht 200 mm **21,05 1**  
981073 60 L - Ht 300 mm **26,00 1**  
Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.  
**Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
981183 37 L - Ht 197 mm **18,80 1**  
Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

Très résistante  
en utilisation  
intensive



À partir de  
36,00<sup>HT</sup>  
981060

AUTRES COULEURS  
NOUS CONSULTER

23,85<sup>HT</sup>  
981030



**Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge**  
981060 35 L - 600x400x230 mm **36,00 1**  
Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.



Gilac



**Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge**  
400x300x180 mm  
981030 **23,85 1**  
Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac

PLASTOREX

**Caisse pleine**  
150312 64 L - 60x40x32 cm **22,40 1**  
150310 20 L - 40x30x22 cm **9,90 1**  
150311 45 L - 60x40x22 cm **18,15 1**  
**Caisse ajourée**  
150313 22 L - 60x40x12 cm **12,25 1**  
150314 64 L - 60x40x32 cm **22,50 1**  
**Couvercle pour caisse**  
150315 40x30 cm **3,30 1**  
150316 60x40 cm **5,80 1**

À partir de  
9,90<sup>HT</sup>  
150310



12,75<sup>HT</sup>  
981008



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

Gilac

À partir de  
2,90<sup>HT</sup>  
281008

Gilac

**Bac plat blanc**  
281008 3 L - 347x230x70 mm **2,90 1**  
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,50 1**  
281012 8 L - 485x335x75 mm **8,35 1**  
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,90 1**

**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**  
Certification contact alimentaire.

Disponible  
en couleurs HACCP



À partir de  
1,75<sup>HT</sup>  
981024

**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**  
981025 10 L - 320x470 mm **4,80 1**  
Certification contact alimentaire.



À partir de  
10,50<sup>HT</sup>  
281015



**Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm**  
281015 10 L - Hauteur 80 mm **10,50 1**  
281016 20 L - Hauteur 140 mm **13,15 1**  
Certification contact alimentaire.

Gilac

À partir de  
6,15<sup>HT</sup>  
981021



**Bac plein alimentaire - 400x300 mm**  
281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**  
981000 15 L - Ht 215 mm **8,00 1**  
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,15 1**

**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**  
Certification contact alimentaire.

Gilac

# Les bacs alimentaires

**8,80<sup>HT</sup>**  
 191001

 Disponible  
 en couleurs HACCP

**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.

2


**15,00<sup>HT</sup>**  
 974051

**Conteneur multi usages blanc**

- |   |        |  |                |
|---|--------|--|----------------|
| 1 | 974050 | Conteneur - 76 L<br>ø 500x580 mm                         | <b>52,00 1</b> |
| 2 | 974051 | Couvercle blanc<br>ø 505x32 mm                           | <b>15,00 1</b> |
| 3 | 974052 | Socle rouleur noir<br>ø 455x170 mm<br>5 roues pivotantes | <b>82,00 1</b> |

Polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer.

**52,00<sup>HT</sup>**  
 974050  
**82,00<sup>HT</sup>**  
 974052

**23,00<sup>HT</sup>**  
 632156

**Gilac**
**Bac à ingrédient 40 L**  
 600x400x442 mm

**632156 23,00 1**

Bac blanc sans couvercle. Emboîtable et empilable. Les couvercles existent en 7 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.


**74,00<sup>HT</sup>**  
 981215

**Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites**
**Bac à ingrédient 80 L**  
 400x660x621 mm

**981215 74,00 1**

4 roues ø50 mm en PA avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Le couvercle (vendu séparément), s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Plusieurs coloris de couvercles disponibles et possibilité de patins à la place des roues. Certification contact alimentaire.

**Gilac**
**13,10<sup>HT</sup>**  
 632159

**Couvercle pour bac à ingrédient** **Gilac**  
 632159 Pour bacs 40 et 80 L **13,10 1**

Grande résistance à l'utilisation grâce à des charnières intégrées sans ajout de pièce. Transparent, existe en plusieurs coloris.


**5,95<sup>HT</sup>**  
 981184

**15,30<sup>HT</sup>**  
 281004

**Gilac**
**Couvercle étanche pour**  
**seau rond 12L**
**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. Certification contact alimentaire.


**Couvercle plat** **Gilac**  
 ø 61 mm

**981188 17,10 1**

**Gilac**
**Container 75 L**  
 ø 54x485 mm

**981187 40,10 1**

Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.


**40,10<sup>HT</sup>**  
 981187

**Disponible en couleurs HACCP**
**89,00<sup>HT</sup>**  
 981094

**Timon universel** **Gilac**  
**pour socle rouleur**
**981094 89,00 1**

Pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues. Certification contact alimentaire.


**64,15<sup>HT</sup>**  
 632507

**Gilac**
**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 50 mm. Certification contact alimentaire.

**199,00<sup>HT</sup>**  
 981098

**Gilac**
**Lot de 3 bacs à ingrédients**  
**avec couvercle et roulettes**
**981098 3x30 L 199,00 1**

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.


**GRANDS VOLUMES**
**210,00<sup>HT</sup>**  
 981185

**Bac à ingrédient 100 L** **Gilac**  
 725x410x675 mm

**981185 210,00 1**

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.

# Le transport de repas

## CAM GOBOX

- 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



46,00<sup>HT</sup>  
633005



49,00<sup>HT</sup>  
633007

Conteneur isotherme Cam GoBox noir  
chargement par le haut

**CAMBRO**

1 633005 Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 46,00 1  
400x600x316 mm

2 633007 Pour bacs 600x400 mm 49,00 1  
490x690x270 mm

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

633004 Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm 249,00 1  
440x640x625 mm

3 633008 Pour bacs 600x400 (9 glissières) 280,00 1  
540x770x687 mm

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.



280,00<sup>HT</sup>  
633008

À partir de  
**2495,00<sup>HT</sup>**  
633018

- Porte du haut chauffante
- Porte du bas neutre pour pouvoir maintenir en température du chaud ou du froid



Conteneur isotherme porte  
UPC8002 - 265 W - Ext. 520x690x1372 mm  
Compartment 330x545x485 mm  
633018 Bleu ardoise 2495,00 1

**CAMBRO**

Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, ces contenus isothermes électriques prolongent la durée de conservation des aliments chauds et assurent leur salubrité.

7500,00<sup>HT</sup>  
946067

8790,00<sup>HT</sup>  
946068



Conteneur isotherme GN 1/1  
Ext. 559x864x1702 mm - module chaud 510 W  
module froid 327 W - 230 V mono

946067 10 bacs GN 1/1 1

à partir de 153,00 € par mois sur 60 mois\* **GRENKE**

Conteneur isotherme GN 2/1  
Ext. 762x965x1727 mm - module chaud 510 W  
module froid 327 W - 230 V mono

946068 20 bacs GN 1/1 1  
ou 10 bacs GN 2/1

à partir de 179,32 € par mois sur 60 mois\* **GRENKE**

Conteneur en polyéthylène, robuste et fiable. Compartiment chaud en haut et froid en bas. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Module de chauffe de 21 à 85° et module froid de 0 à 5°C. a

\*Solution de financement en location financière.

\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



45,40<sup>HT</sup>  
981093

Franchissement de seuil

54,45<sup>HT</sup>  
981092

55,50<sup>HT</sup>  
981106



Extrêmement résistant



À partir de  
**49,00<sup>HT</sup>**  
633031

Plaque eutectique GN 1/1  
325x530x30 mm

633031 Bleu glacier 49,00 1

La plaque Camchiller est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport.

Plaque chaude GN 1/1

325x530x30 mm

633010 Rouge 75,00 1

Passe au bain-marie.

Socle rouleur

1 981092 Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm 54,45 1

2 981106 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm 55,50 1

3 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. Certification contact alimentaire.

Socle rouleur pour Cam GoBox  
Rouge - 325x530x307 mm

633011 Pour Cam GoBox GN frontal 72,00 1  
et à ouverture par le dessus

Pour Cam GoBox

633012 600 x 400 mm frontal et à 99,00 1  
ouverture par le dessus

# LA PRÉPARATION

## Les échelles et chariots

### ÉCHELLE EURONORME

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



**350,00<sup>HT</sup>**  
632118



400x600



#### 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<sup>ème</sup> mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10<sup>ème</sup> mm pour tous les chariots et 2 entretoises sur chariots 600x800 mm. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10<sup>ème</sup> mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

### ÉCHELLES 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  
**245,00<sup>HT</sup>**  
942005



#### 1 Échelle gastronorme Soudée, inox à glissières et plan de travail

942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm **245,00 1**

Entrée 325 mm - 653x454x900 mm

942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm **280,00 1**

Entrée 530 mm - 773x659x900 mm

#### 2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm **255,00 1**

Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm

942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm **265,00 1**

Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm

À partir de  
**255,00<sup>HT</sup>**  
942001



### Nouveau CONÇU POUR DURER



À partir de  
**281,00<sup>HT</sup>**  
976070

Échelle gastronorme 100% en composite\*

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm **281,00 1**

730x438x1016 mm

976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm **375,00 1**

730x438x1707 mm

976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm **288,00 1**

835x645x1016 mm

976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm **395,00 1**

835x645x1707 mm

\*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

**CAMBRO**

#### Housse pour échelle

633076 GN 1/1 **150,00 1**

663x472x1544 mm

633077 GN 2/1 **170,00 1**

787x679x1544 mm



### HOUSSES

**227,00<sup>HT</sup>**  
960058

#### Dériveur mural - Inox

960058 **227,00 1**



#### Housses de protection jetables

200 housses GN 2/1 (pour dériveur réf. 960058) - 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**

960054 960058) - 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**

942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 **43,90 1**

En rouleau x 100

097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 **39,85 1**

En rouleau x 100

909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00 1**

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ.

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



Plateau ABS - 600x400 mm **PLUTEX**

632024 Blanc **11,00 20**

632025 Noir **11,00 20**

632026 Rouge **11,00 20**

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



### ÉCHELLES DÉMONTABLES

#### 1 Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail

816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **209,00 1**

816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **218,00 1**

#### 2 Échelle gastronorme démontable, inox et glissières

816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm **249,00 1**

555x382x1838 mm

816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm **279,00 1**

675x587x1838 mm

#### Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières

816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm **249,00 1**

Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **209,00 1**

816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **218,00 1**

816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm **249,00 1**

555x382x1838 mm

816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm **279,00 1**

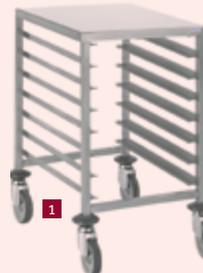
675x587x1838 mm

Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières

816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm **249,00 1**

Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.



À partir de  
**209,00<sup>HT</sup>**  
816740

# LE MOBILIER INOX

## Les tables

À partir de **252,00<sup>HT</sup>** 818001

LIVRÉE DÉMONTÉE

**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de **283,00<sup>HT</sup>** 000157

**ECO WEB**

**PRIX LE PLUS BAS**

95,00<sup>HT</sup> 818059

Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds carrés 818059 95,00 1

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

INOX INOX

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

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	283,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	314,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	334,00	1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX AISI430

LIVRAISON EN KIT

EN STOCK

PIEDS CARRÉS

### TABLES ADOSSÉES

À partir de **350,00<sup>HT</sup>** 818027

INOX INOX

À partir de **373,00<sup>HT</sup>** 525610

MADE IN FRANCE

LIVRAISON EN KIT

**FACILITÉ D'INSTALLATION :**  
Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

TOURNUS EQUIPEMENT

À partir de **415,00<sup>HT</sup>** 525630

TOURNUS EQUIPEMENT

Table adossée - Avec étagère		Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes			
818027	1000x700x850/900 mm	350,00	1	1000x700x900 mm	525610	373,00	525706	487,00	1	1000x700x900 mm	525630	415,00	525718	558,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	401,00	1	1200x700x900 mm	525611	397,00	525707	492,00	1	1200x700x900 mm	525631	432,00	525719	570,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	422,00	1	1400x700x900 mm	525612	417,00	525708	510,00	1	1400x700x900 mm	525632	459,00	525720	600,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	463,00	1	1600x700x900 mm	525613	458,00	525709	558,00	1	1600x700x900 mm	525633	509,00	525721	655,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	504,00	1	1800x700x900 mm	525614	489,00	525710	585,00	1	1800x700x900 mm	525634	560,00	525722	695,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	564,00	1	2000x700x900 mm	525615	530,00	525711	609,00	1	2000x700x900 mm	525635	610,00	525723	735,00	1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Possibilité d'ajouter une étagère à mi-hauteur.

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

### TABLES CENTRALES

À partir de **329,00<sup>HT</sup>** 818021

MADE IN FRANCE

INOX INOX

À partir de **350,00<sup>HT</sup>** 525600

**RIGIDITÉ**

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge

MADE IN FRANCE

LIVRAISON EN KIT

TOURNUS EQUIPEMENT

À partir de **389,00<sup>HT</sup>** 525620

**RIGIDITÉ**

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge

TOURNUS EQUIPEMENT

Table centrale - Avec étagère		Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes			
818021	1000x700x850/900 mm	329,00	1	1000x700x900 mm	525600	350,00	525700	450,00	1	1000x700x900 mm	525620	389,00	525712	525,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	356,00	1	1200x700x900 mm	525601	376,00	525701	467,00	1	1200x700x900 mm	525621	413,00	525713	545,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	412,00	1	1400x700x900 mm	525602	405,00	525702	496,00	1	1400x700x900 mm	525622	455,00	525714	587,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	432,00	1	1600x700x900 mm	525603	439,00	525703	525,00	1	1600x700x900 mm	525623	490,00	525715	623,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	473,00	1	1800x700x900 mm	525604	460,00	525704	545,00	1	1800x700x900 mm	525624	525,00	525716	656,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	508,00	1	2000x700x900 mm	525605	497,00	525705	575,00	1	2000x700x900 mm	525625	556,00	525717	689,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Possibilité d'ajouter une étagère à mi-hauteur.

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

## ACCESSOIRES

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dor...  
2 avec frein pour table pieds ronds

818033 87,00 1



À partir de  
**100,00<sup>HT</sup>**  
000160



**87,00<sup>HT</sup>**  
818033

### Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	100,00 1
818067	1000x700 mm	111,00 1
000161	1200x700 mm	124,00 1
000162	1400x700 mm	139,00 1
000163	1600x700 mm	150,00 1
000164	1800x700 mm	159,00 1
818068	2000x700 mm	170,00 1

### Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	112,00 1
818076	1200x700 mm	120,00 1
818077	1400x700 mm	138,00 1
818078	1600x700 mm	148,00 1
818073	1800x700 mm	160,00 1
818074	2000x600 mm	172,00 1

## TABLES CENTRALES PROFONDEUR 600



PROFONDEUR 600 MM

À partir de  
**266,00<sup>HT</sup>**  
818079



INOX  
AISI304

LIVRAISON  
EN KIT

EMBALLAGE  
RENFORCÉ

### Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	266,00 1
818080	1200x600 mm	297,00 1
818081	1400x600 mm	318,00 1
818082	1600x600 mm	350,00 1

### Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	283,00 1
818092	1200x600 mm	318,00 1
818093	1400x600 mm	350,00 1
818094	1600x600 mm	381,00 1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

## TABLES & PLONGE PROFONDEUR 700

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



- Construction entièrement réalisée en acier inoxydable 18-10, AISI304
- Plateau épaisseur 15/10<sup>e</sup>
- Épaisseur 18 mm et bord rayonné avant avec contre pli
- Renforcement et rigidité par ceinture 90x30

- Plateau rayonné avant et arrière soudé sur 4 faces contre pli
- Assemblage des pieds par vis inox
- Piètements démontables avec vérins réglables en hauteur pour la mise à niveau



À partir de  
**419,00<sup>HT</sup>**  
830033

ÉPAISSEUR  
15/10

### Table centrale

830033	1000x700x900 mm	419,00 1
830034	1200x700x900 mm	436,00 1
830035	1400x700x900 mm	473,00 1
830036	1600x700x900 mm	509,00 1
830037	1800x700x900 mm	527,00 1
830038	2000x700x900 mm	552,00 1

### Étagère pour table centrale

830039	1000x700 mm	130,00 1
830040	1200x700 mm	158,00 1
830041	1400x700 mm	185,00 1
830042	1600x700 mm	211,00 1
830043	1800x700 mm	238,00 1
830044	2000x700 mm	264,00 1

Bords avant et arrière rayonnés R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Piètement en tubes inox ø38mm.



À partir de  
**490,00<sup>HT</sup>**  
830027

ÉPAISSEUR  
15/10

### Table adossée

830027	1000x700x900 mm	490,00 1
830028	1200x700x900 mm	580,00 1
830029	1400x700x900 mm	597,00 1
830030	1600x700x900 mm	636,00 1
830031	1800x700x900 mm	709,00 1
830032	2000x700x900 mm	774,00 1

### Étagère pour table adossée

830045	1000x700 mm	130,00 1
830046	1200x700 mm	158,00 1
830047	1400x700 mm	185,00 1
830048	1600x700 mm	211,00 1
830049	1800x700 mm	238,00 1
830050	2000x700 mm	264,00 1

Table adossée standard avec étagère basse. Bord avant rayonné R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Dossier arrière 100x20mm avec base rayonnée. Piètement en tubes inox ø38mm. Piètements arrière décalés de 60 mm.



À partir de  
**827,00<sup>HT</sup>**  
830017

ÉPAISSEUR  
15/10

### Plonge adossée 1 bac

830017	1200x700x850/900 mm bac à droite (500x500 mm)	827,00 1
830019	1200x700x850/900 mm bac à gauche (500x500 mm)	827,00 1
830018	1400x700x850/900 mm bac à droite (600x500 mm)	909,00 1
830020	1400x700x850/900 mm bac à gauche (600x500 mm)	909,00 1

### Plonge adossée 2 bacs

830025	1200x700x850/900 mm (bacs 500x500 mm)	990,00 1
830026	1400x700x850/900 mm (bacs 600x500 mm)	1085,00 1

### Plonge adossée 2 bacs avec égouttoir

830022	1600x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1101,00 1
830021	1600x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1101,00 1
830024	1800x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1085,00 1
830023	1800x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1155,00 1

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossier arrière de 100 x 20 mm fermé aux extrémités. Bacs insonorisés, et caches bacs inox hauteur 410 mm sur 3 faces. Piètement inox ø 38 mm soudé sur caches bacs. Piètements arrière décalés de 60 mm.

LIVRAISON  
EN KIT

INOX  
AISI304

## ÉTAGÈRES

À partir de  
**82,00<sup>HT</sup>**  
818208



INOX  
AISI430

### Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	82,00 1
818210	1400x300x80 mm	124,00 1
818214	1000x400x80 mm	121,00 1
818216	1400x400x80 mm	138,00 1



À partir de  
**79,00<sup>HT</sup>**  
816703

### Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	79,00 1
816705	1400x300 mm	95,00 1
816710	1000x400 mm	99,00 1
816712	1400x400 mm	115,00 1

Inox, dossier arrière Hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

À partir de  
**165,00<sup>HT</sup>**  
941181



Charge maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



### Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	165,00 1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	175,00 1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Durallinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

- (1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale  
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

# Les plonges & robinetterie

À partir de  
**513,00<sup>HT</sup>**  
818011

## PLONGES ADOSSÉES

À partir de  
**559,00<sup>HT</sup>**  
525671



LIVRAISON  
EN KIT

**ESTHÉTIQUE**  
• Bandeau hauteur 40 mm et  
dosseret hauteur 100 mm plié,  
identiques aux tables



TOURNUS  
EQUIPEMENT

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **915,00 1**

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche  
1600x700x900 mm - Sans robinet

525670 Sans étagère **759,00 1**

525672 Avec étagère **820,00 1**

1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche  
1200x700x900 mm - Sans robinet

525671 Sans étagère **559,00 1**

525673 Avec étagère **599,00 1**

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.



INOX AISI 304

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**

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm  
1200x700x850/900 mm **576,00 1**

818061 1 bac 600x500x300 mm  
1400x700x850/900 mm **627,00 1**

818062 2 bacs 400x500x250 mm  
1600x700x850/900 mm **751,00 1**

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm  
1200x700x850/900 mm **576,00 1**

818064 1 bac 600x500x300 mm  
1400x700x850/900 mm **627,00 1**

818065 2 bacs 400x500x250 mm  
1600x700x850/900 mm **751,00 1**

Plonge adossée  
2 bacs égouttoir - Sans étagère

818015 Égouttoir droite  
1600x700x850/900 mm  
Bac 400x500 mm **659,00 1**

818016 Égouttoir gauche  
1600x700x850/900 mm  
Bac 400x500 mm **659,00 1**

818017 Égouttoir droite  
1800x700x850/900 mm  
Bac 500x500 mm **721,00 1**

818018 Égouttoir gauche  
1800x700x850/900 mm  
Bac 500x500 mm **721,00 1**

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm  
Bac 500x500 mm **677,00 1**

818020 1400x700x850/900 mm  
Bac 600x500 mm **699,00 1**

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

## ACCESSOIRES

À partir de  
**110,00<sup>HT</sup>**  
818075



Étagère pour plonge

818075 700x700 mm **110,00 1**

818076 1200x700 mm **120,00 1**

818077 1400x700 mm **138,00 1**

818078 1600x700 mm **148,00 1**

**87,00<sup>HT</sup>**  
818033

Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec frein  
pour table pieds ronds  
818033 **87,00 1**



À partir de  
**14,60<sup>HT</sup>**  
000177

Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **14,60 1**

000178 Double plonge **17,80 1**

## Nouveau

Robinet  
Mitigeur monocommande sur  
plage avec bec par-dessus

975862 **170,00 1**  
Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2".  
Bec orientable à 360° Saillie 250 mm  
Hauteur sous bec 146 mm.

**170,00<sup>HT</sup>**  
975862



**355,00<sup>HT</sup>**  
975861

Douchette avec robinet  
Colonne monotrou sur plage  
avec douchette et bec de  
remplissage

975861 **355,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur  
monocommande à tête céramique 1/4  
de tour avec débit de 26L/min à 3 bar.  
Robinet tête céramique 1/4 de tour  
avec bec de remplissage saillie 250 mm.  
Orientable. Hauteur hors tout: 764 mm.



**378,00<sup>HT</sup>**  
975860

Douchette avec robinet  
Colonne monotrou sur plage  
avec douchette et bec de rem-  
plissage

975860 **378,00 1**

Raccord G1/2". Mélangeur  
monocommande à tête céramique  
1/4 de tour avec débit de 26L/min  
à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4  
de tour avec bec de remplissage -  
orientable.

## ROBINETTERIE



**68,00<sup>HT</sup>**  
998142

Robinet  
Mélangeur monotrou

998142 **68,00 1**  
Tête à disques céramiques. Col  
de cygne ø 18x250 mm, hauteur  
200 mm. Raccords ø 1/2" FFx400 mm.  
Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min  
à 3,5 bar.

Douchette vaisselle  
Mélangeur monotrou  
à levier et robinet horizontal

998140 **217,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col  
de cygne ø 18x300 mm, hauteur  
180 mm. Raccords ø 1/2" x400  
mm. Débit 12 L/min (douchette)  
et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

**217,00<sup>HT</sup>**  
998140

**242,00<sup>HT</sup>**  
998166

• Ressort inox  
• Flexible annelé inox avec raccord  
tournant et renforcement pas ressort  
• Fixation inox (tige 250 mm réglable)  
• Col de cygne 250 mm  
• Tête céramique 90°C 1/4 de tour  
• Gros débit



**240,00<sup>HT</sup>**  
998141

Douchette vaisselle  
Mélangeur monotrou  
à levier et robinet horizontal

998141 **240,00 1**

Têtes à disques céramiques. Col de  
cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm.  
Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/  
min (douchette) et 14 L/min (robinet)  
à 3,5 bar.

Stock Limité

Stock Limité



Robinet  
Mélangeur monotrou  
monocommande  
1/4 de tour

998167 **71,00 1**

Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F,  
trou de montage ø 32 mm.



Groupe douchette avec robinet  
monotrou, manettes et long bec

998166 **242,00 1**

Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques,  
bec ø 18x25 mm, débit 17L/min,  
Hauteur 1200 mm - 1/4 de tour.

Bac à graisses  
650 x 480 x 360 mm - Volume du réservoir 42 l

981913 **965,00 1**

Bac à graisse 100% inox, pour les cuisines de  
restauration commerciale. Compact, il est idéal pour  
une installation sous évier. Empêche l'accumulation  
des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction  
des canalisations et les mauvaises odeurs.  
Raccordement et mise en route simples.



# Les meubles

**165,00<sup>HT</sup>**  
000008



**PRIX LE PLUS BAS**

LIVRAISON EN KIT

Distributeur de savon en option



**179,00<sup>HT</sup>**  
802430

**PRIX ACCORD FABRICANT**

MADE IN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave main à commande féminale  
Cuve 330x230x130 mm  
Extérieur 400x335x565 mm

000008 **165,00 1**

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

Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm **179,00 1**  
802431 Distributeur de savon 50 cl **22,00 1**

Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.



**10,60<sup>HT</sup>**  
006107

EN 1276

MADE IN FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

Savon mains bactéricide

006107 Bidon 5 L **10,60 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

Savon mains bactéricide\*  
006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.



Mousse désinfectante ES4

602339 Recharge 1200 ml **31,00 2**

Mousse lavante désinfectante très douce pour les mains, non parfumée. Élimine 99% des germes. Distributeur : nous consulter.

## MEUBLES BAS

À partir de  
**762,00<sup>HT</sup>**  
818051



INOX INOX

Meuble bas neutre central

818051 1200x700x850/900 mm **762,00 1**  
818052 1400x700x850/900 mm **813,00 1**  
818053 1600x700x850/900 mm **916,00 1**  
818054 1800x700x850/900 mm **988,00 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.

À partir de  
**782,00<sup>HT</sup>**  
818055



INOX INOX

Meuble bas neutre adossé

818055 1200x700x850/900 mm **782,00 1**  
818056 1400x700x850/900 mm **844,00 1**  
818057 1600x700x850/900 mm **925,00 1**  
818058 1800x700x850/900 mm **1019,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

## ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de  
**412,00<sup>HT</sup>**  
818045



INOX INOX

Armoire murale suspendue

818045 1000x400x660 mm **412,00 1**  
818046 1200x400x660 mm **432,00 1**  
818047 1400x400x660 mm **463,00 1**  
818048 1600x400x660 mm **494,00 1**  
818049 1800x400x660 mm **525,00 1**  
818050 2000x400x660 mm **607,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

## MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de  
**976,00<sup>HT</sup>**  
818320



INOX INOX

Meuble bas central chauffant

818320 1200x700x850/900 mm **976,00 1**  
818321 1400x700x850/900 mm **1008,00 1**  
818322 1600x700x850/900 mm **1081,00 1**  
818323 1800x700x850/900 mm **1122,00 1**

À partir de  
**1076,00<sup>HT</sup>**  
818041



INOX INOX

Meuble bas chauffant adossé

818041 1200x700x850/900 mm **1076,00 1**  
818042 1400x700x850/900 mm **1143,00 1**  
818043 1600x700x850/900 mm **1266,00 1**  
818044 1800x700x850/900 mm **1390,00 1**

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

## POUR L'ENTRETIEN



Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10 Nano fibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre

MADE IN FRANCE



Nettoyant inox

006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



STAR CUISINE PROFESSIONNEL



INOX INOX

Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour meuble inox  
818066 **93,00 1**

**93,00<sup>HT</sup>**  
818066

## ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT



À partir de  
**1452,00<sup>HT</sup>**  
818038

**653,00<sup>HT</sup>**  
818034

**1581,00<sup>HT</sup>**  
818035

À partir de  
**726,00<sup>HT</sup>**  
818036

À partir de  
**1171,00<sup>HT</sup>**  
818037

À partir de  
**960,00<sup>HT</sup>**  
816751



### Armoire

- 1 818034 600x500x2050 mm **653,00 1**
- 2 818035 1000x500x2050 mm **1581,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

### Armoire portes battantes

- 3 818036 500x600x2200 mm **726,00 1**
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **68,00 1**
- 4 818037 1000x600x2200 mm **1171,00 1**
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **82,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

### Armoire portes coulissantes

- 5 818038 1200x600x2000 mm **1452,00 1**
- 818039 1400x600x2000 mm **1586,00 1**
- 818040 1600x600x2000 mm **1709,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

## MEUBLES & ARMOIRES

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



À partir de  
**1245,00<sup>HT</sup>**  
816754

À partir de  
**1575,00<sup>HT</sup>**  
816752



### Meuble neutre à portes coulissantes

- 816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**
- 816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**
- 816756 1800x700x900 mm **1410,00 1**

### Avec roulettes

- 816760 1200x700x900 mm **1270,00 1**
- 816761 1400x700x900 mm **1310,00 1**
- 816762 1800x700x900 mm **1480,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.



### Armoire haute à portes coulissantes

- 816752 1000x600x1800 mm **1575,00 1**
- 816753 1200x600x1800 mm **1720,00 1**

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

### Armoire produits d'entretien

- 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe
- 816751 500x600x1800 mm **960,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

# Les tables de boucher & portiques

**distrib'inox**

**3475,00<sup>HT</sup>**  
632699

Combiné bois et plaque polyéthylène  
Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm  
Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible  
Plaque polyéthylène blanc 1000x500x25 mm  
632699 **3475,00 1**

Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs.  
Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dossieret  
inox avec ouverture porte couteaux.



Options  
**632738** Porte-couteaux **360,00 1**  
Dossieret porte- couteaux avec protection lames  
polyéthylène. Réglage de hauteur de 200 mm par  
système hydraulique.



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION  
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR  
RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.  
RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

**1865,00<sup>HT</sup>**  
632728

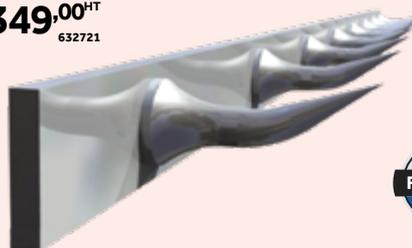


**distrib'inox**

Chariot à carcasse  
**632728** 1200x700x1800 mm **1865,00 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.

**349,00<sup>HT</sup>**  
632721



**distrib'inox**

Barre à dents  
**632721** Section 40x8mm - 7 dents/m **349,00 1**  
Polie 3 faces.

## PORTIQUES À VIANDE

PORTIQUE À VIANDE :  
SELON DEVIS,  
NOUS CONSULTER.



**distrib'inox**



À partir de  
**929,00<sup>HT</sup>**  
802461

**1** Billot en bois pour laboratoire  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802405 Hygro bois 14 % **925,00 1**

**2** Billot en bois pour surface de vente  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802461 Hygro bois 7 % **929,00 1**

**3** Combiné billot en polyéthylène  
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm  
802463 **1540,00 1**  
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,  
épaisseur 25 mm, blanc.



**1540,00<sup>HT</sup>**  
802463



À partir de  
**689,00<sup>HT</sup>**  
802395



**4** Table de découpe en polyéthylène  
802395 600x1200 mm **689,00 1**  
Ép. poly 25 mm

Table de découpe en polyéthylène  
802407 700x1500 mm **899,00 1**  
Ép. poly 25 mm

Plaque en polyéthylène haute densité HD500,  
épaisseur 25 mm, blanc.

TOURNUS  
EQUIPEMENT



**1135,00<sup>HT</sup>**  
632724



ÉPAISSEUR 150 MM  
USAGE INTENSIF



distrib'inax

Billot bois  
600x600 mm ép. 150 mm  
632724 Billot bois **1135,00 1**  
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec  
cornières de maintien dans les angles supérieurs.

Notre sélection de  
**Couteaux de Boucherie**  
-> voir page 14-15



# Les billots bois



**POUR TOUTES COMMANDES DE « SUR-MESURE » : NOUS CONSULTER**

### TECHNIQUE

• Le bois dit « de bout » correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté « debout » (contrairement à une planche classique ou celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.

À partir de  
**406,00<sup>HT</sup>**  
971181



Renforcé par  
4 équerres  
en inox 20/10  
et 2 tiges filetées

- 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 bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	406,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	559,00	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	1050,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.



### ENTRETIEN

- Le bois est une matière vivante veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.
- La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.
- Guide d'entretien fourni.

### LES OPTIONS

- 1 Piétement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm
- 2 Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm
- 3 Dossieret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm
- 4 Protection platine inox pour dossieret
- 5 Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande
- 6 Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox



Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piétement, tiroir, dossieret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter).

Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version améliorée est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).



Sur demande

Exemple de billots complet :  
dossieret arrière avec platine de protection inox, piétement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.



**11,50<sup>HT</sup>**  
098092

Racloir pour billot en bois  
2 poignées en polypropylène noir moulé et une lame rigide en inox 17 cm  
098092 **11,50** 1



# LA PRÉPARATION

## Les machines sous-vide

**GARANTIE  
3  
ANS**



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
VACUUM SYSTEMS



Une marque  
GAFIC



**MACHINES SOUS-VIDE ÉQUIPÉES EN STANDARD  
DU CONTRÔLE DE VIDE PAR SENSEUR :  
PLUS RAPIDE ET PLUS PRÉCIS !**

**2585,00<sup>HT</sup>**  
000718



**Alizée 35**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 350mm  
Chambre 370x350x150mm  
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg  
000718 554x450x405 mm **2585,00 1**

**2725,00<sup>HT</sup>**  
630250



**Alizée 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 420 mm  
Chambre 420x370x180 mm  
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg  
630250 493x528x440 mm **2725,00 1**

**3045,00<sup>HT</sup>**  
630248



**Blizzard 42**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec  
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono  
Poids 65 kg  
630248 493x528x440 mm **3045,00 1**  
000727 **AVEC OPTION ACS\*** **3259,00 1**  
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**Machine robuste, rapide  
et simple d'utilisation.**

Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans.

**3598,00<sup>HT</sup>**  
630249



**Blizzard 42 XL**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono  
Poids 72 kg  
630249 493x616x440 mm **3598,00 1**  
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**4225,00<sup>HT</sup>**  
000725



**Blizzard 52**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono  
Poids 81 kg  
000725 528x698x440 mm **4225,00 1**  
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**POUR L'ENTRETIEN**



**6,00<sup>HT</sup>**  
006681

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

Désinfectant sans rinçage

006681 Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton

Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

▶ DÉCOUVREZ LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Nouvelle platine intuitive et moderne

À partir de **2549,00<sup>HT</sup>**  
000730

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile



**Autan 35**  
Pompe 8 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 350 mm  
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s  
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg  
543x451x454 mm

000730 1

à partir de **52,76 € par mois sur 60 mois\***



En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

\*Solution de financement en location financière.

\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

**Autan 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s  
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg  
523x491x464 mm

000731 2999,00 1

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

**Autan 42 XL+**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure 420 mm  
Chambre 460x420x180 mm  
Cycle 20-40 s - 0,8 kW  
230 V mono - Poids 72 kg  
613x491x469 mm

000732 3748,00 1

En option : contrôle des liquides et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

**6059,00<sup>HT</sup>**  
000767



- 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

▶ Pompe 63 m<sup>3</sup>/h

**Mistral 52**  
Pompe 63 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)  
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm  
Cycle 15-40 sec - 400 V tri  
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm

000767 6059,00 1

000728 **AVEC OPTION ACS\*** 6415,00 1

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**17129,00<sup>HT</sup>**  
000818

- Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Classification IP-65

▶ Usage intensif 160 m<sup>3</sup>/h

**Harmattan 110**  
Pompe 160 m<sup>3</sup>/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite) 1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri - Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm

000818 1

à partir de **346,01 € par mois sur 60 mois\***



Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche/ avant-arrière/ forme en U (3 soudures)). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m<sup>3</sup>/h ou 300 m<sup>3</sup>/h en option. Nous consulter.

\*Solution de financement en location financière.

\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

## ACCESSOIRES

**578,00<sup>HT</sup>**  
000765



**Meuble standard**  
pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)  
570x480x670 mm

000765 578,00 1

**IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS : NOUS CONSULTER**



## \*OPTION ACS

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleure imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre. Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.



Photo platine

### VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide séquentiel. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air (les pâtes, mousses, fromage et chocolat).

### VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air et permet une amélioration significative de la qualité et la durée de conservation de la viande rouge.

### MARINADE

Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.

### ATTENDRISSAGE

La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.

### BOCAUX

La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomiques en quelques secondes. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous vide rapide et sécurisée.



**Fabricant depuis 1957**  
Des machines réputées pour leur  
robustesse, fiabilité et faible entretien.

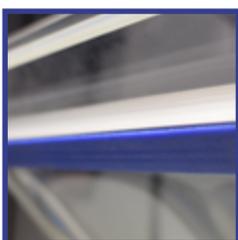


Pour toutes les références

## Nouveau



Buse d'aspiration



Barre de soudure



**1909,00<sup>HT</sup>**  
975850

**VP-280 COUVERCLE HAUT VP-280**  
Barre de soudure 270 mm - Pompe de 8 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 280x355x130 mm - 0,37 kW  
230 V 50 Hz - 33 kg - 340x430x360 mm  
975850

1909,00 1

Chambre à vide avec angles arrondies. Panneau de contrôle intuitif et facile d'utilisation. Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304. Couvercle transparent. Simple soudure. Démontage facile de la barre de soudure. Panneau de contrôle numérique. Entretien facile. Pompe Becker.

**5935,00<sup>HT</sup>**  
975853



**3089,00<sup>HT</sup>**  
975851

**VP-430.20 VP-430-20**  
Barre de soudure 420 mm - Pompe de  
20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 430x450x180 mm  
0,75 kW - 230 V mono 50 Hz  
69 kg - 490x580x470 mm  
975851

3089,00 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. Soudage pneumatique sans fil. Démontage facile de la barre de soudure. Équipé de polyéthylène pour un emballage plus rapide et un placement plus facile des sachets. Entretien facile. Pompe Busch.



### 2 barres de soudure

**Machine sous vide 20M3/H VP-960 BB**  
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de  
20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 960x450x180 mm - 0,75 kW  
230 V mono 50 Hz - 110 kg - 1027x580x470 mm  
975853

5935,00 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.



**3850,00<sup>HT</sup>**  
975852

### 2 barres de soudure

**VP-580 BB VP-580 BB**  
Double barre de soudure 440 mm - Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 580x450x180 mm - 0,75 kW -  
230 V mono 50 Hz - 81 kg - 640x580x470 mm  
975852

3850,00 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. Soudage pneumatique (sans fil). 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.

**5989,00<sup>HT</sup>**  
975854

### 2 barres de soudure

**VP-600 AB**  
**VP-600 AB**  
Double barre de soudure 390 et 570 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 580x450x180 mm  
0,75 kW - 230 V mono 50 Hz - 140 kg  
637x580x1022 mm  
975854

5989,00 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. Soudure avec cylindre pneumatique. 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.



# les sacs & thermoplongeurs

## THERMOSCELLEUSES

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

**714,00<sup>HT</sup>**  
948021



**Scelleuse de barquette**  
Capacité de soudure 210x160 mm  
- barquette maxi : 210x155 mm  
Laize 160 mm max. - 450 W  
230 V mono  
**948021**

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.



**908,00<sup>HT</sup>**  
948025



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**

**2780,00<sup>HT</sup>**  
948026



• **Cadence : 500 barquettes / h**  
• **Déroulement automatique du fil de scellage par avance manuelle du tiroir**

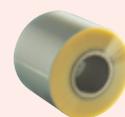


befor  
technitrans

**Thermoscelleuse semi-automatique**  
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono  
0,75 W - 238x455x510 mm  
**948026**

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.

**2780,00 1**



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

**Rouleau de film 40 µ**  
948002 15 cm x 500 m **16,10 1**



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

**Barquette thermoscellable**

Code	Poids	Dimensions	Prix	Quantité
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

## SACS SOUS-VIDE

À partir de  
**3,60<sup>HT</sup>**  
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

**Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ**

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.



**Sacs sous-vide gauffrés**

630456	150x250 mm	8,80	1000
630457	200x300 mm	14,50	1000
630458	300x400 mm	29,80	500

Prix au 100.

**Sacs gauffrés rouleaux (2 poches 24)**

630459	20-6000 mm	3,00	2/48
630460	30-6000 mm	4,50	2/48

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)

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

## CUISSON SOUS-VIDE

À partir de  
**19,35<sup>HT</sup>**  
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.



**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.



**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.



**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.

**Chaussette à jambon**  
**630467** T6 **7,90 20/25**

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

## ACCESSOIRES

• **Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières**  
• **Capacité de 40L max**

**1473,00<sup>HT</sup>**  
970960

**Thermoplongeur basse température**  
Température : 5 à 99°C  
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/min  
240V / 50hz - 1500 W  
**911303**

**340,00<sup>HT</sup>**  
911303



**950,00<sup>HT</sup>**  
975119

**Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température**

sammic

**Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur**  
Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C - Durée de cycle : 1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono - 124x140x360 mm

**1 970960** Poignée Inox **1473,00 1**  
**2 975119** Poignée polyamide renforcée **950,00 1**

Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Poignée ergonomique en acier inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Développé avec des Chefs pour répondre aux mieux à vos besoins

## TRANCHEURS Ø 300 COURROIE



À partir de  
**1855,00<sup>HT</sup>**  
949263

Existe en

**Lame extractible**

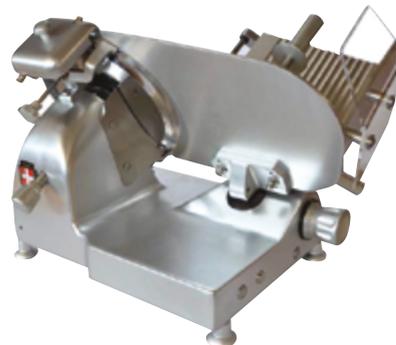
**Trancheur à courroie TGN300**  
Capacité coupe 270x225 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
100/120 couverts - 230 V mono  
500x345x470 mm

949263 lame ø 300 mm **1855,00 1**  
949294 lame extractible **2548,00 1**

Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



Roussey & fils



**2095,00<sup>HT</sup>**  
949303

**Trancheur à courroie TGN300 super**  
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
0,23 kW - 230/400 V

949303 **2095,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Étanchéité importante à l'arrière de la lame. Support butée avec rattrapage d'inclinaison. Une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches agrandi et forte puissance.



Roussey & fils



**2050,00<sup>HT</sup>**  
949370

**Trancheur TG300 course longue**  
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949370 **2050,00 1**

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



Roussey & fils



**2190,00<sup>HT</sup>**  
949371

**Trancheur à courroie TG300 course longue super**  
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
0,37 kW - 230 V mono - 660x550x470 mm

949371 **2190,00 1**

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

## TRANCHEURS Ø 300 PIGNON



**2369,00<sup>HT</sup>**  
949264

**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 290x235 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
200/300 couverts - lame ø 300 mm  
230 V mono

949264 530x370x480 mm **2369,00 1**

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.



Roussey & fils



**2625,00<sup>HT</sup>**  
949305

**Trancheur à pignon TGP300 super**  
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
0,37 kW - 230/400 V

949305 **2625,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.



Roussey & fils

## TRANCHEURS Ø 350 COURROIE



**3130,00<sup>HT</sup>**  
630407

**Trancheur à courroie TG350 NISIDA**  
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - lame ø 350 mm  
230 V mono - 605x425x500 mm

630407 **3130,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Protection IP67. L'étréoussse de la tête permet une réception plus facile de la tranche coupée. Bagues coulisseau assurant la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée, restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande surface, traiteur



Roussey & fils

## HOUSSE DE PROTECTION



**65,00<sup>HT</sup>**  
909915

**Housse de protection**  
Jetable - Pour trancheur  
Carton de 300

909915 **65,00 1**



Roussey & fils

## TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

**3320,00<sup>HT</sup>**  
000196



Trancheur à pignon TGP350 super

Capacité coupe : 320x265 mm - 500/700 couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm 0,37 kW - 230/400 V - 810x580x480 mm

000196

**3320,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.

**3039,00<sup>HT</sup>**  
000195



Trancheur à pignon TGP350

Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm 230 V mono - 810x580x480 mm

000195

**3039,00 1**

Poignée et boutons ABS, interrupteurs ABS avec protection silicone IP67. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface, etc...

## TRANCHEUR MANUEL

**7590,00<sup>HT</sup>**  
949301



TOP  
QUALITÉ  
★

Trancheur manuel à volant ø 370 mm rouge authentique avec son pied

Capacité coupe 295x240 mm Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm 900x710x770 mm - Piétement 850 mm

949301

**7590,00 1**

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze.

## TRANCHEUR AUTOMATIQUE

**5625,00<sup>HT</sup>**  
949307



Trancheur à pignon automatique TGPAE 350 standard

Capacité coupe : 310x255 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm 0,37 kW - 230/400 V - 850x630x560 mm

949307

**5625,00 1**

Embase inox. Pour des coupes intensives et répétitives. Utilisation manuelle ou automatique avec compte tranches et réglage de course.

## LES TRANCHEURS Dadaux

TECHNOLOGIES



TOUT INOX

**3179,00<sup>HT</sup>**  
949432

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Trancheur MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono 620x544x495 mm

949432

**3179,00 1**

Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche, accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

**5429,00<sup>HT</sup>**  
949433

- Tableau de commande
- Bouton de réglage en inox avec système Variocut



Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi automatique

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm Lame ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono 836x540x599 mm

949433

**5429,00 1**

Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur semi-automatique à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis). Cadence pour course 380 mm, réglable jusqu'à 40 cycles/min. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

## Nouveau

**3715,00<sup>HT</sup>**  
949467

TOUT INOX



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Lame extractible

Trancheur MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono 620x544x495 mm

949467

**3715,00 1**

Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche, accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

# La préparation dynamique

## MIXERS DÉMONTABLES

JUSQU'À 4 L

**229,00<sup>HT</sup>**  
970601



**Mini mixeur DMX 160**  
Bloc + couteau + blender  
Vitesse variable 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 filandoux et émulsions, poids 1 kg.

JUSQU'À 25 L

**359,00<sup>HT</sup>**  
970610



**1 Mixer Junior DMX 225 + couteau 4 lames**  
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/min  
270 W - Tube 225 mm - ø 94 mm  
970610 **359,00 1**

**2 Pied Blender Junior DMX 225**  
963157 **150,00 1**  
Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. De plus il inclut d'origine la vitesse variable. Support mural inclus.

**499,00<sup>HT</sup>**  
970770

JUSQU'À 100 L



**1 Mixer Master DMX 410.H**  
Vitesse variable 3000 à 10500 tr/min - 600 W - Tube 410 mm - ø 122 mm  
970770 **499,00 1**

**2 Pack Master Combi DMX 410**  
Bloc + couteau + fouet  
970771 **665,00 1**

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

**440,00<sup>HT</sup>**  
954071



**525,00<sup>HT</sup>**  
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.

**585,00<sup>HT</sup>**  
971311



JUSQU'À 100 L / 170 L

**Jusqu'à 100 L**  
**Bermixer Pro BM445**  
Vitesse max en plongée 9000 tr/mn - Tube 450 mm  
971311 **585,00 1**

**SMART SPEED CONTROL !**  
Autorégulation de la vitesse  
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



**659,00<sup>HT</sup>**  
971312



**Jusqu'à 170 L**  
**Bermixer Pro Turbo BM555**  
Vitesse max en plongée 10000 tr/mn - Tube 550 mm  
971312 **659,00 1**

## BATTEURS

**699,00<sup>HT</sup>**  
971314



- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

**Batteur mélangeur DMIX**  
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W 230 V mono - 284x382x434 mm  
971314 **699,00 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.



**4669,00<sup>HT</sup>**  
632087

- Cuve avec poignée facile à manipuler
- Écran de protection transparent avec grande ouverture pour une introduction des produits
- Panneau de commande mécanique

**Usage intensif** **EUROLABO**

**Batteur-mélangeur avec réduction**  
Capacité 20 L - Variation continue  
230 V mono - 50/60 Hz  
0,75 kW - 700x500x1200 mm  
632087 MX20PM **4669,00 1**

632199 Option cuve 10 L et les 3 outils **836,00 1**



Version PM

**950,00<sup>HT</sup>**  
689269



**OFFERT**  
Balance 5 kg / 1 g

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

**Batteur-mélangeur** *robot coupe*  
RM5 - Cuve 5,5 L avec poignée  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn  
550 W - 230 V mono - 318x645x405 mm  
689269 Cuve 5,5 L avec poignée **950,00 1**  
RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée  
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn  
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm  
980941 **1695,00 1**

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison" : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...



**Travaux intensifs**

**1290,00<sup>HT</sup>**  
971962

**BE5**  
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 1,5 kg - 450 W  
230 V mono - 266x416x487 mm  
971962 **1290,00 1**

**BE8**  
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 2,5 kg - 600 W  
230 V mono - 292x416x487 mm  
971315 **1699,00 1**

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.



## COUPE-LÉGUMES

1235,00<sup>HT</sup>  
631328



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

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, julennes, bâtonnets, macédoine et frites

1420,00<sup>HT</sup>  
970410



Equipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €\*  
MADE IN FRANCE

**CL50 Ultra**  
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono  
970410 350x320x590 mm 1420,00 1  
Pack 6 disques Restauration traiteur  
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 750,00 1  
\*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

1350,00<sup>HT</sup>  
631330



Livré sans disque  
TR5  
Production 250 à 550 kg/h  
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono  
631330 252x500x515 mm 1350,00 1  
Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

**Accessoires**

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	276,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	122,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	162,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	122,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	175,00 1

## CUTTERS

1350,00<sup>HT</sup>  
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  
Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

OFFERT  
Couteau denté spécial persil



**Cutter R3-1500**  
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
650 W - 230 V mono  
210x320x400 mm  
970412 1350,00 1  
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

1350,00<sup>HT</sup>  
970412

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale
- Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle

**Cutter vertical R20**  
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn  
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames  
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm  
954050 6420,00 1

**Ergonomie:** Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle.

**Hygiène:** Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile.

**Confort:** Nouvelles poignées de cuve pour une bonne préhension. Poignée de préhension à l'arrière de la machine pour un déplacement facilité. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

**Performance:** Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides.

6420,00<sup>HT</sup>  
954050



OFFERT 3 couteaux dentés spécial persil

## COMBINÉS

1240,00<sup>HT</sup>  
970515



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes et gain de temps
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
- Permet de couper en cubes
- En option disques et grilles macédoine
- conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !



**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 1240,00 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.

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

1950,00<sup>HT</sup>  
980913

**R401**  
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.



OFFERT\* Presse agrumes

## HACHOIRS

**1455,00<sup>HT</sup>**  
000800



**Hachoir 82 mono**  
Double coupe ø 82 mm 1,2 kW  
1,6 cv - 420x310x530 mm  
000800 **1455,00 1**



- Vitesse de rotation : 1400 tours/min
- Plusieurs dispositifs assurent la sécurité durant les phases de travail

**1590,00<sup>HT</sup>**  
000710



**Hachoir 82 triphasé**  
Double coupe ø 82 mm - Grille trous 4,5 mm  
Production moyenne 250 kg/h - 1,1 kW  
400 V tri - 1,5 cv - 241x450x480 mm  
000710 **1590,00 1**

Produit conçu et construit pour hacher tous les types de viande maigre, sans présence d'os ou de gras. Ne pas utiliser sur des produits congelés. Un bac pour la viande hachée en matériel iodoine au contact avec les aliments et un pilon dont les dimensions sont adaptées à l'ouverture du hachoir à viande sont fournis en dotation et constituent les accessoires de l'appareil.



**2010,00<sup>HT</sup>**  
000707



**Hachoir 98 triphasé**  
Double coupe ø 98 mm - Grille trous 4,5 mm  
Production moyenne 500 kg/h - 2,2 kW  
400 V tri - 3 cv - 260x530x520 mm  
000707 **2010,00 1**



## SCIES À OS

À partir de  
**1690,00<sup>HT</sup>**  
000803

Lame en acier trempé



**Scie à os 183 alu**  
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm  
000801 Mono **1780,00 1**  
000803 Triphasé **1**  
**à partir de 39,67 € par mois sur 60 mois\*** **GRENEK**

\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

À partir de  
**2590,00<sup>HT</sup>**  
000833



**Scie à os 183 inox**  
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm  
000806 Mono **2680,00 1**  
000833 Triphasé **2590,00 1**



## POMPE À SALER

- Mise en route et arrêt de la pompe à l'aide d'un bouton inox auto-entretenu 24V
- Carrosserie monobloc en acier inoxydable
- Débit théorique de 1620 litres à l'heure

**1750,00<sup>HT</sup>**  
949514



**Idéal pour la salaison**

**Pompe à saler**  
Pression 1,5-4,5 bars - 0,256 kW - 280 V tri  
543x280x297 mm  
949514 **1750,00 1**

Pompe auto-amorçante à débit constant en acier inoxydable 316L. Pression variable. Poignée de transport. Réduction de bruit à l'aide de plaques insonorisantes. Système d'aération.

## POUSSOIRS



Pour toutes les références



À partir de  
**3290,00<sup>HT</sup>**  
949510

TOUT INOX



DOSIFICATEURS  
NOUS CONSULTER

**Pousseurs hydrauliques sur socle**  
400 V tri - 50 Hz

- |          |               |   |                  |
|----------|---------------|---|------------------|
| <b>1</b> | <b>949510</b> | 13 L / 10 kg<br>0,75 CV - 0,55 kW 430x605x1014 mm | <b>3290,00 1</b> |
| <b>2</b> | <b>949511</b> | 25 L / 20 kg<br>1 CV - 0,75 kW<br>660x500x1148 mm | <b>4130,00 1</b> |

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couvercle inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. Deux roulettes et 2 pieds réglables.

## POUSSOIR DE TABLE

**1135,00<sup>HT</sup>**  
949513

**Pousseur de table**  
13 L / 10-20 kg  
400x260x725 mm  
949513 **1135,00 1**



## MÉLANGEURS

**4229,00<sup>HT</sup>**  
949522

**Mélangeur VILLA M60**  
Capacité de mélange 8 à 33 kg  
Cuve motorisée

949522 **4229,00 1**

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.

Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une méléée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.



## Nouveau

## HACHOIR MÉLANGEUR

**9990,00<sup>HT</sup>**  
949541

- Carrosserie monobloc
- Automatisation du mélange et hachage pour une préparation et un débit optimal
- Capot de sécurité de corps et de cuve pour une sécurité optimale pour l'utilisateur

**Hachoir mélangeur 100l**  
Production théorique 1000 kg/h  
1,1 kW - 3/400V tri - 889x775x1440 mm  
949541 Cuve 100 L **9990,00 1**  
Bras de mélange et corps extérieur entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant.

**GROSSE CAPACITÉ**



## HACHOIRS DE LABORATOIRE

- Entièrement réalisé en inox 304
- Plateau amovible de grande capacité
- Équipé d'une marche arrière.

**1755,00<sup>HT</sup>**  
949523

**Hachoir DRC 82**  
Production théorique 350 kg/h  
Grille 3 mm - 1,5 cv/1,1 kW  
380 V tri - 560x340x445 mm  
949523 **1755,00 1**

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide.



**5099,00<sup>HT</sup>**  
949532

- Carrosserie monobloc entièrement en acier inoxydable
- Plateau grand volume
- 4 roues dont 2 directionnelles bloquantes
- Marche arrière par impulsion

**Hachoir DRC 114**  
Production théorique 900 kg/h  
4,1 kW - 380 V tri  
1000x760x1250 mm  
949532 **5099,00 1**

Corps démontable rendant le nettoyage très efficace. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur.



## HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

**4395,00<sup>HT</sup>**  
949534

- Hachoir réfrigéré avec vitrine plus compact du marché
- Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67

**Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine et reconstitueur**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri  
452x505x567 mm  
949534 **4395,00 1**

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit. Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe. Carrosserie monobloc avec une façade lisse un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



**FROID**

**2795,00<sup>HT</sup>**  
949527

**Hachoir réfrigéré DRC CR 82**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V mono  
560x337x444 mm  
949527 **2795,00 1**

Design compact et moderne. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



**FROID**

**MONO**

POUR UNE UTILISATION EN LABORATOIRE



- Carter monobloc
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)

**1805,00<sup>HT</sup>**  
949402

TOUT INOX

**Hachoir labo TX82**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 3,5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 285x386x542 mm  
949402

Ø sortie 82 mm, grille Ø 3 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 380 V 50 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.



**2525,00<sup>HT</sup>**  
949403

TOUT INOX

**Hachoir labo TX98**  
Production théorique 500 kg/h  
Trémie 20 L - Double coupe - 2,2 kW  
400 V tri - 558x700x663 mm  
949403

Ø sortie 98 mm, grille Ø 5 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Machine équipée d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.



**4350,00<sup>HT</sup>**  
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

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. Conformes aux normes CE.

POUR UNE UTILISATION EN MAGASIN



- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

**3410,00<sup>HT</sup>**  
949405



TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré ZIRCON**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe H82  
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri  
430x344x564 mm  
949405

Ø sortie 82 mm, grille Ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



**3965,00<sup>HT</sup>**  
949400



TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré SETNA**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 513x565x621 mm  
949400

Ø sortie 82 mm, grille Ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Charnières de couvercle amorties. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



**3935,00<sup>HT</sup>**  
949451



TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré Cryolite**  
Production théorique 500 kg/h - Trémie 20 L  
Double coupe Ø 98 mm - Grille Ø 4 mm  
380 V tri - 3 CV - 484x462x525 mm  
949451

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou... Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 600a.



**Reconstituteur pour Cryolite**  
949452 **499,00 1**  
5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Pour steak ovale.

CONSOMMABLES, GRILLES, COUTEAUX & LAMES : CONSULTER VOTRE REVENDEUR GAFIC

POUSSOIRS

TOUT INOX

À partir de  
**3670,00<sup>HT</sup>**  
949415



**Pousoirs hydrauliques**  
400 V tri - 50 Hz

- |   |        |  |                  |
|---|--------|--|------------------|
| 1 | 949415 | 15 L - Moteur 0,55 kW<br>381x441x1003 mm | <b>3670,00 1</b> |
| 2 | 949416 | 25 L - Moteur 0,75 kW<br>363x499x1155 mm | <b>4525,00 1</b> |
| 3 | 949417 | 40 L - Moteur 1,5 kW<br>515x532x1115 mm  | <b>7130,00 1</b> |

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.

SCIES À OS

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



**2405,00<sup>HT</sup>**  
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

**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**

**Scie à os avec table basculante SX220**  
Capacité de coupe 200x230 mm  
Lame 1740x16 mm - Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri  
529x558x921 mm  
949426 **2405,00 1**

Entièrement Inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Table à pousoir articulé. 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

## MÉLANGEURS



**3730,00<sup>HT</sup>**  
949410

TOUT INOX

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

**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 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CE.

**LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER**

**4630,00<sup>HT</sup>**  
949411

**Mélangeur PMX90 CM**  
Capacité de mélange 2 à 50kg  
Contenance 45 à 50 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x854x1114 mm  
949411 **4630,00 1**



## CUTTERS

**9110,00<sup>HT</sup>**  
949430

- Équipé de série de 2 moteurs
- Tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle

**Cutter pour traiteur TITANE 20V**  
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min (3 couteaux) - Variateur de vitesse - Vitesse arrière de mélange de 150 à 350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri  
803x787x607 mm  
949430 **9110,00 1**

Le bâti monobloc est construit en plaques inox 18/10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucune vibration. La qualité de la cuve (épaisseur environ 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes CE

TOUT INOX

**LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER**



**14480,00<sup>HT</sup>**  
949454

- Équipé de série de 2 moteurs
- Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de 6 couteaux

**Cutter pour traiteur TITANE 40L**  
Capacité 40 L  
Vitesse de cuve 8/16 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 et 3000 tr/min (6 couteaux)  
400 V tri - 8 CV  
1147x893x1083 mm  
949454 **1**

**à partir de 292,50 € par mois sur 60 mois\***

**GRENKE**

Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conforme aux normes CE.

\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

## MACHINES SOUS-VIDE

**idéal**

POUR CONSERVER SOUS-VIDE LA VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE, LE POISSON... S'UTILISE ÉGALEMENT EN CUISINE POUR LA MISE SOUS-VIDE DES SACHETS DE CUISSON

**3059,00<sup>HT</sup>**  
949406

**Machine sous vide type Astorr 421 A**  
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m<sup>3</sup> / h - Hauteur de couverture 220 mm  
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade  
230 V mono - 400x400x200 mm  
949406 **3059,00 1**

INOX 18/10

**Pompe 21m<sup>3</sup>/h**

- 100% inox
- Hygiène parfaite
- Performance et précision

**6295,00<sup>HT</sup>**  
949407

**Machine sous vide type Astorr 570 A**  
Hauteur de couvercle 263 mm  
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm  
Largeur barres de soudure en 2 barres 550 mm  
Pompe 70m<sup>3</sup> / h - 2 boutons en façade - 400 V tri  
949407 **6295,00 1**

INOX 18/10

**Pompe 70m<sup>3</sup>/h**

Pompe haut de gamme Becker. Possibilité de mémoriser 20 programmes. Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère lente. Conception tout inox, sans cuve pour une hygiène parfaite.

# LA CUISSON

## La cuisson horizontale

### FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER



**2250,00<sup>HT</sup>**  
093014

Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz  
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW  
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm  
093014 **2250,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



**1235,00<sup>HT</sup>**  
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<sup>HT</sup>**  
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.



### FRITEUSE

Friteuse 15 L sur placard - Gaz  
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé  
400x700x900 mm  
093026 **2050,00 1**

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.



**2865,00<sup>HT</sup>**  
880114

Fourneau gaz **AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE  
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 **2865,00 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.

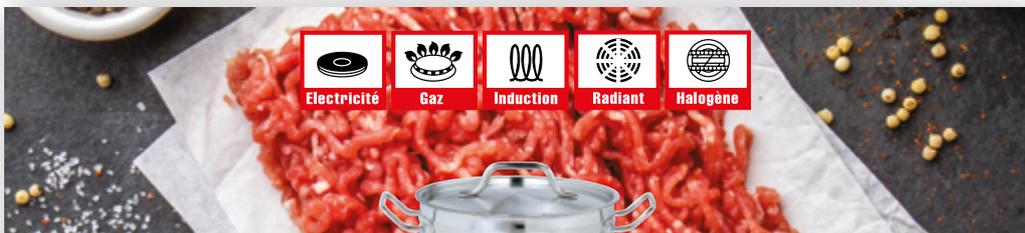
**POUR L'ENTRETIEN**

**Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces**

**Dégraissant puissant**  
006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**  
006903 Bidon 5 L **13,50 4**  
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

**SANS PICTO**

**Rouleau abrasif 14 cm**  
007145 Noir **4,50 1**  
Vendu à l'unité, carton de 6.



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

**Tous feux**

Briassière inox - sans couvercle

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

Vendu sans couvercle.



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

**Tous feux**

Marmite inox - sans couvercle

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

Vendu sans couvercle.



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

Couvercle inox

597094	ø 24 cm	<b>7,50 1</b>
597087	ø 28 cm	<b>9,80 1</b>
597092	ø 32 cm	<b>11,99 1</b>
597088	ø 36 cm	<b>14,45 1</b>
597089	ø 40 cm	<b>16,05 1</b>
597090	ø 45 cm	<b>20,20 1</b>

### ÉTUVE

**2899,00<sup>HT</sup>**  
967001

• Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs



CTFE710CTE  
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono  
900x650x1100 mm  
967001 **2899,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.



MADE IN FRANCE Pour toutes les références

## FOURNEAUX - SÉRIE 900



**4469,00<sup>HT</sup>**  
980330

CUISSON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard  
2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm  
980330

**4469,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



**4469,00<sup>HT</sup>**  
980331



Fourneau 4 feux vifs sur placard  
4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm  
980331

**4469,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

## SAUTEUSE

FOND BIMÉTALLIQUE ( 9MM ACIER + 3 MM INOX ) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE



- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur

**10199,00<sup>HT</sup>**  
980456



Sauteuse braisière 50 L  
20 kW - Gaz - 230 V mono  
1000x1000x900/930 mm  
980456

**10199,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

## FOURNEAUX - SÉRIE 1000

**3239,00<sup>HT</sup>**  
980451

• Entraxe entre les brûleurs de 415 mm

**5500,00<sup>HT</sup>**  
980450



CUISSON CHARCUTIÈRE



Fourneau 2 feux sur placard ouvert  
6+8 kW - 230 V mono  
500x1000x900 mm  
980451

**3239,00 1**

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option.



Fourneau 4 feux sur placard ouvert  
2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière  
230 V mono - 1000x1000x900 mm  
980450

**5500,00 1**

# La cuisson traiteur

500,00<sup>HT</sup>  
950501



Plancha semi pro - 2 brûleurs - Gaz  
surface utile 590x390 mm - 8,2 kW - 610x435x190 mm  
950501 **500,00 1**

Plancha semi pro 3 brûleurs - Gaz  
surface utile 890x390 mm - 12,7 kW - 910x435x190 mm  
950500 **640,00 1**

Plaque en acier bleui de 6 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec thermocouple de sécurité. Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec commutateur marche/arrêt.

48,00<sup>HT</sup>  
981235

**Grattoir**  
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire  
Lame acier trempé 150 mm  
981235 Grattoir + lot de 5 lames **48,00 1**  
981236 Lot de 5 lames de rechange **19,55 1**



À partir de  
699,00<sup>HT</sup>  
950503



Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz  
surface utile 595x430 mm - 8,2 kW - 600x440x180 mm  
950503 **699,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. Allumage par train d'étincelles.

Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz  
surface utile 595x430 mm - 8,2 kW  
600x440x180 mm  
950505 **1150,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets thermostatiques. Allumage par train d'étincelles.

À partir de  
7,40<sup>HT</sup>  
006925



## POUR L'ENTRETIEN

- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

Décapant plancha  
006925 Flaçon 850 g **7,40**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

- Plus épais, avec mousse synthétique



Poignée tampon Hi-Pro  
914316 Noire **2,70**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

## FLEXIBLE GAZ



À partir de  
55,00<sup>HT</sup>  
998119

Flexible gaz  
998119 1 m **55,00 1**  
998120 1,5 m **65,00 1**  
998121 2 m **75,00 1**



Kit raccordement  
bouteille gaz  
998118 1 m **29,90 1**

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

## RÉCHAUDS

GAZ NATUREL/PROPANE

680,00<sup>HT</sup>  
880069



Réchaud traiteur inox - Gaz  
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW  
670x510x196 mm  
880069 **680,00 1**



Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.

- Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique



740,00<sup>HT</sup>  
980210

Réchaud bas à gaz sur pieds  
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm  
980210 **740,00 1**

Construction en acier inoxydable SUS 304. Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outil. Pieds réglables.



696,00<sup>HT</sup>  
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz  
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm  
631366 **696,00 1**

1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

799,00<sup>HT</sup>  
880050

HAUT RENDEMENT  
IDÉAL TRAITEUR



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

59,00<sup>HT</sup>  
880068



- Gaz naturel / propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

Réchaud tripode fonte - Gaz Propane  
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW  
880068 420x330x205 mm **59,00 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel).



Réchaud acceptant  
plusieurs tailles de  
poêle.

97,40<sup>HT</sup>  
912080

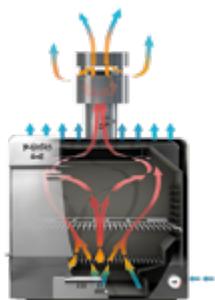
Réchaud à paëlla  
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW  
912080 Réchaud **97,40 1**  
912078 Support ajustable **32,75 1**  
Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.



# La cuisson spectacle

**Nouveau**

**6650<sup>00</sup>HT**  
885450



**OFFERT**

- 1 pince
- 1 tisonnier
- 2 grilles
- 1 pelle
- 1 brosse



**Four à braise avec cheminée**  
700x655x720 mm - 4 kW - 250/300°C

885450 **6650,00 1**

**Support à roulettes**  
885451 **1450,00 1**

**Grille pour chauffer dessus four**  
885452 585x485 mm **350,00 1**

Entièrement fabriqué en acier de haute qualité. Entrée d'air et sortie de fumée réglables avec plusieurs positions de réglage. Pare-feu interne pour une sécurité accrue. Charge de charbon 7 kg. Production 70kg/h. 80-90 couverts.,

**Nouveau**



**1375<sup>00</sup>HT**  
793620

**Braséro classique en acier corten**  
560x560x600 mm - Hauteur de cuisson 900 mm  
Plaque de cuisson Ø 1030 mm

793620 **1375,00 1**

Structure extérieure, cuve extérieure et intérieur en acier corten. Meuble range-bois et étagère pour ustensiles et condiments. En option : 4 roulettes dont 2 freinées. **Offert : grille à positionner au centre de la plaque de cuisson du braséro et stop-food.**

Autres configurations possibles, nous consulter.

**LIBERO PRO**

Le comptoir mobile pour cuisiner n'importe où !  
Des plats rapides et délicieux préparés devant les yeux de vos clients. Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m2 !



**UN COMPTOIR MOBILE COMPLET SUR SEULEMENT 2 M<sup>2</sup>**

**14190<sup>00</sup>HT**  
998265



**Comptoir mobile LiberoPro**  
3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm  
998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) **14190,00 1**

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes Ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.

**3537<sup>00</sup>HT**  
998264



**Plancha à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x227 mm

998264 1 Zone **3537,00 1**

La surface de cuisson à été spécialement conçues dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

**3060<sup>00</sup>HT**  
998265



**Wok à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x229 mm

998265 **3060,00 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.

**2515<sup>00</sup>HT**  
998261



**Plaque à induction**  
3,50 kW - 220-240 V  
400x600x152 mm

998261 **2515,00 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match



**IDÉAL TRAITEUR, MAISON DE RETRAITE, SALLE DES FÊTES**

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



## VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura

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

\* Sonde à cœur, Oura

**OFFERT**  
7 vitesses de ventilation  
**12910,00<sup>HT</sup>**  
998933



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**



Four mixte O 1011 i Injection  
10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm  
998065 Ferrage à droite **6420,00 1**  
998066 Ferrage à gauche **6990,00 1**



Four 2011 i Injection  
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm  
36,9 kW - 948x834x1804 mm  
998933 Ferrage à droite **1**  
**à partir de 260,78 € par mois sur 60 mois\*** GREKE  
\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

## VISION+ ORANGE PLUS



Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

Four 0611 b+ chaudière  
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm  
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm  
999037 Ferrage à droite **5990,00 1**  
999038 Ferrage à gauche **6715,00 1**



Four 1011 b+ chaudière  
10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm  
999039 Ferrage à droite **8209,00 1**  
999040 Ferrage à gauche **8535,00 1**



# VISION BLUE

## RETIGO COMBIONLINE

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner

- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1 %)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations



GARANTIE 2 ANS



- Four mixte B611i Injection**  
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
- 1 998068 6990,00 1**
- Four mixte B1011i Injection**  
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
- 2 998070 10490,00 1**
- Four mixte B2011i Injection**  
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm  
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm
- 3 998067 1**

à partir de **339,16 € par mois sur 60 mois\*** **GRENKE**  
Livré avec une douchette sur le côté gauche.  
\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



OPTION DE SÉRIE SUR  
VISION BLUE

VISION+ ORANGE PLUS

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/ VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

## ACCESSOIRES



- 1 Fumoir**  
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm  
630424 **840,00 1**
- 998980** Copeaux de bois (2,5kg) **30,00 1**  
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.
- 2 Hotte à condensation**  
**998961** Pour four GN2/3 **2690,00 1**  
**998960** Pour four 6/10 niveaux **3780,00 1**
- Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux  
**998953** Pour ferrage à gauche **735,00 1**  
**998952** Pour ferrage à droite **735,00 1**
- Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux  
**998956** Pour ferrage à gauche **735,00 1**  
**998017** Pour ferrage à droite **735,00 1**
- Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.



Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF Ig 2500 mm, 4 tubes avec emboîture Ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T Ø 50 mm, 1 joint Ø 60 mm extérieur Ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.



## FILTRE ANTI-CALCAIRE



- Kit PURITY C Steam - Première installation**  
**950347 1027754 - C500 375,00 1**  
**950348 1027756 - C1100 450,00 1**
- Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.

## FOURS MIXTES

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C



À partir de  
**3209,00<sup>HT</sup>**  
966616



**Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm**  
**966616** 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm **3209,00 1**  
**966613** 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm **4305,00 1**  
 Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

### Accessoires

**966621** Support pour four 5 niveaux **595,00 1**  
**966620** Support pour four 10 niveaux **595,00 1**  
**966623** Range plaque pour support 10 niveaux **250,00 1**  
**966622** Range plaque pour support 5 niveaux **370,00 1**

## FOURS À CONVECTION

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 plaque et 1 grille 330x430 mm

**750,00<sup>HT</sup>**  
951034



**Four 4 niveaux**  
 2 turbines, porte basculante  
 3,5 kW - 230 V mono - 20 A  
 Four électrique avec grill  
 433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm  
**951034** **750,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.

- 2 turbines 2800 tr/min
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 grille 600x400 mm

**1290,00<sup>HT</sup>**  
951033



**Four 4 niveaux**  
 2 turbines, porte basculante  
 3,3 kW - 230 V mono - 20 A  
 600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm  
**951033** Four électrique **1290,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.

### FONCTION HUMIDIFICATEUR DE SÉRIE

**1490,00<sup>HT</sup>**  
951030



**Four à convection**  
 4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW - 220-240 V mono  
**951030** 724x730x597 mm **1490,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

## FOURS MICRO-ONDES

**159,00<sup>HT</sup>**  
524890



**Four 23 L**  
 Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono  
 510x420x280 mm  
**524890** **159,00 1**  
 Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.



**460,00<sup>HT</sup>**  
631019



**Four 26 L**  
 Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono  
 Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm  
 Extérieur 517x412x297 mm  
**631019** **460,00 1**

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.

**Étagère support four à micro-ondes**  
 Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm  
**816750** **100,00 1**



## Nouveau

### FOUR À AIR PULSÉ, VAPEUR

Four électrique à air pulsé  
 6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm  
 7,7 kW - 380 / 400 V/3N - 860x767x633 mm  
**885460** **1**

à partir de 73,49 € par mois sur 60 mois\* **GREKE**

Support four à air pulsé  
**885461** **515,00 1**

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer. \*Solution de financement en location financière.

\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

**3550,00<sup>HT</sup>**  
885460



# Les friteuses

## FRITEUSES



**409,00<sup>HT</sup>**  
950363

Friteuse à poser sans robinet  
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L  
10+10 kg/h - 6kW  
220-240 V mono  
525x430x335 mm  
950363 409,00 1



**235,00<sup>HT</sup>**  
950334

Friteuse à poser sans robinet  
Capacité 5 L - Cuve 6 L  
10 kg/h - 3kW  
220-240 V mono  
265x430x335 mm  
950334 235,00 1



**562,00<sup>HT</sup>**  
950364

Friteuse à poser avec robinet  
Capacité 8+8 L  
Cuve 10+10 L  
13+13 kg/h - 7kW  
220-240 V mono  
525x475x375 mm  
950364 562,00 1

**339,00<sup>HT</sup>**  
950333



Friteuse à poser avec robinet  
Capacité 8 L - Cuve 10 L  
13 kg/h - 3,5kW  
220-240 V mono  
265x475x375 mm  
950333 339,00 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

## Nouveau

### Friteuse haut rendement

Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri

980631 400x700x980 mm 1150,00 1  
Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur-thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

### Friteuse haut rendement avec système de filtration

Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW 380 V tri

980632 400x700x980 mm 3350,00 1  
Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).

### Friteuse gaz infrarouge

Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW

980633 400x600x1055 mm 1630,00 1  
Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.



À partir de  
**1150,00<sup>HT</sup>**  
980631

Capacité 16 L



**475,00<sup>HT</sup>**  
631337

Friteuse à poser  
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h  
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz  
325x500x415 mm  
631337 475,00 1

Friteuse à poser  
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h  
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz  
653x500x415 mm  
631336 975,00 1

**975,00<sup>HT</sup>**  
631336

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

## POUR L'ENTRETIEN



- élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
- Agit en profondeur

**POUDRE décapante pour friteuse**  
006480 Seau de 10 L 78,50 1

Détergent pour le nettoyage des friteuses. Il décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses et donne de la brillance aux parois.



**Dégraissant friteuse et graisses cuites**  
006173 Bidon 5 L 14,80 4

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

## FRITEUSES MONOBLOCS

À partir de  
**2679,00<sup>HT</sup>**  
000175

- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option



### Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes

000175 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri 2679,00 1  
400x700x850 mm

793505 15 L - Gaz - 14 kW 2822,00 1  
400x700x850 mm

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

## ACCESSOIRES

**179,00<sup>HT</sup>**  
971955



**Chauffe frites**  
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW  
230 V mono 330x560x500 mm  
971955 179,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.



**25,00<sup>HT</sup>**  
909973

**Testeur d'huile de friture à usage unique**  
909973 Boîte de 10 tests 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



**27,00<sup>HT</sup>**  
910035

**Testeur d'huile de friture à usage unique**  
Flacon de 50 tests  
910035 27,00 1



**290,00<sup>HT</sup>**  
909978

**Testeur d'huile digital**  
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C - 30x48x25 mm  
909978 290,00 1

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.



À partir de  
**5082,00<sup>HT</sup>**  
971004



**Rôtissoire TG4 à poser sur table**  
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V

971004 **5082,00 1**

Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



**SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE**

À partir de  
**8379,00<sup>HT</sup>**  
971000



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte

**Rôtissoire EG5**  
834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire **8379,00 1**

971001 Hotte - 834x853x372 mm **4589,00 1**

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.



- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte

100%  
AUTO  
NETTOYANTE

**SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE**

À partir de  
**19535,00<sup>HT</sup>**  
971002

- Écran tactile
- Système de nettoyage automatique
- 250 programmes avec 9 étapes



**Rôtissoire TDR 5 auto-clean**  
885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971002 Rôtissoire **1**

971003 Hotte - 834x853x372 mm **5165,00 1**

à partir de 430,66 € par mois sur 60 mois\*

**GRENKE**

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.

\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier

# Les rôtisseurs

FABRICATION FRANÇAISE


**4375,00<sup>HT</sup>**  
971070

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

**Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise**

 4 balancelles inox - 12 volailles/heure  
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

 971110 Rôtissoire **3890,00 1**  
971071 Support à roues **550,00 1**

 4 balancelles inox - 16 volailles/heure  
380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm

 1 971070 Rôtissoire **4375,00 1**  
2 971111 Support à roues **585,00 1**

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

 5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure  
970 kW - 1100x850x680 mm

 971096 Rôtissoire **5265,00 1**  
971114 Support à roues **585,00 1**

4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitrocéram». Protection par glaces trempées.


**7395,00<sup>HT</sup>**  
971095

**Rôtissoire RB 15 DECO**

 15 volailles/heure - 6,7 kW  
869x747x1754 mm

 971081 Rôtissoire **5665,00 1**  
971082 Support à roues **550,00 1**
**Rôtissoire RB20 DECO**

 20 volailles/heure - 9,10 kW  
1140x970x810 mm

 4 971095 Rôtissoire **7395,00 1**  
971113 Support à roues **550,00 1**

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées "incology" aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

 5 971091 **549,00 1**

**8495,00<sup>HT</sup>**  
971072

- Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)
- Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis
- Tête rétro éclairée de série



Gaz de ville ou gaz bouteille.

 6 Rôtissoire gaz à broches  
4 broches - 24-28 volailles/heure  
19,5 kW - 1480x690x1970 mm  
971072 **8495,00 1**

 7 Meuble fermé de rangement sur roulettes  
Fermeture par portes coulissantes  
Finition identique à la rôtissoire  
971080 **2330,00 1**

 8 Tête rétro-éclairée  
971090 **549,00 1**


## ACCESSOIRES ET EMBALLAGES


**23,95<sup>HT</sup>**  
150960

**Sac à bretelles**  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique transparent

 150960 **23,95 1**

Prix au carton de 500


 À partir de  
**44,00<sup>HT</sup>**  
150975

**Sacs à poulet 180x65x350 mm**  
Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ

 150975 **44,00 5/100**  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

**48,72<sup>HT</sup>**  
705275

**Gant néoprène**  
«Spécial Rôtisserie»

 705275 305 mm **48,72 1**

Jusqu'à +260°C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile

7155,00<sup>HT</sup>  
971085



AIDE AU NETTOYAGE



FABRICATION FRANÇAISE

- 1 Rôtisserie à 4 balancelles Steambox\*  
12/16 volailles/heure  
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm  
971085

7155,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés).

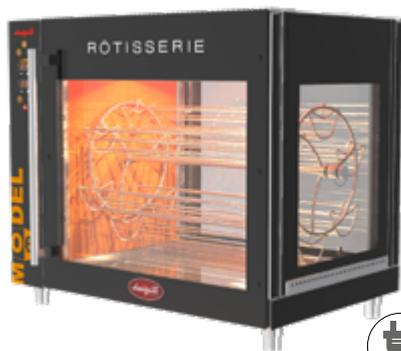
- 2 Support  
971086

550,00 1



FABRICATION FRANÇAISE

8990,00<sup>HT</sup>  
971120



Rôtisserie à 6 balancelles MODEL 6  
Capacité 20/30 volailles/heure  
9,5 kW - 400 V tri - 1046x779x909 mm  
971120 8990,00 1

Chariot support sur roulettes  
971121 615,00 1

Un design indémodable depuis près de 20 ans ! La vision panoramique et le nouvel intérieur émaillé orange mettent vos clients en appétit. Vision panoramique sur 3 côtés et éclairage surpuissant. Résultats de cuisson inégalés grâce au nouveau système de montée en T° rapide. Programme de régulation thermostatique intégré. Réalisez près de 30 % d'économies d'énergie et gagnez en rentabilité. Programme de nettoyage vapeur. Portes, coté en double vitrage et support central démontables, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé orange.



9430,00<sup>HT</sup>  
971122



Rôtisserie à broches SOLID 6  
Capacité 30/36 volailles/heure  
230 V mono - 1470x621x1448 mm  
971122 9430,00 1

Chariot support sur roulettes  
971123 615,00 1

Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu. Un moteur puissant sur chaque broche et réglable individuellement en profondeur, chauffe assurée par 5 radiants haute performance (30% plus économique) et dotés d'une double sécurité. Poignée anti-chaaleur sur chaque broche, protection de la zone de chauffe par 2 glaces trempées et charnières asservies par un système de blocage "vitres ouvertes". Facilement démontable.



FABRICATION FRANÇAISE

15645,00<sup>HT</sup>  
971124



100%  
AUTO  
NETTOYANTE

Rôtisserie à 4 balancelles D-BOX  
Capacité 16/32 volailles  
10,8 kW - 400 V tri - 980x948x950 mm  
971124 1

à partir de 316,03 € par mois sur 60 mois\*

**GRENE**

Chariot support sur roulettes  
971125 850,00 1

La rôtisserie multifonctions D-BOX relève tous les défis : Pratique, Performante, Esthétique et 100% autonettoyante, l'innovation D-BOX convient à toutes vos exigences professionnelles. Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes (SmartCookingFunction®). Cuisson en moins de 40 minutes de poulets de 1.2 Kg. Programme de nettoyage par scénarios (iCleanControl®) avec bras de lavage. La D-BOX bénéficie du programme interne (iRegulControl®). Réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.

\*Solution de financement en location financière.  
\*Sous réserve d'acceptation de notre partenaire financier



\*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtisseries avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtisserie (jusqu'à 62°FH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtisserie en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).



DYNAMISEZ VOS VENTES  
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION  
DE VOS PRODUITS

4650,00<sup>HT</sup>  
971119



SÉRIE MARCHÉ

- *Glace avant haute et plane, glaces latérales basses*
- *Éclairage chauffant*
- *Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée*
- *Poids réduit*

Vitrine chauffante V120 Marché fermée  
3,6 kW - 230 V mono  
1205x604x1220mm

971119 **4650,00 1**  
Vitrine traditionnelle spéciale marché. Glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Affichage et régulation thermostatique + 20 à + 90°C. Pare-chocs inox, soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

5370,00<sup>HT</sup>  
971087

- *Glace droite à l'avant*
- *Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène*
- *Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm*
- *Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson)*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Module poêlon MPC 75

4,5 kW - 400 V + T tri  
752x958x1380 mm

971087

5370,00 1

Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



5175,00<sup>HT</sup>  
971118

SERVICE TRADITIONNEL

- *Glace droite rabattable à l'avant*
- *Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes «effet miroir»*
- *Éclairage chauffant*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Vitrine chauffante V 75 Trad

2,1 kW - 230 V mono  
752x978x1380 mm

971118

5175,00 1

Vitrine traditionnelle avec glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Éclairage chauffant. Affichage et régulation thermostatique digitale + 20 à + 90°C. Pare-chocs en inox. Soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



555,00<sup>HT</sup>  
971117

Poêle géante ø 650 mm

971117

555,00 1

Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.



VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE  
SUR-MESURE : CONSULTEZ-NOUS



AGENCEZ VOTRE  
ESPACE RÔTISSERIE  
POUR DÉVELOPPER  
VOS VENTES



Exemple de concept de Rôtisserie

# LE MAGASIN

## Les vitrines

### VITRINE PLIANTE

À partir de  
**4740,00<sup>HT</sup>**  
949520

IDÉAL POUR LES MARCHÉS



- La vitrine la plus compacte du marché
- Facilité d'exposition des produits
- Un véritable froid ventilé en circuit fermé
- 100% Inox
- Une grande surface d'exposition des produits
- Mobilité facilitée
- Grande facilité de nettoyage
- Installation rapide
- Vitres indépendante à l'avant

Vitrine pliante mobile réfrigérée  
1890x1054x1230 mm  
vitrine fermée : 1894x440x1207 mm  
Profondeur d'exposition : 900 mm  
230 V -  
949520

**4740,00 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.



### VITRINES « PRÊTES À BRANCHER »

À partir de  
**1889,00<sup>HT</sup>**  
054360

Étagère verre en option



Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

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

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurité rabattable pour faciliter le nettoyage.

**Frigomeccanica**

**8450,00<sup>HT</sup>**  
524681

ÉCLAIRAGE À LED 4000 K  
POUR MIEUX EXPOSER LES PRODUITS

- Flux d'air sur les vitres afin d'éviter la buée
- Régulation de la vitesse de ventilation
- Portes plexi arrière coulissantes



Vitrine Polo Squared groupe logé

+0 à +2 °C - 1960x1200x1270 mm (hors joues) - 0,76 kW - 230 V mono  
524681

**8450,00 1**

Dimensions avec joues : 2060x1200x1270 mm. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Plan d'exposition en acier inox AISI 304. Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique. Tablettes intermédiaires sur demande. Fermeture arrière en plexiglas. Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique. Réserve sous le comptoir avec portes et réfrigération à froid descendant. Polo ventilé: récupération de l'eau de condensation au moyen d'une cuve amovible ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.). Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

# les vitrines armoires de maturation et libre service



**Nouveau**

## ARMOIRES DE MATURATION

**3689,00<sup>HT</sup>**  
524371

**CODIGEL**

Armoire de maturation de viande -2 à 8 °C  
230 V mono

524370 120 L - 325 W  
600x650x890 mm **2705,00 1**

524371 240 L - 556 W  
600x650x1545 mm **3689,00 1**

Structure intérieure et extérieure (sauf arrière) en acier inoxydable AISI304. Isolation densité 40 kg/m<sup>3</sup>. Double éclairage intérieur LED. Évaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion.

Dotation 524370 : 1 barre à viande et 1 étagère.  
Dotation 524371 : 1 barre à viande et 2 étagères.

**2705,00<sup>HT</sup>**  
524370



## LE LIBRE-SERVICE

**4599,00<sup>HT</sup>**  
630491

**8190,00<sup>HT</sup>**  
980616



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C **Infrico**  
230 V mono - 1250x685x2000 mm **4599,00 1**  
630491

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.



Vitrine murale 4 portes positive 0°C/+2°C  
770 W - 230 V mono - 2500x760x2050 mm - Capacité 1713 litres  
980616 **8190,00 1**

Ventilateur basse consommation. Fronton éclairé avec LED. 5 niveaux d'étagères réglables et inclinables. 4 portes. Classe climatique 3. Classe énergétique B. Vitrine avec groupe logé. Rideau de nuit manuel. Dégivrage automatique. Unité de condensation incorporée. Sans joues. Gaz R290.

# Les vitrines "prêtes à brancher"



MÉLANGEZ ET ASSOCIEZ LES VITRINES CHAUDES ET/OU FROIDES POUR CRÉER LA COMBINAISON PARFAITE POUR VOTRE MAGASIN. CONÇUES AVEC DES TECHNOLOGIES SUPÉRIEURES DE MAINTIEN AU CHAUD ET AU FROID, LES ALIMENTS CONSERVENT LEUR QUALITÉ PLUS LONGTEMPS.

Jusqu'à 30%\* de surface en plus. Jusqu'à 75%\* de visibilité. Trois niveaux de présentation. Visibilité optimale. produit en plus grâce au design judicieux. Sécurité alimentaire maximum, durée de conservation étendue et gaspillage minimisé. Technologie verte écologique.

\*Comparaison avec la concurrence selon les normes ISO globales - SPT ISO 23953



À partir de  
**10999,00<sup>HT</sup>**  
971010



Armoire de présentation MDD 60  
600x750x1723 mm - 3 kW - 230 V mono  
Surface de présentation totale : 0,99 m<sup>2</sup>/étagère

971010 4 niveaux **10999,00 1**

Technologie brevetée Hot Blanket, garde vos aliments sains jusqu'à 4h. Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt pour le chauffage et l'éclairage d'étagère. Réglage facile par étagère : température entre 40° et 70°C, chauffage éteint, lumières éteintes. Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés. 60 cm de large. 4 niveaux. Arrière plein, roulettes pour un déplacement facile.

TEMPÉRATURE RÉGLABLE  
POUR CHAQUE ÉTAGÈRE

- *Transparence maximale et étagères ultra-fines, l'accent est mis sur la nourriture*
- *Éclairage LED au-dessus de chaque étagère, mets les aliments en valeur*
- *Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit*
- *Double vitrage des 2 côtés, isolation supérieure et arrière*



PENSÉ POUR LES  
PRODUITS DÉBALLÉS

À partir de  
**9135,00<sup>HT</sup>**  
971012

Armoire de présentation MCC 90 Cold  
900x750x1420 mm  
0,41 kW - 230 V mono

Surface de présentation totale : 1,2 m<sup>2</sup>  
971012 3 niveaux **9135,00 1**

Armoire de présentation full serv réfrigérée sur 3 niveaux. Capacité maximale pour un encombrement minime. Température des produits maintenue entre -1° à +5°C. Classification 3M1. Gaz R290



À partir de  
**9359,00<sup>HT</sup>**  
971011



Armoire de présentation MCC 60 Hot  
600x750x1420 mm - 2,05 kW - 230 V mono  
Surface de présentation totale : 0,7 m<sup>2</sup>

971011 3 niveaux **9359,00 1**

Armoire de présentation full serv humidifiée et chauffée sur 3 niveaux. La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à >65°C. Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie. Humidification. Trois niveaux de présentation.

- *Prêt à brancher pour une installation simple et rapide*
- *Étagères affinées avec angle et hauteur réglables*
- *Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelle sur chaque étagère*
- *Vitrine thermique, isolation accrue*



PENSÉ POUR LES PRODUITS  
EMBALLÉS OU NON



DÉDIÉ AU MAGASIN, CE MEUBLE RÉFRIGÉRÉ DE SERVICE PERMET D'EXPOSER ET DE CONSERVER LES PRODUITS DE MANIÈRE POLYVALENTE ET FIABLE. LA FAÇADE BOIS S'INTÈGRE PARTOUT ET DONNE DE L'ÉLÉGANCE À VOTRE ESPACE DE VENTE.

**9990,00<sup>HT</sup>**  
980612

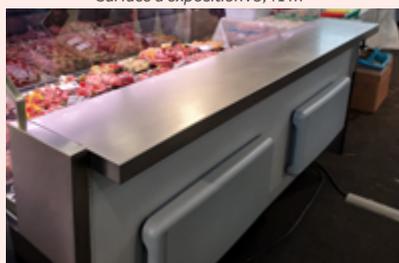


Vitrine COMFORT groupe logé **euocryor**  
Puissance frigorifique : 1200 W - Puissance nominale : 924 W - Profondeur hors tout : 1205 mm - Dimensions totales : 3750x1205x1260 mm (hors joues\*)  
980612 **9990,00 1**

Meuble frigorifique traditionnel. À groupe logé (R290). Réserves réfrigérées à portes. Vitrage descendant droit (DD). Superstructure à l'avant avec tablette verre supérieure 400 mm avec éclairage LED (simple rangée d'éclairage LED NATURA ou 4000 K). Profondeur de cuve : 910 mm. Ligne de chargement : 150 mm. Cuve en inox. Exposition inox. Porte-prix aluminium en reprise d'air. Gaine postérieure et haut de joue inox. Accessoires : évaporateur traité, sans pare-choc, porte papier, planche de découpe, porte balance 600x400 mm. Classe climatique 3.  
\* Rajouter 40 mm de chaque côté pour la longueur avec joues.

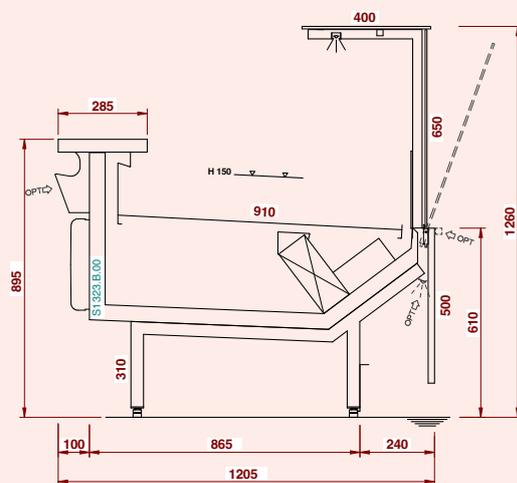


Surface d'exposition : 3,41 m<sup>2</sup>



Réserves réfrigérées

Meuble 3m1 pour la boucherie  
Cuve 900 mm  
Intérieur tout inox  
Porte-papier inclus  
Évaporateur traité  
Réserves réfrigérées  
Finition imitation bois  
Façade et joues comprises  
Éclairage LED 4000K (blanc) ou Natura (rose)  
au choix lors de la commande



PRODUITS  
LAITIERS



CHARCUTERIE



TRAITEUR



VIANDE



PAIN



FROMAGE



VOLAILLES

# LE FROID

## les caves à vin

### CAVES DE VIEILLISSEMENT

L'AUTOUR PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUS LES TYPES DE VIN.



**1390,00<sup>HT</sup>**  
947356

Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C  
1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères  
+ 1 panier - 96 W - 230 V mono  
600x600(+40)x835 mm  
947356

**1390,00 1**

Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45 dB.



**2155,00<sup>HT</sup>**  
947357

Cave de vieillissement bi-température  
Froid ventilé +5 à +20°C  
1 porte vitrée - 125 bouteilles  
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1510 mm  
947357

**2155,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50 dB.



**2490,00<sup>HT</sup>**  
947355

Cave de vieillissement bi-température  
Froid ventilé +5 à +20°C  
1 porte vitrée - 169 bouteilles  
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1865 mm  
947355

**2490,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50 dB.

### CAVES À VIN

Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C  
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1089,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1475,00 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880mm **1745,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65 dB.

**1745,00<sup>HT</sup>**  
947343

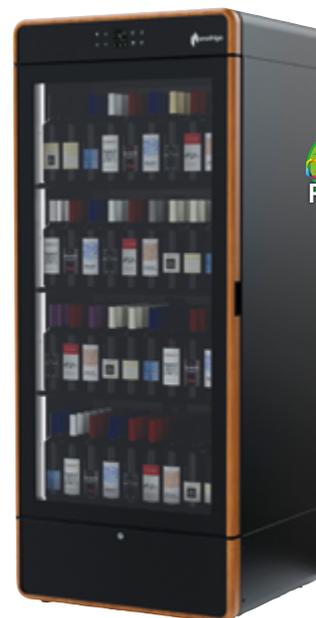
**1475,00<sup>HT</sup>**  
947340



**1089,00<sup>HT</sup>**  
947339



### Nouveau



**3650,00<sup>HT</sup>**  
998300

- Niveau sonore < 38 dB.
- Contour chic et moderne en bois



Cave à vin +5 à +18°C  
260 bouteilles type Bordeaux  
368W - 820x756x1966 mm  
998300

**3650,00 1**

998320 Kit éclairage LED **264,00 1**

998321 Étagère horizontale\* **57,00 1**

4 modes de fonctionnement : normal, boost, silent et eco. Panneaux insonorisants d'une épaisseur de 60 mm. Structure monolithique à pouvoir isolant élevé et inertie thermique, pour une efficacité énergétique maximale. Isolation thermique du double vitrage. Porte avec serrure. Contrôle numérique de la température. Dégivrage automatique. Pieds réglables. Classe climatique 4. Classe énergétique A. Niveau sonore < 38 dB.  
\*Peut contenir 3 étagères maximum

# Les armoires cuves ABS

## ARMOIRES 400 L BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 **899,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. . Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 **1029,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. . Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

## ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 **965,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. . Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



Pour les versions négatives



Pour les versions positives



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L  
947350 **17,00 1**

## ARMOIRES GN 2/1



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Panier pour armoires GN 2/1

947358 **15,00 1**

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 **39,00 1**

## ARMOIRES GN 2/1 INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 **1230,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 468 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 **1285,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

## ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 **1180,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.

# Les armoires GN2/1 à glissières

À partir de  
**1335,00<sup>HT</sup>**  
584285

Classe  
climatique  
**4**

Classe  
énergétique  
**B**



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

À partir de  
**1875,00<sup>HT</sup>**  
584286



Classe  
énergétique  
**C**



Pour les versions  
positives

Pour les versions  
négatives

Armoire GN 2/1 positive 0 à +8°C - Froid ventilé

670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono  
730x800x2065 mm

584285 **1335,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -18 à -22°C - Froid ventilé

670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono  
730x800x2065 mm

584287 **1505,00 1**

Armoire GN 2/1 positive 0 à +8°C - Froid ventilé

1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono  
1314x800x2065 mm

584286 **1875,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -18 à -22°C - Froid ventilé

1300 L - 2 portes pleines - 800 W - 220 V mono  
1314x800x2065 mm

585282 **2100,00 1**

Glissières

524305 gauche **18,50 1**

524306 droite **18,50 1**

Grille plastifiée GN 2/1

524307 **31,50 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte 60 mm. Dégivrage automatique. 18 niveaux par porte (pas de 50 mm). 3 grilles GN2/1 par porte + 1 grille de fond. 40 kg / grilles. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED.



**1390,00<sup>HT</sup>**  
524110

**1640,00<sup>HT</sup>**  
524111



Classe  
climatique  
**5**

Classe  
énergétique  
**E**



Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W  
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 **1390,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W  
230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 **1640,00 1**

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W  
230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 **2020,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono -  
1403x807x2050 mm

524113 **2385,00 1**

Paire de glissières extérieures

524114 **30,00 1**

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 **15,00 1**

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm

524116 **40,00 1**

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m<sup>3</sup>. Dégivrage automatique à résistance électrique. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.



**1965,00<sup>HT</sup>**  
524033

À partir de  
**1750,00<sup>HT</sup>**  
524034

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

**654 L**  
**GN 2/1**

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

**654 L**  
**GN 2/1**

Classe climatique **4**  
Classe énergétique **B**

Armoire froide négative  
0 à -21°C - Froid ventilé  
654 L - 1 porte pleine  
639 W - 230 V mono  
720x868x2100 mm  
**630202** **2179,00 1**

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

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

Eclairage en fonctionnement.  
Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



À partir de  
**2495,00<sup>HT</sup>**  
524035

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

**1432 L**  
**GN 2/1**

Classe climatique **5**  
Classe énergétique **E**  
Pour les versions positives

Classe climatique **4**  
Classe énergétique **D**  
Pour les versions négatives

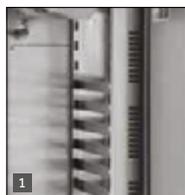
Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé  
1432 L - 2 portes pleines  
836 W - 230 V mono  
1440x868x2100 mm  
**524035** **2495,00 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé  
1432 L - 2 portes pleines  
1017 W - 230 V mono  
1440x868x2100 mm  
**630204** **2959,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références :

- 1 Paire de glissières  
524004 **46,00 1**  
Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm  
524019 **155,00 1**
- 2 Grille plastifiée GN 2/1  
524007 **23,00 1**
- 3 Portique à viande  
524045 **46,00 1**



## Nouveau



Classe climatique **5**

Classe énergétique **A**



**GARANTIE 5 ANS**  
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE



À partir de  
**3923,00<sup>HT</sup>**  
998350



Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W  
**998350** Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **3923,00 1**  
Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 0,89/24h, 328/an. Dégivrage automatique. ECC A. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W  
**998351** Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **4511,00 1**  
Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 3,162/24h, 1154/an. Dégivrage automatique. ECC B. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

## ARMOIRES GN 2/1 EMBOUTIES

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)
- Groupe monobloc

Classe climatique  
**5**



GRUPE  
MONOBLOC

Classe énergétique  
**C**

Classe énergétique  
**D**

820040 & 820042 820041 & 820043



À partir de  
**2790,00<sup>HT</sup>**  
820042

**1300 L**  
GN 2/1

GLISSIÈRES  
EMBOUTIES



À partir de  
**1950,00<sup>HT</sup>**  
820040

**540 L**  
GN 2/1



### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine	190 W - 230 V mono	
<b>820040</b>	654x830x2000 mm	<b>1950,00</b> 1
1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines	350 W 230 V mono	
<b>820042</b>	1344x830x2000 mm	<b>2790,00</b> 1

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine	500 W 230 V mono	
<b>820041</b>	654x830x2000 mm	<b>2300,00</b> 1
1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines	780 W - 230 V mono	
<b>820043</b>	1344x830x2000 mm	<b>3670,00</b> 1

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes.

Glissières pour armoires 2 portes	Support carcasses à viandes
<b>820020</b> Droite <b>15,00</b> 1	<b>820018</b> GN600 - 100 kg <b>25,00</b> 1
<b>820021</b> Gauche <b>15,00</b> 1	<b>820019</b> GN1200 - 75 kg <b>35,00</b> 1



Classe climatique  
**5**



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus

À partir de  
**3400,00<sup>HT</sup>**  
630211

Porte réversible  
Évaporateur monobloc encastré  
Contrôle de la température par afficheur digital  
WIFI pour contrôle HACCP  
Joint de porte démontable  
Évaporateur traité anti-corrosion  
Groupe monobloc

Classe énergétique  
**C**

630207

Classe énergétique  
**D**

Pour les autres ref.

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono	
<b>630207</b>	690x840x2100 mm <b>2350,00</b> 1
1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono	
<b>630211</b>	1380x840x2100 mm <b>3400,00</b> 1

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono	
<b>630206</b>	690x840x2100 mm <b>2690,00</b> 1
1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono	
<b>630210</b>	1380x840x2100 mm <b>3990,00</b> 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes.



À partir de  
**2350,00<sup>HT</sup>**  
630207

**610 L**  
GN 2/1  
Wi-Fi



**1410 L**  
GN 2/1  
Wi-Fi

GLISSIÈRES  
EMBOUTIES

# ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



À partir de  
**3165,00<sup>HT</sup>**  
980580

À partir de  
**4290,00<sup>HT</sup>**  
980581

- Tout inox AISI 304
- Glissières embouties
- Gaine ventilation en (en +)

Classe climatique  
**5**

Classe climatique  
**5**

Classe énergétique  
**C**

Classe énergétique  
**E**

Version positive

Version négative



**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C**

600 L - 1 porte pleine - 291 W - 230 V mono	
980580 720x825x2070 mm	<b>3165,00 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 85 W - 230 V mono	
980581 1440x825x2070 mm	<b>4290,00 1</b>

**ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C**

600 L - 1 porte pleine - 473 W - 230 V mono	
980582 720x825x2090 mm	<b>3500,00 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 833 W - 230 V mono	
980583 1440x825x2090 mm	<b>4975,00 1</b>

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



Classe climatique  
**5**



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES EASYCLEAN



JUSQU'À 26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE RELEVABLE

## LIEBHERR

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 465 L (utile) - 1 porte	
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm	
975422 GKPV6570	<b>3079,00 1</b>
Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile) - 2 portes	
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm	
975421 GKPV1470	<b>5323,00 1</b>

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -10°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 465 L (utile) - 1 porte	
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm	
975420 GGPV6570	<b>3738,00 1</b>
Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile) - 2 portes	
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm	
975419 GGPV1470	<b>6050,00 1</b>

Construction inox. Isolation 83 mm sans CFC. Glissières embouties, 4 grilles GN 2/1, capacité 26 bacs GN 1/1 par porte. Pas de 65 mm.

Porte réversible. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille  
Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1. Régulation électronique sous  
lexan pour faciliter le nettoyage. Isolation haute densité 83 mm sans CFC

À partir de  
**3079,00<sup>HT</sup>**  
975422

À partir de  
**5323,00<sup>HT</sup>**  
975421



**ARMOIRES POSITIVES**  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
+1 à +15°C

**ARMOIRES NÉGATIVES**  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
-35 à -10°C  
(-26 à -10°C modèle 2 portes)

# Les armoires & tables réfrigérées

## ARMOIRES EURONORMES



- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C FROID VENTILÉ

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono  
740x840x2010 mm / 600x400 mm

962024 **1265,00 1**

737 L - 1 porte pleine - 550 W - 230 V mono  
740x990x2010 mm / 600x800 mm

962022 **1389,00 1**

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22°C FROID VENTILÉ

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono  
740x840x2010 mm / 600x400 mm

962025 **1510,00 1**

737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono  
740x990x2010 mm / 600x800 mm

962023 **1525,00 1**

Groupe tropicalisé monobloc. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Dégivrage automatique. 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières. Serrure, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Sur roulettes.



## GAMME 600x400 / 600x800

À partir de  
**1339,00<sup>HT</sup>**  
962030



- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

### Table réfrigérée pâtisseries +2 à +8 °C froid ventilé

2 portes pleines - 340 W - 230 V mono  
1510x800x850 mm

962030 Plan de travail Inox **1339,00 1**

3 portes pleines - 365 W - 230 V mono  
2020x800x860 mm

962020 Plan de travail Inox **1545,00 1**

962021 Plan de travail Granit **1689,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes.

## Nouveau

À partir de  
**690,00<sup>HT</sup>**  
980617



- Classe climatisation : B/C1
- Classe énergétique : C



Conservateur négatif -18 à -25°C froid statique

980617 Brut 149 L net 112 L **690,00 1**

980618 Brut 259 L net 208 L **830,00 1**

980619 Brut 356 L net 284 L **875,00 1**

980620 Brut 447 L net 358 L **935,00 1**

1502x651x852 mm

Couvercle coulissant vitré. Panier en option, nous consulter.

## POUR L'ENTRETIEN



Lavette inox  
153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10  
Nanofibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



Nettoyant inox  
006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



## TABLE RÉFRIGÉRÉE

À partir de

**1130,00<sup>HT</sup>**  
524276

Ambiance de  
fonctionnement 40 °C



### Table réfrigérée +2 à +8°C froid ventilé

524276	R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 230 V mono - 1360x700x840 mm	1130,00 1
524279	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1290,00 1
524282	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1660,00 1

### Table réfrigérée avec dossieret +2 à +8°C froid ventilé

524278	R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 230 V mono - 1360x700x840 mm	1240,00 1
524280	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1430,00 1
524277	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1575,00 1

### Accessoires et options

524304	grille table GN 1/1	16,00 1
524301	Glissières gauche table GN 1/1	12,50 1
524302	Glissières droite table GN 1/1	12,50 1

Intérieur et extérieur inox, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Dégivrage automatique. 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm. Maxi 8 niveaux / portes. Pas de 60 mm. Sur roulettes.



### Table réfrigérée sans dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1635,00 1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1880,00 1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2160,00 1

### Table réfrigérée avec dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1720,00 1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1978,00 1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2272,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

**3375,00<sup>HT</sup>**  
523908



- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

**2795,00<sup>HT</sup>**  
523907



### Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs 230 V - 1345x700x875 mm	2245,00 1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs 230 V - 1790x700x875 mm	2795,00 1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs 230 V - 2240x700x875 mm	3375,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

### Paire de glissières GN 1/1

524026 22,00 1

### Grille GN 1/1

524025 22,00 1

### Roulette avec frein

524024 32,00 1

### Roulette sans frein

524027 27,00 1

# Les cellules mixtes

**4580,00<sup>HT</sup>**  
942500

- 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

**2330,00<sup>HT</sup>**  
942502



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

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

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

**2170,00<sup>HT</sup>**  
942501

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 **2170,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm  
942502 **2330,00 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 **4580,00 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 cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrées 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.

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

**6125,00<sup>HT</sup>**  
950341

**4199,00<sup>HT</sup>**  
950340



7 GN 1/1

10 GN 1/1



**FRIGINOX**  
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5 à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

**MX20-10AEC**

4 niveaux GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm  
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm  
950340 **4199,00 1**

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

**MX45-20AEC**

10 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm  
Dotation 10 paires de glissières - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm  
950341 **6125,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



**SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

**EVOLOGI**

Refrigeration | Modèles inox | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



**4049,00<sup>HT</sup>**  
980561



**4625,00<sup>HT</sup>**  
980562



**6570,00<sup>HT</sup>**  
980563

**Cellule de refroidissement ED15-06**  
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm  
Inox - Volume brut 105 L  
Protection aM 4A - 400 W - 230 V  
Dimensions intérieures 405x635x413 mm  
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

**1 980561 4049,00 1**  
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

**Cellule de refroidissement ED25-06**  
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm  
Inox - Volume brut 105 L  
Protection aM 4A - 550 W - 230 V  
Dimensions intérieures 405x635x413 mm  
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

**2 980562 4625,00 1**  
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

**Cellule de refroidissement ED45-12**  
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm  
Inox - Volume brut 210 L  
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V  
Dimensions intérieures 405x635x800 mm  
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

**3 980563 6570,00 1**  
Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dBA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

# Les rayonnages



**169,00<sup>HT</sup>**  
941137

### Bac de rétention



941137 957x460x100 mm **169,00** 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
941100



**Fixe 175kg\***  
**Mobile 120kg\***



### Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm **299,00** 1  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **310,00** 1  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **479,00** 1  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **479,00** 1

À partir de  
**260,00<sup>HT</sup>**  
941132



**200kg\***

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine



### Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux

941132 957x460x1800 mm **260,00** 1  
941133 1197x460x1800 mm **299,00** 1

À partir de  
**165,00<sup>HT</sup>**  
941181



Charge maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



### Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm **165,00** 1  
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm **175,00** 1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine +100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale  
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

À partir de  
**280,00<sup>HT</sup>**  
941135



**120 kg\***



### Rayonnage fixe Fermostock 5711 4 niveaux

941135 949x460x1685 mm **280,00** 1  
941136 1189x460x1685 mm **280,00** 1

\*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

**243,00<sup>HT</sup>**  
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



### Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm **243,00** 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

À partir de  
**245,00<sup>HT</sup>**  
633013



- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte

1 Rayonnage Basics Plus Series **CAMBRO**  
4 niveaux, clayettes ajourées  
633013 460x 915x1830 mm **245,00** 1  
633015 460x1220x1830 mm **281,00** 1

2 Unité supplémentaire pour rayonnage Basics Plus Series  
4 niveaux, clayettes ajourées  
633014 460x870x1830 mm **219,00** 1  
633016 460x1175x1830 mm **239,00** 1  
À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



À partir de  
**219,00<sup>HT</sup>**  
633014



**190 kg\*/étagère**  
**800 kg/unité complète**

**Nouveau**



**14,00<sup>HT</sup>**  
976073

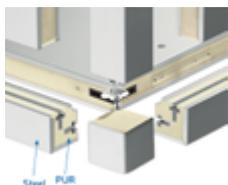
Configuration en angle

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Raccord 4 jeux  
976073 **14,00** 1  
Pour unité supplémentaire.

# Le stockage

## CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



\*Système d'accroche

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptées aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante.  
Groupe frigorifique : nous consulter.



Exemple de module possible

- Système d'accroche\* facile et rapide
- Facilité de montage
- Modularité totale
- Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage
- Fermeture à clé et décontamination intérieure de série

### Les autres possibilités :

Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm

Modules : 400 - 800 - 1200 mm

Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm

Avec ou sans sol

Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm

Consultez-nous

### Chambre froide Telecolt

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié		
1630x1630x2080 mm	005600	2850,00	005601	3450,00	005605 4409,00 1
1630x1630x2080 mm	005603	2945,00	005604	3545,00	005602 4275,00 1
1630x2030x2080 mm	005606	3029,00	005607	3715,00	005608 4600,00 1
1630x2030x2080 mm	005609	3145,00	005610	3845,00	005611 4745,00 1



76,50<sup>HT</sup>  
910032



**Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect**  
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
910032 76,50 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles XLR03 AAA 1,5V non fournies.



163,00<sup>HT</sup>  
910033



**Kit thermo'connect avec passerelle et capteur**  
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
910033 163,00 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

# Gestion des biodéchets

## BIO DIGESTEUR : DÉCHETS ORGANIQUES

À partir de

19000,00<sup>HT</sup>  
000930

**Sans rejet d'eau**

**Sans rejet de gaz nocif**

**Avec une faible consommation électrique**

**Dans un espace réduit**

**Sans bruit**

**Installation facile**

**ET SI VOUS RESTIEZ AUX NORMES ?**

**RÉDUIRE, TRANSFORMER ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES**

La TERRA Box est un Biodigester qui permet de réduire de 90% à l'aide de micro-organismes les biodéchets issus de la restauration de manière naturelle et non polluante

**Terra Box**  
675x865x1445 mm  
25 kg/jour - 230 mono  
000930

**EGalim**

19000,00 1

La digestion par les micro-organismes génère du digestat qui après maturation de 4 semaines devient de l'amendement organique valorisable. Sans odeur, sans bruit et une faible consommation électrique.

# Les casiers, sèche-couverts, tables raccordables et accessoires



## CASIERS DE LAVAGE



**3,20<sup>HT</sup>**  
990160

**15,00<sup>HT</sup>**  
998164

**15,80<sup>HT</sup>**  
990161

**14,90<sup>HT</sup>**  
990162

**16,90<sup>HT</sup>**  
187174

## Nouveau

PERMET DE POLIR  
LÉGÈREMENT  
PENDANT LE  
SÈCHAGE

**4750,00<sup>HT</sup>**  
131100



ECLAT DE FRANCE

Sèche-couverts automatique  
1 panier en 2'30 - 0,45 kW  
220 V - 600x500x450 mm  
131100 **4750,00 1**

Les couverts sont mis directement mouillés à la sortie du lave-vaisselle dans l'essuyeur. Le granulat utilisé effectue pendant l'essuyage un léger polissage qui donne un toucher agréable et une très belle brillance. La lampe germicide, l'agent de séchage et l'intérieur de la cuve vous garantissent une très bonne hygiène.

### Casiers de lavage

1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	<b>3,20 1</b>
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	<b>15,00 1</b>
3	990221	Casier universel 350x350x120 mm	<b>17,40 1</b>
3	990220	Casier universel 400x400x110 mm	<b>18,75 1</b>
4	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	<b>15,80 1</b>
5	187174	Casier universel 500x500x100 mm	<b>16,90 1</b>
6	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm	<b>14,90 1</b>

## TABLES RACCORDABLES



À partir de  
**895,00<sup>HT</sup>**  
525500



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		<b>TOURNUS EQUIPEMENT</b>
	525500 Bac - Raccordable à droite	<b>895,00 1</b>
	525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	<b>975,00 1</b>
	525501 Bac - Raccordable à gauche	<b>895,00 1</b>
	525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	<b>975,00 1</b>

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

À partir de  
**475,00<sup>HT</sup>**  
525508



### Table de sortie MAL

Raccordable à droite ou à gauche

525508	Longueur 600x600x860 mm	<b>475,00 1</b>
525509	Longueur 1100x600x860 mm	<b>515,00 1</b>
525510	Longueur 1600x600x860 mm	<b>545,00 1</b>

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm		<b>TOURNUS EQUIPEMENT</b>
	525504 Bac - Raccordable à droite	<b>995,00 1</b>
	525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	<b>1079,00 1</b>
	525505 Bac - Raccordable à gauche	<b>995,00 1</b>
	525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	<b>1079,00 1</b>

## CHARIOT SOUS-TABLE



**225,00<sup>HT</sup>**  
941138

• Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



**Chariot sous-table 1 niveau**  
777x460x580 mm  
941138 **225,00 1**  
Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

## ACCESSOIRES

**313,00<sup>HT</sup>**  
001230



**Support pour laveuse frontale**  
avec 2 glissières de rangement casier  
001230 **313,00 1**



## TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE



À partir de  
**1009,00<sup>HT</sup>**  
977325



### Traitement anti-calcaire

977325	Kit PURITY 1200 Clean 1 <sup>ère</sup> installation Démminéralisation partielle	<b>1009,00 1</b>
950352	Kit PURITY 1200 Clean extra 1 <sup>ère</sup> installation Démminéralisation totale	<b>1065,00 1</b>

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.

# Les lave-batteries

Hauteur de passage 330 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes

À partir de  
**1919,00<sup>HT</sup>**  
793523



• 2 cycles de lavage  
• Commande électronique



Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes  
plates ø 24 cm

**3475,00<sup>HT</sup>**  
793488



• 72 casiers/h  
• 3 cycles - 2,3 L d'eau par cycle  
• Surchauffeur atmosphérique air gap + sur-presseur rinçage  
• Fonction «Soft Start»  
• Doseurs produit rinçage



## Lave-vaisselle

Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW  
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono 5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

793487	Avec pompe de vidange	2099,00 1
793523	Sans pompe de vidange	1919,00 1
793485	Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2259,00 1

Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

## Laveuse à capot

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW  
Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)  
400 V tri commutable en 230 V mono 748x833x1515/1970 mm

793488 **3475,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.

## LAVE-BATTERIE

**4050,00<sup>HT</sup>**  
632172

Compatible format 600x400



## Lave-ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm  
Hauteur de passage 440 mm  
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW  
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

632172 **4050,00 1**



Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyant. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.



## Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW  
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
805x845x1785 mm

1 630024 **7005,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

## Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW  
Hauteur de passage 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
685x755x1785 mm

2 130822 **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-nettoyant. 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.

**7005,00<sup>HT</sup>**  
630024



Passage 640 mm  
Casier 640x670



1

**6550,00<sup>HT</sup>**  
130822



Passage 840 mm  
Casier 520x580



2



- 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

**10095,00<sup>HT</sup>**  
975115

**ecomax plus**

**Lave-batterie**  
12 kW - Hauteur de passage 630 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm  
975115 **10095,00 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 thermostat pour des températures garanties.



*Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes*

**OPTION**  
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE  
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON  
**CONSULTEZ-NOUS**



**15855,00<sup>HT</sup>**  
130905

**Lave batterie UF-M**  
Puissance 9,4 - 16,4 kW  
Hauteur de passage 640 mm  
775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz  
130905 **15855,00 1**

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.



**15480,00<sup>HT</sup>**  
130844



**Casier**  
1350x700



- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

**Lave-batterie frontale LP31/L-DY**  
Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW  
Hauteur de passage 640 mm  
400 V 3/N 50Hz  
1535x965x1835 mm  
130844 **15480,00 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. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtrés à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

**PRODUITS DE LAVAGE winterhalter®**

**162,50<sup>HT</sup>**  
130954



**F8500**  
Détergent liquide  
25 kg  
130954 **162,50 1**

**65,00<sup>HT</sup>**  
130940



**F420 e**  
Détergent liquide  
5 L  
130940 **65,00 1**

**58,00<sup>HT</sup>**  
130960



**Sel régénérant fin 500 g**  
130960 **58,00 1**  
Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

- Performant contre les salissures protéinées et graisses

**87,00<sup>HT</sup>**  
130955



**F300**  
Détergent liquide  
12 kg  
130955 **87,00 1**

**84,60<sup>HT</sup>**  
130953



**B100 N**  
Produit de rinçage  
10 L  
130953 **84,60 1**

**185,50<sup>HT</sup>**  
130952



**F865 Plus**  
Détergent pour ustensiles aluminium  
130952 25 kg **185,50 1**



**1 HLB-20**  
Produit lavage  
975699 12 kg **95,00 1**  
Spécial verres

**2 HLU-32**  
Produit lavage  
975745 12 kg **79,00 1**  
Tous types de vaisselle

**3 HLU-3000**  
Produit rinçage  
975718 10 L **69,00 1**  
Pour eau douce à mi-dure

**4 HLD-5000**  
Produit lavage  
975712 10 L **85,00 1**  
Pour eau osmosée

**5 HLP-7010**  
Produit rinçage  
975709 10 L **229,00 1**  
Pour matériaux plastiques

**6 897954**  
Tablette désinfectante  
975710 **89,80 1**  
Pot de 15 tablettes

# L'HYGIÈNE

## Le nettoyage du laboratoire



**17,20<sup>HT</sup>**  
006163



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **17,20 4**

006151 Bidon 20 L **68,20 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

### LAVAGE EN MACHINE

BACTÉRICIDE  
FONGICIDE

**31,80<sup>HT</sup>**  
006712



Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide  
006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **31,80 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

### RINÇAGE EN MACHINE



**18,90<sup>HT</sup>**  
006155



Liquide rinçage machine Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **18,90 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.



### ENTRETIEN DES MACHINES



**18,20<sup>HT</sup>**  
006159



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **18,20 4**

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires...



**14,80<sup>HT</sup>**  
006173



Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées Agit en profondeur

Dégraissant friteuse et graisses cuites

006173 Bidon 5 L **14,80 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



**21,50<sup>HT</sup>**  
006444



Cladenet spécial lavage pour four vapeur  
006444 Bidon 5 L **21,50 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

### LAVAGE MANUEL



**16,20<sup>HT</sup>**  
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **16,20 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.



**17,50<sup>HT</sup>**  
006901

• Puissant pouvoir dégraissant



Liquide lavage plonge manuelle

006900 Flacon 1 L **4,10 12**

006901 Bidon 5 L **17,50 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



**6,00<sup>HT</sup>**  
006110



• Désinfecte rapidement  
• Donne une brillance éclatante



Liquide plonge manuelle désinfectant\*

006110 Bouteille 1 L **6,00 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.



Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces

Dégraissant puissant

006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**

006903 Bidon 5 L **13,50 4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



### RÉNOVANT INOX



• Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine  
• Protège les surfaces  
• Maintient un aspect net et brillant



Lustrant inox

006468 Pulvérisateur 750 ml **12,40 6**

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



• Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox  
• Dégraisse en profondeur sans laisser de trace  
• Élimine le tartre



Nettoyant inox

006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



### DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION



**6,00<sup>HT</sup>**  
006112



Dégraissant désinfectant alimentaire PAE\*

006112 Pulvérisateur 750 ml **6,00 12**

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides...). Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



**6,70<sup>HT</sup>**  
006152



Désinfectant sans rinçage\*

006152 Pulvérisateur 750 ml **6,70 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



**9,50<sup>HT</sup>**  
004820

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



JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **9,50 12**

004811 Bidon 5 L **33,50 1**

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

\* Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

# Centrale de lavage

## PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

9,50<sup>HT</sup>  
006100



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**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.



13,30<sup>HT</sup>  
006167



**STAR CUISINE**  
PROFESSIONNEL

**Dégraissant surpuissant**  
006167 Bidon 5 L **13,30 4**

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



20,00<sup>HT</sup>  
006166



**STAR CUISINE**  
PROFESSIONNEL

- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide

**DETERQUAT AMC** Dégraissant désinfectant chloré moussant\*

006166 Bidon 5 L **20,00 4**

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



\*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

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

335,00<sup>HT</sup>  
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit\*

006067 **335,00 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.

Tuyau

006052 Tuyau 15 m **84,00 1**

006053 Tuyau 20 m **105,00 1**

006054 Tuyau 25 m **139,00 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **61,00 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).



## CANALISATIONS

8,40<sup>HT</sup>  
006129



- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,40 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

5,40<sup>HT</sup>  
006682



Lingette désinfectante

006682 100 lingettes **5,40 12**

006680 200 lingettes **10,00 6**

Prix du carton

Lingettes désinfectantes, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

## LES DÉSINSECTISEURS

91,47<sup>HT</sup>  
961246

100,84<sup>HT</sup>  
961247



Désinsectiseur FlyinBox

961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) **91,47 1**

961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) **100,84 1**

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.

**OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES**

6,00<sup>HT</sup>  
006681



- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

Désinfectant sans rinçage

006681 Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton

Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

# LA COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de  
**11,80<sup>HT</sup>**  
006600

## Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	21,00
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	28,00
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	27,00
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	47,50

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	28,90
006636	Sac	110	BD	Noir	30	70x105	200	31,00
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	30,50
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	21,50
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	65,50
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	29,30
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	22,50
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	30,50



À partir de  
**8,90<sup>HT</sup>**  
914713

### Poubelle - Plastique à pédale

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	8,90	1
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	12,30	1
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	18,80	1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



À partir de  
**48,00<sup>HT</sup>**  
140780



### Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc

140780	45 L - 410x390x600 mm	48,00	1
140784	90 L - 500x410x820 mm	68,00	1

**8,10<sup>HT</sup>**  
006309

EN 14605  
EN 13034

MADE IN FRANCE

**ViTAL**  
PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local  
vide ordure

006309 Bidon 5 L **8,10 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



**47,15<sup>HT</sup>**  
981241

### Poubelle à pédale 50 L **Gilac** avec couvercle blanc

981241 **47,15 1**

Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.



À partir de  
**64,00<sup>HT</sup>**  
140785

### Collecroule caréné Avec pédale et couvercle

140763	Inox - 110 L - 466x366x970 mm	211,00	1
140765	Blanc - 110 L - 466x366x970 mm	164,00	1
140767	Inox - 70 L - 466x366x730 mm	189,00	1
140785	Blanc - 70 L - 466x366x730 mm	64,00	1

Construction inox ou métal peint. Collecroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



### Collecroule mobile avec pédale et couvercle

961040 100L - Blanc **128,50 1**

961041 100L - Inox **205,00 1**

Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



### MODÈLE PRO

**96,00<sup>HT</sup>**  
981200

DEMANDEZ  
L'ORIGINAL !



**Gilac**

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur

981200 Blanc **96,00 1**

981201 Bleu **96,00 1**

Existe en vert, rouge et jaune.



À partir de  
**179,00<sup>HT</sup>**  
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX  
18/10

### Poubelle pour liquide - Inox

816736 50 L ø 390x600mm **179,00 1**

816737 100 L ø 475x720 mm **225,00 1**



PRIX  
LE PLUS  
BAS

**179,00<sup>HT</sup>**  
816738

### Porte sacs avec pédale inox

Sac 110 L - ø 475x850 mm **959999**

816738 **179,00 1**

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.



INOX  
18/10

**159,00<sup>HT</sup>**  
959999

### Pince sac inox - Sac 110 L

560x435x940 mm **159,00 1**

959999

Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

## ÉPONGES & LAVETTES

À partir de  
**1,00<sup>HT</sup>**  
007132



**Éponge végétale - non bordée** Sachet/Carton

007132 N°4 - 12x8x3 cm **1,00** 10/100

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,77** 10/80

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 N°8 - 15x11x4 cm **2,20** 10/40

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.

Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



**1,00<sup>HT</sup>**  
007135

**Éponge tampon blanc**

19x3x2,2 cm

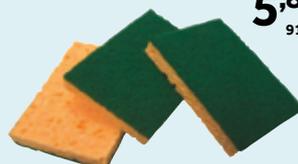
Sachet/Carton

007135 Éponge bleue **1,00** 10/120

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007136 Éponge rose **1,00** 10/120

Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



**5,80<sup>HT</sup>**  
914797

**Éponge tampon vert**

Sachet/Carton

914797 PM - 11x7x2,2 cm **5,80** 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm **8,25** 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale

**4,30<sup>HT</sup>**  
004868



**Éponge boule inox**

Lot de 10

914310 60gr **6,20** 1

004868 40gr **4,30** 1

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

À partir de  
**4,50<sup>HT</sup>**  
007146



**Rouleau abrasif**

longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm **4,50** 1

007144 Vert - 14 cm **4,50** 1

007145 Noir - 14 cm **4,50** 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.

• Plus épais, avec mousse synthétique



**Poignée tampon Hi-Pro**

914316 Noire **2,70** 1

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.

130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

À partir de  
**6,80<sup>HT</sup>**  
007506



**Lavette Micro Tuff**

36x36 cm

Sachet/Carton

007506 Vert **6,80** 5/20

007504 Rouge **6,80** 5/20

007507 Jaune **6,80** 5/20

Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m<sup>2</sup>. Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

**1,15<sup>HT</sup>**  
007147



**Carré microfibre 40x40 cm** Sachet/Carton

007147 Bleu **1,15** 5/100

007149 Rose **1,15** 5/100

007148 Jaune **1,15** 5/100

007150 Vert **1,15** 5/100

Prix du sachet de 5, carton de 100.

100% microfibre, 300 g/m<sup>2</sup>. Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.

**1,15<sup>HT</sup>**  
007150



**Lavette super**

50x35 cm

Sachet/Carton

007350 Bleu **5,00** 25/150

007351 Rouge **5,00** 25/150

007352 Jaune **5,00** 25/150

007353 Vert **5,00** 25/150

007354 Blanc **5,00** 25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

80% viscose, 20% polyester. 72 g/m<sup>2</sup>. Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

## BROSSERIE

**13,40<sup>HT</sup>**  
007065

**Balai droit 37,5 cm - Doux**

007065 Blanc **13,40** 1

007064 Rouge **13,40** 1

007066 Vert **13,40** 1

007063 Jaune **13,40** 1

007062 Bleu **13,40** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm.

Vendu à la pièce.

**10,50<sup>HT</sup>**  
007068



**Balai droit 29 cm - Mi-dur**

007068 Blanc **10,50** 1

007067 Bleu **10,50** 1

Balai en PBT 0,5 mm.

29x5,5x10,5 cm.

Vendu à la pièce.

**10,00<sup>HT</sup>**  
007061



**Balai droit 29 cm - Doux**

007061 Blanc **10,00** 1

007060 Rouge **10,00** 1

007059 Vert **10,00** 1

007058 Jaune **10,00** 1

007057 Bleu **10,00** 1

Balai en PBT 0,25 mm.

29x5,5x9 cm.

Vendu à la pièce.



**Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**

007069 Blanc **13,40** 1

007070 Bleu **13,40** 1

Balai en PBT 0,5 mm.

37,5x5,5x10,5 cm.

Vendu à la pièce.

**Frottoir 30 cm**

007075 Blanc **15,20** 1

007074 Rouge **15,20** 1

007073 Vert **15,00** 1

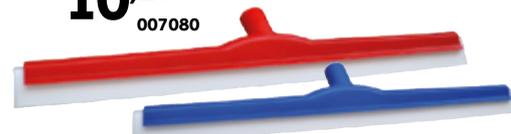
007072 Jaune **15,00** 1

007071 Bleu **15,50** 1

Brosse en PBT 0,5 mm.

30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

À partir de  
**10,20<sup>HT</sup>**  
007080



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 UV. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

**Raclette sol 45 cm**

007080 Blanc **10,20** 1

007079 Rouge **10,20** 1

007078 Vert **10,20** 1

007077 Jaune **10,20** 1

007076 Bleu **10,20** 1

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

**Raclette sol 55 cm**

007085 Blanc **11,00** 1

007084 Rouge **11,00** 1

007083 Vert **11,00** 1

007082 Jaune **11,00** 1

007081 Bleu **11,00** 1

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

**3,50<sup>HT</sup>**  
007116



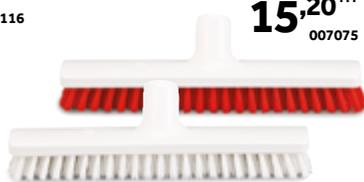
**Pelle ramasse poussière**

007116 Blanc **3,50** 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm.

Prix à la pièce, vendu par carton.

**15,20<sup>HT</sup>**  
007075



**Manche 140 cm**

007056 Blanc **10,30** 1

Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de  
**26,50<sup>HT</sup>**  
007120



**Support balai Toolflex 990 mm**

007120 3 clips - 500 mm **26,50** 1

007158 5 clips - 900 mm **39,50** 1

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

**10,30<sup>HT</sup>**  
007056



**Clip pour support**

balai Toolflex

007159 **10,50** 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

# L'HYGIÈNE

## Le nettoyage des sols

### SOLS & SURFACES



**4,80<sup>HT</sup>**  
006308

**DÉTARTRANT**

MADE IN FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D ménage**  
006308 Bidon 5 L **4,80 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**6,70<sup>HT</sup>**  
006302

**EN 1276**

MADE IN FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 3 D**  
006302 Bidon 5 L **6,70 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



**4,80<sup>HT</sup>**  
006307

**Sols protégés**

MADE IN FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D neutre**  
006307 Bidon 5 L **4,80 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**8,00<sup>HT</sup>**  
007157

**Panneau de signalisation**  
007157 30x20x62 cm **8,00 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



**20,00<sup>HT</sup>**  
006222

**Teepol détergent multi-usages**  
006222 Bidon 5 L **20,00 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



**35,95<sup>HT</sup>**  
006224

**Vigor Universel surpuissant**  
006224 Bidon 5 L **35,95 2**

S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

### ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

**110,00<sup>HT</sup>**  
007639

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur câble alimentation **7,5 m**

**KÄRCHER**



**Aspirateur poussières T7/1**  
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L  
220/240 V - 350x310x340 mm  
007639 **110,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

**Filtre papier non tissé**  
007641 T7/1 **14,00 1**



# L'hygiène des mains

**13,90<sup>HT</sup>**  
152544

**Essuie-mains bobine - 450 formats Vital**  
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 18,5x22 cm  
**152544 Blanc 13,90 1**

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

**22,50<sup>HT</sup>**  
152546

**Essuie-mains bobine - 450 formats Star**  
Dévidage central  
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup>  
**152546 Blanc 22,50 1**

Prix du colis  
Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.

**21,80<sup>HT</sup>**  
152522

**Essuie-mains bobine - 1 000 formats Vital**  
2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
**152522 Blanc 21,80 1**

Prix du colis  
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

**18,50<sup>HT</sup>**  
152541

**Essuie-mains bobine - 1 000 formats Star**  
2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
**152541 Blanc 18,50 1**

Prix du colis  
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

**21,80 1**  
152522 Blanc

**Essuie-mains pour Autocut**  
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m<sup>2</sup> - 110 m

**27,50 1**  
152523 Blanc

**Essuie-mains pour Autocut**  
2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

**49,50 1**  
152524 Blanc

**Essuie-mains pour Autocut**  
1 pli - 38 g/m<sup>2</sup> - 250 m

Prix du colis  
Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.

**17,80 1**  
152542

**Essuie-mains bobine - 1 000 formats**  
2 plis - 2x19 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
**152542 Chamois 17,80 1**

Prix du colis  
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.

## 1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON

**17,80<sup>HT</sup>**  
006430

**Un seul appareil pouvant contenir :  
savon mousse, savon crème, gel douche  
ou gel hydroalcoolique  
Dosage réglable facilement  
Robustesse parfaitement adaptée  
au grand passage (type collectivité)**

**Distributeur manuel savon mains**  
006430 Blanc **17,80 1**

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1 L.

**Crème mains bactéricide**  
006431 Cartouche 1 L **8,70 6**

Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

**10,60<sup>HT</sup>**  
006107

**EN 1276**

**Vital**  
Savon mains bactéricide  
CUISINE

**Savon mains bactéricide**  
006107 Bidon 5 L **10,60 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

**10,50<sup>HT</sup>**  
006922

**Mousse désinfectante ES4**  
006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

**14,50<sup>HT</sup>**  
006160

**Deterquat lingettes désinfectantes**  
006160 200 lingettes **14,50 6**

Prix unitaire, vendu au carton de 6. Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

**31,00<sup>HT</sup>**  
602339

**Mousse désinfectante ES4**  
602339 Recharge **31,00 2**  
1200 ml

Mousse lavante désinfectante très douce pour les mains, non parfumée. Élimine 99% des germes. Distributeur : nous consulter



## LESSIVES

**53,20<sup>HT</sup>**  
006701

**CS Grands Chefs lessive spéciale restauration**  
006701 Sac 15 kg **53,20 1**

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

**8,00<sup>HT</sup>**  
006503

**Lessive liquide**  
006503 Bidon 5 L **8,00 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.

**7,10<sup>HT</sup>**  
004839

**Génie**  
004839 Pulv. 500 ml **7,10 4**

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

**24,50<sup>HT</sup>**  
006230

**Skip lessive capsule**  
006230 Linge couleur **24,50 1**

Boîte de 46 capsules. Capsules faciles à utiliser qui offrent d'impeccables résultats professionnels. En plus d'un pouvoir lavant renforcé, elles laissent un agréable parfum, une protection et un éclat longue durée pour le blanc et les couleurs.

## Le réseau de distribution GAFIC vous remercie de votre commande

### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'intégralité de nos conditions générales de ventes sont celles indiquées sur nos devis, nos bons de commandes, nos bons de livraison ainsi que sur nos factures (distributeur GAFIC).

**INFORMATION PRODUITS** : chaque produit figurant sur le catalogue est présenté au travers d'un descriptif de ses caractéristiques essentielles et techniques. Les photographies utilisées au niveau des fiches-produits ne sont pas contractuelles. GAFIC ne saurait donc être tenue pour responsable en cas de différence entre les photographies des produits et les produits en eux-mêmes. Les articles présentés sont susceptibles d'être modifiés ou abandonnés selon l'évolution des fabrications, de nos approvisionnements et d'impératifs techniques ou normatifs. Prix et photos non contractuels, valables sauf erreur d'impression. **INFORMATION PRIX** : les prix sont exprimés en prix hors taxes en vigueur au moment de l'impression (05/2024) (France Métropolitaine hors Corse). Les prix étant exprimés en Hors Taxes ils sont soumis à toutes taxes ou contribution en vigueur au moment de l'impression ou à venir comme la TVA, éco-contribution, ... Les prix peuvent être révisés en fonction des hausses imprévisibles des matières premières ou évolution des tarifs des fournisseurs et sont consentis pour un achat au conditionnement (ou multiple de conditionnement) indiqué. Pour produits avec loyer : montant mensuel, sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier. **LIVRAISON** : pour la grande cuisine, nos prix sont hors installation et hors raccordement (nous consulter pour les forfaits livraison/installation). Pour le reste des produits (petit matériel), franco à partir de 390 euros HT. Forfait de port de 15 euros HT pour toute commande d'un montant inférieur (livraison en France Métropolitaine uniquement, hors Corse). **CONDITIONS DE RÉPARATION DES APPAREILS PORTATIFS SOUS GARANTIE** : 1° Vous appelez le distributeur GAFIC chez qui vous avez fait l'acquisition du matériel, pour expliquer le problème. 2° Le distributeur vous envoie un bon de «retour de marchandise autorisé». 3° Vous retournez le produit au distributeur GAFIC chez qui vous l'avez acheté, port et emballage à votre charge, en notant le numéro du bordereau de retour sur le colis. 4° Après réparation, le distributeur vous retourne l'appareil, frais de port et emballage à sa charge. Pour toute autre demande de réparation d'un appareil non portatif, se reporter à nos conditions générales de ventes indiquées sur nos devis, nos bons de commandes, nos bons de livraison ainsi que sur nos factures (distributeur GAFIC). **PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE** : tous droits de reproduction interdits. La reproduction de tout ou partie de ce support est formellement interdite. Toute copie, même partielle, de quelques éléments que ce soit, sans autorisation écrite, pourra faire l'objet de poursuites judiciaires. Photographies non contractuelles. Crédits photos : GAFIC, fournisseurs, fotolia.com et iStockphoto.com.