



1965
GAFIC

PROMOTION

VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2025

Votre cuisine professionnelle pour

À partir de
599€* /mois 
sur 60 mois, hors installation

Conception - Vente
Installation - Maintenance
pensez à nous !

68,00^{HT}
E11094

Conteneur 80L

13,90^{HT}
006160

Lingettes

4,90^{HT}
007750

Nettoyant
Inox

6,30^{HT}
988098

Bac Inox
GN1/4

À partir de
36,80^{HT}
042800

Couteau WASABI

À partir de
3,30^{HT}
030349

Assiettes ETNA

À partir de
1,70^{HT}
543638

Couverts
SIGNUM

7,20^{HT}
990231

Plateau à dresser

À partir de
4,05^{HT}
905212

Verre FLORIAN

 **Votre expert**



les BONS Plans Vaisselle

dans la limite des stocks disponibles

EMPILABLE



0,64^{HT}
044460

Stries régulières

1 Bali



2,50^{HT}
043321

2 Pearl



0,99^{HT}
044274

3 Moana



1,15^{HT}
044219

4 Yin & Yang



0,95^{HT}
044280

5 Taina



1,70^{HT}
043285

6 Porcelaine couleur



1,20^{HT}
631207

7 Oriente



1,65^{HT}
631200

8 Capri



0,95^{HT}
033124

9 Quattro stagioni



9,90^{HT}
065282

10 Mekkano

ARCOROC



6,50^{HT}
643637

11 Basic



8,70^{HT}
047206

12 Subtile



CÉRAMIQUE

9,60^{HT}
047204



1 Bali (porcelaine gris/taupe) : 044461 Assiette plate ø21 cm 0,95 (6) - 044460 Assiette plate ø16 cm 0,64 (6) 2 Pearl 043321 Assiette plate 31,5x26 cm 2,50 (6) 3 Moana 044274 Coupelle 15,9x14,6 cm 0,99 (12) 4 Yin & Yang : 044222 Assiette plate Yang 30,5x31 cm 2,15 (12) - 044219 Saladier individuel Yang 16x16x7,7 cm 1,15 (12) 5 Taina : 044280 Tasse à café + soucoupe 0,95 (12) 6 Porcelaine couleur 043285 Lot 6 tasses 10 cl 1,70 (1) 7 Oriente 631207 FH 47 cl ø7,9x14,2 cm 1,20 (6) 8 Capri 37 cl ø9,5x10,3 cm 631200 Noir 1,65 (6) 9 Quattro Stagioni verre avec couvercle : 033124 40 cl 0,95 (12) - 033507 20 cl 0,85 (12) 10 Mekkano : 065282 Plancher individuelle bois 45x11,8 cm 9,90 (6) - 065283 Plancher à partager bois 39,5x19 cm 12,00 (6) 11 Ménagère Basic : 643637 Sel et poivre 6,50 (1) 12 Subtile : Assiette Oblong ovale ø26x17 cm : 047206 noir 8,70 (6) - 047207 Bleu 8,70 (6) - 047208 Rouge 8,70 (6) - Assiette Poh-Key creuse ø19 cm - 1 L : 047203 Noir 9,60 (6) - 047204 Bleu 9,60 (6) - 047205 Rouge 9,60 (6)

Plateaux



CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm



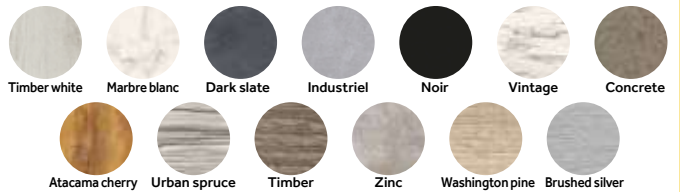
SMART LINE

Épaisseur du chant 16,5 mm



COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



Timber white Marbre blanc Dark slate Industriel Noir Vintage Concrete
Atacama cherry Urban spruce Timber Zinc Washington pine Brushed silver

PLATEAUX STRATIFIÉS	CLASSIC LINE				SMARTLINE		COMPACT LINE			
	ø 60 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm		60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	
Vintage	-	008911 45,00	-	-	008941 61,00	008943 61,00	-	-	-	2
Urban spruce	008904 35,00	008913 45,00	-	008933 69,00	-	-	-	-	-	2
Timber	008904 35,00	008914 45,00	008924 55,00	008934 69,00	-	-	008810 69,00	008811 79,00	-	2
Brushed silver	008907 35,00	008917 45,00	008927 55,00	008937 69,00	008947 61,00	008805 59,00	008806 69,00	008807 79,00	-	2
Concrete	008908 35,00	008918 45,00	-	008938 69,00	008948 61,00	-	-	-	-	2
Timber white	008909 35,00	008919 45,00	008929 55,00	-	008949 61,00	008813 59,00	-	008815 79,00	-	2
Industriel	-	-	-	-	008993 61,00	008829 59,00	008830 69,00	008831 79,00	-	2
Marbre blanc	008986 35,00	-	-	-	-	008833 59,00	008834 69,00	008835 79,00	-	2
Atacama cherry	-	-	-	-	-	008801 59,00	-	-	-	2
Zinc	008902 35,00	-	-	-	008942 61,00	-	-	-	-	2
Washington pine	-	-	-	-	008945 61,00	-	-	-	-	2
Dark slate	008906 35,00	-	-	-	008946 61,00	-	-	008819 79,00	-	2
Noir	-	-	-	-	-	-	-	008827 79,00	-	2

LA VAISSELLE

Les Assiettes

Nouveau

GEMSTONE

Grès

BURGER, POISSON & CAFÉ GOURMAND

9,90^{HT}
050236



9,25^{HT}
050237

2

CARPACCIO



1

7,50^{HT}
E03069

POKE BOWL & SALADE

7,90^{HT}
050235



4 5

4,50^{HT}
E03077

ACCOMPAGNEMENTS



4,90^{HT}
050238

6 7



8

GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone		
1	E02978	E02976	E14136	050237	9,25	6
2	E02983	E02967	E14135	050236	9,90	6
3	E02986	E02972	E14130	050235	7,90	12
4	E02979	E02969	E14129	E03068	8,90	6
5	E02985	E02970	E14131	E03069	7,50	12
6	E02981	E02975	E14132	E03072	6,25	6
7	E02992	E02991	E14133	050238	4,90	6
8	E02998	E02997	E14134	E03077	4,50	24

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



PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



À partir de
3,20^{HT}
030356



Pont Japonais
(vert)



Nymphéas
(bleu)



1	Assiette à pâtes ø 31 cm - Bassin ø20 cm	030357	9,60	030351	8,75	4
2	Assiette de présentation ø 32 cm	030358	8,10	030350	8,08	6
3	Assiette plate ø 28 cm	030359	5,85	030352	5,00	6
4	Assiette à bord droit* ø 27 cm	030360	9,50	030353	8,65	1
5	Assiette à dessert ø 23 cm	030361	4,50	030354	4,15	6
6	Salad bowl* ø 21 cm	030362	8,40	030355	7,60	6
7	Coupelle ø 14 cm	030363	3,90	030356	3,20	6

*non empilable



ETNA

Grès

À partir de
3,30^{HT}
030349



1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	10,90	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	7,90	6
3	030348	Assiette creuse ø 22 cm	9,30	3
4	030347	Salad bowl* ø 21 cm	6,50	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	9,30	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	5,90	6
7	030349	Assiette à pain ø 17 cm	3,30	6

*non empilable

SPLACH

Grès

À partir de
3,30^{HT}
030369



Splach

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

MODULO NATURE

Grès

À partir de
7,05^{HT}
903111



Modulo Nature - pierre de lave

166062	Assiette plate ø 28 cm	9,75	12
903110	Assiette plate coupe ø 25 cm	13,45	6
166066	Assiette plate calotte ø 21 cm	8,70	12
903114	Assiette plate ø 21 cm	9,40	12
903111	Assiette à pain ø 16 cm	7,05	6

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



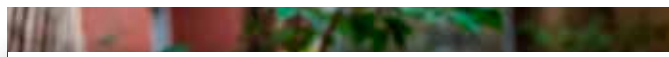


À partir de **3,90^{HT}**
988570

HORNFELS

Grès
Hornfels

1	988567	Assiette plate ø 28 cm	12,50	6
2	988566	Assiette plate ø 26 cm	10,90	6
3	988565	Assiette plate ø 21 cm	8,90	6
4	988568	Assiette creuse ø 26 cm	13,50	6
5	988569	Coupelle à accompagnements ø 13x5 cm	6,90	12
6	988572	Assiette sous-tasse 20x17 cm	6,20	12
7	988570	Tasse à café 10 cl	3,90	6
8	988571	Tasse à café - thé - chocolat 20,5 cl	5,90	6



SUBTILE

Céramique

À partir de **6,70^{HT}**
047202

		Noir	Bleu	Rouge		
1	Assiette Oblong ovale 33x21 cm	047209	047210	047211	10,60	6
2	Assiette Tour ronde ø25 cm	047212	047213	047214	10,85	6
3	Assiette Poh-Key creuse ø13,5 cm - 0,40 L	047200	047201	047202	6,70	6
4	Planche Bistro 34x27 cm	047216	-	-	16,15	6
	Planche Bistro 27x14,5 cm	047215	-	-	12,65	6
5	Assiette Moule 2 compartiments 38x24 cm 1,5 L	-	047217	-	12,00	6



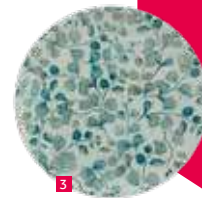
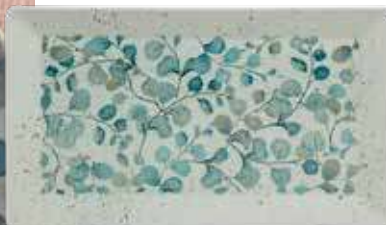


AMÉLIE

Porcelaine

NOUVELLE
DIMENSION

À partir de
3,90^{HT}
999919



Amélie				
1	999920	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	8,80	6
2	983012	Assiette plate ø 28 cm	4,50	6
	983013	Assiette creuse ø 22 cm	3,90	12
3	999919	Assiette à dessert ø 21 cm	3,90	12



SÉVILLE COULEUR

Porcelaine



IDÉAL POUR DRESSER
VOS ENTRÉES, PLATS
& DESSERTS !

À partir de
2,90^{HT}
630412



Séville couleur - porcelaine				
1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,90	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,90	12



VIENTO

Porcelaine

À partir de
7,50^{HT}
988573



Viento				
1	901615	Assiette ovale 34x23 cm	23,50	6
2	901610	Assiette plate ø 27 cm	9,00	12
3	988573	Assiette plate ø 21 cm	7,50	6
4	901612	Assiette à pizza ø 32 cm	15,95	6
5	901614	Assiette creuse ø 25 cm	14,95	6



LA GAMME SNELL REFLÈTE LA BEAUTÉ DE LA RÉFRACTION DE LA LUMIÈRE AVEC DES TEINTES INSPIRÉES DE LA NATURE. AVEC SES MOTIFS, CETTE GAMME APPORTERA UNE TOUCHE UNIQUE À VOS PRÉSENTATIONS.

SNELL

Porcelaine



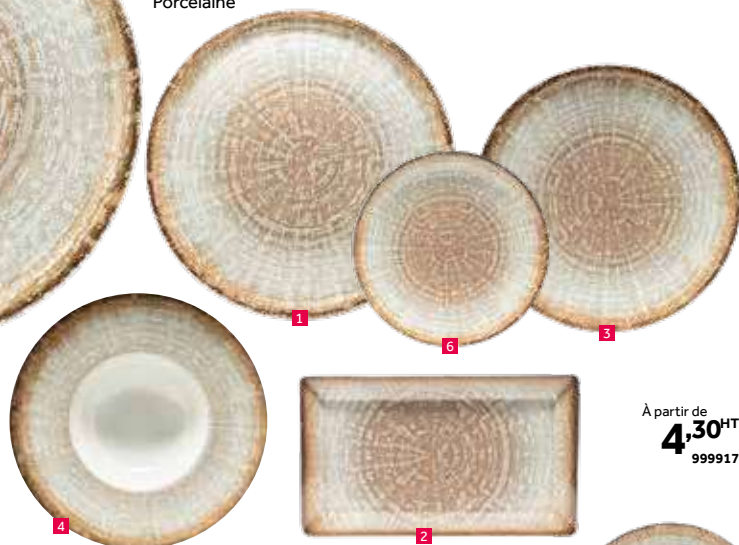
À partir de
6,90^{HT}
988550



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

CRÊTE

Porcelaine



À partir de
4,30^{HT}
999917

Crête

1	999913	Assiette à pizza ø 33 cm	6,50	6
2	983014	Assiette à pizza ø 31 cm	5,50	6
3	999918	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	8,80	6
4	999915	Assiette plate ø 28 cm	5,10	6
5	999914	Assiette à pâtes ø 27,5 cm - bassin de 14,5 cm	9,75	6
6	999916	Assiette calotte ø 22 cm	4,35	12
6	999917	Assiette à dessert ø 21 cm	4,30	12





FRENCH RIVIERA

Porcelaine



À partir de
3,70^{HT}
030341



French Riviera

1	030338	Assiette de présentation ø 31 cm	9,95	6
2	030339	Assiette plate ø 27 cm	4,40	12
3	030340	Assiette à dessert ø 22 cm	3,70	12
4	030342	Assiette calotte 21x20 cm	4,45	6
	030341	Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	3,70	6

UTOPIA

Porcelaine

À partir de
6,05^{HT}
050132



TOP
QUALITÉ
★

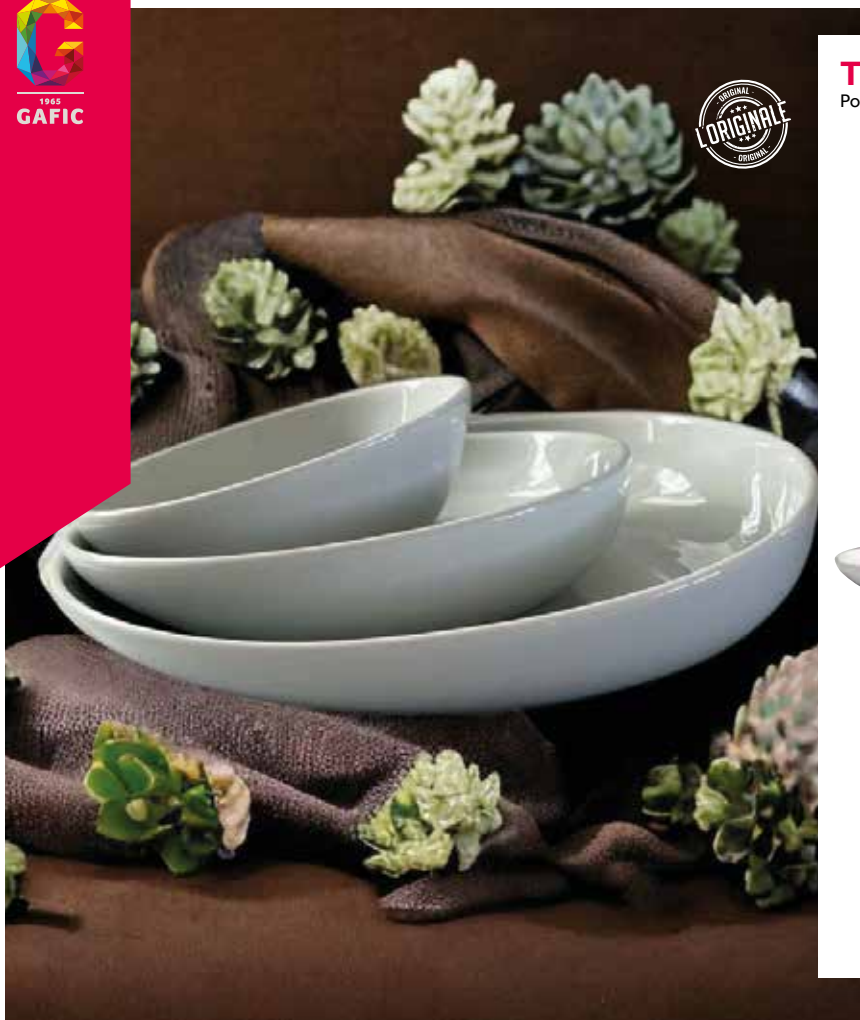
VISTA ALEGRE
1824

Utopia

1	050130	Assiette plate ø 29 cm	7,65	4
2	050134	Assiette plate ø 27 cm	7,40	4
3	050131	Assiette creuse ø 27 cm petit bassin ø 13 cm	7,65	6
4	050133	Assiette creuse ø 28 cm grand bassin ø 17 cm	7,65	4
	050132	Assiette à dessert ø 23 cm	6,05	4
5	050230	Tasse café +soucoupe 10,6 cl	6,40	4

Chaque pièce de la collection Utopia a un relief différent qui se confond avec sa forme. Inspiré de l'art du plissage japonais : l'origami cette géométrie de relief donne à cette collection du dynamisme, où les courbes sont fluides, élégantes, délicates et poétiques.





TOBOGAN

Porcelaine

À partir de
3,60^{HT}
030337



Tobogan

1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	6,90	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	4,90	6
3	030337	Assiette coupe - bowl ø 14 cm	3,60	6

BULLE

Porcelaine



À partir de
6,20^{HT}
030330



Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	12,90	12
2	030327	Assiette à dégustation ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	10,90	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	6,90	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	6,50	12
5	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	6,20	12



MYRTILLE

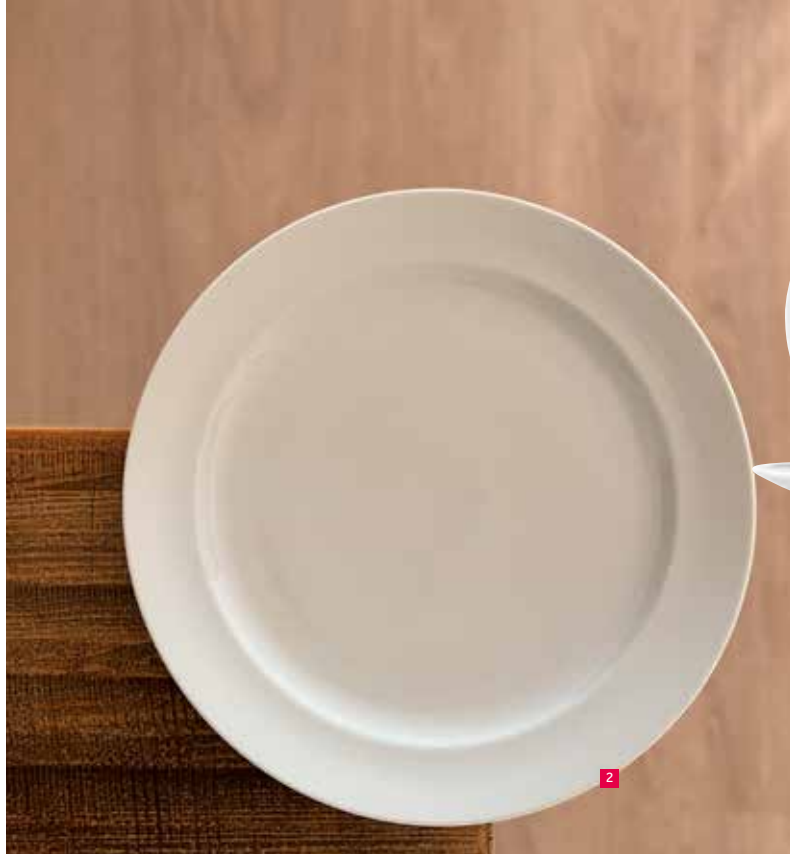
Porcelaine

À partir de
2,84^{HT}
050186



Myrtille

050165	Assiette plate ø 28 cm	7,30	4
050166	Assiette plate ø 25 cm	6,20	12
050167	Assiette plate ø 23 cm	5,40	12
050187	Assiette creuse ø 20,5 cm	4,80	12
050185	Assiette à dessert ø 19 cm	3,80	12
050186	Assiette à pain ø 15 cm	2,84	12



VENTOUX

Porcelaine

À partir de
2,50^{HT}
030315



Ventoux

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

Forme coupe, sans aile



OFFRE
EXCEPTIONNELLE

À partir de
2,90^{HT}
047007



Monalysa

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

PORT COTON

Porcelaine

À partir de
2,35^{HT}
050233



Port Coton

	050231	Assiette plate ø 26 cm	6,20	12
	050232	Assiette creuse ø 21 cm	4,50	12
	050234	Assiette à dessert ø 19 cm	3,52	12
	050233	Assiette à pain ø 15 cm	2,35	12

VISTA ALEGRE
1824





PERLA

Porcelaine

Perla

1	050150	Assiette plate ø 29,5 cm	6,40 4
	050151	Assiette plate ø 27 cm	6,20 12
2	050152	Assiette plate ø 25 cm	5,80 12
3	049149	Assiette à pâtes ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 4 cm	6,10 12
	050153	Assiette creuse ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 2 cm	5,60 12
	050154	Assiette à dessert ø 21 cm	4,80 12
4	050155	Assiette à pain ø 17 cm	3,70 12
5	050156	Bol à céréales ø 12 cm	6,00 6
6	050157	Paire tasse café 9 cl	5,75 6
7	050158	Paire tasse thé 20 cl	7,30 6
8	050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	8,35 6
9	050160	Théière 40 cl	16,90 1
10	050161	Cafetière 40 cl	16,20 1

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

VISTA ALEGRE
1824



À partir de
3,70^{HT}
050155

TOP
QUALITÉ
★



ANTIQUE

Porcelaine



À partir de
3,40^{HT}
030320

Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	8,90 12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	6,20 12
3	030318	Assiette plate ø 26 cm	4,40 12
4	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	4,40 12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,40 12

SARREGUEMINES
1872

0%
POROSITÉ

résistant aux ébréchantes

empilable



ALICE

Porcelaine

À partir de
2,60^{HT}
030325



1



2



3



4



5



Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	8,90	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	4,40	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm	3,50	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,45	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	2,60	12

ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière

À partir de
1,70^{HT}
047018

GAMME
COMPLÈTE



4



5



6



Théière

7



Crémier

8



Sucrier

9

Asymétrique - Bassin décalé

1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	8,80	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,50	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,10	12
	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,05	6
4	047011	Coupelle 22 cl	4,35	6
5	047012	Coupelle 10 cl	3,30	6
6	047013	Coupelle 6 cl	2,65	6
7	047014	Théière 40 cl	10,15	1
8	047015	Crémier 20 cl	5,30	6
9	047016	Sucrier 25 cl	7,60	1
	047003	Tasse à café 9 cl	1,90	6
	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,70	6
	047019	Tasse à thé 20 cl	2,20	6
	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,90	6
	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	2,65	6
	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,35	6



3,10^{HT}
047010

▶ Bassin décalé

DESIGN TENDANCE. POUR SERVIR VOS VIANDES, POISSONS, ENTRÉES OU DESSERTS



À partir de
3,20^{HT}
044477

LOUNGE

Porcelaine hôtelière

Lounge

044478	Assiette plate ø 28 cm	5,50	3
044477	Assiette plate ø 20 cm	3,20	6

SMART

Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocs



Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,36	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,87	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,38	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,79	6



VELOURS

Porcelaine

À partir de
6,20^{HT}
030334



Velours

1	030331	Assiette de présentation ø 31 cm	12,90	12
2	030333	Assiette plate ø 27 cm	7,90	12
3	030332	Assiette à dégustation ø 27 cm- bassin de 14,5 cm	11,50	6
4	030334	Assiette à dessert ø 23 cm	6,20	12

LES MINIATURES

Porcelaine et verrerie



Nouveau

MADE IN FRANCE

4,90^{HT}
E14149

LA ROCHÈRE

Shooter diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149 4,90 1



1,12^{HT}
760108

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



0,68^{HT}
760067

Verrine Analya
10 cl - ø 5,1x8,4 cm
760067 0,68 48



4,16^{HT}
760060

Tasse à espresso double paroi
8 cl - ø 5,9x6,4 cm
760060 4,16 24

Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.



0,81^{HT}
030618

Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm
030618 0,81 48



0,98^{HT}
033532

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



0,79^{HT}
033656

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



1,45^{HT}
905202

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



À partir de **1,35^{HT}**
030730

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

VERRE



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



Eskale **ARCOROC**
903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm 1,50 6
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm 1,45 6



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



Verrine Riviera
724713 11 cl - ø 7,4x7 cm 1,80 6



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



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

IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES & DESSERTS !



Plateau de présentation noir
1 501524 15x27 cm 14,95 1
Léger et empilable. Aluminium mat.



2 **Couvre plateau liège**
14,5x26,5 cm
501525 3,10 1



3 **Mini cocotte porcelaine**
ø9x2 cm
501553 4,00 6



4 **Mini pôt porcelaine**
ø8x2,5 cm
501554 1,95 6



5 **Bol à olives inox**
15x7,2x2cm - 27 cl
501526 3,85 1



6 **Troquet**
030733 10 cl - ø 6,2x6,3 cm 8,88 4
Prix du coffret de 4 verres.

MINIATURE MÉLAMINE

MÉLAMINE - INCASSABLE

À partir de
5,90^{HT}
990238



Plateau et sets en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	8,50	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	6,20	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	6,20	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	6,20	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	5,90	6



2,35^{HT}
889913



Cupelle mélamine
9,5x9,5 cm

889913	Blanc	2,35	1
889914	Noir	2,35	1

Non compatible micro-ondes.

3,05^{HT}
097044



Cuillère mélamine
14,5x4,5x4,5 cm
Noir et blanc

097044	3,05	1
--------	------	---

Non compatible micro-ondes.

MINIATURE CÉRAMIQUE



Moule céramique

630230	ø8,95x2,9 cm	0,85	42
630231	ø11,5x2,5 cm	0,95	44

Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de
0,85^{HT}
630230

MINIATURE PORCELAINE

À partir de
1,40^{HT}
063275



Soupière tête de Lion

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

1,95^{HT}
501554



Mini pôt porcelaine

501554	ø8x2,5 cm	1,95	6
--------	-----------	------	---

4,00^{HT}
501553



Mini cocotte porcelaine

501553	ø9x2 cm	4,00	6
--------	---------	------	---

À partir de
0,90^{HT}
063280



Cupelle Parapluie

063280	7,6x7,6x3,3 cm	0,90	12
063282	8,2x6x3 cm	1,00	12

À partir de
1,25^{HT}
063272



Cupelle Goutte d'eau

063272	3,5 cl - ø 5x4 cm	1,25	18
063271	5,5 cl - ø 6x5 cm	1,40	12
063270	25 cl - ø 9x9 cm	2,20	12

1,50^{HT}
063299



Cupelle papyrus

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

À partir de
0,95^{HT}
044188



Cupelle évasée

044188	haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc	0,95	12
044189	haute ø 6,3x3,5 cm - Noir	1,50	12
044191	basse ø 8,5x2,5 cm - Noir	1,10	12

À partir de
1,00^{HT}
044181



Miniature carrée

044181	7x7 cm blanc	1,00	12
--------	--------------	------	----

1,00^{HT}
044185



Évasée

044185	5,8x5,8 cm	1,00	12
--------	------------	------	----

À partir de
1,20^{HT}
044192



Inclinée

044192	9,6 cm - Blanc	1,20	12
044193	9,6 cm - Noir	1,90	12

À partir de
0,85^{HT}
044252



Mini bol

044252	ø 6 cm - Blanc	0,85	12
044254	ø 6 cm - Noir	1,30	12

À partir de
1,10^{HT}
044178



Vague carrée

044178	6x6 cm - Blanc	1,10	12
044179	6x6 cm - Noir	1,60	12

0,70^{HT}
063261



Cuillère dégustation porcelaine

063261	Cuillère porcelaine 12,8x4,6x4,5 cm	0,70	18
--------	--	------	----

1,50^{HT}
044247



Plat à crème brûlée porcelaine

044247	ø12,2x2,3 cm	1,50	12
--------	--------------	------	----

3,30^{HT}
064123



Plat à oreilles rond

064123	ø 14,3 cm	3,30	10
--------	-----------	------	----

Longueur totale 18 cm.

À partir de
0,79^{HT}
064116



Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,80	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,10	6

LA CAFETERIE

Café et thé

THÉ

Nouveau



1,59^{HT}
E14119

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

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



1,90^{HT}
E14126

Mug Callie 37 cl - grès
12,5x8,8x11,1 cm

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



3,70^{HT}
030183

Ouessant 40 cl
030183 ø 8,5 x 11,7 cm **3,70 6**

LA ROCHÈRE



2,80^{HT}
043308

Mug 35 cl Tiffany - porcelaine
043308 **2,80 6**



4,80^{HT}
166034

Mug Vital 30 cl
166034 ø 7,5 x 9 cm **4,80 6**
Porcelaine hôtelière



3,89^{HT}
901623

Tasse sans poignée
20 cl - porcelaine
901623 Blanc cassé **3,89 6**



5,45^{HT}
901627

Tasse avec poignée
40 cl - porcelaine
901627 Blanc cassé **5,45 6**

CAFÉ

0,95^{HT}
044280



Taine - porcelaine
Tasse café + soucoupe - blanc
044280 9 cl **0,95 12**

TOP QUALITÉ

artis



6,40^{HT}
050230

Utopia - porcelaine
Tasse café + soucoupe - blanc
050230 10,6 cl **6,40 4**



1,90^{HT}
047003

Asymétrique - Bassin décalé
Porcelaine - blanc
047003 Tasse à café 9 cl **1,90 6**
047018 Sous-tasse ø 13 cm **1,70 6**



5,75^{HT}
050157

Perla - porcelaine
Tasse café + soucoupe - blanc
050157 9 cl **5,75 6**



4,16^{HT}
760060

Tasse à espresso double paroi
8 cl - ø 5,9x6,4 cm
760060 **4,16 24**
En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.



0,95^{HT}
037055

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



1,20^{HT}
037054

Nouveau
17,90^{HT}
E14113



Théière Flora 1 L
17,5x14,2x18,5 cm
E14113 **17,90 1**
Fonte noire.



33,80^{HT}
910398

Bouilloire 1,2 L - électrique
Céramique - 220-240 V mono - 1500 W
910398 24x17x25 cm **33,80 1**
Porcelaine blanche. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec. Couvercle avec picots de maintien.



À partir de **3,20^{HT}**
044243

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

artis



À partir de **7,25^{HT}**
041617



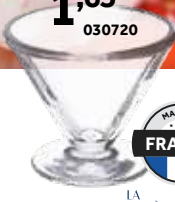


Cafetière & théière inox
041612 Cafetière 60 cl **9,70 1**
041613 Cafetière 1 L **11,30 1**
041617 Théière 30 cl **7,25 1**
041616 Théière 60 cl **9,20 1**



À partir de **2,65^{HT}**
041604

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

Les coupes

 1,85^{HT} 037088 1 Bubble 13 cl - ø 12x4/9 cm 1,85 6	 1,88^{HT} 030704 1 Canaries 13 cl - Ht 8,5 cm 1,88 6	 1,65^{HT} 030720 1 Véga 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,65 6	 1,95^{HT} 037087 1 Carat 19 cl - ø 9x8,6 cm 1,95 6	 1,38^{HT} 030723 1 Coupe cafet 25 cl - ø 12,5x6 cm 1,38 6
--	--	---	--	---

 2,30^{HT} 030714 1 Fidji 20 cl - ø 10x15,3 cm 2,30 6	 1,88^{HT} 030700 1 Coupe Cadette 20 cl - ø 9,5x12 cm 1,88 6	 2,40^{HT} 030702 1 Tahiti 23 cl - Ht 8 cm 2,40 6	 1,10^{HT} 037052 1 Ondine 24 cl - ø 110 mm 1,10 72	 3,61^{HT} 345015 1 Rock Bar - 38 cl ø 8,5x18,2 cm 3,61 6
---	---	--	---	--

 1,89^{HT} 032014 1 Alaska 26 cl - Ht 9,4 cm 1,89 6	 2,10^{HT} 030617 1 Diamond 22,5 cl - ø 11x6 cm 2,10 12 32145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 2,58 6	 4,40^{HT} 031396 1 Sorbet 38 cl - ø 11,7x9,3 mm 4,40 6	 4,89^{HT} 513118 1 Ypsilon 37,5 cl - ø 13x9 cm 4,89 6
--	--	--	--

2,75^{HT}
630265

IDÉAL POUR LES BANANA SPLIT



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

3,90^{HT}
905021



1 Palmier
21 cl - ø 12,5x10,1 cm **3,90 6**

3,60^{HT}
030796



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

3,57^{HT}
905026



1 Cornetto
28 cl - ø 10x16,6 cm **3,57 12**

ACCESSOIRES

idéal USAGE INTENSIF



À partir de **23,00^{HT}**
018550

5,35^{HT}
041650

1 Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm **5,35 1**

12,20^{HT}
905039

1 Portionneur à glace
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm **12,20 1**
905037 24 boules/L - ø 5 cm **12,20 1**
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm **12,60 1**
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm **11,90 1**
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm **12,60 1**

9,90^{HT}
020114



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

À partir de **34,30^{HT}**
287020



1 Siphon aluminium
287020 50 cl **34,30 1**
287021 1 L **41,20 1**
Pour le froid.

9,90^{HT}
020114

82,00^{HT}
990243

1 Siphon inox
1 L - ø 10x35 cm **82,00 1**
990243
Jeu de 3 buses et nettoyeur. Siphon chaud et froid 5 à 70 °C.

71,25^{HT}
987100



1 Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
987100 50 cl - 14x8,3x30 cm **71,25 1**
Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.

La vaisselle
incassable

IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

VAISSELLE MÉLAMINE

SALSA Mélamine



À partir de
5,80^{HT}
945200

Salsa

945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

• La mélamine est une résine plastique thermodurcissable faite à base de composés organiques. Elle est **résistante** aux chutes et il est presque impossible de l'écailler ou de la fissurer.

• **Matériau solide** : résistance et durée de vie exceptionnelle, idéal pour la restauration.

• **Bon rapport qualité/prix** : Abordable, esthétique, robuste et hygiénique, elle est idéale pour les établissements dont les besoins en vaisselle sont importants (cantines, collectivités, établissements de restauration rapide ou d'entreprise).

• **Facilité d'entretien** : Compatible lave-vaisselle.

• **Polyvalente** : Adaptée à l'utilisation dans les écoles, les hôpitaux, les établissements de soins, les cantines des lieux de travail, les restaurants décontractés mais aussi les traiteurs chargés des mariages et des repas d'entreprises.



VERRES SAN & TRITAN



À partir de
0,99^{HT}
520360

Verres transparents

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	0,99	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,39	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,89	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	0,99	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	4,45	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	4,85	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	4,45	6

• **Résistant** aux chocs, le plastique **SAN** est un matériau **inébréchant** et extrêmement solide.

• **Incassable**, le plastique **TRITAN** est ultra résistant et **élégant**. Ils sont très **pratiques** pour les repas décontractés, les événements à l'**extérieur** ou sur les bords des **piscines**.





Subtile - assiette à moules
047217 38x24 cm - 1,5 L **12,00** 6
Bleu ardoise

12,00^{HT}
047217



Plateau fruits de mer
051017 ø 42 cm - inox **13,10** 1

8,30^{HT}
042600

Support plateau fruits de mer
042600 Hauteur 20 cm Haut ø20 cm Bas ø25 cm **8,30** 1

13,10^{HT}
051017



Marmite à moules
632640 ø 18 cm - Noir **9,90** 6
Sans inscription.

9,90^{HT}
632640



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

2,27^{HT}
630315



Ramequin Vestah Wave
093882 ø 7x3 cm - 7 cl **2,60** 12
Mélamine.



Ramequin à sauce
041704 5,5 cl **1,18** 12
Mélamine blanche.
Non compatible micro-ondes.

1,18^{HT}
041704



Rince doigt «Feel Green»
Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
909429 **46,25** 320/1280
100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet, vendu par carton

46,25^{HT}
909429



Rince doigts
914770 **23,90** 1
Papier crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.

23,90^{HT}
914770



Fourchette à escargots
inox
Modèle uni - Lot de 12
041821 **0,22** 1
Prix unitaire

0,22^{HT}
041821



Fourchette à huître - inox 18/10
041823 Boîte de 12 **0,35** 1

0,35^{HT}
041823



3 en 1 !
Cuillère, fourchette, couteau
Cuillère à dents Tam-Tam - inox
630268 Boîte de 12 **0,27** 1

0,27^{HT}
630268



Couteau à huîtres
Lancette à mitre
090754 Bubinga 7 cm **4,30** 1

4,30^{HT}
090754



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

7,90^{HT}
095060



Pince casse-homard
912278 Lg 19 cm **9,20** 1
Inox 18/10

9,20^{HT}
912278



Pince Cracky
085052 **3,90** 1

3,90^{HT}
085052



Pique bigorneaux
044346 Boîte de 12 **0,23** 1

0,23^{HT}
044346



Curette à homard inox
042100 Boîte de 12 **5,15** 1

5,15^{HT}
042100



Moufle de protection
630172 Pour droitier **12,60** 1
630173 Pour gaucher **12,60** 1

12,60^{HT}
630173



Protection en silicone
630223 15x11 cm **5,00** 1
Pour l'ouverture des huîtres.

5,00^{HT}
630223



Gants cotte de mailles
1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge **74,00** 1
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue **74,00** 1
Ambidextre.

74,00^{HT}
083924



Plat à escargots inox
041010 6 trous - 14,5x16,5 cm **4,25** 1
041011 12 trous - 20x23 cm **5,10** 1



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

3,10^{HT}
630006



PRIX LE PLUS BAS

Terrine à foie gras porcelaine 600 g
044236 17x12x10,3 cm **5,90** 1
Presse à foie gras céramique
044237 14x9 cm **1,30** 1

5,90^{HT}
044236



Pierre à griller
26,5x35,5x13,5 cm
25x25x3 cm
087148 **77,00** 1
Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)

77,00^{HT}
087148



Moule à galantine en céramique
047218 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **10,90** 6
047219 2 L - 31x12,3x9,7 cm **13,90** 6
Résistants de -25 à 250 °C.

À partir de **10,90^{HT}**
047218

Spécialité Fromagère

Nouveau

9,99^{HT}
862052

CÉRAMIQUE
CULINAIRE



Plat individuel*

	Ardoise	Ecru	Noir
carré 13x13x4,5 cm - 66cl	862052	862053	900827
rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl	862050	862051	900826

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



À partir de
135,00^{HT}
A69043



LE CREUSET®

Tous feux

Cocotte ronde noire mat

A69043 ø 18 cm 1,8 L	135,00 1
913267 ø 30 cm 8,1 L	259,00 1

LE TRADITIONNEL



ORIGINAL

189,00^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule
280750 750 W 189,00 1
Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.

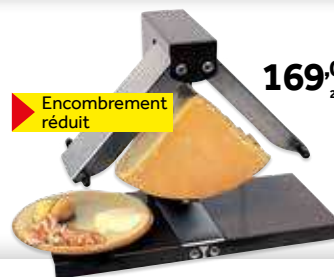
LES CLASSIQUES



Réglable
en hauteur

149,00^{HT}
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2
46x26,5x40 cm - 230 v mono
087151 149,00 1
Jusqu'à 6-8 personnes. boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. porte-fromage inclinable, démontage rapide. cordon 2,20 m.



Encombrement
réduit

169,00^{HT}
280688

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W - 230 V mono
280688 169,00 1

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



220,00^{HT}
049855

Jusqu'à 4
personnes

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono
049855 220,00 1
Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non livré, disponible en accessoire.

L'INCONTOURNABLE FONDUE



19,00^{HT}
632610

Caquelon à fondue en fonte
632610 18x7 cm 19,00 1
632608 21x8 cm 23,00 1

37,00^{HT}
632604

Service à fondue
fonte émaillée rouge plateau bois
632604 37,00 1
Le service comprend : 1 caquelon en fonte émaillée, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 réchaud, 1 brûleur à pâtes (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.

L'authentique avec
son plateau bois



42,00^{HT}
632606

Service à fondue savoyarde
632606 Rouge - ø 20 cm 42,00 1
Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur et 6 fourchettes à fondue.



39,00^{HT}
913797

1



34,00^{HT}
913794

2



29,00^{HT}
913799

3

Réchaud à fondue Savoyard

1 913797 ø 21 cm	39,00 1
2 913794 ø 23 cm	34,00 1
3 913799 ø 23 cm	29,00 1

Réchaud forgé noir

ACCESSOIRES



1,15^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g
042701 1,15 24



6,25^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 6,25 12



21,10^{HT}
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 21,10 4

7,90^{HT}
913800



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



12,90^{HT}
280690

Couteau à raclette
Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 12,90 1
Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racler, 1 côté microdenté pour couper les "religieuses".

Pasta Salad'



Sans aile
4,15^{HT}
999912

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 4,15 6



3,85^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli
999906 ø 30,5x28,5 cm 3,85 12



8,50^{HT}
630069

Saladier creux incliné
630069 ø 23x10 cm 8,50 6
Idéal pour présenter vos salades repas.



7,90^{HT}
047100

Assiette inclinée
Assiette creuse ø 30 cm
047100 7,90 6
Porcelaine hôtelière

IDÉAL POUR LES PÂTES & SALADES REPAS!

TOP QUALITÉ



Sillons réguliers!
5,50^{HT}
044154

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



4,25^{HT}
010404

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

Nouveau

7,90^{HT}
050235



GEMSTONE Lapis Lazuli Jade Coral Moonstone
Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl E02986 E02972 E14130 050235 7,90 12

Les couleurs Jade, Lapis-lazuli, Moonstone et Coral sont caractéristiques des minéraux semi-précieux. La collection Gemstone fascine par les irrégularités surprenantes du grès. C'est un ensemble qui met en valeur le mix & match grâce à ses formes organiques et ses tonalités sobres et polyvalentes. Disponible dans d'autres modèles. Retrouvez toute la gamme page 3.

6,70^{HT}
001432



Shadow
Assiette creuse gourmet ø19 cm
001432 Shadow Nacre 6,70 6

Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.

9,90^{HT}
050209



Multiforma
Saladier ø21,5 cm
050209 9,90 6

Créée par le designer Mikaela Dörfel, l'un des noms européens les plus reconnus dans le domaine de la présentation culinaire, Multiforma est une gamme aux caractéristiques uniques et innovantes.



Exuberant
Assiette creuse ø22 cm
050208 7,95 6

La collection Exuberant associe une vivacité vitrée en noire avec des lignes brillantes. Ses motifs de plantes sauvages à grande échelle, peints à la main de manière très libre, se réfèrent à des paysages laissés intacts par les mains de l'homme.



7,95^{HT}
050208



Rustic Blend
Assiette creuse ø22 cm
050207 6,40 6

Rustic Blend s'inspire du style artisanal, simple et champêtre. Avec ses superbes glaçures neutres combinées à des formes simples, cette collection en grès offre une grande résistance et un esthétisme unique.



RETROUVEZ NOS
GRILLES
PELLES
ACCESSOIRES
À PIZZA

PAGE 87



8,90^{HT}
919050

Assiette à pizza
919050 ø 32 cm 8,90 6
Porcelaine hôtelière

À partir de
5,50^{HT}
983014



Crête
Assiette à pizza
999913 ø 33 cm 6,50 6
983014 ø 31 cm 5,50 6
Porcelaine.

À partir de
2,95^{HT}
999907



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



Viento
Assiette à pizza ø 32 cm
901612 15,95 6
Porcelaine.

29,50^{HT}
001555



Planche de présentation et roulette à pizza
001555 43,5x32,5x1,4 cm 29,50 1
Planche en acacia pour pizza ø32 cm. Non compatible lave-vaisselle.



Ultra légère & résistante

2,76^{HT}
E13990



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

2,55^{HT}
099101



Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm 2,55 12
Prix unitaire, vendu par 12

REMPLECE L'ASSIETTE
À PIZZA

15,90^{HT}
516200

Bord incliné pour
faciliter le service

Planche de dégustation
516200 ø 30 cm 15,90 1
Planche en bois d'acacia pour
la présentation de vos pizza.
Un design simple et moderne.
Non compatible lave-vaisselle.

2,65^{HT}
053056



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

À partir de
19,50^{HT}
153400



Boîte à pizza L'Originale
153400 26x26x3,5 cm 19,50 1
153401 29x29x3,5 cm 22,00 1
153402 31x31x3,5 cm 23,00 1
153403 33x33x3,5 cm 24,50 1
153404 40x40x3,5 cm 34,00 1

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

7,36^{HT}
033123



Huilier 40 cl - avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm
033123 7,36 6



5,20^{HT}
030171



Huilier 25 cl
7,4x5 cm
030171 5,20 12



Burger et Steak



20,20^{HT}
501521

1 Plateau de présentation gris
501521 28,5x27 cm **20,20** 1
Léger et empilable. Aluminium mat.

25,40^{HT}
909437

2 Emballage à burger Times
909437 28x34 cm **25,40** 4
Prix au sachet de 1000, vendu par 4.
Spécial panier à frites.

6,20^{HT}
501520

3 Mini panier
501520 10x9x7 cm **6,20** 1
Couleur noire.

4,60^{HT}
501523

4 Poêle de présentation
501523 ø16 cm **4,60** 1

1,45^{HT}
501529

5 Fourchette steak perfect
501529
Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm. **1,45** 12
Prix unitaire.

3,60^{HT}
501539

6 Couteau à steak Geometric
501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm **3,60** 6
Prix unitaire.

14,90^{HT}
905476

Truelle de service Bob
905476 23,5x37x12,5 cm **14,90** 1
Truelle de service en acier inox avec manche en bois noir.

2

À partir de **2,90^{HT}**
501558

À partir de **9,20^{HT}**
501561

1+2

comas

1 Ardoise
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,60** 1
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **2,90** 1

2 Base bois accacia
501560 GN1/2 **11,60** 1
501561 GN1/3 **9,20** 1
Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **5,60^{HT}**
063241

Vancouver
063241 Assiette plate 30x20 cm **5,60** 12



À partir de **12,65^{HT}**
047215

Subtile
047215 Planche Bistro 27x14,5 cm **12,65** 6
047216 Planche Bistro 34x27 cm **16,15** 6
Céramique noire. Existe en bleu et en rouge.

À partir de **20,49^{HT}**
096505

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm **25,75** 1
096505 33x23 cm **20,49** 1

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

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

Caisse à burger
041623 30x21x7 cm **12,90** 1

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

0,60^{HT}
501530

Stick à burger
501530 **0,60** 12
Prix unitaire.
Inox AISI430. Ep. 2 mm.

PIC INOX IDÉAL POUR LES TAPAS & BURGER

Accompagnements



6,20^{HT}
501520

Mini panier renforcé

501520 10x9x7 cm **6,20 1**
Inox laqué noire.



6,90^{HT}
087232

Mini panier

087232 10x8,5x6 cm **6,90 1**
Panier en inox.



3,47^{HT}
760065

Panier à frites

760065 10x9x11 cm **3,47 1**
Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.



7,75^{HT}
630260

Mini panier

12x10x9 cm
630260 **7,75 1**
Couleur cuivrée



4,95^{HT}
150335

Barquette à frites

40 cl - 17,3x12,7x5cm
150335 **4,95 24**
Mélamine, écologique : réutilisable & lavable.



À partir de
2,40^{HT}
041701

Mini seau en acier galvanisé

041701 7,7x10,2x9 cm **2,40 12**
041702 9,1x11,6x11 cm **2,90 12**

À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



2,50^{HT}
988354

Seau de présentation inox

988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,05 1**
988354 7x5x7 cm **2,50 1**

Idéal pour présentation des frites, grossins, etc.



4,65^{HT}
041703

Coupelle conique martelée

ø 7x10,5 cm
041703 **4,65 12**

Matière inox



À partir de
2,90^{HT}
501528

Seau de présentation inox

1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl **3,55 1**
2 501528 ø7x7 cm 20 cl **2,90 1**



À partir de
3,90^{HT}
083008

Plat de présentation inox

1 083008 11,5x11,5x7,5 cm **3,90 12**
2 083007 14,5x9,5x7,5 cm **4,25 12**



0,44^{HT}
083006

Pot à sauce - inox 7,5 cl

083006 ø5,8x4,5cm **0,44 12**



3,85^{HT}
501526

Bol à olives inox

15x7,2x2cm - 27 cl
501526 **3,85 1**



1,95^{HT}
501554

Mini pôt porcelaine

ø8x2,5 cm
501554 **1,95 6**



À partir de
0,85^{HT}
630230

Ramequin céramique

630230 ø8,95x2,9 cm **0,85 42**

630231 ø11,5x2,5 cm **0,95 44**

Émaillé à l'intérieur



5,90^{HT}
063265

Set tapas

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

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



2,27^{HT}
630315



Pot à sauce - mélamine

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



2,60^{HT}
501522

Pot à sauce - émaillé 9 cl

501522 ø6x4 cm **2,60 12**



1,18^{HT}
041704

Ramequin à sauce en mélamine blanc

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



25,40^{HT}
909437

Spécial panier à frites

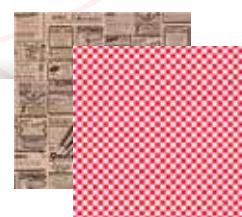
Emballage à burger Times
909437 28x34 cm **25,40 4**
Prix au sachet de 1000, vendu au carton.

31,50^{HT}
146103

Papier à burger

146103 33x40 cm **31,50 758**

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



26,50^{HT}
630239

Papier alimentaire - 31x31 cm

630239 Beige naturel «Times» **26,50 1**
630236 Carreaux rouge/blanc **26,90 1**
Carton de 4x1000. Prix au carton. Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingrainable. 34g/m².

LES PLANCHES

Bois, bambou et ardoise



11,20^{HT}
901630

Planche ronde avec poignée
901630 ø 25 cm **11,20 1**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de
21,91^{HT}
901631

BOIS DE NOYER
ULTRA TENDANCE

Planche arrondie avec poignée
901631 32x18 cm **21,91 1**
901632 43x27 cm **27,53 1**
Planche en noyer. Non compatible lave-vaisselle.



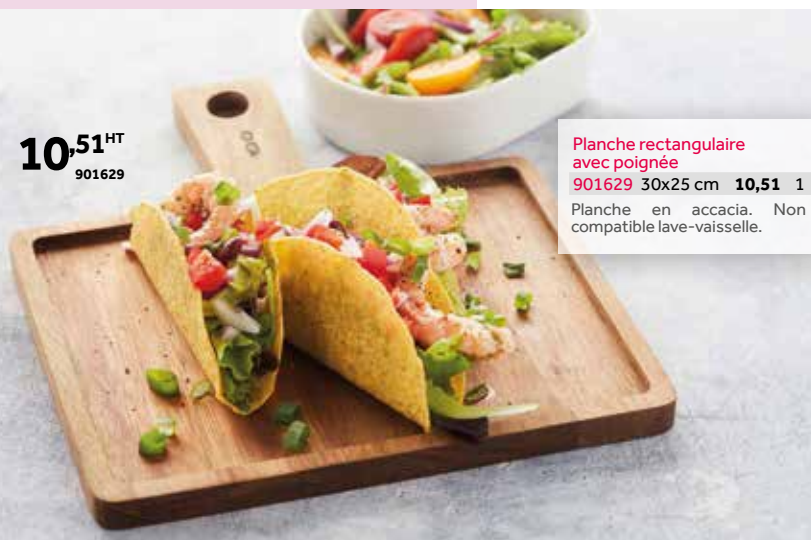
4,16^{HT}
760105

Planche Bambou
760105 45x20x1,2 cm **4,16 1**
Planche de présentation en bambou avec inscription. Non compatible lave-vaisselle.



16,90^{HT}
901633

Grand plateau ovale
901633 30x24x1,8 cm **16,90 6**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.



10,51^{HT}
901629

Planche rectangulaire avec poignée
901629 30x25 cm **10,51 1**
Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.



Nouveau
29,00^{HT}
A19936

Planche rectangulaire avec poignée
A19936 55x12x2 cm **29,00 2**



7,90^{HT}
760056

Plateau ardoise
760056 30x40 cm **7,90 1**
Plateau ardoise avec anses. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de
6,33^{HT}
001373

Planche rectangulaire avec poignée
1 001373 40x10x1,5 cm ardoise 25x7,5 cm **6,33 1**
2 001374 50x18x1,5 cm ardoise 35x15 cm **12,48 1**

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.



16,88^{HT}
990169

Planche ronde avec poignée
990169 38,5x28x1,5 cm ardoise ø 25 cm **16,88 1**

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.

Planche feuille avec poignée

901628 47x25x1,5 cm **23,00** 1

Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

23,00^{HT}
901628

COMPOSEZ VOTRE
PLANCHE À LA TAILLE
QUE VOUS VOULEZ

À partir de **2,90^{HT}**
501558

À partir de **9,20^{HT}**
501561

1 Ardoise

501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **6,20** 1

501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,60** 1

501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **2,90** 1

Non compatible lave-vaisselle.

2 Base bois accacia

501559 GN1/1 **22,90** 1

501560 GN1/2 **11,60** 1

501561 GN1/3 **9,20** 1

Non compatible lave-vaisselle.

comas

14,61^{HT}
001563

Planche à servir biseau

001563 38x17x1,5 cm **14,61** 1

001590 44x17x1,5 cm **19,70** 1

Planche à servir solide et durable, en bois d'accacia. Peut aussi être utilisée de manière décorative. Lavage à la main conseillé, non compatible lave-vaisselle.

À partir de **10,35^{HT}**
001561

Planche à servir longue

001561 50x12x2 cm **10,35** 1

001560 60x12x2 cm **13,26** 1

Planche en bois d'accacia avec poignée en cuivre. Particulièrement solide. Non compatible lave-vaisselle.

BEST-SELLER

31,26^{HT}
001549

Planche de présentation longue

001549 76x22x1,8 cm **31,26** 1

Planche avec poignée en bois d'accacia. Non compatible lave-vaisselle.

16,55^{HT}
630215

Planche de présentation longue

630215 60x15x1,5 cm **16,55** 1

Planche de présentation en bois d'accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **17,65^{HT}**
001508

Planche ronde de présentation

001508 35x24,5x1,5 cm **17,65** 1

501590 50x40x1,8cm **33,50** 1

Planche avec poignée en bois d'accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **7,36^{HT}**
501583

FIBRE DE BAMBOU
ÉCOLOGIQUE

Planche de présentation

1 501581 40x30x1,2 cm **13,19** 1

2 501582 35x25x0,8 cm **11,90** 1

3 501583 28x20x0,8 cm **7,36** 1

Planche en bambou, bords arrondis. Non compatible lave-vaisselle.



LES COUVERTS

Les couverts de table

Nouveau

À partir de
2,30^{HT}
E16297



INOX
18/10



Swell

E16294 Fourchette de table	3,50 12
E16296 Couteau de table	4,60 12
E16295 Cuillère de table	3,50 12
E16297 Cuillère à café	2,30 12

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



À partir de
1,70^{HT}
501549

comas

Callas

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

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



À partir de
1,95^{HT}
001762

Cube

001755 Fourchette table	2,99 12
001758 Couteau table cube	4,15 12
001756 Cuillère table	2,99 12
001757 Cuillère à café	2,00 12
001759 Fourchette dessert	2,90 12
001760 Cuillère dessert	2,90 12
001761 Couteau dessert	4,08 12
001762 Cuillère à moka	1,95 12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm



À partir de
1,38^{HT}
048876

X-LO

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

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



À partir de
1,70^{HT}
543638

COLLECTION AU DESIGN
DOUX ET ÉLÉGANTE,
SA FINITION MARTELÉE
OFFRE UN RELIEF
ET UN JEU DE LUMIÈRE
UNIQUE !

Signum martelé

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



À partir de
1,35^{HT}
048404

Atlantis

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

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



À partir de
1,32^{HT}
001359

comas
COUTELERIE

Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	2,10 12
001358	Couteau de table	1,95 12
001357	Cuillère de table	2,10 12
001359	Cuillère à café	1,32 12

Inox 18/0 - Ep. 7 mm



À partir de
1,05^{HT}
042304

eternum
COUTELERIE 1924

Ascot

042300	Fourchette de table	2,00 12
042306	Couteau de table	3,00 12
042302	Cuillère de table	2,00 12
042304	Cuillère à café	1,05 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



À partir de
1,25^{HT}
048443

lehrin
COUTELERIE

Orenok

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

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



À partir de
0,75^{HT}
050973

artis
COUTELERIE

Mia

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



À partir de
0,75^{HT}
501551

comas
COUTELERIE

Inglès

001319	Fourchette de table	1,76 12
001320	Couteau de table monobloc	2,10 12
001321	Cuillère de table	1,71 12
001322	Cuillère à café	0,79 12
501551	Cuillère à moka	0,75 12
001326	Fourchette à dessert	1,46 12
001325	Couteau à dessert	1,88 12
001318	Cuillère à dessert	1,46 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



À partir de
0,70^{HT}
050983

Nina

050981	Fourchette de table	0,95 12
050980	Couteau de table	1,00 12
050982	Cuillère de table	0,95 12
050983	Cuillère à café	0,70 12

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

artis
COUTELERIE

À partir de
0,80^{HT}
050963

artis
COUTELERIE

Vieux Paris

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm





À partir de
1,16^{HT}
630271

FINITION
SATINÉE

Baguette vintage

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

lehrin



À partir de
1,05^{HT}
047031

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

Amefa



À partir de
0,72^{HT}
053062

053060	Fourchette de table	1,52 12
053063	Couteau de table monobloc	2,37 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70 12
053061	Cuillère de table	1,52 12
053062	Cuillère à café	0,72 12
053064	Fourchette à dessert	1,10 12
053066	Couteau à dessert	1,58 12
053065	Cuillère à dessert	1,10 12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm

Amefa



À partir de
0,65^{HT}
913047

ORIGINALITÉ &
ESTHÉTISME
LES 3 COUVERTS
S'EMBOÏENT !

Trilogy

001276	Fourchette de table	1,33 12
001274	Couteau de table	2,40 12
913046	Cuillère de table	1,33 12
001275	Cuillère à entremet	1,08 12
913047	Cuillère à café	0,65 12

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

Amefa



À partir de
0,76^{HT}
001992

À partir de
0,60^{HT}
501552

Bongo

001990	Fourchette de table	1,28 12
001993	Couteau de table	2,40 12
045446	Couteau à steak	3,40 6
001991	Cuillère de table	1,28 12
001992	Cuillère à café	0,76 12

Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

Amefa

Madrid

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm

comas



À partir de
0,70^{HT}
501538

Vieux Paris Satiné

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

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

comas

À partir de **0,88^{HT}**
045064

Cassiopée 2

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

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir

À partir de **1,10^{HT}**
040683

Amazone

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

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

À partir de **0,50^{HT}**
001333

Alida

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm

À partir de **0,64^{HT}**
040092

Baguette

040091	Fourchette de table	1,16 12
040093	Couteau de table	1,58 12
040090	Cuillère de table	1,16 12
040092	Cuillère à café	0,64 12
913043	Cuillère à moka	0,80 12
913034	Fourchette à dessert	1,22 12
913038	Couteau à dessert	1,64 12
913036	Cuillère à dessert	1,22 12

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

À partir de **0,70^{HT}**
040082

Danube

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

Inox 18/0 - Ep. 2mm

PERMET DE POLIR
LÉGÈREMENT
PENDANT LE
SÉCHAGE

4750,00^{HT}
131100

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 granulats utilisés 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.

À partir de **0,27^{HT}**
041852

Cuillères

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

À partir de **0,27^{HT}**
630268

Cuillère à dents Tam tam
630268 0,27 12

À partir de **0,50^{HT}**
001380

Cuillère à moka
001380 0,50 12
Inox 18/10 - Ep. 2 mm Finition miroir.

Les couverts à spécialités

MANCHES BOIS



Couteau à steak vert bleuté
096331 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm
 Compatible lave-vaisselle

4,16^{HT}
 096331



Toledo - Couteau à pizza/steak
096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé
 Compatible lave-vaisselle

4,15^{HT}
 096329



Couteau à steak
001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm
 * Déconseillé au lave-vaisselle

5,40^{HT}
 001342



3,50^{HT}
 096322 Double crantage / Garanti lave-vaisselle
Couteau à steak
096322 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm
630149 Manche bois bakelisé - lame lisse - Lg 11 cm
 Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakélisé. Compatible lave-vaisselle.

6,65^{HT}
 001341



Couteau à steak
001341 Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm
001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm
 * Déconseillé au lave-vaisselle

6,65 6
6,10 6



Couteau à steak Aneto
002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm
 Non compatible lave-vaisselle.

7,60^{HT}
 002484

MANCHES INOX

3,40^{HT}
 045446



Couteau à steak Bongo
045446 Inox 13/0 - longueur 22,8 cm

3,40 6

1,10^{HT}
 913048



Couteau à steak Valmy
913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm

1,10 12

1,45^{HT}
 501529



Fourchette steak perfect
501529 Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.

1,45 12



1,70^{HT}
 096636

Coupe parfaite, lame chanfreinée des 2 côtés



Couteau à steak
096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée

1,70 12

3,60^{HT}
 501539



Couteau à steak Geometric
501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm
 Inox 420.

3,60 6

4,30^{HT}
 913853



Couteau à steak Steel Force
913853 Monobloc - lame lisse 11 cm
 Inox.

4,30 12

4,05^{HT}
 001343



Couteau à steak
001343 Couteau à steak K5 - lame lisse
 Inox 420.

4,05 6

MANCHES RÉSINE

7,50^{HT}
 913049



Couteau à steak Achille
913049 Lame microdentée - longueur 23 cm

7,50 6

7,90^{HT}
 001394



Montblanc - Couteau à steak
001394 Lame lisse - manche acrylique

7,90 6

2,55^{HT}
 099101



Couteau à steak / pizza
099101 Lame microdentée - Lg 10 cm

2,55 12

2,40^{HT}
 090407



Couteau à steak Evolutions - inox
090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène

2,40 12

2,30^{HT}
 090080



Couteau de table
090080 Manche polypropylène Lg 11 cm

2,30 12

2,00^{HT}
 053057



Couteau à steak/pizza
053057 Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée
053056 Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée

2,00 12
2,65 12

2,19^{HT}
 096569



Couteaux à steak
096569 Lg 11 cm - lame microdentée
 manche polypropylène 2 rivets

2,19 12

0,97^{HT}
 053041



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os
053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets

0,97 24

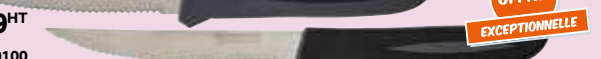
0,67^{HT}
 053055



Couteau de table
053055 Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets

0,67 12

0,69^{HT}
 760100



Couteau à steak Design
760100 Longueur 22 cm
 Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.

0,69 6



LA VERRERIE

Les carafes et pichets



26,50^{HT}
E14127

Nouveau



1,99^{HT}
E14120

Bouteille Limonade
1L - ø 8,7x31,7 cm
E14120 1,99 1
Bouteille en verre.



1,99^{HT}
E14121

Bouteille Babord
1L - ø 8x29,3 cm
E14121 1,99 1
Bouteille en verre.



26,50^{HT}
E14127

Carafe canard Nelly
1,7L - 33x15x19 cm
E14127 26,50 1
Carafe en cristallin.



À partir de 1,92^{HT}
033128

Swing
033128 12,5 cl 1,92 20
002302 25 cl 2,80 28
002301 50 cl 2,90 12
002300 1L 3,30 6



À partir de 2,72^{HT}
033504

Carafe Giara
033504 Transp. 2,72 6
033517 Gris 3,61 6
033518 Azur 3,60 6
1L - ø 86 mm - Ht 306 mm
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.



À partir de 4,14^{HT}
631214

Carafe Officina1825
033508 1,2 L - ø 9,5x30 cm 4,53 6
631214 0,75 L - ø 8,6x24,7 cm 4,14 6



À partir de 5,37^{HT}
631208

Oriente - 1 L
ø 8,5x35 cm
631208 Transp. 5,37 6
631209 Bleu 6,10 6



À partir de 2,40^{HT}
030213

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



3,30^{HT}
760071

Pichet Bistro
1L - ø 12,5x20 cm
760071 3,30 6
Pichet en verre.



2,64^{HT}
033505

Carafe - Quattro Stagioni
033505 1 L avec couvercle ø 10,1x22,6 cm 2,64 12



À partir de 1,82^{HT}
032000

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



À partir de 2,10^{HT}
760070

Carafe Sergi'eau
760070 70 cL - ø 7,8x20,4 cm 2,10 12
760069 1,21 L - ø 9,2x25,2 cm 2,85 12
Carafe en verre transparent.



À partir de 3,76^{HT}
030809

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



À partir de 3,80^{HT}
631227

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



À partir de 3,80^{HT}
031654

Fluid **ARCOROC**
031654 25 cl - ø 7,1x13,5 cm 3,80 12
031655 50 cl - ø 9,1x19,3 cm 4,80 6
031656 75 cl - ø 9,6x21 cm 7,00 6
031657 1 L - ø 10,7x26,5 cm 7,80 6

À partir de 2,70^{HT}
033171



Optima
033171 28 cl - ø 6x19,6 cm 2,70 12
033172 53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm 3,90 6
033175 75 cl - ø 8x26 cm 3,50 6



L'AUTHENTIQUE
POT LYONNAIS

À partir de 6,30^{HT}
905044

Pot lyonnais
905044 25 cl 6,30 6
905042 46 cl 7,00 6

Les gobelets



À partir de **1,96^{HT}**
034502



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



À partir de **1,96^{HT}**
034511

**IDÉAL POUR LES
BRASSERIES**



Rock bar
034511 Menthe - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**
034512 Bleu - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**
034510 Pêche - 27 cl ø8,4x9,25 cm **1,96 6**



À partir de **0,81^{HT}**
631215



Line - 29 cl ø 8,5x8,5 cm
631215 Transparent **0,81 6**
631217 Bleu **0,98 6**
631216 Lilas **0,98 6**



À partir de **2,70^{HT}**
724715

LA
ROCHÈRE

Ouessant - 29 cl ø 8x9,5 cm
724715 Transparent **2,70 6**
724716 Bleu nuit **3,20 6**
724717 Aubergine **3,20 6**
724718 Vert olive **3,20 6**



À partir de **0,79^{HT}**
033656

Tubo

3,05^{HT}
033201

Aiala
1 033656 Forme haute 6 cl - ø 3,75x10,4 cm **0,79 12**
2 033655 Forme basse 20 cl - ø 7,1x8,45 cm **1,04 12**
3 033653 Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,2 cm **1,32 6**
4 033657 Forme haute 16 cl - ø 5,45x10 cm **0,94 12**
5 033654 Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,1 cm **0,86 12**
6 033652 Forme haute 29 cl - ø 6,25x14,3 cm **1,15 12**
7 033651 Forme haute 31 cl - ø 5,95x16,4 cm **1,23 12**



Ametista
34 cl - ø 8,7x 9,1 cm
033201 **3,05 6**



3,15^{HT}
033202

Forme haute

46 cl - ø 8,7x12 cm
033202 **3,15 6**



À partir de **1,22^{HT}**
033642

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack
033642 28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,22 12**
033641 30 cl - ø 7,66 x 12,1 cm **1,40 12**



À partir de **1,60^{HT}**
760077

Gobelet Elaya
1 760077 34 cl - ø 8,5x8,8 cm **1,60 6**
2 760107 48 cl - ø 7,5x14,5 cm **1,60 6**



1,76^{HT}
631212

New Kalix
30 cl - ø 8,2x8,5 cm
631212 **1,76 12**



À partir de **2,65^{HT}**
905211

Florian
905211 30 cl - ø 7,3x10,4 cm **2,65 6**
905208 37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm **2,87 6**



À partir de **0,98^{HT}**
030002

Gina
1 030002 Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x 15,3 cm **0,98 6/48**
036004 Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm **1,21 6/48**
2 036008 Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm **1,26 6/48**



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

À partir de **1,47^{HT}**
033616

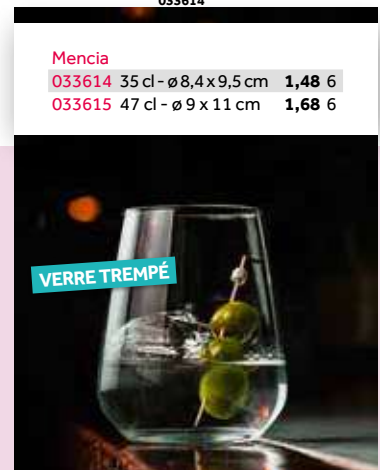
VERRE TREMPÉ



Baztan
033632 32 cl - ø 9x8,4 cm **1,45 12**
033633 35 cl - ø 7,6x12,1 cm **1,60 12**

À partir de **1,60^{HT}**
033633

VERRE TREMPÉ



Mencia
033614 35 cl - ø 8,4x9,5 cm **1,48 6**
033615 47 cl - ø 9 x 11 cm **1,68 6**

À partir de **1,48^{HT}**
033614

VERRE TREMPÉ

Les verres à pieds



À partir de
3,60^{HT}
010427



Ivento

010427	n°140 78,3 cl - ø 11,1x22,1 cm	3,60 6
010428	n°130 63,3 cl - ø 9,2x23,5 cm	3,60 6
010429	n°1 50,6 cl - ø 8,7x22,4 cm	3,60 6
010430	n°0 35 cl - ø 7,7x20,8 cm	3,60 6

Flûte

010431	n°7 23 cl - ø 7x22,2 cm	3,60 6
--------	-------------------------	---------------

Intemporel et fonctionnel, c'est la gamme parfaite aussi bien pour les petites que pour les grandes occasions. Sa forme élégante et sobre s'accorde à merveille sur vos tables, au bar ou bien sur un buffet.



À partir de
3,30^{HT}
010436



Mondial

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

Flûte

010438	n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,40 6
--------	---------------------------	---------------

1



À partir de
4,80^{HT}
010447



Vina

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



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



À partir de
3,50^{HT}
902841



Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	3,50 6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	3,60 6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	3,80 6



À partir de
2,60^{HT}
909361

Magnifique

909361	35 cl - ø 9x21 cm	2,60 24
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	2,65 24

ARCOROC



À partir de
4,05^{HT}
905212



Florian

1 905210	53,5 cl - ø 9,2x22,1 cm	4,50 6
2 905212	38 cl - ø 8,2x20,8 cm	4,05 6
3 905208	37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm	2,87 6
4 905211	30 cl - ø 7,3x10,4 cm	2,65 6

Flûte

905209	21 cl - ø 6,5x22 cm	3,54 6
--------	---------------------	---------------

Avec son influence florale et son design élaboré la gamme Florian met en valeur vos tables ou votre bar. Fabriqué à partir de matériaux recyclés ou biosourcés.



Champagne

Protasting

Round

Universal Tasting

Tannic

Gobelet

Open up

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





À partir de **2,80^{HT}**
033603

VERRE TREMPÉ

coupe à froid

Victoria
033603 25 cl - ø 7,1x18,25 cm **2,80** 6
033604 35 cl - ø 8x20,2 cm **2,85** 6
033605 47 cl - ø 8,65x22,1 cm **3,18** 6



À partir de **2,93^{HT}**
033612

VERRE TREMPÉ

coupe à froid

Malbec
033612 35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm **2,93** 6
033613 47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm **3,33** 6



À partir de **3,40^{HT}**
033133

Nexo
033130 38 cl - ø 8,25x20 cm **3,70** 24
033131 45 cl - ø 8,75x20,9 cm **3,80** 24
033132 54 cl - ø 9,2x21,6 cm **3,80** 24
Flûte
033133 24 cl - ø 6,2x22,5 cm **3,40** 24

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




À partir de **2,37^{HT}**
033606

VERRE TREMPÉ

coupe à froid

Rodio
033606 20 cl - ø 6,95 x 18 cm **2,37** 6
033607 25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm **2,63** 6
033608 32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm **2,93** 6
033609 42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm **3,08** 6
033611 Flûte 19 cl - ø 6,05x22 cm **2,63** 6



À partir de **3,30^{HT}**
031156

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
CLASS

Cabernet vins jeunes
031156 35 cl - ø 9x20 cm **3,30** 24
031155 47 cl - ø 9,7x21 cm **3,50** 24
031149 58 cl - ø 10x22 cm **3,80** 24



À partir de **2,50^{HT}**
033212

MILLEUR RAPPORT QUALITE PRIX

Atelier
1 034053 35 cl - ø 7,9x20,3 cm **3,75** 6/24
2 033210 44 cl - ø 8,4x22 cm **4,49** 6/24
3 033211 61 cl - ø 10,1x22 cm **5,09** 6/24
Gobelet
4 033212 40 cl - ø 8,4x10,5 cm **2,50** 6/24



À partir de **2,65^{HT}**
033503

Vinea
1 033500 Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm **3,75** 6
2 033501 35 cl - ø 8,1x21,5 cm **3,85** 6
3 033502 45 cl - ø 8,7x23 cm **4,15** 6
4 033503 Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm **2,65** 6



À partir de **2,25^{HT}**
031172

Silhouette
031176 47 cl - ø 9,2x19,4 cm **2,60** 6/24
031174 31 cl - ø 8,2x17,9 cm **2,60** 6/24
031173 25 cl - ø 7,7x16,5 cm **2,40** 6/24
031172 19 cl - ø 7x15,3 cm **2,25** 6/24

ARCOROC

Flûte
031175 18 cl - ø 6,2x18 cm **2,45** 6/24

À partir de **3,23^{HT}**
905214

VERRE TREMPÉ

Milano
905214 27 cl - ø 7,9x18 cm **3,23** 12
905215 34,8 cl - ø 8,3x18,8 cm **3,39** 12
Flûte
905213 17 cl - ø 5,8x19,6 cm **3,07** 12
Robuste, pour vin rouge et vin blanc.

Platine
033602 25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm **2,72** 6
033601 31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm **3,00** 6
033600 44 cl - ø 8,55 x 22 cm **3,16** 6



VERRE TREMPÉ



À partir de **1,70^{HT}**
 033627



Pinot
033627 25 cl - ø 7,1 x 18,2 cm **1,70** 12
033628 35 cl - ø 8 x 20,2 cm **1,78** 6
033629 47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm **1,83** 6



À partir de **1,84^{HT}**
 033619

VERRE TREMPÉ

Brevale - verre
033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,84** 12
033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,04** 12
Flûte
033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,04** 12



À partir de **1,90^{HT}**
 033639



VERRE TREMPÉ

Stack Copa
033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,90** 12
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **2,10** 12



À partir de **3,10^{HT}**
 031255

VERRE TREMPÉ

Normandie - verre **ARCOROC**
031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,17** 48
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,14** 48
Flûte
031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,10** 48



À partir de **1,82^{HT}**
 031274

Élégance - verre **ARCOROC**
031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 48
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 48
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,15** 48
Élégance - flûte
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,78** 48
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 48
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 48



VERRE TREMPÉ

À partir de **1,53^{HT}**
 033622

Godello - verre
033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,53** 12
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,63** 12
Merlot - flûte
033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,58** 12



À partir de **2,59^{HT}**
 049457

VERRE TREMPÉ



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

FLÛTES



1,70^{HT}
 905206

Calypso
 11,5 cl - ø 6x15,6 cm
905206 **1,70** 6



2,45^{HT}
 031175

Silhouette **ARCOROC**
 18 cl - ø 6,2x18 cm
031175 **2,45** 6/24



2,63^{HT}
 033611

VERRE TREMPÉ

Rodio
 19 cl - ø 6,05x22 cm
033611 **2,63** 6



2,65^{HT}
 033610



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



3,07^{HT}
 905213

Milano **Bormioli**
 17 cl - ø 5,8x19,6 cm
905213 **3,07** 12



3,54^{HT}
 905209

Florian **Bormioli**
 21 cl - ø 6,5x22 cm
905209 **3,54** 6



4,45^{HT}
 515348

Bach **Leipziger Porzellan**
 21 cl - ø 7x23,5 cm
515348 **4,45** 6



5,60^{HT}
 031171

Open up
 20 cl - ø 7,4x23,4 cm
031171 **5,60** 6

VERRES JAUGÉS

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL • PAS PLUS PAS MOINS



1,70^{HT}
033630
Catavinos - non jaugé
21 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
033630 1,70 6



2,65^{HT}
903658
ARCOROC
Viticole - jaugé
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
903658 2,65 6



4,95^{HT}
521781
Montmartre
32 cl - ø 7,8x19,8 cm
521781 4,95 6
Jauge à 12 et 15 cl.



3,90^{HT}
031158
Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 3,90 6
Jauge à 12 et 15 cl.



4,25^{HT}
905216
Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5x22 cm
905216 4,25 24
Jauge à 10 cl.

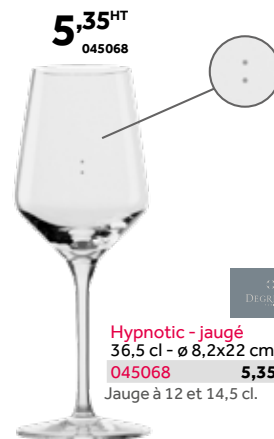


Jauge en forme de grappe avec 3 traits à 10 cl, 12,5 cl et 15 cl



3,05^{HT}
630713

Vina Juliette
30 cl - ø 7,9x18,8 cm
630713 3,05 24



5,35^{HT}
045068

Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2x22 cm
045068 5,35 6
Jauge à 12 et 14,5 cl.

ACCESSOIRES



19,00^{HT}
914467

Rack à verres chromé
914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm 19,00 1
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm 10,80 1



Nouveau
Tire-bouchons à levier
Inox
E14112 3,90 1

3,90^{HT}
E14112



23,90^{HT}
E14002

15,90^{HT}
E14001

Nouveau
Pompe à vide Preserve Line
E14002 23,90 1

Pompe à vide Preserve ABS
E14001 15,90 1

Double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vins et de Champagne. Preserve est accompagné de 2 bouchons à vin et d'un bouchon à champagne.



4,90^{HT}
022215

Limonadier Pull
Levier double détente
022215 4,90 1



79,90^{HT}
862000

Feuille anti-goutte
Pochette de 2 feuilles
862000 79,90 1
Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.



1,85^{HT}
760064

Bouchon à Champagne
760064 Inox 1,85 1
Idéal pour la présentation magasin



8,90^{HT}
E14004

Bouchon à Champagne
E14004 8,90 1
Boîte de 1 bouchon



8,90^{HT}
E14003

Bouchon à vin
E14003 8,90 41
Vendu par boîte de 4 bouchons

Les verres à bières et digestifs

VERRES À BIÈRES

T-Nonic
033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm **1,07** 12
033637 47 cl - ø 8,1x14,3 cm **1,30** 12
033638 56,8 cl - ø 8,65x15,4 cm **1,53** 12



VERRE TREMPÉ



2,99^{HT}
030466

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



Dunkel
033634 28 cl - ø 6,95x16,5 cm **1,83** 6
033635 38 cl - ø 7,6x18,2 cm **2,09** 6
033658 56 cl - ø 8,64x21,4 cm **2,32** 6



VERRE TREMPÉ

À partir de **1,83^{HT}**
033634

4,75^{HT}
033520

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



Birrateque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm **4,75** 6

1,12^{HT}
033643

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



VERRE TREMPÉ



SHOOTERS

0,63^{HT}
033650



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

Nouveau

4,90^{HT}
E14149



Shooter diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149 **4,90** 1



LA ROCHÈRE

1,27^{HT}
905207



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



0,79^{HT}
033656

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

1,45^{HT}
905202



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

0,98^{HT}
033532



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



DIGESTIFS



2,83^{HT}
905201



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

3,17^{HT}
032127



Cassiopea
032125 Transparent - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm **2,76** 12
032127 Onyx - 33 cl - ø 8,6x 8,8 cm **3,17** 12



3,90^{HT}
030163



Vinoteque
46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 **3,90** 6

1,21^{HT}
030003



Arosa
16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 **1,21** 6
Spécial anisette.

2,01^{HT}
033649



Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 **2,01** 6

Les verres à cocktails



SUIVEZ LA TENDANCE, DÉGUSTEZ VOS COCKTAILS DANS NOS GAMMES RÉTRO



À partir de **3,25^{HT}**
033204

Finesse du verre

Bach
033203 33,5 cl - ø8,25x9,7 cm **4,05** 6/24
033204 36 cl - ø6,4x15,5 cm **3,25** 6/24

À partir de **4,45^{HT}**
515353



Bach
515352 Martini - 26 cl - ø11,3x18,5 cm **5,35** 4
515353 Retro fizz - 26 cl - ø9,7 x 15,7 cm **4,45** 4
515348 Champagne - 21 cl - ø7x23,5 cm **4,45** 6



À partir de **4,87^{HT}**
034521

America's 20
034521 Martini - 24,5 cl - ø10,7x18,5 cm **4,87** 6
034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø10,9x22,6 cm **6,05** 6

À partir de **2,83^{HT}**
905201



America' 20s
1 905201 30 cl - ø8,3x8,3 cm **2,83** 6
2 033530 38 cl - ø8,8x9,2 cm **2,90** 6
3 033531 40 cl - ø7,4x16,2 cm **2,69** 6



9,65^{HT}
760072

Coffret Blue Hawaiï
44 cl - ø7,8x20,9 cm
760072 **9,65** 1
Prix du coffret de 4 verres.



4,75^{HT}
033520

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

Birrateque
033520 42 cl - ø8,9x20 cm **4,75** 6



4,60^{HT}
033022

Ypsilon margarit
33 cl - ø11,7x17,4 cm
033022 **4,60** 6



4,83^{HT}
033026

Ypsilon cocktail
24,5 cl - ø11,4x18,2 cm
033026 **4,83** 6



2,17^{HT}
033631

Maya
72 cl - ø11,1x20 cm
033631 **2,17** 6



3,04^{HT}
033020

Ale
033020 42,5 cl - ø8,6x17,4 cm **3,04** 6



À partir de **2,80^{HT}**
630710



ARCOROC

Gobelet Broadway
630712 38 cl - ø7,5x14,5 cm **3,15** 24
630710 28 cl - ø6,75x13,4 cm **2,80** 24
630711 30 cl - ø8,5x9,1 cm **2,80** 24

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

À partir de **2,38^{HT}**
033115

Este
1 033115 29 cl - ø7,2x14 cm **2,38** 24
2 033114 40 cl - ø8,9x10,7 cm **3,10** 24





Gobelet Jazz
037067 26 cl - ø 7,8x8,7 cm **1,30** 48
037066 30 cl - ø 7x14 cm **1,80** 48



Gobelet Mojito
36 cl - ø 8,3x12,2 cm **1,15** 6
760076



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



Barshine
905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm **1,95** 6
905205 30,5 - ø 8,4x9,2 cm **2,19** 6
905203 39,5 cl - ø 9,1x10 cm **2,40** 6



Chiquito Stack
033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm **0,86** 12



Pinta Stack
033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm **0,94** 12



Bodega transparent
20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm
031306 **0,79** 12
C54079 **0,70** 36*
Bodega transparent
35,5 cl - ø 8,5 x 9,1 cm
E11305 **0,85** 12
*Pack économique

ACCESSOIRES



Paille inox noir
20,5 cm - set de 4
000191 **10,11** 1
Avec brosse de nettoyage



Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 **62,30** 1
Bois d'acacia



1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 **7,65** 1



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



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



Chope cuivrée mat
1 990237 55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm **8,50** 1
2 990236 48 cl - 13,5x9,2x9 cm **8,50** 1
Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



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



Eskale
031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm **1,85** 6
031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm **2,20** 6

À partir de 1,85
031650

LE BAR

La préparation et le service



27,95^{HT}
889937

Boîte à compartiments

889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750 ml **27,95 1**
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450 ml **27,10 1**



À partir de
14,95^{HT}
912090

Tapis de bar

912088 60x6 cm **8,45 1**
912090 45x30 cm **14,95 1**
Tapis égoûtant 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.



15,85^{HT}
096501

Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire **15,85 1**



3,65^{HT}
905620

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



2,10^{HT}
913850

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



5,90^{HT}
881162

Bac à glaçon en silicone
16,3x10,4x4,5 cm
881162 5,90 1
Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.



4,00^{HT}
905471

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



7,90^{HT}
E12252

Presse agrumes manuel
E12252 7,90 1



5,70^{HT}
085332

Pilon bois
ø5x20 cm
085332 5,70 1



9,90^{HT}
905472

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

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



39,20^{HT}
980815

Presse fruits
90 W - 230 V mono ø 210x260 mm
980815 39,20 1
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

PRIX LE PLUS BAS



21,70^{HT}
089401

Mortier & pilon granit
089401 ø12 x 8 cm **21,70 1**
089409 ø14 x 10 cm **25,95 1**
Composé de granit supérieur, non poreux à l'intérieur pour un nettoyage facile.



À partir de
10,60^{HT}
021831

Fiable Doses précises Ne colle pas Verse en série

Doseur bottle Pilote

021831 2 cl **10,60 1**
021832 3 cl **10,60 1**
021833 4 cl **10,60 1**

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



2,30^{HT}
021822

Verseur tube Métal brillant
021822 2,30 1



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



10,15^{HT}
106895

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



À partir de
4,95^{HT}
500175

Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl **4,95 1**
500170 1,9 L **5,50 1**



5,80^{HT}
988400

Cuillère à cocktail
Inox - Lg 27 cm
988400 5,80 1



8,25^{HT}
045303

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



4,65^{HT}
004435

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



8,90^{HT}
045302

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



À partir de
9,75^{HT}
990217

Shaker Boston inox
990217 Inox **9,75 1**
990218 Cuivré **12,80 1**

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



13,60^{HT}
509070

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



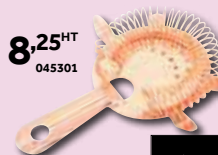
24,00^{HT}
045300

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



55,00^{HT}
044555

Shaker 2 pièces
75 cl ø6,5 x 24,5 cm
044555 55,00 1
Inox 18/10



8,25^{HT}
045301

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



4,90^{HT}
905475

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

19,25^{HT}
042602



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

Pour glaçons creux



90,00^{HT}
113489



Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz
- 220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 **90,00 1**

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

6,90^{HT}
002429



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

19,15^{HT}
020038



Seau à glaçons inox
ø12,5 x 15 cm
020038 1 L **19,15 1**
Double paroi isotherme



16,10^{HT}
905474

Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm
905474 **16,10 1**
Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.



14,25^{HT}
041644



1 **Seau à champagne**
4 L - inox 18/10
041644 **14,25 1**
Fond lourd.
2 **Pied porte seau**
ø18 x 67 cm - mat
041675 **42,00 1**



Nouveau

12,90^{HT}
C35762

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



6,55^{HT}
988401

Seau champagne
988401 3,5 L **6,55 1**
Acrylique transparent



24,20^{HT}
988402

Seau à bouteilles isotherme
30x26x21 cm
988402 5 L **24,20 1**
Acrylique transparent
Grande et petite bouteille



18,30^{HT}
914044

Seau multi-bouteilles
47x29x23 cm
914044 13 L **18,30 1**
Acrylique transparent



13,90^{HT}
083009

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



6,84^{HT}
760066

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



52,90^{HT}
905451

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



39,00^{HT}
914046

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L **39,00 1**
Inox - 53x38x25 cm

Nouveau



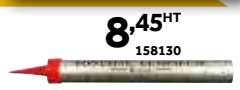
1,90^{HT}
E12223

Allume gaz
23,5x5x3,5 cm
E12223 **1,90 1**
Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.



12,50^{HT}
042104

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



8,45^{HT}
158130

Fontaine magique
158130 **8,45 1**
Sachet de 10.



1,15^{HT}
901514

Pince à glaçons
inox - Lg 18 cm
901514 **1,15 1**

RAFRAÎCHIT UNE BOUTEILLE EN 20 MINUTES ET CONSERVE SA FRAÎCHEUR PENDANT 2 HEURES



13,00^{HT}
900829

Frizz - Rafraîchisseur extensible vin et champagne
1 900829 Noir - 9x23 cm **13,00 6**
2 900830 Rouge - 9x23 cm **13,00 6**
Prix à l'unité, vendu par lot de 6.
Extensible, s'adapte aux bouteilles 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.



SEAU/SAC SOUPLE POUR RAFRAÎCHIR VOS BOUTEILLES

Ice bag
L'Original

Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
1 760122 **3,45 6**
Sac noir poignées tubes.

À partir de **2,20^{HT}**
760120



Seau/Sac à glaçons Square
2 760120 Classic - 12x12x24 cm **2,20 10**
3 760121 King - 15x15x27,5 cm **3,20 10**
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.



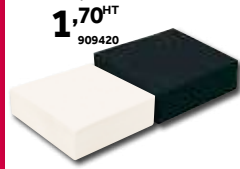
5,45^{HT}
512180

Boîte 6 compartiments
24x14,5x10,5 cm
512180 **5,45 1**
Plastique noir



8,50^{HT}
512585

Distributeur de serviettes
Bambou - 13x13 cm
512585 **8,50 1**



Serviettes cocktail - 20x20 cm
909420 Noire **1,70 1**
909421 Blanche **1,25 1**
Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100

LE BUFFET

La Présentation



16,10^{HT}
001554

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



8,60^{HT}
901517

Corbeille à agrumes
En fils chromés
ø23/19 cm
901517 8,60 1

Nouveau

Coquetier Callie - grès
ø5,2x6,7 cm

E14122 Bleu	1,90	1
E14123 Taupe	1,90	1

1,20^{HT}
E14124
Coquetier Nora - grès
ø4,7x7 cm

E14124 Blanc	1,20	1
--------------	------	---

1,90^{HT}
E14122



À partir de
5,83^{HT}
760101

Bocal Chocolat
760101 0,4 L - ø12x13 cm 5,83 1
Bocal Biscuit
760102 1 L - ø14x20 cm 8,33 1
Bocal Gâteaux
760103 1,8 L - ø18,5x20 cm 16,66 1
bocal bonbons
760104 2 L - ø14,5x26 cm 9,90 1
Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

Nouveau

À partir de
10,90^{HT}
A19073

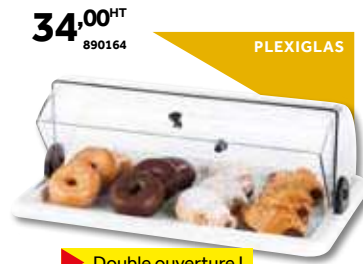
Pot en verre avec couvercle en bois

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



65,00^{HT}
901502

Distributeur de céréales inox
1 901566 Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm 79,00 1
2 901567 Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm 139,00 1
3 901502 Simple - 42x23x62 cm 65,00 1



34,00^{HT}
890164

PLEXIGLAS

▶ Double ouverture !

Vitrine rectangulaire
890164 50,5x30,5x18 cm 34,00 1



7,20^{HT}
990210

Casier à couverts
990210 4 compartiments 7,20 1
Casier empilable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.

idéal IDÉAL POUR COUPER LE PAIN & TARTINER LE BEURRE 2,55^{HT}
630150

Couteau petit-déjeuner ARCOS
630150 2,55 1
Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.

39,05^{HT}
913045

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

4,30^{HT}
905477

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



CONSERVE
LA CHALEUR

21,50^{HT}
042951

Pichet inox luxe
042951 1 L 21,50 1
042952 1,5 L 28,00 1
042953 2 L 31,50 1
Bouchon hermétique.



20,00^{HT}
042422

Pichet isotherme
042422 1,2 L 20,00 1
042423 2 L 29,80 1
Ampoule polyuréthane.



10,25^{HT}
988052

Pichet inox isotherme
988052 1 L 10,25 1
988351 1,5 L 10,30 1
988301 2 L 11,75 1
Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox.
Garanti lave-vaisselle.



18,55^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe
042406 2,5 L 18,55 1
988358 3 L 31,70 1
Tirage par simple pression sur le couvercle.



22,95^{HT}
001562

Distributeur de boisson avec robinet
5L - 25,4x18,2x31,5 cm
001562 22,95 2



23,20^{HT}
901572

Distributeur de boisson rond avec bouchon de liège et robinet
5,6 L - 18x235x300 mm
901572 23,20 1



23,20^{HT}
901571

Distributeur de boisson avec robinet
3,6 L - Avec support métal
901571 23,20 1



157,00^{HT}
901515

Fontaine à jus de fruits
8 L - 35x26x58,5 cm
901515 Inox 157,00 1



75,00^{HT}
106856

Distributeur Old Fashioned
7 L - ø 27x50,5 cm
106856 75,00 1
Le distributeur Old Fashioned vous permet de présenter vos jus de fruits et cocktails. Le bocal en verre avec robinet possède une large ouverture pour une introduction facile de vos ingrédients. Couvercle hermétique, support en métal noir.



comas

À partir de **3,00^{HT}**
501652

COMPOSEZ VOTRE BUFFET : CAISSE PLEINE POUR LES FRUITS OU LES VIENNOISERIES, AVEC ARDOISE POUR PRÉSENTER LES YAOURTS, FROMAGES, CHARCUTERIES ... INCLINÉE OU NON, JOUEZ AVEC VOTRE CRÉATIVITÉ

1 Caisse en bois de hêtre alimentaire

1 501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm	32,00 1
501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm	22,00 1
501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm	18,50 1
501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	16,50 1

Accessoires pour caisse en bois de hêtre alimentaire

2 501652 Réhausseur* cales bois	3,00 1
3 501658 Réhausseur* GN1/1	8,50 1

Réhausseur pour présentation inclinée des caisses.

4 Ardoise

501556 GN1/1 - 53x32,5 cm	6,20 1
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,60 1

comas



269,00^{HT}
066110

2 **3** **1**

2 **4**

Buffet froid Event

1 066110 Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm	269,00 1
2 066112 Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm	35,00 1
3 066111 Couverture module acier 56x35x19 cm	90,00 1
4 066122 Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm	30,70 1

DEGRENE



À partir de **23,90^{HT}**
083004

1 **2** **3**

Présentoir à viennoiserie
30x24x51,5 cm

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



PLATS MÉLAMINE

À partir de **8,80^{HT}**
106839

1 **2** **3** **4** **5**



PLATS MÉLAMINE

1 Cloche Frida

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

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

2 Plat Frida Lock*

	Noir	Blanc	
ø 31,5x2,5 cm	106866	106865	27,10 1

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

3 Saladier Frida Lock*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.

4 Support Frida Lock*

	Noir	Blanc	
ø16,5x8 cm	106839	106838	8,80 1
ø16,5x12 cm	106841	106840	15,10 1

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

5 Saladier Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

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



29,25^{HT}
050039

Corbeille tressée GN1/1
050039 53x32x9 cm **29,25** 1

Non compatible avec le présentoir 050043.

LAVABLE EN MACHINE !

Présentoir à viennoiserie
Support chromé
050043 **35,85** 1

+ 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm)

35,85^{HT}
050043

CHAFING DISH

59,80^{HT}
000850

PRIX LE PLUS BAS

Brûleur à alcool uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool - 625x353x345 mm
000850 **59,80 1**

Construction inox. Cadre support inox avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox à eau GN 1/1 prof 100 mm, 1 bac inox aliment GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle inox dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.

199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement

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

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

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool 670x460x440 mm
000851 **229,00 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.

229,00^{HT}
000851

352,00^{HT}
003188

Chafing dish électrique GN 1/1
13,5 L - Inox 18/8
60/900 W - 220/240 V mono
680x480x420 mm
003188 **352,00 1**



ACCESSOIRES

61,50^{HT}
003191

Élément de chauffe pour chafing dish
230 V - 350 W
160x110x115 mm
003191 **61,50 1**

49,90^{HT}
000855

Résistance électrique sans thermostat
000855 **49,90 1**

Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.

21,10^{HT}
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 **21,10 4**

1,15^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g
042701 **1,15 24**

6,25^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 **6,25 12**

PLATEAUX



- 1** Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 **7,65 1**
- 2** Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
501663 **27,00 1**
- 3** Plateau antidérapant
Noir - Rond
501660 ø 36 cm **4,90 1**
501661 ø 40 cm **6,90 1**



28,00^{HT}
889912

62,30^{HT}
500168

Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 **62,30 1**

Bois d'acacia

Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm
889912 Noir **28,00 1**

Plateau en mélamine.

8,90^{HT}
B78442

Plateau limonadier
B78442 ø36x2,5 cm **8,90 1**

19,80^{HT}
041034

36,00^{HT}
041033

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



Plateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm **17,1520**

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

LA RENCONTRE ENTRE
DESIGN & CONTRAINTES
PROFESSIONNELLES

17,15^{HT}
093887



PLATEX



9,99^{HT}
862052



LA VAISSELLE

Les individuels



2,60^{HT}
063297

2,55^{HT}
064117

Soupière 45 cl - tête de lion - porcelaine
063297 13x11,8x7,3 cm 2,60 4

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

9,99^{HT}
862052



CÉRAMIQUE CULINAIRE



Plat individuel*
carré 13x13x4,5 cm - 66cl Ardoise 862052 9,99 6 Ecu 862053 9,99 6 Noir 900827 9,99 6
rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl 862050 9,99 6 862051 9,99 6 900826 9,99 6
Plat en émail vitrifié, antiadhésif, ultra-résistant, compatible au lave-vaisselle. Résistant -20 +250°C. * Dimensions intérieures

idéal POUR PRÉSENTER VOS ACCOMPAGNEMENTS



4,40^{HT}
063296

Bol incliné
18x18x8,4 cm 063296 4,40 4



4,20^{HT}
044476



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



Nouveau

IDÉAL POUR LES PAËLLAS PÂTES & PLATS EN SAUCE



29,90^{HT}
C33579

Plateau de présentation
Ensemble planche et plat
C33579 ø20 cm 29,90 1
Plateau en bois d'acacia et plat en inox 18/0.

Ultra légère!



À partir de
14,40^{HT}
912310

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir
912310 Rond 25 cl - ø 10 cm 14,40 1
912312 Rond 90 cl - ø 14 cm 23,90 1
912311 Ovale 25 cl - 12x8,5 cm 17,70 1

MAGMA

11,10^{HT}
911356

14,90^{HT}
911381

16,20^{HT}
990165



Plat magma - fonte d'acier brute
911356 Rond ø 12 cm - avec plateau bois 11,10 1
911357 Rond ø 15 cm - avec plateau bois 14,95 1
911358 Oval 15x10 cm - avec plateau bois 11,20 1
911359 Oval 17x12 cm - avec plateau bois 16,45 1
911381 Oval 21,7x15 cm - sans plateau bois 14,90 1
Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Non compatible lave-vaisselle, bien sécher après lavage.

Faitout ovale
25 cl - 17,5x12,5 cm
990165 16,20 1

Faitout rond
20 cl - ø 12x3 cm
990166 11,95 1

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



50,50^{HT}
862049

LA SALLE

Les accessoires de table

11,90^{HT}
986468



de Buyer
Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé
986468 **11,90 1**
Mécanisme en acier
taillé.

16,90^{HT}
862045



Bistrorama - 10 cm
Moulin à poivre
Ardoise **16,90 1**
Moulin à sel
Ivoire **16,90 1**
Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti
à vie.

14,10^{HT}
862036



Moulin Bistrot - 10 cm
862041 Sel - naturel **14,10 1**
862036 Poivre - chocolat **14,10 1**
Mécanisme garanti à vie.



33,90^{HT}
905470

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

À partir de
17,00^{HT}
986466



de Buyer

Moulin Java foncé - 14 cm
986466 Sel **17,00 1**
986464 Poivre **17,00 1**
Mécanisme en acier taillé.
Moulin à poivre Java - 21 cm
986462 Foncé **21,40 1**
986463 Naturel **20,40 1**
Mécanisme en acier taillé.



29,00^{HT}
900824

Ce moulin manuel doté
d'un réservoir en verre
interchangeable vous
permet de changer les
épices comme vous le
souhaitez.

Maestro 11 cm
1 900824 Moulin **29,00 1**
2 900825 Set de 3 fioles **8,70 1**
Mécanisme breveté u>Select. Fioles fournies vides.
Mécanisme garanti à vie.

NOUVELLE TAILLE !



À partir de
25,40^{HT}
862047

Line
862047 Moulin à poivre carbone 12 cm **25,40 1**
862048 Moulin à sel aluminium 12 cm **25,40 1**
900831 Moulin à poivre carbone 18 cm **29,00 1**
900832 Moulin à sel aluminium 18 cm **29,00 1**
Mécanisme garanti à vie.

MADE IN FRANCE

MÉCANISME GARANTI
SANS LIMITATION DE DURÉE !

Moulin bois Paris

1	861105 Sel - Naturel 12 cm	17,50 1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	17,50 1
3	E11244 Sel - Naturel 15 cm	19,50 1
4	E11243 Poivre - Chocolat 15 cm	19,50 1
5	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	29,00 1
6	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	42,30 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.

Nouveau

8,90^{HT}
E11245

Plateau Bambou avec anse
E11245 Naturel **8,90 1**
E11246 Noir **8,90 1**
Convient aux moulins de
18cm de hauteur maximum.



50,50^{HT}
862049

Paris cuivre - 22 cm
862049 Moulin à poivre - cuivre **50,50 1**
Mécanisme garanti à vie.

Nouveau



6,50^{HT}
E14145

Moulin acrylique - 11,8 cm
E14145 Poivre **6,50 1**
E14146 Sel **6,50 1**



9,35^{HT}
018532

Moulin acrylique - 15,5 cm
018532 Poivre **9,35 1**
018533 Sel **7,80 1**

19,70^{HT}
900811



Moulin acrylique Nancy
900812 Sel sec - 12 cm **19,70 1**
900811 Poivre - 12 cm **19,70 1**
Mécanisme garanti à vie.



20,30^{HT}
630344



Moulin Oslo - 14 cm
862039 Sel **20,30 1**
630344 Poivre **20,30 1**



0,90^{HT}
050004

Cube - 1,8x1,8x4,8 cm
050004 Salière **0,90 12**
050005 Poivrière **0,90 12**



1,48^{HT}
046388

Salière damier
ø 4,5x 8,3 cm
046388 **1,48 36**
Bouchon bakélite noir



1,50^{HT}
046501

Salière/poivrière
carré - 4x4x9,5 cm
046501 **1,50 12**



1,02^{HT}
046500

Eiffel Tower ø 4,5x11 cm
046500 Salière **1,02 12**
046499 Poivrière **1,05 12**
Transparent, bouchon chromé.

4,51^{HT}
631220



Officina 1825
631220 Salière **4,51 12**
631221 Poivrière **4,51 12**

**PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**



9,20^{HT}
630124

Ensemble Salière + poivrière
630124 ø6x10 cm **9,20 1**
Forme ampoule. Récipient en
verre, couvercle inox 18/8. Prix de
l'ensemble.

MÉNAGÈRES, FROMAGÈRES



8,50^{HT}
890401

Ménagère
Sel, poivre et moutarde
890401 **8,50 1**



5,80^{HT}
890400

Ménagère
Sel et poivre
890400 **5,80 1**



À partir de
3,50^{HT}
087140

Saucière
Avec doseur
1 087138 ø16,5x7,5 cm **3,70 4**
2 Bouchon plat inox
087140 ø13,5x7,5 cm **3,50 4**

18,80^{HT}
905473



Service à parmesan
11x15x7 cm - 0,18 L
905473 **18,80 1**
Acier inoxydable. Avec
bol verre et cuillère.



À partir de
4,50^{HT}
041639

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



17,90^{HT}
630120

Caddy de table - tonneau
1 630121 ø 11,5x14 cm **17,90 1**
2 630120 ø 17,5x8,5 cm **17,90 1**
Idéal pour la présentation des condiments ou
couverts. Pas de contact direct avec les aliments,
seulement utilisation avec papier alimentaire.
Suggestion de présentation, vendu vide.



5,25^{HT}
519957

Vinaigrier Optima
25 cl - 7,5x5 cm
519957 **5,25 12**



5,20^{HT}
030171

Huilier Optima
25 cl - 7,5x5 cm
030171 **5,20 12**



7,36^{HT}
033123

Huilier 40 cl
avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm
033123 **7,36 6**



Les corbeilles

11,50^{HT}
E14083

Nouveau

Corbeille Svart
ø17,5x8 cm

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

À partir de **4,90^{HT}**
040999

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

5,00^{HT}
054108

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

À partir de **12,00^{HT}**
901580

Corbeille Svart
Ovale 15x20x8 cm
901580 **12,00 1**

16,00^{HT}
901581

Corbeille en métal noir
Ovale 19x24x8 cm
901581 **16,00 1**

À partir de **4,65^{HT}**
050019

Corbeille ovale tressée
050019 24x17x8 cm **4,65 1**
Fils en polypropylène ø3,5 mm.

À partir de **7,60^{HT}**
514552

Corbeille à pain noire
514550 Ronde ø 20 cm **9,90 1**
514551 Ovale 28x16 cm **9,90 1**
514552 Ronde ø 16 cm **7,60 1**
Corbeille empilable en polypropylène.
Passe au lave-vaisselle.

À partir de **3,50^{HT}**
050024

Corbeille à pain noire
050021 Ronde ø 25 cm **4,00 1**
050022 Ovale 23x15 cm **3,10 1**
050024 Ronde ø 20 cm **3,50 1**

À partir de **3,15^{HT}**
050011

Corbeille tressée
050012 Ovale - Lg 23 cm **2,80 1**
050011 Ronde - ø 21,5 cm **3,15 1**
050013 Banneton - Lg 38 cm **3,95 1**

Corbeille à pain "Paperbag"
ø 17x11 cm
630155 **6,45 1**
Finition froissée. Naturel - papier kraft enduit

À partir de **6,45^{HT}**
630155

Nouveau

14,90^{HT}
E12196

Set de table individuel Saura
45x35 cm

1 E12196 Vert	14,90 1
2 E12197 Azur	14,90 1
3 E12198 Marron	14,90 1

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

100 % PERSONNALISABLE
FORME
TAILLE
LOGO
COULEUR
NOUS CONSULTER

FRANCE Pour toutes les références

CRÉEZ SELON VOTRE ENVIE
Parmi un large choix de
MATIÈRES, FORMES & FINITIONS
POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

15,70^{HT}
004114

Set de table écran
33x43 cm
004114 acier blanc / acier **15,70 1**
004115 camel vanille / camel **15,70 1**
Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.

13,15^{HT}
004110

Set de table acier blanc / camel vanille / camel

30x40 cm	004110	004111	13,15 1
33x43 cm	004112	004113	14,15 1

Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.

À partir de **3,25^{HT}**
914210

Set de table vinyil tissé 45x30 cm

1 914210 Lanta	3,25 6
2 914211 Kotao	3,25 6
3 914212 Sumba	3,25 6
4 914213 Biak	3,25 6
5 914214 Gilli	3,25 6
6 914215 Rinca	3,25 6
7 018530 Marron/noir	3,75 6
8 018531 Lignes marron	3,75 6

10,70^{HT}
004120

Pochette à couverts
10x24 cm
004121 acier blanc / acier **10,70 1**
004120 camel vanille / camel **10,70 1**
Simili osier avec surpiqûre.

12,80^{HT}
004118

Panière à pain cornet
ø 10x13 cm
004119 Acier blanc / acier **12,80 1**
004118 Camel vanille / camel **12,80 1**
100% PVC, lavable facilement.

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

Les accessoires

LAMPES DE TABLE

62,00^{HT}
159047



Lampe Sister
159047

DUNI
62,00 4

Prix du carton de 4.

Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED.



19,90^{HT}
159039

Lampe Easy
159039

DUNI
19,90 4

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED.



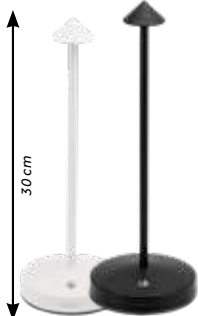
Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm

147,00^{HT}
158961

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.

Securif

24,95^{HT}
014962



Lampe Angelina LED - ø 10,5x30 cm
014962 Noire **24,95 1**
014961 Blanche **24,95 1**

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.

49,00^{HT}
014955



Lampe Féline LED - ø 11x38 cm
014955 Noire **49,00 1**
014956 Blanche **49,00 1**

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.

Servante de chargement électronique
014957 **1299,00 1**

Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.

CHIC ET INTÉPRELLE, ELLE S'ADAPTE PARTOUT. SANS FIL, LA BATTERIE HAUTE CAPACITÉ PERMET DE TENIR JUSQU'À 2 SERVICES ET SE RECHARGE RAPIDEMENT. UTILISATION INTÉRIÈRE OU EXTÉRIÈRE.

79,50^{HT}
014921

Chargeur de batteries
014921 **79,50 1**

Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.



1299,00^{HT}
014957

42,75^{HT}
014952



Lampe de table avec ardoise
014952 28x15x15 cm **42,75 1**

Lampe sans fil, à LED, résistante à l'eau, lumière blanche chaleureuse à deux niveaux. Batterie rechargeable avec une autonomie jusqu'à 20h. Inclus 3 étiquettes ardoises et 1 câble USB. Usage intérieur ou extérieur.

ENCAISSEMENT / CENDRIERS

À partir de
0,95^{HT}
151108



Carnet de commande Autocopiant

151104 Dupli - Grand modèle **1,40 50**
151114 Tripli - Grand modèle **1,75 50**
151108 Dupli - Petit modèle **0,95 50**
151118 Tripli - Petit modèle **1,45 50**

Prix unitaire, carton de 50.

13,10^{HT}
048547



Pique fiche sur socle marbre
048547 **13,10 1**

6,35^{HT}
014563

NOUVEAU COLORIS



Porte-addition Securif
014563 28x11,7x3 cm **6,35 1**

Porte-addition gris et pince en acier inoxydable cuivré.

17,15^{HT}
630430



Porte addition - Tendance
630430 18,3x11x4 cm **17,15 1**

Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.

4,05^{HT}
901509



Porte addition à pince
15x11 cm - inox 18/10
901509 **4,05 1**

À partir de
0,44^{HT}
151109



Bobine carte bancaire
151109 57x40x12 mm **0,44 50**

Prix de la bobine, carton de 50.

Bobine addition
151110 80x80x12 mm **1,90 20**

Prix de la bobine, carton de 20.

3,05^{HT}
630325



Assiette carrée mélamine
630325 13,5x13,5 cm **3,05 10**



PLASTOREX

6,95^{HT}
912225



Sonnette de réception
ø8,5x6 cm - 110g
912225 **6,95 1**

Prix unitaire, vendu par 10.

1,15^{HT}
914093



Ramasse miettes Aluminium
914093 **1,15 1**

Longueur 11 cm

9,55^{HT}
087129



Ramasse miettes Inox - 3 rouleaux
087129 16,5x9,5x4 cm **9,55 1**

2,90^{HT}
A67877



Cendrier inox
A67877 ø 10x3,5 cm **2,90 1**

2,90^{HT}
988360



Cendrier inox avec couvercle
988360 ø 12cm **2,90 12**

1,38^{HT}
033399



Cendrier Play verre
ø 10,6x3,5 cm
033399 **1,38 18**

Prix unitaire, vendu par 18.



0,85^{HT}
538550



Mini cendrier incassable
ø 10 cm - bakelite
538550 **0,85 24**

Prix unitaire, vendu par 24.

Les porte-menus

PORTE-MENUS



19,60^{HT}
014380

Intercalaire double transparent
Pour format A4

014380

Lot de 10. Pour protégé menu Rio et Tendance

7,20^{HT}
014400

Securif

19,60 1

14,75^{HT}
014363



Tendance - Noir

014363 Menu - A4

Securif

14,75 1

014377 Carte des vins - A4

14,75 1



Securif

Protège menu Basique A4 - 8 vues

014401 Noir 7,20 1

014400 Bordeaux 7,20 1

014511 Carte des vins noir 7,20 1

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

Nouveau

À partir de
14,90^{HT}
E12206



À partir de
14,00^{HT}
E12199



À partir de
14,90^{HT}
E12208



6,50^{HT}
E12210



6,50^{HT}
E12209



Porte Menu

Saura
vert
marron
bleu

Format A4 - 25,5x32 cm	E12200	E12202	E12201	19,00 1
Vin - 18x28,5 cm	E12203	E12205	E12204	16,50 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E12206	E12208	E12207	14,90 1
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	E12199	14,00 1

Fabriqué en cuir 100 % recyclé (80 % cuir et 20 % caoutchouc naturel). Certifié OEKO-TEX®. Porte-menus : 4 intercalaires (8 vues).

Jeu de 12 rivets

E12210 Argentés 6,50 1

E12209 Dorés 6,50 1

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

PERSONNALISABLE À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES



14,05^{HT}
630259

Porte-menu Edgard

630259 25,5x32 cm 14,05 1

Fabriqué en cuir Telflex.

Thermoscellage couleur noir.

Personnalisation nous consulter.

Intercalaires

630256 Format A4 7,55 1

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

Lacor



20,95^{HT}
630258

Porte-menu Pablo

630258 Format A4 20,95 1

Personnalisation nous consulter

Intercalaires

630257 25x32 cm 8,00 1

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

Lacor

CHEVALETS

4,60^{HT}
016219



Cube bois naturel

Casa réservé

5,5x5,5 cm

016219 4,60 10

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

Securif

10,00^{HT}
014495



Mini chevalet de table

8,5 x 5 cm

014495 10,00 1

Set de 5 mini chevalets

Securif CHALKMARKER

33,75^{HT}
014950



Chevalet de table

014950 30x50 cm 33,75 1

Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie.

Peut être utilisée en extérieur.

Securif

À partir de
15,45^{HT}
014785



Chevalet bois

Format A4 Format A5

Noir 014435 19,90 014436 16,10 1

Nature 014784 19,25 014785 15,45 1

Acajou 014470 19,25 014306 15,85 1

Teck 014244 19,25 014243 15,45 1

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

Securif

1,05^{HT}
014857



Chevalet de table Funny

014857 Couleurs 1,05 10

016220 Blanc 1,05 10

Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



1,35^{HT}
016221



Mini chevalet Rustik

016221 7x5 cm 1,35 10

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

Securif

LA SIGNALÉTIQUE

Les ardoises et panneaux



4,60^{HT}
016219



18,50^{HT}
016212



Ardoise murale Brunch
016212 Ardoise 70x50 cm **18,50 1**
Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.

30,90^{HT}
016213



Ardoise Monaco
016213 Ardoise - 70x50 cm **30,90 1**
Fournie avec un feutre blanc effaçable à sec avec un chiffon doux.

66,90^{HT}
014300



Ardoise longue - 100x56 cm
014300 Wenge **66,90 1**
014457 Teck **66,90 1**

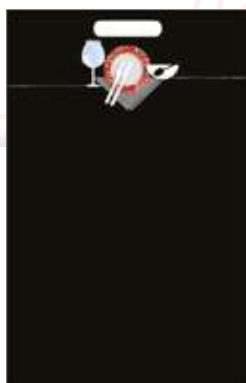
Facile à accrocher horizontalement ou verticalement. Résistantes aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 2 crochets fournis pour accrocher les ardoises à l'aide d'une cordelette (non inclus). À utiliser avec les feutres-craies Securit® (non inclus).



Ardoise murale rectangulaire Woody
014464 60 x 80 cm - Noir **28,50 1**
014469 60 x 80 cm - Teck **28,50 1**

Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !

26,40^{HT}
630153



Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm **26,40 1**
PVC expansé noir 5 mm. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.

22,90^{HT}
630154



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

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

NETTOYAGE



2,85^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante
014880 **2,85 1**
Pour enlever facilement les traces de feutres craies et rénover vos ardoises.



11,60^{HT}
014432

Spray nettoyant
014432 Pulv. 0,75 L **11,60 1**
Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports: ardoises murales, chevalets de table, panneaux trottoirs.

FEUTRES

À partir de
3,00^{HT}
014934



Feutre-craie blanc
014934 *Medium 2-6 mm **3,00 1**
014941 Large 7-15 mm **6,50 1**
* Lot de 2.

À partir de
14,15^{HT}
014567



Feutre-craie blanc - Waterproof
014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **14,15 1**
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,90 1**
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**

Feutre-craie assortis - Waterproof
014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,50 1**
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**
Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune
Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et s'utilisent sur toutes surfaces non-poreuses. À nettoyer avec le spray nettoyant.

13,40^{HT}
014477



Feutre craie métalliques
014477 Small 1-2 mm **13,40 1**
Résiste aux pluies fines. Convient sur les ardoises, le verre, miroir, métal, plastique et toutes surfaces non poreuses. Lavable à l'eau.

OR, ARGENT & BLANC



À partir de
5,50^{HT}
016215

Feutre craie illumicraie - paquet de 2
016215 Blanc - pointe ronde 2 mm **5,50 1**
016216 Argent - pointe biseautée **5,50 1**
016217 Or - pointe biseautée **5,50 1**

Paquet de 2. Lavable à l'eau.

PANNEAU TROTTOIR



195,00^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm
016218 **195,00 1**
Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.



71,60^{HT}
014433

Panneau de trottoir Sécurit
014433 85x54,5x44 cm **71,60 1**
Cadre solide en bois résineux laqué, avec triple couche de vernis de protection. Surface d'écriture non poreuse, résistante aux rayures, intempéries et facile à nettoyer. Résistance 25 km/h.

PRIX EN BAISSÉ



À partir de
99,50^{HT}
016211

Chevalet de trottoir Cargo
59x95 cm
016211 **99,50 1**
Chevalet de trottoir 2 faces « Cargo » en alu / PVC (Dibond) 3 mm. Chainette centrale de maintien. Écriture à la craie ou au feutre craie. Nettoyage avec une éponge humide.



Porte-menus 4A4 Black Star
014890 144x50 cm - A4 **460,00 1**
Présentoir Black Star tout-en-un (présentoir + pied + base) Technologie LED. Résistant à pluie, vent, chaleur, rouille, UV. Verre de sécurité. Jusqu'à 25 000 heures d'utilisation LED. Inclus serrures, 2 clefs, adaptateur 5 m. Utilisation intérieur/extérieur. Peut être branché sur le secteur ou utilisé avec 1 batterie Securit (non incluse). Livré en 1 colis.



À partir de
119,00^{HT}
014520

PRIX EN BAISSÉ

Panneau Trottoir
70x125 cm
014572 Noir **128,00 1**
014520 Teck **119,00 1**
014521 Acajou **119,00 1**
Fabriqué en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.



À partir de
140,00^{HT}
630431

FORTE RÉSISTANCE AU VENT

Panneau de trottoir
72,2x131x72 cm
630431 **140,00 1**
Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

POTEAUX D'ACCUEIL



Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir
Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **33,45 1**
Chromé 014393 014392 014897 **27,75 1**
Cordons pour poteaux d'accueil disponibles avec des embouts chromés ou or, 1,5 m de long. Usage extérieur ou intérieur, résistant à toutes les conditions météorologiques.



67,95^{HT}
014908

Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908 **67,95 1**

67,65^{HT}
014909

Porte affiche
Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables
014909 **67,65 1**



75,00^{HT}
014896

Poteaux d'accueil à bandes rétractables
Inox - Lg 210 x Ht 120 cm
014903 Bande rétractable grise **90,55 1**
014904 Bande rétractable rouge **90,55 1**
014902 Bande rétractable noire **90,55 1**

90,55^{HT}
014903

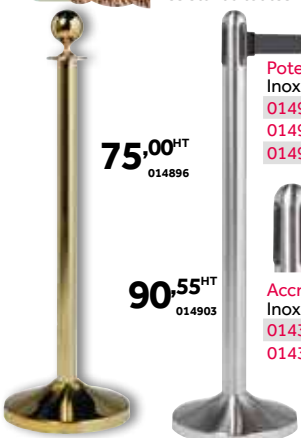
Accroche murale
Inox - Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge **58,70 1**
014397 Bande rétractable grise **58,70 1**

DESIGN MODERNE

43,60^{HT}
988252

PRIX ATTRACTIFS

Poteau séparateur
Acier inoxydable
Lg 200 x Ht 91 cm
988252 socle Ø 35 cm **43,60 1**



Poteaux d'accueil classiques
014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **75,00 1**
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **116,90 1**
014415 Accroche murale laiton brillant (or) **11,80 1**
014416 Accroche murale chromé **11,80 1**

Grande stabilité grâce à un socle de 12 kg. Usage intérieur ou extérieur.



676,00^{HT}
014516

Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages **676,00 1**
Intérieur/extérieur. Porte-menus en inox brossé à affichage LED basse consommation. Possibilité de l'accrocher au mur ou de le poser sur pied (vendu séparément). Matière antirouille. 5 programmes, 16 couleurs, livré avec une télécommande (2 batteries en option non-incluses). Peut être branché sur le secteur et utilisé avec 2 batteries Securit (non incluses)



À partir de
107,00^{HT}
014893

Ensemble pied porte menus
Pied + socle - 125 cm
1 014893 **107,00 1**
2 014960 **107,00 1**

96,20^{HT}
014357

Batterie lithium
014357 **96,20 1**

Batterie compatible avec tous les présentoirs lumineux. Technologie avancée Lithium Ion, 2 h de rechargement seulement, 8 à 12h d'autonomie. Utilisation de 2 batteries pour les porte-menus 6 pages A4.



L'USAGE UNIQUE

La vaisselle



**Adapté
EGALim**



**SUBSTITUEZ LE PLASTIQUE
EN UTILISANT DES
EMBALLAGES RÉUTILISABLES
OU RECYCLABLES / RECYCLÉS**

VAISSELLE JETABLE



Assiette en carton Sachet / Carton
153171 ø18 cm **4,00** 100/1000
153174 ø23 cm **6,20** 100/1000
Assiette blanche ronde anti-gras. Prix au sachet de 100, carton de 1000.

À partir de
4,00^{HT}
153171



Assiette en fibre de canne Sachet / Carton
999921 ø18 cm **3,60** 50/500
999922 ø23 cm **5,50** 50/500
Assiette blanche ronde. Prix au sachet, carton de 500..

À partir de
3,60^{HT}
999921

VAISSELLE RÉUTILISABLE



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. 125 lavages. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
8,50^{HT}
153082



Bol réutilisable Sachet / Carton
Noir Taupe
400 ml - ø14 cm **153085** **153086** **4,80** 20/720
Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

À partir de
4,80^{HT}
153085

**UN DESIGN ORIGINAL
UNE GRANDE FACILITÉ D'UTILISATION**



À partir de
9,85^{HT}
159092

**Micro-ondable
Résiste jusqu'à 100°C**



Octabagasse DUNI BioPak Sachet / Carton
159092 Boîte 400 ml - 15,2x15,2x3,8 cm **9,85** 50/300
159173 Couvercle pour boîte 400 ml **11,20** 50/300
159093 Boîte 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm **14,65** 50/300
630515 Boîte 900 ml - 18,3x18,3x6 cm **15,25** 50/200
159174 Couvercle pour boîte 650/900 ml **15,20** 50/300
A94527 Boîte 1000 ml - 22,4x22,4x4,2 cm **20,90** 50/400
159175 Couvercle pour boîte 1000 ml **18,00** 50/200

Couvercle en rPET transparent. Système de fermeture fiable. Personnalisation possible : nous consulter. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
7,10^{HT}
999934



**Produits
chauds ou froids**

Boîte à salade Sachet / Carton
999934 500 ml **7,10** 50/300
999935 750 ml **7,40** 50/300
999937 1000 ml **7,80** 50/300
Couvercle
999938 500/750/1000 ml **3,90** 50/300
999939 1300 ml **11,00** 50/300
999940 Couvercle 1300 ml **5,50** 50/300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET. Prix au sachet, vendu par carton.

**MODÈLE DROIT OU ÉVASÉ
S'ADAPTÉ À TOUS VOS PLATS**

À partir de
12,25^{HT}
158801



Bagasse Sachet / Carton
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm **10,50** 40/480
630527 Couvercle PET transparent pour bol 600 ml **8,75** 40/360
158801 Bol droit 900 ml - 19,4x19,4x5,3 cm **12,25** 40/160
A93977 Bol droit 1200 ml - 19,4x19,4x6,5 cm **14,25** 40/160
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm **10,90** 40/320
630525 Bol évasé 1000 ml - 19,4x19,4x6 cm **13,25** 40/320
158802 Couvercle PET transparent pour bol 800,900,1000 et 1200 ml **9,90** 40/160

Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100°C. Conçu pour l'économie circulaire, la bagasse est 100% compostable en milieu industriel. Les couvercles sont 100% rPET et résistent jusqu'à 70°C.



Boîte à salade Sachet / Carton
949246 9,5x9,5x4 cm **5,90** 25/250
153154 14x14x5 cm **12,10** 50/500
153155 16x16x5 cm **18,50** 60/480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
14,00^{HT}
153131

-40 / +70°C

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

Boîte en APET. Prix au sachet, vendu par carton.

COUVERTS



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
Couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
2,10^{HT}
630091



Kit couverts bois Sachet / Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli **8,50** 100/500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli **12,00** 100/500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre **12,90** 100/500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Prix au sachet de 100, carton de 500. Certifié FSC.

À partir de
8,50^{HT}
153188

**ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE
EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE**



Kit couvert 3 en 1 Kit / Carton
048455 **1,05** 1/100

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Prix au kit, carton de 100 kits.



Kit couverts 3 pièces Leaves Amefi
Fourchette, couteau, cuillère et serviette
002084 **32,90^{HT}**
002084 **32,90** 50

Prêt à l'emploi (pièces lavées), 100% recyclé. Inox 18/0. Épaisseur de base 0.5mm. Carton de 50 kits.

POT À SAUCE



Pot à sauce Sachet / Carton
949197 6 cl - ø6,2x2,9 cm **2,13** 50/2000
949190 Couvercle ø6,2 cm **4,40** 100/2000

Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable. Prix au sachet, vendu par carton.



Pot à sauce à charnière Carton
948721 3 cl - ø5x2,6 cm **32,00** 1000
948722 6 cl - ø6,2x2,6 cm **42,00** 1000
948723 10 cl - ø cm **33,50** 500
948724 12 cl - ø cm **39,90** 500

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP. Prix au carton.

À partir de
32,00^{HT}
948721

Les emballages

DESTOCKAGE

À partir de
19,00^{HT}
380062



Poche à pizza

Moyenne - 457x438x196 mm
4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm

380062 19,00 1

Large - 546x501x196 mm
4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm

380063 25,00 1

Pizza & sandwich - 381x305x305 mm
15 sandwich longueur 30 cm

380064 29,00 1



Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm 19,50 1

153401 29x29x3,5 cm 22,00 1

153402 31x31x3,5 cm 23,00 1

153403 33x33x3,5 cm 24,50 1

153404 40x40x3,5 cm 34,00 1

À partir de
19,50^{HT}
153400

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

BURGER FRITES

À partir de
14,50^{HT}
949199



Boîte à burger

949199 10x10x7 cm 14,50 100/600

153152 12x11,6x7 cm 16,70 100/600

949200 23,7x13,5x7,5 mm 20,20 100/300

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.

14,55^{HT}
909430



Boîte à burger

909430 17,6x16,8x7,8 cm 14,55 50/300

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondule (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W). Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
4,30^{HT}
153077



Barquette

153077 200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm 4,30 50/1000

153078 300 ml - 10x7x4,5 cm 5,00 50/1000

153079 350 ml - 12x7x4 cm 5,20 50/1000

153080 750 ml - 15x9x5,5 cm 7,10 50/500

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

À partir de
11,80^{HT}
153074



Barquette bateau

153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm 11,80 250/1000

153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm 14,50 250/1000

153076 750 ml - 20,5x14x4,3 cm 25,70 250/500

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

À partir de
26,00^{HT}
949259



Barquette rectangulaire

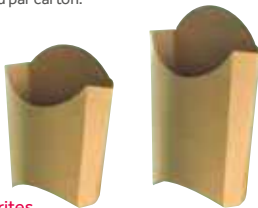
949258 180 ml - 12,6x9,5x3,8 cm 44,00 1000

949259 390 ml - 16,8x12,7x4,5 cm 26,00 500

949226 690 ml - 22,5x14,7x5,1 cm 38,00 500

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de
5,60^{HT}
153153



Cornet à frites

153153 Medium - 9x13,2x13 cm 5,60 100/1000

949201 Large - 8,7x13,3x17 cm 7,80 100/1000

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.

3,10^{HT}
153141



Pot wrap

153141 ø8,4x12 cm 3,10 50/1000

Pot en carton recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
6,60^{HT}
949254



Boîte à déjeuner

949254 780 ml - 13x11x6,5 cm 6,60 50/450

949255 1500 ml - 21,5x15,7x5 cm 11,50 50/200

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
17,00^{HT}
152987



Boîte à déjeuner

152987 22,8x12,4x7,8 cm 17,00 50/250

Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
5,00^{HT}
153140

Pot à pâtes

153140 Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm 5,00 50/500

948620 Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm 6,04 50/500

949252 Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm 5,85 50/500

949253 Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm 7,10 50/500

Boîte recyclable en carton. Prix au sachet, vendu par carton.

24,85^{HT}
909433



Sachet ouvert 2 côtés

Motifs «Times» 17x18 cm

909433 24,85 4

Prix au sachet de 1000, vendu par 4. Papier PEFC ingraissable. 34g/m². Apte au contact alimentaire. Beige naturel.

À partir de
13,55^{HT}
909431



Sachet à burger Feel Green®

909431 12+7x18 cm 13,55 500

050025 14+7x22 cm 18,25 500

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingraissable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®. Prix au carton.

31,50^{HT}
146103



Papier à burger

146103 33x40 cm 31,50 758

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



Emballage à burger Times

909437 28x34 cm 25,40 4

En papier ingraissable. 35 g/m². Prix du carton de 1000, vendu par 4 cartons.



26,90^{HT}
630236

Papier alimentaire

630239 Motif Times 26,50 1000

630236 Motif carreaux rouge/blanc 26,90 1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation... Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingraissable. Prix au carton.

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR VOS PLATS CHAUDS !



Panier repas Vision +

146102 500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm 104,90 200

146101 750 ml - 12,5x18x3 cm 75,20 150

146100 850 ml - 16,8x12,2x4 cm 58,30 100

Une formule premium dotée d'un couvercle plastifié haute rigidité et d'un support carton avec fond pelliculé étanche. Le couvercle transparent offre une parfaite visibilité du produit et permet donc de valoriser vos plats. Apte au passage four sans couvercle (+220°/30 min), réchauffage au micro-ondes et même au congélateur. Prix au carton.

À partir de
58,30^{HT}
146100

BOULANGERIE



À partir de **51,20^{HT}**
632164

Mousseline
30x40 cm
632164 51,20 1

Prix au carton
Kraft brun 35 g.
Carton de 10 kg.

À partir de **12,05^{HT}**
146110

Sac croissant

Code	Description	Prix	Quantité
146110	12+5x21 cm - format 102	12,05	1000
146111	14+7x21 cm - format 103	14,40	1000
146112	14+7x26 cm - format 104	16,75	1000
146113	18+7x28 cm - format 105	21,50	1000
146114	18+7x35 cm - format 106	26,30	1000

Sac à croissant « Les petits gourmets » en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apte au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton.

À partir de **18,00^{HT}**
153158



Sac sandwich

Code	Description	Prix	Quantité
153158	Blanc - 12+3 x 30 cm	18,00	1000
153159	Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	26,00	1000

Sac en papier kraft. Prix au carton.



LES DESSERTS



À partir de **2,40^{HT}**
949219

Code	Description	Prix	Quantité
949218	266 ml - ø9,26x7,1 cm	3,35	50/1000
949219	Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	2,40	50/1000
949220	Couvercle plat ø9,26 cm	4,05	100/1000

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **1,05^{HT}**
153163

Code	Description	Prix	Quantité
948937	155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,35	25/600
153163	Couvercle plat ø9,5 cm	1,05	25/600
153164	Couvercle dôme ø9,5 cm	1,42	25/600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristal. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de **34,90^{HT}**
153148

Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

Code	Description	Prix	Quantité
153148	26x14x32 cm	34,90	250
153149	26x20x28 cm	32,50	250
949257	32x22x24 cm	39,00	250

Prix au carton.

23,95^{HT}
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 **1,10^{HT}**
153206

Code	Description	Prix	Quantité
153206	12 cl - ø6x6,5 cm	1,10	50/1000
A04467	Couvercle 12 cl	2,00	20/1000
153207	18/19 cl - ø7x7,6 cm	1,65	50/1000
A04468	Couvercle 18/19 cl	2,50	20/1000
153208	25/29 cl - ø8x9,3 cm	2,20	50/1000
A04469	Couvercle 25/29 cl	2,50	20/1000
153209	35/43 cl - ø8,9x10,1 cm	3,30	50/1000
A04466	Couvercle 35/43 cl	2,80	20/1000
949206	45/48 cl - ø9x13,5 cm	7,82	100/1000
A04816	Couvercle 45/48 cl	52,00	1000

Gobelet en carton recyclable, brun. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de **2,25^{HT}**
948600



Gobelet Coffee chic

Code	Description	Prix	Quantité
948600	10/12 cl - ø6x6 cm	2,25	100/2000
948613	Couvercle 10/12 cl	36,00	1000
948601	17,5 cl - ø7x8 cm	3,45	100/2000
948615	Couvercle 17,5 cl	39,50	1000
948602	24 cl - ø8x9 cm	2,35	50/1000
948616	Couvercle 24 cl	44,50	1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic". Prix au sachet, vendu par carton.



2,40^{HT}
999926

Spatule

Code	Description	Prix	Quantité
999926	14 cm	2,40	10000

Spatule en bois, compostable et recyclable. Prix au carton de 10x1000, vendu par carton.



3,50^{HT}
153073

Gobelet

Code	Description	Prix	Quantité
153073	30/35 cl - ø7,8x12,3 cm	3,50	50/1250

Gobelet cristal en PET 100% recyclable.



À partir de **16,00^{HT}**
948737

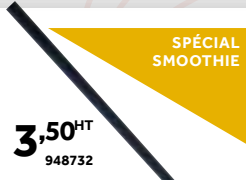


“ Enfin des pailles made in France, biosourcées et qui ne fondent pas dans le verre! ”



Code	Description	Prix	Quantité
948734	Standard ø6x20 cm	23,00	500
948736	Large ø8x20 cm	18,00	300
948735	Mini ø6x14 cm	32,00	850
948738	Mini ø8x14 cm	22,00	500
948737	Bubble Tea ø12x20 cm	16,00	150

Prix au carton.



SPÉCIAL SMOOTHIE

3,50^{HT}
948732

Paille en papier - smoothie

ø8x20 cm - noir
948732 3,50 150/3150

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.



SPÉCIAL BUBBLE TEA

9,90^{HT}
948733

Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc Sachet / Carton
948733 9,90 200/1400

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.



8,10^{HT}
989252

Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm
989252 8,10 1

Boîte de 24. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.



15,90^{HT}
989251

Pailles roseau

ø6 mm - 20 cm
989251 15,90 1

Boîte de 150. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.



À partir de **3,00^{HT}**
948731

Paille en papier

Code	Description	Prix	Quantité
948727	ø7x15 cm - Cocktail noir	4,65	250/7000
948728	ø6x20 cm - noir	4,48	250/7000
948729	ø6x20 cm - kraft	4,48	250/7000
948730	ø6x20 cm - blanc	4,48	250/7000
948731	ø6x20 cm - blanc individuelle	3,00	150/4500

Paille en papier. Prix au sachet, vendu par carton.

Les emballages traiteur



À partir de
14,35^{HT}
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.



1,80^{HT}
146104

Plancha box	Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm	1,80 20

Prix unitaire.
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.

COCKTAIL ET TRAITEUR

À partir de
2,85^{HT}
630235

Brochettes/pique bambou

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

Prix au sachet. *Prix au carton.



À partir de
1,85^{HT}
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

	Sachet / Carton
1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	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.



58,00^{HT}
153151

Plateau injecté cristal prestige noir

	Carton
153151 Grand modèle - 35x27,5x2 cm	58,00 1

Prix au carton de 18 plateaux.



À partir de
5,00^{HT}
948998

Plateaux	Or	Argent	Sachet / Carton
19x28 cm	948998	948997	5,00 25
28x42 cm	948989	948988	11,00 25

Prix au sachet, vendu par sachet.



À partir de
15,85^{HT}
949000

Boîte pâtisserie	Unité par carton
948999 28x19 cm	19,20 50
949000 28x42 cm	15,85 25

Prix au carton.

ALUMINIUM & FILM

À partir de
112,00^{HT}
914925



Distributeur aluminium ou film étirable	
914925 Largeur 30 cm	112,00 1
914455 Largeur 45 cm	118,00 1

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

À partir de
7,40^{HT}
914927



► Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film	
914928 Larg. 45 cm	9,30 1
914927 Larg. 30 cm	7,40 1

Prix unitaire.

63,70^{HT}
150753



Distributeur universel Kenkut 3

150753 55,8x19,4x16,5 cm	63,70 1
--------------------------	---------

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

S'ADAPTE AVEC TOUS
LES ROULEAUX FILM ET
ALUMINIUM



À partir de
29,00^{HT}
150707

Distributeur aluminium ou film étirable

150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm	29,00 1
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm	52,00 1

À partir de
6,45^{HT}
150701



Rouleau film étirable

150701 Rouleau 30 cm x 300 m	6,45 4
150702 Rouleau 45 cm x 300 m	8,30 4
150751 Boite distrib. 30 cm x 300 m	6,70 6
150752 Boite distrib. 45 cm x 300 m	9,50 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

23,50^{HT}
150705



Rouleau aluminium

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

Prix unitaire.

À partir de
17,00^{HT}
150601



Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	17,00 3
150603 Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	22,00 3
150703 En boîte distributrice 33 cm x 200 m	17,50 6
150704 En boîte distributrice 45 cm x 200 m	22,20 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

Nouveau



À partir de
5,90^{HT}
B81442

INOX
18/10

Conteneur inox 18/10 couvercle en verre avec valve

1	B81431	Rectangulaire Etern 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	8,50	1
2	B81434	Carré Etern 650 ml - 15x15x7,5 cm	7,50	1
3	B81436	Rond Etern 700 ml - ø 16,5x7 cm	7,80	1

Conteneur inox 18/10 couvercle en polypropylène

4	B81439	Rectangulaire Ecoinox 800 ml - 18x13,5x7 cm	6,50	1
5	B81442	Carré Ecoinox 650 ml - 14x14x7,5 cm	5,90	1
6	B81444	Rond Ecoinox 700 ml - ø 16x7 cm	6,10	1

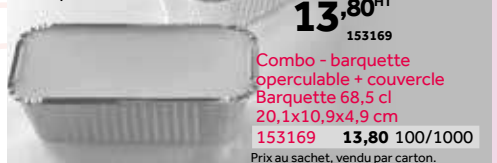
ClipLock System : Les 4 clips de fermeture tiennent fermement le couvercle, garantissant ainsi son étanchéité. 100% hermétique : Grâce au joint en silicone extractible que possède le couvercle. Aptes pour le micro-ondes, le four (sans couvercle), le lave-vaisselle, le réfrigérateur et le congélateur.

POUR PLUS
D'INFORMATIONS
CONCERNANT
LA LOI EGALIM
FLASHEZ LE
QR CODE



MOULE ALUMINIUM

Pour la vente
à emporter !



13,80^{HT}
153169

Combo - barquette
operculeable + couvercle
Barquette 68,5 cl
20,1x10,9x4,9 cm

153169 **13,80** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
25,20^{HT}
948840

Plat gastronomique

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

Prix au carton.



21,60^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

153166 **21,60** 100/500
Prix au sachet. Vendu par carton.

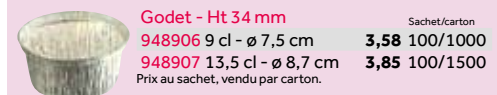


À partir de
3,70^{HT}
948922

Tourtière

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

Prix au sachet, vendu par carton.



Godet - Ht 34 mm

948906	9 cl - ø 7,5 cm	3,58	100/1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	3,85	100/1500

Prix au sachet, vendu par carton.



4,60^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm

948933 **4,60** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton.



COMPATIBLE MICRO-ONDES,
LAVE-VAISSELLE ET CONGÉLATEUR

COUVERCLE MUNI D'UNE
VALVE POUR MICRO-ONDES

À partir de
3,90^{HT}
519406

0%
BPA

PLASTOREX

Boîte noire polypropylène avec couvercle

1	519401	Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	5,90	12
	519402	Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	4,90	12
	519403	Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	3,90	12
2	519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,70	12
	519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,10	12
3	519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,70	12
	519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90	12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique elastomere.

À partir de
3,99^{HT}
948805



-40 / +70°C

Boîte charnière ergo box

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

Boîte en APET. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
6,10^{HT}
948815

-20 / +110°C

Barquette multi-fonctions charnière

Sachet/carton

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

Boîte micro-ondable en PP. Prix au sachet, vendu par carton.



-5 / +80°C

À partir de
7,90^{HT}
999943

Barquette charcuterie

Sachet/carton

999941	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	8,10	500/5000
152727	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	12,00	500/3000
999943	375 g - 13,8x9x4,6 cm	7,90	250/2500
999942	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	12,00	250/1500
999944	750 g - 17,6x11,6x4,9 cm	15,90	250/1250
999945	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	24,90	250/1000

Boîte en PS. Prix au sachet, vendu par carton.



16,10^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ

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



-20 / +110°C

À partir de
4,65^{HT}
948810

Barquette thermoscellable

Sachet/carton

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

Boîte en PP pour préparations chaudes. Prix au sachet, vendu par carton.

FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET



TISSU

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 **1,75** 200
Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé.
Bande satinée de 5 cm, 2 ourlets, 2 lisières.



1,75^{HT}
631193

DUNI



FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

AIRLAID

À partir de **3,90^{HT}**
153210

Serviettes Airlaid - 40x40 cm

153210 Blanc	3,90	50/400
153219 Champagne	5,50	50/400
153216 Grège	5,50	50/400
153215 Cacao	5,70	50/400
153213 Noir	5,70	50/400
153221 Anthracite	5,60	50/400
153223 Vert sapin	5,60	50/400
153218 Kiwi	5,50	50/400
153211 Jaune	5,70	50/400
153214 Mandarine	5,70	50/400
153217 Fuchsia	5,70	50/400
153220 Rouge	5,60	50/400
153222 Bordeaux	5,60	50/400
153212 Aubergine	5,70	50/400

Prix au sachet, vendu par carton
Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile.

le nappage
ART DE LA TABLE

DUNISOFT®

À partir de **5,70^{HT}**
158906

TOP QUALITÉ

Serviettes 40x40 cm

158906 Blanc	5,70	60/360
158911 Crème	7,50	60/360
158915 Bordeaux	7,80	60/360
158916 Terre	7,80	60/360
158917 Kiwi	7,80	60/360
158918 Noisette	7,80	60/360
158919 Granite	7,80	60/360
158914 Miel	7,80	60/360
158912 Noir	7,80	60/360
158913 Rouge	7,80	60/360

Prix au sachet, vendu par carton
Serviette épaisse à l'effet buvard.

DUNI

- Jaune
- Papaye
- Mandarine
- Orange
- Miel
- Grège
- Cappucino
- Noisette
- Café
- Cacao
- Bordeaux
- Rouge
- Fuchsia
- Aubergine
- Lavande
- Caraïbes
- Vert sapin
- Vert foncé
- Anis
- Kiwi
- Gris béton
- Granite
- Gris

Nouveau



À partir de **0,83^{HT}**
A37940

Serviettes - 38x38 cm
2 épaisseurs - pointe à pointe Sachet/carton
A37940 Blanc **0,83** 40/1680
006779 Ivoire **1,22** 40/1440
006776 Noir **1,22** 40/1440
Prix au sachet.

SAMBA® POINTE À POINTE

À partir de **1,56^{HT}**
400001

Serviettes ouate Samba - 38x38 cm

2 épaisseurs - pointe à pointe		Sachet/carton
400001 Blanc	1,56	50/1200
400003 Ivoire	2,00	50/1200
400013 Orange	2,00	50/1200
400011 Noir	2,00	50/1200
400006 Rouge	2,00	50/1200
400007 Vert anis	2,00	50/1200
400005 Bordeaux	2,00	50/1200
400012 Papaye	2,00	50/1200
400017 Aubergine	2,00	50/1200
400009 Gris béton	2,00	50/1200
400016 Lavande	2,00	50/1200
400018 Fushia	2,00	50/1200
400004 Caraïbes	2,00	50/1200

Prix au sachet, vendu par carton

Prix au sachet, vendu par carton

OUATE MICRO-GAUFRÉ

À partir de **2,00^{HT}**
153253

Serviettes ouate - 38x38 cm
153253 Blanc **2,00** 100/2400
153238 Champagne **3,20** 100/2400
153239 Grège **3,25** 100/2400
153240 Cacao **3,50** 100/2400
153241 Noir **3,50** 100/2400
153242 Anthracite **3,50** 100/2400
153243 Kiwi **3,50** 100/2400
153244 Jaune **3,50** 100/2400
153245 Rouge **3,50** 100/2400
153246 Bordeaux **3,50** 100/2400
153247 Parme **3,30** 100/2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

le nappage
ART DE LA TABLE

OUATE LISSE

1,70^{HT}
153289

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis
153289 blanc **1,70** 100/2000

le nappage
ART DE LA TABLE

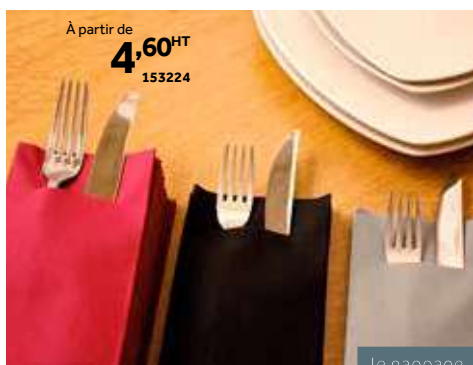
OUATE LISSE

À partir de **2,50^{HT}**
158898

Serviettes 40x40 cm - 2 plis
Sachet/carton
158898 Blanc **2,50** 125/1250
158899 Crème **3,40** 125/1250
158901 Café **3,70** 125/1250
158902 Kiwi **3,70** 125/1250
158904 Noir **3,70** 125/1250
158905 Rouge **3,70** 125/1250
159104 Gris **3,70** 125/1250
Prix au sachet, vendu par carton

DUNI

POCHETTE À COUVERTS AIRLAID



À partir de
4,60^{HT}
153224

le nappage
ART DE LA TABLE

Serviettes étui à couverts AirLaid

153224 Blanc	4,60	50/400
153225 Champagne	8,00	50/400
153229 Cacao	8,60	50/400
153230 Noir	8,60	50/400
153228 Anthracite	8,60	50/400
153226 Rouge	8,60	50/400
153227 Bordeaux	8,60	50/400

Serviette étui 40x40 cm avec découpe. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
4,60^{HT}
153224

DUNI

Duniletto Slim - 40x33 cm Sachet/carton

158920 Blanc	10,50	65/260
158921 Bordeaux	12,25	65/260
158933 Kiwi	12,25	65/260
158935 Granite	12,25	65/260
158936 Marron	12,25	65/260

Prix au sachet, vendu au carton.

À partir de
61,55^{HT}
159100



DUNI

Sacchetto Duniso Slim

70x230 mm - serviette blanche

159100 Kiwi **61,55** 240

159101 Noir **61,55** 240

Prix au carton
Vendu par carton.

SERVIETTES

À partir de
3,80^{HT}
151510



Serviette

30x30 cm - blanche - 17 g/m²

151510 1 pli **3,80** 500/5000

151516 2 plis **1,52** 100/3000

Prix au sachet, vendu par carton
Pure pâte de cellulose vierge.



À partir de
95,00^{HT}
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254 **148,00** 1

Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266 **95,00** 1

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.



8,50^{HT}
512585

Spécial Cocktail
Double point

À partir de
1,25^{HT}
909421

Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire **1,70** 100/2400

909421 Blanche **1,25** 100/2400

Serviette double point. Carton de 2400.
Prix au paquet de 100

Distributeur
de serviettes
Bambou - 13x13 cm
512585 **8,50** 1

NAPPES ET SETS DE TABLE



TANGO®

À partir de
30,00^{HT}
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m	
Blanc	340140	30,00	1 914192 57,00 1
Ivoire	340150	40,50	1 914191 75,00 1
Bordeaux	340160	45,00	1 - - 1
Bleu marine	340164	45,00	1 - - -
Gris béton	340166	45,00	1 - - -
Rouge	340163	45,00	1 914199 78,10 1
Noir	340171	45,00	1 340174 78,00 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

909316 Anis	33,50	250
909319 Aubergine	33,50	250
909317 Bordeaux	33,50	250
159108 Noir	33,25	250

Prix au carton de 250



SYMPHONIE®

À partir de
23,10^{HT}
914109

Nappe papier Symphonie

914185 60x60 cm	31,50	500
914110 70x70 cm	42,00	500
914111 70x110 cm	62,80	500
914113 80x120 cm	38,20	250

Prix au carton

Sets de table papier Symphonie
30x40 cm

914109 Extra blanc	23,10	1000
914125 Rouge	33,00	1000
909313 Kraft lisse	33,00	1000
914119 Gris	33,00	1000

Prix au carton

TIMES



14,60^{HT}
909422



Sets de table en papier

Beige naturel «Times» Sachet/carton

909422 31x43 cm **14,60** 500/2000

Prix au sachet, vendu par carton.

- Crème
- Ivoire
- Blanc
- Noir
- Champagne
- Kraft
- Marron
- Cacao
- Bordeaux
- Rouge
- Aubergine
- Bleu marine
- Kiwi
- Anthracite
- Gris béton
- Granite
- Gris



LA COLLECTIVITÉ

La vaisselle

VAISSELLE EN VERRE TREMPÉ



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



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



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



RESTAURANT BRUSH



ARCOROC

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,68 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,20 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,20 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	3,60 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,10 12

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



RESTAURANT



ARCOROC

Assiette	Sans filet	Filet bordeaux	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,10	065221 3,75 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,10	065228 3,75 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	2,80	065226 3,45 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,25	065227 2,70 24
Coupelle, bol, saladier		Sans filet	Filet bordeaux
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	1,85	- - 36
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,25	- - 24
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,30	- - 24
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	-	046397 3,60 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	1,85	903037 2,55 36
Tasse et soucoupe		Sans filet	
Tasse café 8 cl	065260	1,29	48
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,05	48
Tasse thé 13 cl	065261	1,56	48
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,20	48
Tasse déjeuner 25 cl	065263	1,88	36
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,50	36

NOVA AQUITANIA



Nova Aquitania	ARCOROC	
631080 Assiette plate ø 22,5 cm		1,15 24
631081 Assiette plate ø 15,5 cm		1,05 24
046323 Assiette creuse ø 22 cm		1,27 24
046321 Bol 50 cl		1,35 36
046317 Coupelle ø 13 cm		1,10 36

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

STAIRO



Stairo - Verre trempé blanc

903670 Assiette plate - ø 25 cm	1,02	24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	1,00	24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,02	24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	0,94	24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,58	36

FESTON



Feston Verre trempé blanc

001021 Assiette plate - ø 25 cm	1,18	24
010383 Assiette plate - ø 23 cm	1,12	36
030715 Assiette creuse - ø 21 cm	1,12	36
030716 Assiette dessert - ø 19 cm	1,10	24

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

VAISSELLE EN PORCELAINE



OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

LA GAMME ADAPTÉE AU SERVICE SUR PLATEAU

SARREGUEMINES



À partir de **1,45^{HT}**
064601



Oslo Blanc

064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,90	6
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,40	6
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,45	6
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,95	6
064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,45	6
064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,45	6
064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,00	6
064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,50	6
064603	Tasse à café 9 cl	1,50	6
064604	Sous-tasse ø12,3 cm	1,00	6
064605	Tasse à thé 15 cl	2,40	6
064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,90	6
064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø13,6 cm	2,10	6



2,90^{HT}
064595



L'ORIGINALE*
gravée au dos

UNISSET

Porcelaine Hôtelière



DURÉE DE VIE PLUS LONGUE !
UN BOURRELET SUR SON AILE.



À partir de **3,90^{HT}**
066010

Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	6,50	10
066012	Plate ronde ø 24 cm	5,60	10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	5,40	10
066011	Plate ronde ø 19 cm	4,10	10
066010	Plate ronde ø 16 cm	3,90	10

Tasse

066021	Café 10 cl	2,65	10
066017	Thé 16 cl	3,95	10
066019	Déjeuner 28 cl	4,95	10

Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	3,00	10
066018	Thé ø 15 cm	3,20	10
066020	Déjeuner ø 16 cm	3,80	10



SMART

Porcelaine



PORCELAINE DURE
RÉSISTANCE AUX CHOCS



À partir de **1,38^{HT}**
044303

Smart

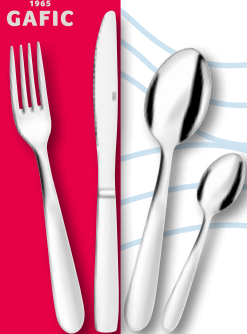
1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,36	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,87	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,38	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,79	6



1965

GAFIC

LES COUVERTS

PRIX
LE PLUS
BASÀ partir de
0,11^{HT}
051003

Valmy		Amefo	
051000	Fourchette de table	0,26	12
051004	Couteau de table	0,40	12
051001	Cuillère de table	0,26	12
051003	Cuillère à café	0,11	12
041815	Fourchette à dessert	0,27	12
041810	Couteau à dessert	0,48	12
041816	Cuillère à dessert	0,27	12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm

À partir de
0,14^{HT}
989257

Eco		Amefo	
989255	Fourchette de table	0,30	12
989258	Couteau de table	0,45	12
989256	Cuillère de table	0,30	12
989257	Cuillère à café	0,14	12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm

À partir de
0,26^{HT}
045497

Vieux Paris		Amefo	
045495	fourchette de table	0,61	12
045498	Couteau de table	1,62	12
045496	Cuillère de table	0,61	12
045497	Cuillère à café	0,26	12

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

À partir de
0,40^{HT}
050953

Zoé		Amefo	
050951	Fourchette de table	0,55	12
050950	Couteau de table	0,65	12
050952	Cuillère de table	0,55	12
050953	Cuillère à café	0,40	12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm

À partir de
0,50^{HT}
001333

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm

**1,10^{HT}**
913048Couteau à steak Valmy
913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm - lame microdentée **1,10** 12**0,67^{HT}**
053055Couteau de table
053055 Manche polypropylène 2 rivets - Lg 11 cm - lame microdentée **0,67** 12**0,45^{HT}**
041634Couteau à steak
041634 Reflex - Lg 12 cm - lame microdentée **0,45** 24PRIX
IMBATTABLE
À SAISIRÀ partir de
5,90^{HT}
085009

Ramasse-couverts		Amefo	
085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	5,90	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	8,95	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	6,05	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts GN1/1	107,00	1

À partir de
1,35^{HT}
064072

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

**2,55^{HT}**
064117Plat sabot
064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,55** 12À partir de
1,55^{HT}
064120

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

À partir de
0,90^{HT}
064076

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

**2,10^{HT}**
044604Bol Arcole blanc - 40cl
044604 ø 13 cm **2,10** 12À partir de
2,00^{HT}
064609

Bol Oslo		Amefo	
064609	40cl 13,8x13 cm	2,00	6
064610	60cl 16x15,3 cm	2,50	6

À partir de
1,20^{HT}
050206

Plat individuel		Amefo	
Porcelaine Culinaire - Blanc (brillant)			
050203	Plat sabot ovale 19x15x5 cm	3,60	12
050206	Ramequin 150 ml	1,20	12

PRIX
IMBATTABLE
À SAISIRÀ partir de
4,80^{HT}
043325

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



Ramequin		Amefo	
064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,80	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,10	6

À partir de
0,62^{HT}
030007

Coupelle Lys		Amefo	
037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,60	36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,62	96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,63	72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,70	72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,80	72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,18	48
Saladier Lys		Amefo	
030024	90 cl - ø 17 cm	1,56	24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,09	24
030026	2,4 L - ø 23 cm	2,94	12
030027	3,4 L - ø 26 cm	4,55	12
Saladier carré Lys		Amefo	
037036	15 cl - 9x9 cm	0,84	72
037037	30 cl - 11x11 cm	0,95	72
037038	61 cl - 14x14 cm	1,55	24
037039	1,15 L - 17x17 cm	1,89	24



Ramequin		Amefo	
030021	13,5 cl - ø 8,5x4 cm	0,85	96
030020	24 cl - ø 10x4,8 cm	1,18	96

PRIX
IMBATTABLE
À SAISIR**0,65^{HT}**
037043Assiette Lys
037043 ø 14,5 cm **0,65** 72**1,38^{HT}**
030001Bol parisien
51 cl - ø 13,5x6,5 cm
030001 **1,38** 72**1,72^{HT}**
A95061Ravier
A95061 37 cl - 15x9,5x4 cm **1,72** 48



À partir de **2,59^{HT}**
049457

empilable

VERRE TREMPÉ

Colosseo

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



À partir de **1,90^{HT}**
033639

empilable

Stack Copa

033639	19 cl ø 7 x 11 cm	1,90 12
033640	25 cl ø 7,55 x 11,7 cm	2,10 12

CARAFES



À partir de **11,60^{HT}**
041035

Adapté EGAlim

Pot empilable

041035	1 L	11,60 1
041036	1,5 L	14,20 1
041037	2 L	16,40 1



À partir de **1,68^{HT}**
030805

1^{er} PRIX

Adapté EGAlim

ARCOROC

Carafon à vin

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



À partir de **2,38^{HT}**
031000

Adapté EGAlim

ARCOROC

Broc Arc

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



À partir de **2,38^{HT}**
030801

Adapté EGAlim

ARCOROC

Carafe carré

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



À partir de **0,63^{HT}**
030016

MADE IN FRANCE

Lola

030016	16 cl ø 7 x 7 cm	0,63 72
032017	20 cl ø 7,4 x 7,6 cm	0,76 72



À partir de **0,68^{HT}**
030063

Picardie

030018	9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,77 144
030063	13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,68 72
030017	16 cl - ø 7,5x7,8 cm	0,78 72



À partir de **0,82^{HT}**
033008

empilable

EXTRA RESISTANT

Norvège

033008	16 cl - ø 6,5x8 cm	0,82 72
031920	20 cl - ø 7,2x8,7 cm	0,90 72



À partir de **0,80^{HT}**
988621

EXTRA RESISTANT

Forum

988621	16 cl - ø 6x6,5 cm	0,80 72
988620	23 cl - ø 7,5x7,5 cm	0,96 72



Log

031661	16 cl - ø 6,3x8 cm	1,00 72
031660	22 cl - ø 7,3x7,9 cm	1,05 72



Habana

033100	17 cl - ø 7x7,5 cm	0,68 12
033102	22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,84 12



À partir de **0,69^{HT}**
030011

empilable

MADE IN FRANCE

Empilable

030011	16 cl - ø 6,5x8 cm	0,69 72
030012	20 cl - ø 7,1x8,6 cm	0,86 72



À partir de **0,59^{HT}**
030015

MADE IN FRANCE

Gigogne

030015	n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	0,59 72
030014	n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	0,69 72
030013	n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	0,89 72



Oxygen

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



Rocky Stack

033642	28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm	1,22 12
--------	-------------------------	----------------



À partir de **1,07^{HT}**
033646

empilable

VERRE TREMPÉ

Gobelet Stack

033646	12 cl - ø 6,2x7,5 cm	1,07 12
033647	18 cl - ø 7,1x7,9 cm	1,12 12
033648	25 cl - ø 8x8,6 cm	1,19 12



Barshine

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

COUPES À GLACES



1,88^{HT}
030700

LA ROCHÈRE

Coupe Cadette

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



1,88^{HT}
030704

LA ROCHÈRE

Canaries

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



2,40^{HT}
030702

LA ROCHÈRE

Tahiti

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



1,10^{HT}
037052

LA ROCHÈRE

Ondine

037052	24 cl - ø 110 mm	1,10 72
--------	------------------	----------------



1,38^{HT}
030723

LA ROCHÈRE

Coupe café

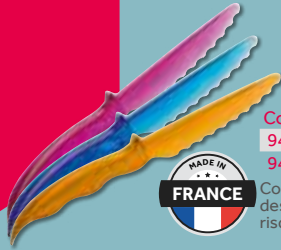
030723	25 cl - ø 12,5x6 cm	1,38 6
--------	---------------------	---------------

La vaisselle spécialisée



POIGNÉE ERGONOMIQUE

1,70^{HT}
942110



Couteaux copolyester 21 cm
942110 Cassis 1,70 12
942111 Bleu 1,70 12

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

1,15^{HT}
150191



Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190 Couteau de table 1,15 12
150192 Fourchette 1,15 12
150191 Cuillère 1,15 12

13,95^{HT}
150188



INOX
18/10

Couverts Ourson Coffret 4 pièces ép. 2,5 mm

150188 13,95 1

Couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert

3,40^{HT}
905461



Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm

905461 3,40 12

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

3,10^{HT}
066465



Gobelet à découpe nasale bleu
16 cl - ø 7,2x10 cm

066465 3,10 25
Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.

6,15^{HT}
066464



Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm

066464 6,15 10
Support pour yaourt, compote, verre, etc... Assure la stabilité lors de la consommation, évite le glissement sur la table ou le renversement.



À partir de
7,10^{HT}
086817

INCASSABLE



À partir de
1,65^{HT}
086100



COPOLYESTER

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge Grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,10 086818	-	-	-	-	7,10 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	7,90 086091	086092	086093	086094	086117	7,90 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,10 086096	086097	086098	086099	086114	2,10 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,65 086101	086102	086103	-	086810	1,75 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,08 086106	086107	086108	-	086811	2,15 24

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



PLASTOREX

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



4,20^{HT}
085905

1,55^{HT}
085903



POLYPROPYLÈNE

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,00 086816	-	-	-	4,00 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,20 085905	085906	085907	085908	4,20 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	1,75 085910	085911	085912	085913	1,75 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,00 090070	090071	090072	090073	6,00 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,05 090074	090075	090076	090077	2,05 6
Gobelet 15 cl	-	-	- 085900	085901	085902	085903	1,55 12

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

PLASTOREX

DIMINUE LA MOBILISATION CERVICALE DOULOUREUSE ET LIMITÉE DANS L'ARTHROSE ET LA MALADIE DE PARKINSON.

À partir de
1,65^{HT}
086100

INCASSABLE

Parfaitement empilables!



16 cl - ø 6,2x7,7 cm 066498 066499 066500 066501 2,10 50
20 cl - ø 6,9x8 cm 066390 066391 066392 066393 2,25 50

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



RÉGITHERMIE

GARANTIE LE MAINTIEN DE LA NOURRITURE À UNE TEMPÉRATURE OPTIMALE, SANS VENTILATION, PENDANT PLUSIEURS DIZAINES DE MINUTES. RÉSISTANCE HAUTES TEMPÉRATURES & CHOCS. FOND PLAT RÉGITHERMIE.



Assiette plate ronde Heat System - opal	ARCOROC
903283 Assiette semi creuse ø 25 cm	4,30 12
903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,60 12
903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	1,99 24



1,99^{HT}
903282



Résistant aux chocs

8,25^{HT}
083735



083735

Résistant aux chocs

7,60^{HT}
083739



083739

Cloche ronde copolyester ronde

083735 ø 25,4x6,5 cm 8,25 1

083739 ø 23,8x4,5 cm 7,60 1



Assiette plate ronde Heat System	ARCOROC
1 903291 2 compartiments - ø 23 cm	6,50 24
2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm	6,75 24

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

12,45^{HT}
083742



083741

Résiste jusqu'à 150° C



083742

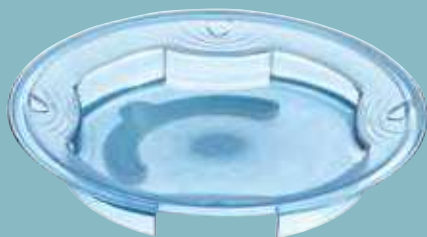
Cloche polyamide - Teintée vert

083741 ø 23,8x4,5 cm 13,20 1

083742 ø 24x4,3 cm 12,45 1

VAISSELLE ANTIDÉRAPANTE

13,20^{HT}
066400



Assiette creuse ronde - ø23,5x4 cm

066400 Bleu 13,20 12

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



10,05^{HT}
960211

Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm 10,05 6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400, 066402 et 066404) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).

Design



Permet de visualiser facilement la nourriture.

Hygiène



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

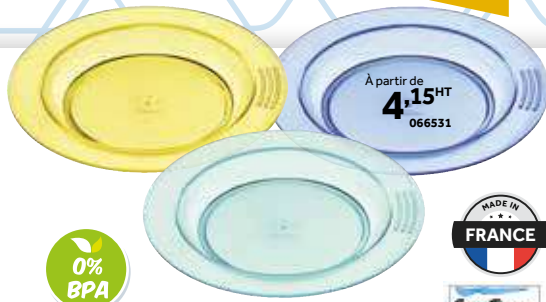
Maintien en température



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



SA GRANDE LÉGÈRETÉ PERMET UNE MANIPULATION FACILE.



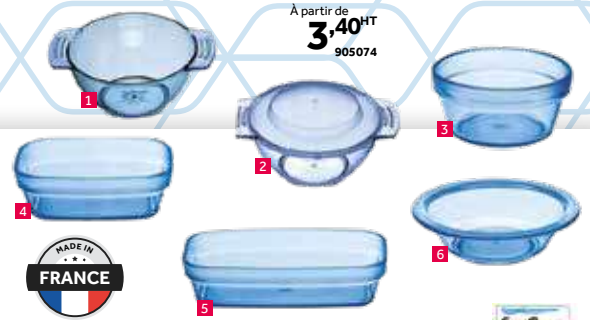
0%
BPA

À partir de
4,15^{HT}
066531

MADE IN
FRANCE

Assiette 1/2 creuse	Bleu	Jaune	Vert	
ø 23 cm	066528	066466	066474	6,30 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	4,15 30

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



À partir de
3,40^{HT}
905074

MADE IN
FRANCE

Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,70 25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,55 25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,50 48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,85 48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,60 48
6	905074	Compotier rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	3,40 48

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

0%
BPA

À partir de
8,60^{HT}
083705

Granité - polypropylène

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



Adapté
EGAlim

MADE IN
FRANCE

0%
BPA

CO PO
incassable

PLASTOREX

Vaisselle blanche - mélamine

1	630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	7,50 6
2	630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	5,45 10
	630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	5,05 10
	630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	4,55 10
3	630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	3,05 10
4	630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	3,15 10

IDÉAL
COLLECTIVITÉ



À partir de
3,80^{HT}
519390

Adapté
EGAlim

PLASTOREX

Vaisselle inox

1	519393	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	6,30 6
2	519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	5,36 6
3	519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	8,50 6
4	519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	4,60 6
5	519390	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	3,80 6
6	150330	Couvercle pour plateau 4 compartiments	4,25 1

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

THERMODYNAMIQUE

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET DE RALENTIR LA PERTE DE CALORIES (CHAUD) ET DE FRIGORIES (FROID).

Vaisselle thermodynamique

	Bleu	Cassis
Assiette creuse ronde	066460 38,90	066461 38,90 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131 29,90	905132 29,90 6

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



CERTIFIÉ HACCP

MADE IN
FRANCE

29,90^{HT}
905132





À partir de **4,90^{HT}**
945207

COINS RENFORCÉS

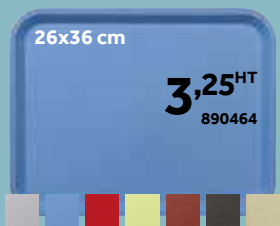
CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

- Plateau gris moucheté**
- 945206 36x46 cm **5,80 12**
 - 945207 32,5x26,5 cm - GN1/2 **4,90 12**
 - 945208 32,5x53 cm - GN1/1 **6,60 12**
- Polyester renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.

PLATEAUX



FRANCE Pour toutes les références



26x36 cm

3,25^{HT}
890464

PLATEX

Fast food - 26x36 cm

- 890464 Gris **3,25 45**
 - 890465 Bleu ciel **3,25 45**
 - 890466 Rouge **3,25 45**
 - 890467 Anis **3,25 45**
 - 890468 Marron **3,25 45**
 - 890469 Noir **3,25 45**
 - 890470 Sable **3,25 45**
- Carton de 45 plateaux.

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



46x36 cm

PLATEX

Fast food - 46x36 cm

- 890457 Gris **5,30 40**
 - 890458 Bleu marine **5,30 40**
 - 890459 Rouge **5,30 40**
 - 890460 Vert **5,30 40**
 - 890461 Chocolat **5,30 40**
 - 890462Ivoire **5,30 40**
 - 890463 Noir **5,30 40**
- Carton de 40 plateaux.



11,00^{HT}
632026

PLATEX

Plateau - 600x400 mm

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

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

ÉVOLUTION NATURELLE DU DESIGN DU LÉGENDAIRE PLATEAU PROFIL



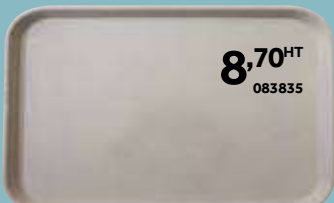
19,60^{HT}
093888

PLATEX

Plateau Profil 2 - chêne clair

093888 46x36 cm **19,60 20**

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



8,70^{HT}
083835

5,80^{HT}
083836

PLATEX

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté

- 083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **5,80 20**
- 083835 GN1/1 - 53x32 cm **8,70 20**

Plateau Le Texan - 46x36 cm

098010 Gris moucheté **7,00 20**

Polyester et fibre de verre

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



7,00^{HT}
980810

PLATEX

Les plateaux

PLATS & COUVERTS DE SERVICE INOX

1 Légumier UNI

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



2 Soupière UNI

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

3 Plat rond UNI

- 002075 ø 30 cm **10,00 1**

4 Plat à poisson UNI

- 002076 60x27 cm **12,50 1**

5 Plat oval UNI

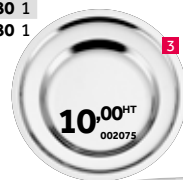
- 002077 34x22 cm **6,60 1**
- 002078 38x25 cm **7,60 1**
- 002079 41x27 cm **8,40 1**

6 Plat à gratin oval

- 002080 25x15,5 cm **8,00 1**
- 002081 30,5x18,5 cm **9,00 1**
- 002082 38x23,5 cm **12,25 1**

7 Couverts de service inox

- 041824 Fourchette **2,40 1**
- 041825 Cuillère **2,40 1**



À partir de **9,50^{HT}**
018559

- Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
- Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
- Portions constantes et précises
- Propriétés antimicrobiennes

- entièrement naturelles
- La conception monobloc est facile à nettoyer
- L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser

Spoodle - Acier inoxydable

- 018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml **9,50 1**
 - 018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml **9,50 1**
 - 018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml **9,85 1**
 - 018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml **10,85 1**
 - 018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml **11,35 1**
- Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



À partir de **4,90^{HT}**
040999



Corbeille ovale cannelée inox

- 040999 Lg 26 cm **4,90 1**
- 040998 Lg 31 cm **6,35 1**



SPÉCIAL BOISSONS CHAUDES

À partir de **15,80^{HT}**
085800

OFFRE EXCEPTIONNELLE

- 085800 Blanc **15,80 6**
- 085801 Taupe **14,30 6**



À partir de **20,00^{HT}**
042422

Pichet isotherme

- 042422 1,2 L **20,00 1**
- 042423 2 L **29,80 1**

Ampoule polyuréthane.



À partir de **10,25^{HT}**
988052

- 988052 1 L **10,25 1**
 - 988351 1,5 L **10,30 1**
 - 988301 2 L **11,75 1**
- Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



À partir de **18,55^{HT}**
042406

Pichet inox isotherme à pompe

- 042406 2,5 L **18,55 1**
- 988358 3 L **31,70 1**

Tirage par simple pression sur le couvercle.



27,60^{HT}
988216

143,00^{HT}
988215

PRIX LE PLUS BAS

Chariot de service gris foncé

- 988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm **143,00 1**
- 988217 Corbeille à déchets **53,00 1**
- 988216 Boîte à couverts **27,60 1**

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

LIVRAISON EN KIT



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

89,00^{HT}
520101



Tablier Bourbon
520101 **89,00 1**
Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

LES VÊTEMENTS

Les tabliers

55,00^{HT}
520102

Tablier Forene

- 1 520104 Chef 70x50 cm **49,00 1**
 - 2 520102 Bavette 70x90 cm **55,00 1**
- Fermeture amovible et 3 poches. Ringage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.



Chaud Devant
ORIGINAL CHEFWEAR



Tablier Base Moss

- 3 520103 Apron 100x45 cm **32,00 1**
 - 4 520100 Bavette 70x85 cm **39,00 1**
- Fermeture réglable, 2 poches, 100% matériaux recyclés. 65% Polyester recyclé, 35% coton recyclé.

32,00^{HT}
520103 5

LA BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU EST LÀ POUR MAINTENIR LE TABLIER EN PLACE

39,00^{HT}
520105



Tablier Cavy Black
520105 **39,00 1**
Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40 cm. 85% Polyester, 15% coton.



- Coupe droite
- Grande liberté de mouvement
- Entretien facile
- Matière extensible = manche en jersey

65,00^{HT}
520106

Tee-shirt Valente ML **Tee-shirt Valente MC**
520106 XS **65,00 1** 520113 XS **55,00 1**
520107 S **65,00 1** 520114 S **55,00 1**
520108 M **65,00 1** 520115 M **55,00 1**
520109 L **65,00 1** 520116 L **55,00 1**
520110 XL **65,00 1** 520117 XL **55,00 1**
520111 XXL **65,00 1** 520118 XXL **55,00 1**

Haut niveau de confort pour le travail. Le T-Shirt possède une poche de poitrine et la boucle à l'arrière du cou est là pour maintenir le tablier en place. 26% coton, 74% polyester.

31,00^{HT}
983008



Tablier Haley
983008 Denim délavé **31,00 1**
983007 Denim brut **31,00 1**
Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.

35,00^{HT}
983010



Tablier Harold
983010 Denim délavé **35,00 1**
983009 Denim brut **35,00 1**
Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnères. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



23,60^{HT}
630401

Tablier Songe Denim
630401 **23,60 1**
Tablier 3 poches plaquées : 1 centrale et 2 côtés. Fente de marche. Ceinture tissu 100 cm. Largeur 98 cm, hauteur 59 cm.



20,10^{HT}
981758

Tablier Nell 45 45x100 cm
981758 Melon **20,10 1**
981756 Noir **20,10 1**
65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



16,30^{HT}
903370

29,90^{HT}
982312

Tablier Dan88 **Prix : 23,00**
981979 Noir **1**
981981 Gris **1**
982312 Olive **1**
65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, oeillet fantaisie, fente de marche.

Tablier bavette Loti
980968 Noir **16,60 1**
903370 Pistache **16,30 1**
980974 Melon **16,60 1**
980967 Bordeaux **16,90 1**
983011 Anthracite **16,90 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. Existe en prune, beige, chocolat, blanc.

- Bordeaux
- Melon
- Pistache
- Noir
- Anthracite



6,40^{HT}
980958

1 ER PRIX



9,25^{HT}
904405

- Blanc
- Noir
- Bordeaux



10,15^{HT}
630184

1 Tablier chef
980958 Blanc **6,40 1**
Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.

2 Tablier valet + poche
904405 Blanc **9,25 1**
904404 Noir **9,80 1**
904403 Bordeaux **9,80 1**
Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

3 Tablier Valet
1020x900 mm **10,15 1**
630184 Bleu **10,15 1**
Avec poche et bavette

Pour femmes



27,70^{HT}
630359



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5		
Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	27,70	1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70	1
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	27,70	1
Framboise	982122	982123	982124	982125	982126	982127	27,70	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

29,90^{HT}
982306



molinel
Veste femme Shade
982306 T00 **29,90 1**
982307 T0 **29,90 1**
982308 T1 **29,90 1**
982309 T2 **29,90 1**
982310 T3 **29,90 1**
982311 T4 **29,90 1**
Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pincés dos.

24,70^{HT}
982161



molinel
Veste femme Busi Manches courtes
982161 T00 **24,70 1**
982154 T0 **24,70 1**
982155 T1 **24,70 1**
982156 T2 **24,70 1**
982157 T3 **24,70 1**
982158 T4 **24,70 1**
982159 T5 **24,70 1**
982160 T6 **24,70 1**

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.

27,60^{HT}
981960



molinel
Veste femme Bama - noire
981960 T00 **27,60 1**
981961 T0 **27,60 1**
981962 T1 **27,60 1**
981963 T2 **27,60 1**
981964 T3 **27,60 1**
981965 T4 **27,60 1**
981966 T5 **27,60 1**
981967 T6 **27,60 1**

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

ACCESSOIRES



8,00^{HT}
982187

Caps
982188 Noir **8,00 10**
982187 Blanc **8,00 10**

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.



12,20^{HT}
909584

Calot Atlanta - Blanc
909584 Lot de 2 **12,20 1**
Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.

8,35^{HT}
982186



Athènes Blanc
982186 **8,35 2**
Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

27,90^{HT}
631170



molinel
Pantalon femme Adélie
631170 T0 **27,90 1**
631171 T1 **27,90 1**
631182 T2 **27,90 1**
631172 T3 **27,90 1**
631183 T4 **27,90 1**
631173 T5 **27,90 1**
631184 T6 **27,90 1**

Pantalon femme coupe slim, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Bragette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme/mixte (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	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/mixte (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134	134/142

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.

Pour hommes



24,90^{HT}
981414

Veste homme Blake

Manches courtes

Manches longues

981414 T0	24,90 1	981423 T0	26,50 1
981415 T1	24,90 1	981424 T1	26,50 1
981416 T2	24,90 1	981425 T2	26,50 1
981417 T3	24,90 1	981426 T3	26,50 1
981418 T4	24,90 1	981427 T4	26,50 1
981419 T5	24,90 1	981428 T5	26,50 1
981420 T6	24,90 1	981429 T6	26,50 1

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

Sa légèreté et son look vont vous séduire ! L'intérieur du col est en éponge ce qui procure une bonne absorption de l'humidité et confort. La maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide afin de préserver le bien-être.

TISSU NID D'ABEILLE : LE TISSAGE EST ENTIEREMENT RESPIRANT ET VOUS GARANTI LÉGÈRETÉ ET FRAÎCHEUR

52,10^{HT}
909537



MEILLEURE VENTE

Siaka - MC

909537 T0	52,10 1
909538 T1	52,10 1
909539 T2	52,10 1
909540 T3	52,10 1
909541 T4	52,10 1
909542 T5	52,10 1
909543 T6	52,10 1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.





29,90^{HT}
982070

Veste homme Shade - denim

982070 T0	29,90 1
982071 T1	29,90 1
982072 T2	29,90 1
982073 T3	29,90 1
982074 T4	29,90 1
982075 T5	29,90 1

Veste homme Shade - olive

982300 T0	29,90 1
982301 T1	29,90 1
982302 T2	29,90 1
982303 T3	29,90 1
982304 T4	29,90 1
982305 T5	29,90 1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

13 COLORIS DISPONIBLE
CONSULTEZ-NOUS



27,45^{HT}
905380



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

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.



27,90^{HT}
982189

Sur-veste Ulisse

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

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



46,80^{HT}
982162

Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T0	46,80 1
982163 T1	46,80 1
982164 T2	46,80 1
982165 T3	46,80 1
982166 T4	46,80 1
982167 T5	46,80 1
982168 T6	46,80 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir & blanc et pointillés noir & blanc.



26,50^{HT}
630310

Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	26,50 1
981433 T 36	26,50 1
981432 T 38	26,50 1
981434 T 40	26,50 1
981435 T 42	26,50 1
981436 T 44	26,50 1
981437 T 46	26,50 1
981438 T 48	26,50 1
981439 T 50	26,50 1
981440 T 52	26,50 1
981441 T 54	26,50 1
630312 T 56	26,50 1
630313 T 58	26,50 1
630314 T 60	26,50 1
630311 T 62	26,50 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.



Mixtes



25,90^{HT}
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 professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



20,90^{HT}
983001



Veste mixte Harti MC Terracotta

983001	T 0	20,90	1
983002	T 1	20,90	1
983003	T 2	20,90	1
983004	T 3	20,90	1
983005	T 4	20,90	1
983006	T 5	20,90	1

Veste mixte, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Colmao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écru en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche Points d'arrêts écru sur la poche manche.



PERMET DE MAINTENIR VOTRE CORPS À UNE TEMPÉRATURE IDÉALE POUR UN CONFORT DE TRAVAIL OPTIMAL



49,25^{HT}
982241

Veste mixte Benak - MC

982241	T 0	49,25	1
982242	T 1	49,25	1
982243	T 2	49,25	1
982244	T 3	49,25	1
982245	T 4	49,25	1
982246	T 5	49,25	1
982247	T 6	49,25	1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.



15,00^{HT}
908976

Pantalon Goyave

908976	T 0	15,00	1
908977	T 1	15,00	1
908978	T 2	15,00	1
908979	T 3	15,00	1
982227	T 4	15,00	1
908981	T 5	15,00	1
908982	T 6	15,00	1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.



21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500	23,25 982194	21,50 1
T 1	909501	23,25 982195	21,50 1
T 2	909502	23,25 982196	21,50 1
T 3	909503	23,25 982197	21,50 1
T 4	909504	23,25 982198	21,50 1
T 5	909505	23,25 982199	21,50 1
T 6	909506	23,25 982200	21,50 1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.



29,95^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128	T 38	29,95	1
904129	T 40	29,95	1
904130	T 42	29,95	1
904131	T 44	29,95	1
904132	T 46	29,95	1
904133	T 48	29,95	1
904134	T 50	29,95	1

Pantalon mixte noir en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



51,50^{HT}
630387

Pantalon mixte Archet

630387	T 0	51,50	1
630388	T 1	51,50	1
630389	T 2	51,50	1
630390	T 3	51,50	1
630391	T 4	51,50	1
630392	T 5	51,50	1
630393	T 6	51,50	1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



53,20^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565	53,70 904390	53,20 1
T 1	904566	53,70 904391	53,20 1
T 2	904567	53,70 904392	53,20 1
T 3	904568	53,70 904393	53,20 1
T 4	904569	53,70 904394	53,20 1
T 5	904633	53,70 904395	53,20 1
T 6	904635	53,70 904396	53,20 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.

Les chaussures et accessoires

CHAUSSURES



49,00^{HT}
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

49,00

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisce. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.



49,00^{HT}
520309

Gaston MILLE

Chaussure Ottawa

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

49,00

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactériennes. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisce. Embout de sécurité.



Mocassins de sécurité la paire

Sabots de sécurité la paire

Blanc		Noir	Blanc		Noir		
T 35	903695	903696	1	T 35	903697	903840	1
T 36	903700	903711	1	T 36	903722	903733	1
T 37	903701	903712	1	T 37	903723	903734	1
T 38	903702	903713	1	T 38	903724	903833	1
T 39	903703	903714	1	T 39	903725	903834	1
T 40	903704	903715	1	T 40	903726	903737	1
T 41	903705	903716	1	T 41	903727	903738	1
T 42	903706	903717	1	T 42	903728	903835	1
T 43	903707	903718	1	T 43	903729	903740	1
T 44	903708	903719	1	T 44	903730	903741	1
T 45	903709	903720	1	T 45	903731	903742	1
T 46	903710	903721	1	T 46	903831	903750	1
T 47	903744	903743	1	T 47	903832	903752	1
T 48	903836	903838	1				

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN FRANCE

EMBOUT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

Prix : 31,20

Prix : 36,45

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

49,90^{HT}
903841

Chaussure Leo Noir

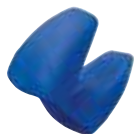
T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			

49,90

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.



MOUFLES & GANTS



5,35^{HT}
912233

Mouflette anti-chaueur Silicone

912233 5,35 1
Protection jusqu'à 180°C maxi



2,90^{HT}
760052

Moufle de cuisine

760052 2,90 1
Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.



3,33^{HT}
760106

Moufle de cuisine

760106 3,33 1
Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



3,90^{HT}
912232

Moufle anti-chaueur Textile + aluminium

912232 360 mm 3,90 1
Protection jusqu'à 200°C max



15,90^{HT}
631046

Moufle anti-chaueur Silicone

631046 15,90 1
Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



19,00^{HT}
911183

Moufle anti-chaueur Silicone

911183 285 mm 19,00 1
911185 385 mm 22,50 1
Protection jusqu'à 300°C maxi



15,25^{HT}
911188

Gant anti-chaueur Ambidextre

911188 15,25 1
Protection jusqu'à 250°C max



11,10^{HT}
907300

Tablier de plonge Yankee Vinyle - 900x1150 mm
907300 11,10 1
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ



16,90^{HT}
907350

Tablier de plonge Delta Polyuréthane 900x1150 mm
907350 16,90 1



26,50^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo Nitrile - 900x1150 mm
907400 26,50 1



19,95^{HT}
904662

Blouse Orion
904662 T 0 19,95 1
982228 T 1 20,20 1
982222 T 2 20,30 1
982223 T 3 20,30 1
982224 T 4 20,30 1
982225 T 5 20,30 1
982230 T 6 20,20 1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

SAC & TORCHONS



1,45^{HT}
904449

Torchon de cuisine

904449 500x770 mm 1,45 1
100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.



3,40^{HT}
186088

Torchon Métis

500x770 mm
186088 3,40 12 blanchi

3,05^{HT}
185036

Liteau de serveur

600x770 mm
185036 3,05 2
Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.



6,25^{HT}
186090

Essuie-verres

186090 570x720 mm 6,25 6
100 % lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.



14,40^{HT}
186350

Sac à linge neutre 100 L - 730x810 mm

186350 14,40 1
100% polyester.



Essuie-verres

630279 50x70 cm 3,45 10
80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

LA CUISSON

Les casseroles et poêles



À partir de
55,35^{HT}
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



À partir de
24,00^{HT}
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
12,70^{HT}
585106

Tous feux

Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	12,70	1
585108	ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	13,40	1
585110	ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	15,70	1
585112	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	18,50	1
585114	ø 24 x 11 cm - 5 L	22,00	1
585116	ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue	30,50	1

Lot de 5 casseroles inox

ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	097100	81,00	1
-------------------------	--------	-------	---

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



7,50^{HT}
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



39,20^{HT}
085080

Tous feux

Cuit vapeur - Inox

ø 32 x 12,5 cm	085080	39,20	1
----------------	--------	-------	---



122,00^{HT}
915089

Tous feux

Cocotte à pression

22 L - ø 34x23 cm	915089	122,00	1
-------------------	--------	--------	---

Fabriquée en aluminium pur. Soupape de sécurité. Poignées bakélite anti-brûlures, pont robuste et résistant.



À partir de
24,00^{HT}
585300

Tous feux

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24 x 7,5 cm - 3,3 L	24,00	1
585301	ø 28 x 8 cm - 5 L	32,00	1



À partir de
18,55^{HT}
585302

Tous feux

Sauteuse conique inox

585302	ø 16x6,5 cm	18,55	1
585303	ø 20x7 cm	23,80	1
580304	ø 24x8 cm	28,85	1



Tous feux
72,00^{HT}
986420

39,90^{HT}
986426

28,00^{HT}
986427

9,90^{HT}
986429

1 Casserole inox Prim'Appety

986421	ø 14 x 7 cm - 1 L	16,90	1
986422	ø 16 x 7,5 cm - 1,6 L	18,90	1
986423	ø 18 x 9 cm - 2,2 L	20,90	1
986424	ø 20 x 9 cm - 3 L	23,90	1
986425	ø 24 x 11 cm - 5,4 L	28,90	1
986426	ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue	39,90	1

2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety

986420	ø 14, 16, 18, 20 cm	72,00	1
--------	---------------------	-------	---

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.

3 Sauteuse inox Prim'Appety

986427	ø 24 x 6 cm	28,00	1
986428	ø 28 x 6 cm	37,00	1

4 Couverture inox Prim'Appety

986429	ø 24 cm	9,90	1
986430	ø 28 cm	11,50	1

Nouveau

INOX 18/10



À partir de
51,00^{HT}
585422



Poêle
585423 ø 32 cm **99,90 1**
585424 ø 28 cm **86,00 1**
585425 ø 24 cm **71,00 1**
585422 ø 20 cm **51,00 1**

Poêle en aluminium avec poignée fixe en inox rivetée. Revêtement anti-adhérent Excelliss⁺ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.



À partir de
79,00^{HT}
A70208

Poêle inox 18/10
A70250 ø 30 x 11 cm **93,00 1**
A70237 ø 28 x 9 cm **85,00 1**
A70208 ø 24 x 8,5 cm **79,00 1**

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle

À partir de
71,90^{HT}
585400



Casserole Castel'Pro
585404 ø 24 cm **110,00 1**
585402 ø 20 cm **95,00 1**
585401 ø 18 cm **88,00 1**
585400 ø 16 cm **71,90 1**

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

À partir de
73,00^{HT}
585409

Poêle sautoir Castel'Pro
585414 ø 28 cm **101,50 1**
585413 ø 24 cm **94,90 1**
585412 ø 22 cm **91,70 1**
585411 ø 20 cm **87,00 1**
585410 ø 18 cm **77,00 1**
585409 ø 16 cm **73,00 1**



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène

Pour toutes les références, sauf indication contraire

Nouveau



23,90^{HT}
A22690

Poêle wok anti-adhérente
A22690 ø 30 cm **23,90 1**

Poêle tous feux, y compris induction. En fonte d'aluminium. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches XYLAN PLUS.



28,40^{HT}
911291

Poêle wok anti-adhérente
911291 ø 30 cm x 6 cm **28,40 1**
Non compatible induction.



114,00^{HT}
097253

Poêle Wok Trimétal
097253 ø 36 cm - 5,5 L **114,00 1**
Fond plat.



À partir de
50,00^{HT}
082616

Poêle ovale anti-adhésive
082616 36x26x4,3 cm **50,00 1**
082618 40x28x4,5 cm **60,41 1**
Non compatible induction.



À partir de
10,05^{HT}
911310

Poêle ronde anti-adhésive
911310 ø 20 x 4 cm **10,05 1**
911311 ø 24 x 4,5 cm **12,80 1**
911312 ø 28 x 4,5 cm **15,95 1**
911313 ø 32 x 5 cm **20,75 1**
911314 ø 36 x 5,5 cm **24,45 1**
Non compatible induction.



À partir de
17,45^{HT}
912280

Poêle Tricapa Plus Revêtement écologique
912280 ø 20 x 4 cm **17,45 1**
912281 ø 24 x 5 cm **26,85 1**
912282 ø 28 x 5 cm **28,10 1**
912283 ø 32 x 5 cm **34,80 1**
912284 ø 36 x 6 cm **44,70 1**

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.



À partir de
20,80^{HT}
585200

Poêle inox - sans couvercle
585200 ø 20 x 4 cm sans anse **20,80 1**
585201 ø 24 x 5 cm sans anse **22,35 1**
585202 ø 28 x 5 cm sans anse **29,65 1**
585203 ø 32 x 5 cm anse face queue **38,20 1**
585204 ø 36 x 6 cm anse face queue **46,75 1**



À partir de
26,00^{HT}
511318

Poêle inox revêtement anti-adhérent
511318 ø 20 x 4 cm sans anse **26,00 1**
511319 ø 24 x 5 cm sans anse **36,50 1**
511320 ø 28 x 5 cm sans anse **43,90 1**
511321 ø 32 x 5 cm anse face queue **51,00 1**
511322 ø 36 x 6 cm anse face queue **63,30 1**
097309 ø 40 x 6,5 cm anse face queue **81,50 1**
Revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle



À partir de
25,50^{HT}
986431

Poêle Mineral B
986431 ø 24 cm **25,50 1**
986432 ø 26 cm **29,80 1**
986433 ø 28 cm **35,90 1**
Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



18,45^{HT}
912410

Poêle à blinis
912410 ø 12x2,1 cm **18,45 1**
Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



Poêle à crêpes choc aluminium
086662 ø 26 cm **17,83 1**

Non compatible induction. Anti-adhésif.
17,83^{HT}
086662



Ultra légère !

19,00^{HT}
632628

Crêpière
632628 ø 28 cm **19,00 1**
Aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Intérieur revêtement anti adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.



34,10^{HT}
089057

Poêle à crêpes antiadhésive
089057 ø 26 cm **34,10 1**
Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.



Poêle à crêpes Mineral B
986434 ø 26 cm **25,20 1**
986435 ø 30 cm **28,50 1**
Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



Nouveau

À partir de **135,00^{HT}**
A69043



Tous feux



Cocotte ronde noire mat
A69043 ø 18 cm 1,8 L **135,00 1**
913267 ø 30 cm 8,1 L **259,00 1**



À partir de **33,65^{HT}**
912295

Cocotte ronde - Fonte d'aluminium noir
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **33,65 1**
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **43,05 1**
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **55,10 1**
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **71,30 1**
Avec 2 poignées silicone amovibles !



À partir de **54,60^{HT}**
912300

Cocotte ovale - Fonte d'aluminium noir
912300 26x20 cm - 3,5 L **54,60 1**
912301 31x25 cm - 6,3 L **72,40 1**
Avec 2 poignées silicone amovibles !



À partir de **13,70^{HT}**
002050

Plat à gratin
002049 30x21 cm **12,90 1**
002050 37,7x25,5 cm **13,70 1**
Dimensions intérieures.



À partir de **35,25^{HT}**
911285

Plaque à rôtir - inox 18/10 anses tombantes
911285 35x26x7,8 cm **35,25 1**
911286 40x28x8,5 cm **45,00 1**
911287 45x32x9 cm **55,00 1**



À partir de **44,25^{HT}**
632642

Tous feux

Mijoteuse haute
632642 ø 32 cm **44,25 1**
632624 ø 36 cm **55,45 1**
Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.

RÉSISTANTS AUX CHOCs THERMIQUES
À partir de **7,90^{HT}**
037062

Congélateur jusqu'à **-40°C**
Four jusqu'à **+300°C**

Plat à four Ovenchef
037064 2,4 L - 29x23x7 cm **8,30 6**
037062 3 L - 35x23x7 cm **7,90 6**
037063 4 L - 39x25x7 cm **8,15 6**
Non compatible induction.

RÉSISTANT À L'ÉPREUVE DU TEMPS !



Cocotte Ovenchef
037065 5,2 L - 35x22x11 cm **16,80 3**
Avec couvercle.

VERRE BOROSILICATE



PRIX LE PLUS BAS

Terrine à foie gras porcelaine 600 g
044236 17x12x10,3 cm **5,90 4**
Presse à foie gras céramique
044237 14x9 cm **1,30 6**



À partir de **10,90^{HT}**
047218

Moule à galantine en céramique
047218 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **10,90 6**
047219 2 L - 31x12,3x9,7 cm **13,90 6**
Résistants de -25 à 250 °C.



Grill manche rabattable
501665 33x26 cm **41,00 1**
Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

GRILLER VOS STEAKS COMME UN PRO !



Plancha fonte double
lisse et rainurée - 42x23 cm
632614 **25,25^{HT}**
632614 **25,25 1**
Utilisation au four et sur le gaz.

LA COUTELLERIE

L'affûtage et les couteaux



COUTEAUX JAPONAIS



100% FABRIQUÉ AU JAPON SELON L'ART TRADITIONNEL JAPONAIS
TRANCHANT DURABLE AVEC INDICE HRC 58 (± 1)
ANGLE DE COUPE DE LA LAME À 15°

À partir de **36,80^{HT}**
042800

Malette à couteaux
1+2+5+3+10
12 042813 199,00 1

Set 3 couteaux Wasabi
13 042811 1+2+3 116,00 1
14 042812 1+2+5 116,00 1

Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	36,80	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	39,10	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	46,80	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	54,50	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	42,20	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	43,00	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	42,95	1
8	042807	Deba 15 cm	55,95	1
9	042808	Couteau flexible à fileter 18 cm	40,70	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	52,20	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	54,50	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.



Aiguillage
14 042814 Pierre à aiguiser Grain 400/1000 33,00 1
15 042815 Aide aiguillage nylon 7,00 1

RIVIERA ARCOS



À partir de **15,09^{HT}**
096690

Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,35	1
2	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,15	1
3	096691	Couteau de cuisine 15 cm	22,90	1
4	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,35	1
5	096698	Couteau santoku 18 cm	29,65	1
6	096690	Couteau office 10 cm	15,09	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

PLUTON



À partir de **9,25^{HT}**
090991

Pluton

1	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
2	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
3	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
4	090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
5	090992	Santoku 18 cm	17,50	1
6	090994	Couteau trancheur 20 cm	16,35	1
7	090997	Couteau filet de sole 18 cm	14,35	1
8	090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

OPERA ARCOS



À partir de **36,40^{HT}**
096508

COUPE EXCEPTIONNELLE

Santoku Opera
Lame alvéolée Silk Edge 18 cm
096508 36,40 1

Couteau rocking santoku alvéolé avec fil de lame «Silk Edge». Ce nouveau procédé Arcos permet d'obtenir un angle total de coupe, exceptionnellement fin de 24°, sans nuire à la durée du tranchant. Entièrement forgé dans un acier haut de gamme à l'azote, ce couteau premium dispose de performances de coupe exceptionnelles.

UNIVERSAL ARCOS



À partir de **12,45^{HT}**
096265

Universal

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	20,70	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	23,40	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	22,70	1
4	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,05	1
5	096265	Filet de sole - 17 cm	12,45	1
6	096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,30	1
7	096105	Désosseur - 13 cm	13,85	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

ORYX



À partir de **9,40^{HT}**
097008

Oryx

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
2	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	18,50	1
3	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	16,50	1
4	097007	Couteau à découper - 22 cm	15,50	1
5	097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
6	097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
7	097008	Couteau office - 9 cm	9,40	1
8	097009	Fourchette diapason - 17 cm	16,50	1

SÉRIE 2900 **ARCOS**



Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	14,00	1
2	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,00	1
3	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,55	1
4	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	13,94	1
5	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,90	1
6	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	9,90	1
7	096307	Désosseur 16 cm - jaune	9,50	1
8	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	9,90	1
9	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	9,90	1
10	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,50	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

COLOUR PROF **ARCOS**



À partir de **6,00^{HT}**
096609

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	16,30	1
2	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,60	1
3	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,60	1
4	096620	Couteau de boucher 20 cm	12,90	1
5	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,60	1
6	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,60	1
7	096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,90	1
8	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,55	1
9	096631	Filet de sole 20 cm	12,30	1
10	096650	Filet de sole 17 cm	10,90	1
11	096607	Couteau santoku 18 cm	16,90	1
12	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,20	1
13	096651	Couteau à saigner 15 cm	10,00	1
14	096626	Désosseur 15 cm	9,90	1
15	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	9,90	1
16	096609	Couteau office - 8 cm	6,00	1
17	096330	Couteau office - 10 cm	6,90	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.

COUTEAUX OFFICE

Lames lisses



À partir de **0,85^{HT}**
094109

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30	1
2	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90	1
3	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,75	1
4	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,75	1
5	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,85	12
6	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,80	1
7	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,85	12
8	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,00	1
9	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,00	1

TROUSSE À COUTEAUX

GAMME MAÎTRE AVEC LAME EN ACIER NITRUM® POUR UNE COUPE PARFAITE ET DURABLE. MANCHE EN POLYPROPYLENE AVEC 3 RIVETS INOX. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE.

Trousse à couteaux

096397 7 couteaux + 1 fusil à aiguiser **86,60** 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

24,90^{HT}
096481



Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements **24,90** 1

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

DÉCOUPE

25,80^{HT}
096495



Couperet inox
520 g - 18 cm
096495 **25,80** 1

Pleine soie. 3 Rivets acier inox.

5,45^{HT}
630404



Pince à désarêter - inox
630404 13,5x2 cm **5,45** 1

43,90^{HT}
097999



Villette - Scie de boucher

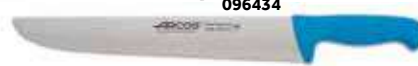
097999 Scie 45 cm **43,90** 1
097998 Lame de rechange acier - 5x2,5 cm **9,70** 1

40,30^{HT}
630046



Trancheur poisson microdenté
630046 35 cm - manche bi-matière noir/bleu **40,30** 1

19,00^{HT}
096434



Couteau poisson microdenté
096434 36 cm - manche polypropylène bleu **19,00** 1

COUTEAUX À PAIN

4,20^{HT}
094319



10,00^{HT}
096292

Couteau à pain
094319 18 cm 4,20 1



15,05^{HT}
905454

Couteau à pain
096292 20 cm 10,00 1
Pour les aliments sans gluten



19,45^{HT}
096024

Couteau à pain
905454 25 cm 15,05 1



Couteau à pain Oryx
096024 20 cm 19,45 1

143,00^{HT}
631154

Coupe pain
525x135x155 mm
631154



PROTECTION
SÉCURITÉ

106,00^{HT}
912126

Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm
912126 106,00 1



114,90^{HT}
096286

Coupe pain
Lame inox 52x27 cm
096286 114,90 1

STÉRILISATION ET DÉSINFECTION



Armoire de stérilisation automatisée

961263 Support aimant 330,00 1

Finition inox AISI 304. Lampe UV 1x15 W. Alimentation 230/240 V tri. Dimensions 49,5x14,5x59,3 cm. Minuterie automatique à cycle de 120 minutes, contrôlable visuellement par un témoin lumineux rouge ou vert. Indice IPX4.

Armoire de stérilisation manuelle

Armoire moyenne - 49,5x14,5x59,3 cm

590100 250,00 1

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle de désinfection 120 minutes. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux. Nettoyage facile. L'armoire haute est spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. Alimentation 220 V mono.

Pour 20 couteaux

À partir de
250,00^{HT}
590100



84,00^{HT}
981263

Lampe UVA
5W - 220-240 V

981263 ø4,5x18,5 cm 84,00 1

Culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.



Barre aimantée

091726 50 cm tout inox 32,05 1



Barre aimantée Abs

091724 38x5x1,2 cm 8,30 1

091730 50x5x1,2 cm 12,90 1

Fixation par vis et chevilles.

À partir de
8,30^{HT}
091724

AFFÛTAGE & PROTECTION



121,00^{HT}
098010

Affûteuse électrique

22x19x7 cm - 40 W

098010

FISCHER

121,00 1

Disque d'aiguillage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguillage et affilage à effectuer alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.



19,75^{HT}
280601

Affûteur manuel
Aiguiseur à main pour
lames lisses et crantées
280601 19,75 1



12,90^{HT}
096441

Affûteur manuel ABS

096441

Aiguiseur manuel. 2 barrettes :
céramique et carbure.



À partir de
12,15^{HT}
630261

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.



189,00^{HT}
958040

Affûteuse électrique

958040 15,5x14,5x9,5 cm

Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

Fonctionne sans eau

À partir de
58,00^{HT}
096786



Fusil à aiguiser professionnel

1 096786 Taille saphir - Mèche ronde 58,00 1

2 096787 Taille saphir - Mèche ovale 69,00 1



74,90^{HT}
096665

Affûteur manuel professionnel ABS

096665

Aiguiseur manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguillage net et précis adapté à tous les couteaux.



Pierre japonnaise

18 x 6 x 2,7 cm

091735 22,75 1



66,55^{HT}
098071

Aiguiseur Redsteel

098071 Avec socle inox

66,55 1

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



Bi-matière

À partir de
7,15^{HT}
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

74,00^{HT}
083923

Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921 XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte) 74,00 1

083922 S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) 74,00 1

083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) 74,00 1

083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) 74,00 1

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

Les planches et outils

PLANCHES



À partir de **9,40^{HT}**
085314

PEHD 500

PRIX EN BAISSÉ



Couleur violette pour les aliments sans gluten



39,45^{HT}
950106



Planche à découper
950106 400x300x3 mm **39,45 1**
Lot de 6 planches en PEHD avec support.
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.

Planche 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 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

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 Blanche avec rigole

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

À partir de **15,85^{HT}**
096501



COMPATIBLE
LAVE VAISSELLE

Planche sans rigole - noire

096501	33x23 cm	15,85	1
096502	38x28 cm	20,50	1

Planche en fibre de papier compressé.
Passe au lave-vaisselle.



25,75^{HT}
096396

Planche à rigole **ARCOS**

096396 37,7x27,7 cm **25,75 1**

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



22,00^{HT}
984010

Range planches inox
Triangulaire

984010 **22,00 1**

Peut aussi servir à ranger des couvercles

INOX
18/10



22,00^{HT}
889920



Planche à pain bambou
889920 43x30x2 cm **22,00 1**
Ne passe pas au lave-vaisselle.

55,00^{HT}
889921



Planche à découper bambou
889921 53x32,5x4 cm **55,00 1**

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

OUTILS DE PRÉPARATION



À partir de **0,74^{HT}**
053042



À partir de **6,75^{HT}**
095300

Lame pivotante

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



8,05^{HT}
912240

34,50^{HT}
280616

16 912240 Vide avocat **8,05 1**
17 280616 Rasoir à truffes **34,50 1**
18 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,50 1**



1,50^{HT}
912041

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,35 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,25 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,10 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,10 1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	4,95 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,60 1
8	096439	Moule à pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,25 1
9	096499	Moule à pomme Simple - ø2,5 cm	4,15 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,10 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,20 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,65 1
14	912235	Épluche tomates	7,65 1
15	912236	Épluche tomates castor	7,85 1

Nouveau 2 GRILLES



19,00^{HT}
B80292

Presse et coupe ail inox
7x3.5x19.5 cm
B80292 **19,00 1**

CISEAUX



9,95^{HT}
041710



2,65^{HT}
096705



15,00^{HT}
630045



34,90^{HT}
096023

Ciseaux à poisson

Ciseaux à poisson



5,85^{HT}
914470



7,96^{HT}
096613

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95 1
2	096705	Tous usages - rouge 20 cm	2,65 1
3	914470	Herbes - 5 lames - rouge	5,85 1
4	096613	Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,96 1
5	630045	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,00 1
6	096023	Ciseaux à poisson inox - 24 cm	34,90 1

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

LA PRÉPARATION

Les ustensiles

Nouveau



Allume gaz
23,5x5x3,5 cm

1,90^{HT}
E12223

E12223 **1,90 1**
Flexible et rechargeable.
Régulateur de flamme. Système
de verrouillage de sécurité.



À partir de
8,25^{HT}
089310

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



6,05^{HT}
280680

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



8,95^{HT}
280649

Râpe fine
6,5x33 cm
280649 **8,95 1**
Surface de coupe
65x135 mm.



6 Zeste d'agrumes,
gingembre, noix de
muscade, ail

**RÂPEZ SANS EFFORT
GRÂCE AU TRANCHANT
DES LAMES ULTRA-
AFFÛTÉES. LES
ALIMENTS SONT COUPÉS
PRÉCISÉMENT, SANS
ÊTRE DÉCHIQUETÉS NI
ÉCRASÉS. LES ARÔMES
NATURELS ET LES
SAVEURS SONT LIBÉRÉS.**



À partir de
18,00^{HT}
010500

Râpes Microplane

1 010509 Râpe Étoile **24,90 1**
2 010506 Râpe Grain fin **24,90 1**
3 010504 Râpe Gros grain **24,90 1**
4 010508 Râpe très gros grain **24,90 1**
5 010505 Râpe double tranchant **24,90 1**
6 010500 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - noir **18,00 1**



1 Fromage à
pâte dure
comme le
parmesan



2 Fromage
à pâte
dure râpé
finement,
chocolat,
raifort,...



3 Crudités
râpées,
finement,
fromages
à pâte
mi-molle,
gingembre,
carottes,
noix



4 Crudités
en julienne,
pomme
de terre,
pommes,
courgettes,
potirons,
choux,
fromages à
pâte molle



5 Copeaux de
fromage à
pâte dure
et molle,
chocolat,
beurre,
pommes,
etc....

2 fonctions



1

13,30^{HT}
085037



2



3



4



13,35^{HT}
156092



6

Coupe-oeufs

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

Ouvre boîte

4 983919 Papillon - 16 cm **1,65 1**
5 912110 Titan - 9x6x8,5 cm **28,85 1**
6 156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm
le lot de 10 **13,35 1**



Penderie murale inox
097059 8 crochets **24,00 1**
910384 12 crochets **26,50 1**



Barre porte-fiche à ressort - inox
044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm **23,15 1**
044442 Barre 13 pinces - 100 cm **33,00 1**



Barre porte-fiches
044450 Longueur 61 cm **5,40 1**
044452 Longueur 92 cm **6,70 1**

FUMOIR



30,95^{HT}
113485

53,50^{HT}
113486

POUR FUMER TOUS TYPES
D'ALIMENTS (VIANDES,
POISSONS, FROMAGES, ETC.)
CONFÈRE AUX PLATS UN
ARÔME UNIQUE

Fumoir pour aliments
113486 Fumoir « Instant » **53,50 1**
113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm **30,95 1**
911256 Sciure de bois - parfum orange - 100 g **5,85 1**

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.



À partir de
5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques
096386 25 cm **5,04 1**
096861 30 cm **5,60 1**
Prix du lot de 12.



À partir de
5,25^{HT}
097980

Esse de boucher inox - lot de 10
097980 8 cm **5,25 1**
097982 12 cm **7,45 1**
097983 16 cm **9,50 1**



22,65^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 **22,65 1**

69,00^{HT}
097950



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



52,10^{HT}
085028

Bobine ficelle 1 kg
Lin blanchi
085028 **52,10 1**

APPAREILS DE COUPE

Pour les pros

240,00^{HT}
018564



ROBUSTE

Coupe frites professionnel à visser
Ouvert : 29,2x87,6x58,4 cm
018564 Section 9,5 mm 240,00 1

269,00^{HT}
914920



INOX
18/10

COUPEAU INOX POUSSOIR
RILSAN SOCLE ÉPOXY

Coupe frites
Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm

914920 Frite 10x10 mm 269,00 1
083906 Frite 8x8 mm 260,00 1

Très facile d'utilisation et sans effort grâce à la coupe en un seul geste. Couteaux démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Poussoir en rilSAN incassable n'émaillant pas les couteaux.

Nouveau

4X PLUS RAPIDE
QU'AVEC UN COUPEAU

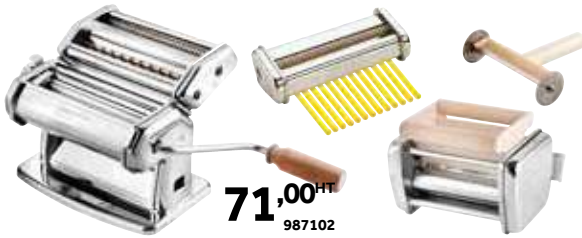
290,00^{HT}
C31878



Coupe légumes

C31878 31x49,5 cm - tranche 6,4 mm 290,00 1

C31889 Option cube/battonnet coupe 6,4 mm 190,00 1
Coupe légumes manuel solides qui permet de couper fruits et légumes. Lames faciles à remplacer, permet une grande variété de découpes. Facile à nettoyer et à entretenir.



71,00^{HT}
987102

Machine à pâtes IMPERIA

987102 21x18,5x17,5 cm 71,00 1

Accessoire spaghetti 2 mm

987103 27,85 1

Accessoire ravioli 2 empreintes

987104 15x14x10 cm 53,60 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !



6,80^{HT}
987108

Coupe pommes inox ø 9 cm
17 x 10,5 x 1/2,5 cm

987108 8 sections 6,80 1
987109 10 sections 6,80 1

24,90^{HT}
911298



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.

PRIX
LE PLUS
BAS

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MEILLEURE
VENTE

29,90^{HT}
089055



de Buyer

Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 29,90 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

MALETTE OFFERTE



72,10^{HT}
911297

TOP
QUALITÉ

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 malette et outils.

83,00^{HT}
911304



Mandoline japonaise
911304 Ép. coupe 95 mm 83,00 1

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

LA SEULE À FAIRE
DES CUBES...

102,00^{HT}
280109



Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 102,00 1

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

DEMANDEZ
L'ORIGINAL !

115,40^{HT}
082319



de Buyer

Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm 115,40 1

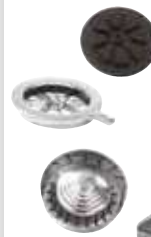
Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2, 4 et 10 mm). Livrée avec poussoir inox.

COUPE FRITES
12X12 MM
VIDE ET COUPE
POMME QUARTIERS
PRESSE-FRUIITS

159,00^{HT}
083946

machine 3 en 1 !

136,00^{HT}
018534



Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 136,00 1



Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 159,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

MADE IN
FRANCE

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

177,00^{HT}
089410



Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches ép. 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.

169,00^{HT}
083950



Mini coupe-tomates inox
10 tranches ép. 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.

ENTONNOIRS À PISTON



RANGE DOUILLE INCORPORÉ

38,21^{HT}
086230

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15xHt15,5 cm
Inox et matière plastique
086230 38,21 1



76,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 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. Entonnoirs livrés avec support.



114,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm
avec 2 douilles
631006 114,00 1
Buse ø15 mm

76,00^{HT}
086209

ÉTANCHE !

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19xHt18 cm
Complet avec support
086209 76,00 1
3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



MOULIN À LÉGUMES



265,00^{HT}
911583

Moulin à légumes
Inox - 42x40x32 cm
911583 265,00 1
Vendu avec une grille
ø 3 mm. Environ 5 kg/
min.



110,00^{HT}
083938

Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 110,00 1
Environ 1,5 kg/min.



ESSOREUSE, PASSOIRE



À partir de
88,00^{HT}
070306

Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø27,5x34 cm
070306 88,00 1

Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33x42 cm
070302 120,00 1

Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43x50 cm
070300 142,00 1

Base antidérapante.
Plastique alimentaire



Nouveau



À partir de
14,50^{HT}
E12186

Passoire inox 18/10
E12186 ø22,5x9,5 cm 14,50 1
E12187 ø26x11 cm 17,00 1



14,00^{HT}
B80828



Entonnoir inox 18/10
14 x 12,3 x 13 cm
B80828 14,00 1



56,00^{HT}
070305

Essoreuse manuelle
5 L - 24 cm
070305 56,00 1



2,30^{HT}
905463

Entonnoir
905463 ø 12 cm 2,30 1
905464 ø 14 cm 2,80 1



21,00^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 21,00 1



À partir de
4,50^{HT}
631291

Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm 4,50 1
631187 11 L - ø 38x17,2 cm 7,90 1
Grande résistance aux températures élevées.
Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

4,50 1
7,90 1



À partir de
50,00^{HT}
912082

Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm 50,00 1
005841 ø 40 x 26 cm 57,20 1



50,47^{HT}
086128

Passoire inox conique
à queue - ø 28 x 13 cm
086128 50,47 1



11,90^{HT}
096030

Passoire Stop gliss®
096030 ø 14 cm 11,90 1
096029 ø 20 cm 16,20 1

ÉPLUCHAGE DES FRUITS

9,90^{HT}
632616



19,40^{HT}
911302



8,40^{HT}
911335



L'ORIGINAL



18,85^{HT}
911301

Renforcé

PÈLE, VIDE ET TRANCHE
EN UNE SEULE
OPÉRATION. KALI :
FIXATION SERRE-JOINT.

210,00^{HT}
911180



LE PRO

1 911302 Pèle pommes fixation serre joint 19,40 1
2 911180 Pèle pommes Kali - Modèle Pro 210,00 1
3 632616 Pèle pommes à ventouse 9,90 1
4 911301 Pèle pommes renforcé à ventouse 18,85 1
5 911335 Vide ananas inox 8,40 1

Pèle pommes finition laqué bordeaux.

USTENSILES



9,20^{HT}
912210

3

4

5

6

À partir de 12,00^{HT}
912031

Sur cercle

À partir de 98,00^{HT}
780802

À partir de 8,75^{HT}
089804

À partir de 3,65^{HT}
912000

VÉRITABLE MONOBLOC

5,60^{HT}
912016

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

Spatule à réduire Lg 37,5 cm

1 912210 Pleine **9,20 1**
2 912211 Percée **9,20 1**
Longueur totale 50 cm

3 **Écumoire monobloc**

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

4 **Araignée à friture inox renforcée**

912031 ø 14 cm **12,00 1**
912035 ø 16 cm **14,00 1**
912033 ø 18 cm **15,00 1**

5 **Araignée à friture renforcée**

097055 ø 22 cm **110,00 1**
097053 ø 26 cm **118,00 1**

6 **Araignée toile inox**

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

Louche inox

912000 5 cl - ø 6 x 28 cm **3,65 1**
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm **5,05 1**
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm **6,40 1**
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm **8,05 1**
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm **10,90 1**
912010 1 L - ø 16 x 43 cm **14,60 1**
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm **19,20 1**
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm **26,00 1**

À partir de 7,90^{HT}
095284

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Forgé

Stop gliss®

1 095288 Pelle pleine 26 cm **10,30 1**
2 095290 Pelle à grilles 26 cm **10,30 1**
3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm **7,90 1**
4 095298 Cuillère perforée 33 cm **11,40 1**
5 095294 Cuillère pleine 28 cm **12,60 1**
6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm **9,30 1**

7 041711 Presse purée ø 16 cm **15,60 1**
8 095301 Pelle à plancha - 16 cm **19,50 1**
9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm **22,50 1**
10 096028 Cuillère à spaghetti **11,35 1**

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

1

2

3

MANCHE SURMOULÉ POLYPROPYLENE NOIR, SPATULE INOX.

1 **Spatule étroite plate**

096990 Lg 13 cm **3,15 1**
096991 Lg 20 cm **3,65 1**
096992 Lg 25 cm **3,95 1**
096993 Lg 30 cm **4,20 1**
096994 Lg 35 cm **4,50 1**

2 **Spatule étroite coudée**

096995 Lg 20 cm **5,75 1**
096996 Lg 25 cm **6,05 1**
096997 Lg 30 cm **4,55 1**

3 **Spatulette pâtisserie**

280612 Longueur 10x1,8 cm **4,15 1**

18,00^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 **18,00 1**

INOX 18/10

Pelle à frites

914921 Droitier **15,90 1**
914930 Ambidextre **18,00 1**

18,00^{HT}
914930

Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 **3,90 1**

3,15^{HT}
097122

Spatule triangulaire Biseauté (10x11,5 cm)
097122 **3,15 1**

6,40^{HT}
095285

Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm **6,40 1**

6,90^{HT}
091736

Spatule large coudée
091736 **6,90 1**
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.

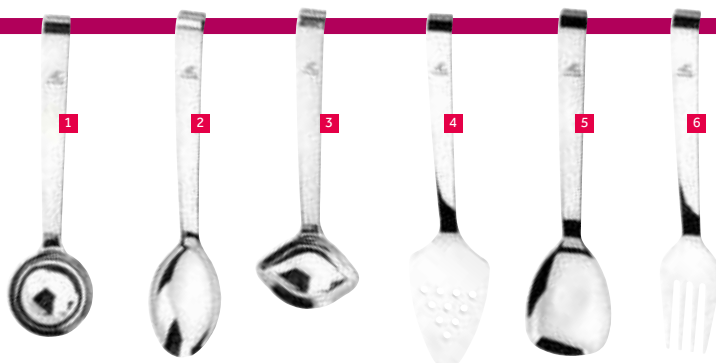
6

7

8

Spatule large coudée

6 097123 Biseauté (7x13,5 cm) **4,60 1**
7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **4,45 1**
8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **4,05 1**
Manche surmoulé polypropylène noir.



À partir de
6,60^{HT}
990230

Couverts de service - Inox 18/10

Lacor

1	543515	Louche ø6x24,5 cm - 70 ml	8,20	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50	1
3	990227	Louche à sauce - 5x7,5 cm Lg 23,5 cm - 35 ml	8,20	1
4	990228	Pelle perforée 6,5x11 cm Lg 31,5 cm	8,20	1
5	990229	Pelle à salade 6x8,5 cm Lg 28 cm	7,75	1
6	990230	Fourchette 4,5x9 cm Lg 28,5 cm	6,60	1



3,50^{HT}
001568

Couvert en PLA

001568 **3,50 6**
Composition naturelle : 70-80% PLA & 20-30% talc. 0% de mélamine et de formaldéhyde. Finition mate élégante, gris foncé.



4,05^{HT}
066808

3 CRANS DE BLOCAGE
ANTI-GLISSE !

TOP
QUALITÉ
★

Cuillère de service copolyester - 32 cm
920000 Noire perforée **4,25 1**
066808 Noire pleine **4,05 1**



4,90^{HT}
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm
041636 Perforée **4,90 1**
041635 Pleine **4,90 1**

À partir de
1,90^{HT}
041814



Louches de service inox
041814 Simple 18 cl **1,90 1**
Monobloc 10 cl - 31 cm **5,35 1**



2,40^{HT}
041825

Couverts de service inox 24,7 cm
041824 Fourchette **2,40 1**
041825 Cuillère **2,40 1**



À partir de
4,95^{HT}
914036

CEMITE HAPCOR

Pince couleur - 24 cm
914036 Noir **4,95 1**
914037 Jaune **4,95 1**
914038 Rouge **4,95 1**
914039 Vert **4,95 1**
914040 Bleu **4,95 1**

Action de ressort durable.
Code couleur pour une
identification plus facile !



À partir de
2,70^{HT}
041653

Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm **2,70 1**
041654 Inox - 40 cm **4,10 1**
911424 Nylon - 30 cm **5,25 1**
911422 Nylon - 40 cm **6,65 1**



6,10^{HT}
905460

Spatule de cuisson
Lg 7 cm
905460 **6,10 1**
Matériau composite.



2,30^{HT}
096850

Jusqu'à 250°C

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



2,95^{HT}
041646

Pince à spaghetti - 20 cm
041646 Inox **2,95 1**



2,00^{HT}
087127

Louche à spaghetti - 29 cm
087127 Nylon **2,00 1**



4,75^{HT}
914019

Pince de service
Noire 25,5 cm
914019 **4,75 1**



9,90^{HT}
643636

Pince de service Nuova
643636 Inox **9,90 1**
Pince perforée inox 18/10.
Passé au lave-vaisselle.

TOP
QUALITÉ
★



7,20^{HT}
087125

Pince à gâteau
Inox 18/10
087125 **7,20 1**



11,35^{HT}
049812

Pince à gâteau
049812 Inox **11,35 1**



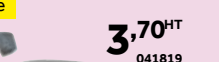
11,35^{HT}
049813

Pince à salade
049813 Inox **11,35 1**

5,90^{HT}
044448

Manche composite

Pelle à tarte - 28 cm
Avec crochet
044448 **5,90 1**



3,70^{HT}
041819

Pelle à tarte
041819 Inox **3,70 1**

DRESSAGE

À partir de
8,29^{HT}
914020



Pince à dresser
914020 Coudée - 20 cm **8,29 1**
914021 Droite - 30 cm **9,45 1**

À partir de
5,85^{HT}
096020



Pince à dresser coudée
096020 16 cm **5,85 1**
096021 22 cm **8,90 1**

À partir de
5,85^{HT}
096018



Pince à dresser droite
096018 16 cm **5,85 1**
096019 22 cm **8,90 1**



À partir de
7,20^{HT}
990231

INOX 430



Plateau à dresser inox 430
990231 21,5x15x2 cm **7,20 1**
990232 23,7x17,7x2,5 cm **9,00 1**
990233 26,5x20,5x2,5 cm **10,50 1**
E12141 40,5x30,5x2,5 cm **17,50 1**
Plat à four avec grille. Enrobez ou égouttez, grillez ou refroidissez.

SPECIAL PIZZA



- Pelle à pizza**
- | | | | | |
|----|--------|--|--------|---|
| 1 | 086955 | Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m | 58,85 | 1 |
| 2 | 086942 | Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m | 79,80 | 1 |
| 3 | 086161 | Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m | 38,40 | 1 |
| 4 | 987000 | Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m | 37,90 | 1 |
| 5 | 086900 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 1,5 m | 112,00 | 1 |
| 6 | 087050 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 60 cm | 95,00 | 1 |
| 7 | 086954 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium anodisé - pleine - manche 1,5 m | 71,30 | 1 |
| 8 | 086953 | Pelle rectangulaire 23x40 cm - aluminium anodisé - perforée - manche 60 cm | 93,70 | 1 |
| 9 | 086951 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium - perforée manche démontable 1,5 m | 110,00 | 1 |
| 10 | 990234 | Pelle carrée 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm - Lg totale : 88 cm | 19,00 | 1 |



- Louche à pizza**
ø7x27 cm
911389 **4,05** 1
- Louche à pizza**
14,8 cl
050999 **8,90** 1



LES OUTILS GÉANTS



LA PÂTISSERIE

TRAVAIL DE LA PÂTE

Rouleau pâtisserie
280096 Hêtre - 41 cm **5,85** 1
911142 Polyéthylène 50 cm **25,15** 1

Raclette renforcée
086536 Blanc - 12x9,5 cm **1,15** 1
En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations aherantes.

Pinceau pâtisserie
142013 22,5x3 cm **2,65** 1
142014 23x3,5 cm **3,60** 1
142015 23,5x4 cm **3,75** 1
Virole inox. Manche polypropylène.

Pelle à farine inox 18/10
911164 60 ml 19x3x5,2 cm **12,85** 1
911166 110 ml 22x6x4 cm **14,60** 1

Pelle à farine copolyester
086806 170 g - 6x8x25 cm **3,50** 1
086807 900 g - 9x12x28 cm **6,50** 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm **8,90** 1

Coupe pâte en inox
097990 Carré rigide **3,05** 1
097993 Carré souple **3,05** 1
097992 Arrondi rigide **2,95** 1
097991 Arrondi souple **3,05** 1

Diviseur à pâte
24x5,5x5,5 cm
E12221 Roues cannelées **17,90** 1
B81941 Roues lisses **17,90** 1
Extensible, 5 roues.

USTENSILES

Mouvette - hêtre
631047 25 cm **1,30** 1
631048 30 cm **1,25** 1
631049 35 cm **1,50** 1
631050 40 cm **1,95** 1

Spatule silicone
097057 25 cm **3,10** 1
097058 36 cm **5,05** 1

Spatule monobloc rigide Stop gliss®
958045 25 cm **4,50** 1
958046 30 cm **5,50** 1
958047 35 cm **6,60** 1

Mouvette nylon
018554 Crème 21,6 cm **4,25** 1
018555 Bleu 30,5 cm **4,25** 1
018556 Rouge 30,5 cm **4,25** 1
018557 Jaune 30,5 cm **4,25** 1
018558 Crème 30,5 cm **5,90** 1
Anti-microbien (technologie AGIO).

Maryse polypropylène
043305 26 cm **2,10** 1
043306 35,5 cm **3,60** 1
043307 41 cm **5,40** 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
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
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

À partir de **1,30**^{HT}
631051

Spatule biais - hêtre
631051 30 cm **1,30** 1
631052 35 cm **1,60** 1
631053 40 cm **1,85** 1

À partir de **3,95**^{HT}
113488

Spatule silicone
113488 25 cm **3,95** 1
113487 35 cm **6,20** 1

À partir de **1,90**^{HT}
986358

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 **4,25**^{HT}
018554

SILICONE

À partir de **2,10**^{HT}
044305

À partir de **5,35**^{HT}
958042

Maryse monobloc haute température Stop gliss®
958042 25 cm **5,35** 1
958043 35 cm **8,40** 1
958044 40 cm **9,20** 1

À partir de **9,20**^{HT}
082249

5,85^{HT}
280096

25,15^{HT}
911142

À partir de **1,40**^{HT}
280781

Composite

Silicone

1
2
Corne pâtissière
097048 15x9 cm **6,39** 1
280781 14,7x9,5 cm **1,40** 1
Hautes températures

12,75^{HT}
280090

Brosse droite Hollandaise
Tête soie blanche
280090 32 cm **12,75** 1
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

À partir de **6,95**^{HT}
142008

Pinceau silicone - manche inox
142008 22x3 cm **6,95** 1
142009 23x3,5 cm **7,90** 1

5,50^{HT}
087051

Coupe pâte en inox
11x11,5 cm
087051 Carré souple **5,50** 1

11,55^{HT}
986417

Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boîte de 1 kg
986417 **11,55** 1

7,25^{HT}
280789

INOX
18/10

Rouleau pique vite
280789 Plastique - 12 cm **7,25** 1
280788 Pointe métal - 13 cm **20,45** 1
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

Nouveau

À partir de **12,85**^{HT}
911164

INOX
18/10

Pelle à farine inox 18/10
911164 60 ml 19x3x5,2 cm **12,85** 1
911166 110 ml 22x6x4 cm **14,60** 1

3,50^{HT}
086806

Pelle à farine copolyester
086806 170 g - 6x8x25 cm **3,50** 1
086807 900 g - 9x12x28 cm **6,50** 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm **8,90** 1

À partir de **2,95**^{HT}
097992

Coupe pâte en inox
097990 Carré rigide **3,05** 1
097993 Carré souple **3,05** 1
097992 Arrondi rigide **2,95** 1
097991 Arrondi souple **3,05** 1

Nouveau

17,90^{HT}
E12221

Diviseur à pâte
24x5,5x5,5 cm
E12221 Roues cannelées **17,90** 1
B81941 Roues lisses **17,90** 1
Extensible, 5 roues.

CHINOIS & TAMIS



25,90^{HT}
098122



13,85^{HT}
912092

Chinois tout inox
912092 ø 18 cm **13,85** 1
912097 ø 20 cm **15,10** 1
912095 ø 24 cm **16,25** 1



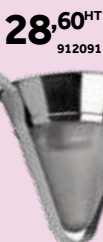
À partir de
13,85^{HT}
986470

INOX
18/10

Tamis à farine Inox
986470 ø21x6 cm **13,85** 1
986471 ø30x7 cm **18,50** 1
Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm **25,90** 1
912091 Ovale 20x22 cm **28,60** 1
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



28,60^{HT}
912091



12,75^{HT}
912087

Passoire conique inox
912087 ø 16 cm **12,75** 1



À partir de
10,45^{HT}
912084

Passe bouillon inox
912084 ø 14 cm **10,45** 1
912083 ø 16 cm **12,75** 1
912085 ø 18 cm **15,10** 1
912089 ø 20 cm **17,40** 1



8,55^{HT}
911132

Tamis inox à hélice
911132 ø 12 cm **8,55** 1
Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

STOP AUX GRUMEAUX

BASSINES



À partir de
3,50^{HT}
911596

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
10,00^{HT}
911118

REBORDS COURBÉS !

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



À partir de
21,40^{HT}
911122

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



52,70^{HT}
086165

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



À partir de
2,50^{HT}
A20280

Bol polypropylène
A20280 1 L - ø 170x80 mm **2,50** 1
631288 2,5 L - ø 235x110 mm **4,20** 1
631289 4,5 L - ø 280x140 mm **5,20** 1
631290 7 L - ø 325x160 mm **7,90** 1
A20281 11 L - ø 380x180 mm **10,50** 1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



7,50^{HT}
086166

Pichet gradué Inox
086166 1 L **7,50** 1
086169 2 L **11,25** 1



3,80^{HT}
030308

Verre mesureur en verre
030308 56cl **3,80** 1



À partir de
3,20^{HT}
990200

Pot mesureur
990200 1L - ø 12x17 cm **3,20** 1
990201 2L - ø 15x20,8 cm **5,60** 1
990202 5L - ø 20x27,5 cm **10,75** 1
Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).

Nouveau



59,00^{HT}
B82480

INOX
18/10

Bain marie à chocolat inox 18/10
B82480 22,6x26x14,3 cm **59,00** 1
Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D; la chaleur est répartie uniformément

THERMOMÈTRES



9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 **9,50** 1
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.



3,95^{HT}
089406

Thermomètre à sucre
089406 200°C max **3,95** 1
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

SPÉCIAL CHOCOLAT



11,30^{HT}
632142

Feuille guitare 600x400 mm
632142 Polyéthylène 55 µ **11,30** 1
Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.

CUISSON & DÉMOULAGE



MEILLEURE VENTE

À partir de
26,20^{HT}
630419

Feuilles de cuisson
630419 Gastro GN1/1 **26,20** 1
630418 Pâtisseries - 600x400 mm **29,15** 1
Paquet de 500
Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.

6,80^{HT}
907524

DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Agent de démoulage et de graissage des moules - Aérosol de 600 ml
907524 **6,80** 1



SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE AVEC UNE ÉPONGE

À partir de
8,00^{HT}
911650



Tapis de cuisson silicone
000151 GN 1/1 **11,50** 1
280092 58x38 cm **15,90** 1
911650 38x28 cm **8,00** 1



16,75^{HT}
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 **16,75** 1



82,00^{HT}
086796

Coffret le tube pro
TUBE pro + 4 recharges + 12 douilles
086796 **82,00 1**
Recharge 0,75 L
086795 **9,99 1**
Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



POUR PRODUITS FROIDS

TOP QUALITÉ

14,85^{HT}
280010

Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85 1**
Colis de 100.
Poche jetable polyéthylène 85 µ.



18,00^{HT}
150948

TOP QUALITÉ

Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **18,00 1**
Vendu à l'unité



UTILISATION FROID ET CHAUD

11,40^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite
150980 30x54 cm **11,40 1**
Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

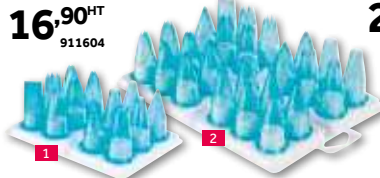


14,25^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **14,25 1**



Douilles GEO*
U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **8,75 1**
Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.



16,90^{HT}
911604

23,90^{HT}
911608

1 Assortiment de douilles copolyester
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**

2 Assortiment de douilles copolyester
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**



14,60^{HT}
089404

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **14,60 1**



22,90^{HT}
986436

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
986436 **22,90 1**
Douilles fines en inox.



5,30^{HT}
089407

Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **5,30 1**



1,35^{HT}
889910

Corne pâtissière
889910 15x10,6 cm **1,35 1**

2,75^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm
1 280773 Tamis **2,75 1**
2 280774 Grosses piqures **5,95 1**
Saupoudreuse
ø7x10 cm - Inox 18/10
3 280772 Piqures fines **5,05 1**



22,90^{HT}
158539

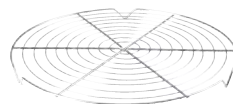
IDÉAL CRÈME BRÛLÉE

Chalumeau gaz
158539 **22,90 1**
Cartouche gaz
158534 **3,90 1**



À partir de **15,00^{HT}**
911659

Découpoirs ronds - lot de 9
911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00 1**
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00 1**
280058 Unis Inox ø4 à 12 cm x 4,2 cm **18,45 1**
280062 Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **22,55 1**



4,45^{HT}
990215

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



28,10^{HT}
089403

Guéridon patissier
Mélamine blanche ø 32 cm
089403 **28,10 1**



9,70^{HT}
632140

Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100m x 4,5 cm **9,70 1**
632141 100m x 6 cm **12,65 1**
Ruban incolore



À partir de **0,99^{HT}**
914056

Flacon doseur sauce
911623 25 cl - Transparent **1,10 1**
914056 25 cl - Rouge **0,99 1**
914057 25 cl - Jaune **0,99 1**
911625 40 cl - Transparent **1,25 1**
914059 40 cl - Rouge **1,20 1**
914060 40 cl - Jaune **1,20 1**
911627 70 cl - Transparent **1,45 1**
914062 70 cl - Rouge **1,30 1**
914063 70 cl - Jaune **1,30 1**

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



À partir de **2,70^{HT}**
631297

Flacon doseur
631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,70 1**
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,70 1**
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,20 1**
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,20 1**
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **3,65 1**
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **3,65 1**

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.



6,95^{HT}
990212

Flacon triple buse
55 cl - ø65x220 mm
990212 **6,95 1**
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



2,25^{HT}
631294

Flacon doseur
631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,25 1**
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,90 1**
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,25 1**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



3,35^{HT}
631285

Flacon pour liquide
1 L - ø 75x270 mm
631285 **3,35 1**



10,50^{HT}
044453

Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **10,50 1**
044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **12,90 1**



10,90^{HT}
986437
Moule à canelé Bordelais
986437 ø 5,5 cm **10,90 1**
Moule en cuivre.



À partir de **3,15^{HT}**
911475



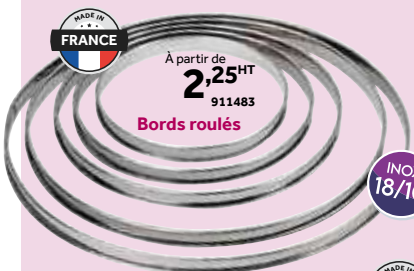
Moule à canelé Bordelais
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **3,15 6**
Moule à baba/dariole
911026 ø 6 x Ht 6 cm **3,75 1**



À partir de **4,25^{HT}**
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**



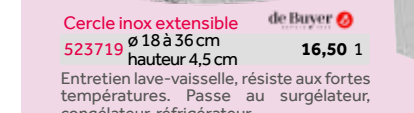
À partir de **2,25^{HT}**
911483



Cercle à tarte
911483 ø 10x2 cm **2,25 1**
280348 ø 24x2 cm **3,35 1**
280352 ø 28x2 cm **3,85 1**
911492 ø 32x2 cm **5,15 1**
280520 ø 10x2,7 cm **3,15 1**
280521 ø 24x2,7 cm **5,00 1**
280522 ø 28x2,7 cm **5,30 1**
280523 ø 32x2,7 cm **5,85 1**



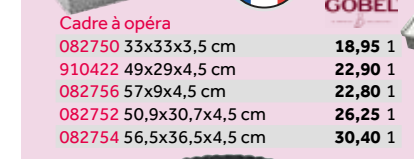
Cercle à mousse
911481 ø 7,5 x 4 cm **2,80 1**
911066 ø 8 x 4,5 cm **3,10 1**
910487 ø 10 x 4,5 cm **3,85 1**
910488 ø 12 x 4,5 cm **4,25 1**
910489 ø 14 x 4,5 cm **4,45 1**
910490 ø 16 x 4,5 cm **5,30 1**
910491 ø 18 x 4,5 cm **5,40 1**
911070 ø 20 x 4,5 cm **5,65 1**



Cercle à vacherin lisse
097161 ø 24x6 cm **8,15 1**
097160 ø 28x6 cm **9,80 1**



Cadre inox extensible
089056 Mini 16x16x5 cm **22,25 1**
Maxi 30x30x5 cm



Cadre à opéra
082750 33x33x3,5 cm **18,95 1**
910422 49x29x4,5 cm **22,90 1**
082756 57x9x4,5 cm **22,80 1**
082752 50,9x30,7x4,5 cm **26,25 1**
082754 56,5x36,5x4,5 cm **30,40 1**

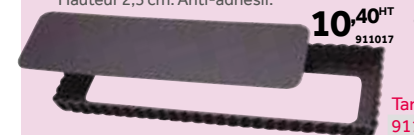


Caisse à génoise
911003 Inox **28,20 1**



À partir de **20,80^{HT}**
911651

Caisse à génoise Rectangulaire
911651 30x20x3,5 cm **20,80 1**
911652 40x30x3,5 cm **27,10 1**
911653 61x41x5 cm **38,35 1**

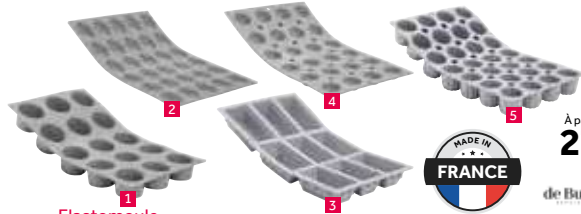


Tartelette cannelée
911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm **1,60 1**
911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm **2,20 1**
910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm **2,65 1**
910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm **3,05 1**



À partir de **65,35^{HT}**
912181

- Plaque 600x400 mm silicone**
- 1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes **65,35 1**
 - 2 912183 Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes **65,35 1**
 - 3 912185 Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes **65,35 1**
 - 4 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes **65,35 1**
 - 5 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes **65,35 1**



À partir de **27,00^{HT}**
986408

- Elastomoule**
- 1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes **27,00 1**
 - 2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes **27,00 1**
 - 3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes **27,00 1**
 - 4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes* **27,00 1**
 - 5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes **27,00 1**

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70°C à +300°C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie.
*Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.



À partir de **39,00^{HT}**
986414

- Elastomoule GN1/1**
- 1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes **39,00 1**
 - 2 986412 Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes **39,00 1**
 - 3 986413 Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes **39,00 1**



Moule à brioche
Fond plat 22 cm
911430 **10,10 3**



72,55^{HT}
630170

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



Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile
631037 ø 28 x 2,8 cm **12,70 1**
631038 ø 32 x 2,8 cm **15,70 1**



12,50^{HT}
910420

Plaque à financier anti-adhérente
910420 6 empreintes **12,50 3**
Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm



12,50^{HT}
911339

Plaque à madeleine anti-adhérente
911339 12 empreintes **12,50 3**
Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm



11,70^{HT}
911432

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



19,80^{HT}
910405

Moule à cake
33x10,5x8 cm
910405 **19,80 3**
Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.



PRÉPARATION

PRIX LE PLUS BAS

5,15^{HT}
988089



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

9,90^{HT}
988233



À partir de
10,90^{HT}
988220



14,00^{HT}
988077



3,75^{HT}
988104



	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*				
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 20,80	-	-	-	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	-	-	-	-	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,50	988077 14,00	988209 18,90	988075 22,00	988207 9,40	000612 39,00	988230 19,80	-	-	-	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	-	-	988220 10,90	-	988083 13,00	988206 16,00	-	-	-	-	-	-	-	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	-	-	-	-	988203 6,50	988087 9,40	988204 13,00	988085 14,90	988089 5,15	000614 28,00	988232 13,50	-	-	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	-	-	-	-	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,90	988091 12,00	988095 3,90	000615 24,00	988233 9,90	-	-	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	-	-	-	-	988099 4,40	988098 6,30	988097 8,95	988096 10,00	988100 3,25	000616 22,50	988234 8,30	-	-	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	988104 3,75	988103 5,00	988102 6,70	-	988105 2,00	-	-	-	-	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	-	988107 2,55	988106 4,25	-	-	988108 1,65	-	-	-	-	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.

Nouveau



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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	-	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	-	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	-	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00
GN 2/4 plein 162x530 mm	-	-	-	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50	-
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	E14082 7,50	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	-	-	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	A65896 3,80	A65897 5,50	-	-



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

	Ht 20 mm perforé	Ht 40 mm perforé	Ht 55 mm perforé	Ht 65 mm perforé	Ht 100 mm perforé	Ht 150 mm perforé	Ht 200 mm perforé
GN 1/1 plein 530x325 mm	-	A65912 15,00	A65914 17,00	-	A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

	Couvercle normal	Couvercle hermétique
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933 12,00	A65942 32,00
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934 10,10	-
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935 6,60	A65943 23,90
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936 5,20	A65944 19,50
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937 4,40	A65945 17,50
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938 3,00	A65946 15,00
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939 2,35	-



À partir de
21,00^{HT}
083446

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

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

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

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

Couvercle étanche silicone

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

Couvercle étanche silicone

Couvercle étanche silicone

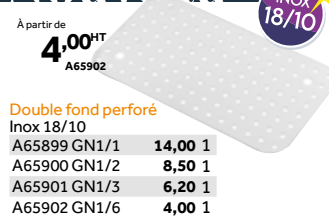
GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO



14,50^{HT}
501666

Double fond perforé
Inox - 465x265 cm
501666 **14,50** 1
Pour bac GN1/1. Contact alimentaire.

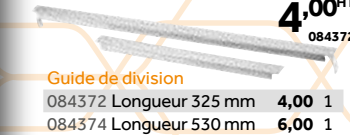
Nouveau



À partir de
4,00^{HT}
A65902

Double fond perforé
Inox 18/10
A65899 GN1/1 **14,00** 1
A65900 GN1/2 **8,50** 1
A65901 GN1/3 **6,20** 1
A65902 GN1/6 **4,00** 1

ACCESSOIRES



À partir de
4,00^{HT}
084372

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

BACS POLYPROPYLÈNE



Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir	
GN 1/1 532x325 mm	000658	11,20 000657	13,95 000656	17,90 000655	22,20 000682	9,90 - - 1	
GN 1/2 325x265 mm	000663	6,50 000662	8,25 000661	10,50 000664	12,50 000683	4,85 000666	3,85 1
GN 1/3 325x176 mm	000669	4,90 000668	6,25 000667	7,90 E14079	10,55 000684	3,40 000671	3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674	4,65 000673	5,15 000672	6,50 - -	000685	3,00 - -	- 1
GN 1/6 176x162 mm	000678	2,95 000677	3,65 000676	4,40 - -	000686	2,50 - -	- 1
GN 1/9 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.**



Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique	
GN 1/1 532x325 mm	000631	6,30 000630	7,80 000641	8,85 000636	11,20 000650	5,10 1
GN 1/2 325x265 mm	000632	3,50 000642	4,30 000643	4,90 000637	5,90 000651	2,95 1
GN 1/3 325x176 mm	000633	2,80 000644	3,40 000645	4,40 000638	5,20 000652	2,25 1
GN 1/4 265x162 mm	000634	2,50 000646	3,05 000647	3,90 - -	000653	1,75 1
GN 1/6 176x162 mm	000635	1,80 000648	2,15 000649	2,90 - -	000654	1,15 1

Solution économique pour stockage. Polypropylène translucide, grande résistance aux produits chimiques. Résiste aux températures de -40 à +70°C. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

BOÎTES HERMÉTIQUES

Bac hermétique gastronomique

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 1/1 530x325 mm	631454	19,50 631448	19,90 631450	22,90 631452	23,90 1
GN 1/2 325x265 mm	631440	12,90 631442	15,20 631444	17,90 631446	19,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434	7,60 631436	10,50 631438	11,90 - -	- 1
GN 1/4 265x162 mm	631428	6,10 631430	7,10 631432	7,80 - -	- 1
GN 1/6 176x162 mm	631422	5,35 631424	6,10 631426	6,50 - -	- 1
GN 1/9 176x108 mm	631416	4,10 631418	4,80 631420	5,10 - -	- 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412	21,90 631414	23,50



100% ÉTANCHE!



À partir de **4,10^{HT}**
631416

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

Bac carré à couvercle PP transparent avec poignées

633100 2 L - 390x210x235 mm	7,20	1
633101 4 L - 390x210x350 mm	9,90	1
633102 6 L - 480x250x375 mm	13,90	1
633103 8 L - 480x250x415 mm	15,50	1
633104 12 L - 580x325x415 mm	22,90	1
633105 18 L - 580x325x535 mm	27,90	1
633106 22 L - 580x325x615 mm	33,80	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 4,10 1

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



Réutilisable

Éco-responsable

AVEC LA CARTYBOX DITES 3 FOIS OUI !

Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle

E14005 45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	8,90	25
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20	25
E14006 110 cl - 14,2x18x5x5,7 cm	14,90	25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50	25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50	25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10

Prix au carton.

Version opaque.

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

À partir de **11,20^{HT}**
945000

Carton

À partir de **10,55^{HT}**
889933



Bac plein mélamine

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



À partir de **3,60^{HT}**
631406

Grille

631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	5,50	1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	4,70	1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,10	1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,60	1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	6,60	1

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

8,05^{HT}
033162

Pince bac gastro
Inox
033162

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

Pour le rangement de 6 couvercles !

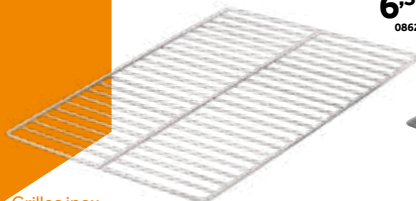
22,30^{HT}
089801



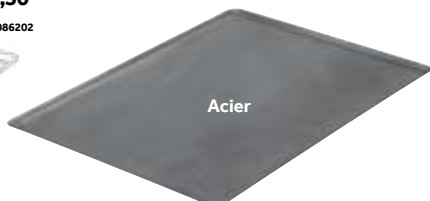
Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 22,30 1

Les grilles, plaques et thermoplongeurs

GRILLES & PLAQUES



- Grilles inox**
2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm
086202 530x325 mm - GN 1/1 **6,30 10**
2 traverses - 13 fils ø6 mm
632150 430x325 mm **15,00 10**
- Grilles renforcées inox**
086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **10,20 10**
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1 **11,50 10**
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **8,60 10**
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm **18,30 10**



- 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).

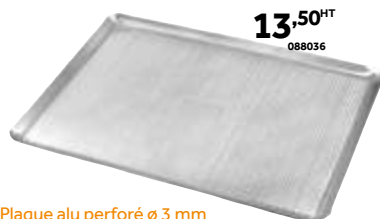
- Plaque tôle**
600x400 mm - Bords pincés - Bleuie
088038 **10,80 1**

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



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

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



- Plaque alu perforé ø 3 mm**
Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10
088036 600x400 mm **13,50 1**
987105 300x400 mm **10,50 1**
987106 530x325 mm **13,20 1**

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.



- Plaque 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.



- Plaque bords droits tôle d'acier**
086231 GN 1/1 **19,32 1**
086212 600x400 mm **26,11 1**

THERMOPLONGEUR



129,00^{HT}
910040

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

340,00^{HT}
911303

POUR LA CUISSON DE POUCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs gastro profondeur 200 mm

Thermoplongeur basse température
Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono
911303 **340,00 1**



950,00^{HT}
975119



1473,00^{HT}
970960

Thermoplongeur SmartVide avec agitateur sammic
Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C - Durée de cycle : 1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono - 124x140x360 mm

- 1 975119 SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée **950,00 1**
2 970960 SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur **1473,00 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

290,00^{HT}
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.



THERMOMÈTRES POUR FOUR



Compatible induction



Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm - Précision ± 1°C (0+200°C) sinon ± 2°C
Résolution 0,1° Étendue de -50 à 300°C
910044 **36,90 1**
Sonde et câble inox 304.



14,80^{HT}
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. Piles incluses.

THERMOMÈTRE DE CUISSON



99,00^{HT}
910047

Kit cuisson sous-vide type K
Etendue -64+1400°C - résolution : 0,1° ou 1° - précision +/- 1°C - IP65 - sonde en inox ø1x60 mm - câble 120 cm
910047 **99,00 1**
Avec 5 bandes de mousse de 14cm.

THERMOMÈTRE À CONFISERIE

9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 **9,50 1**
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.



Les thermomètres

THERMOMÈTRES INFRAROUGE



39,00^{HT}
911306

CONÇU POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES
ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550°C - Précision ±1,5°C
153x101x43 mm
911306

39,00 1

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

49,00^{HT}
909980



Thermomètres infrarouges à sonde rotative
Étendue -20+280°C - Résolution : 0,1 Précision +/- 2°C
Sonde inox rotative 70 mm -40+200°C - Précision +/- 0,5°C
909980

49,00 1

3 voyants à leds : <4°C/4+60°C/>60°C. Rétro-éclairage. Pointeur lumineux. Maintien des données. 2 piles AAA.

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR



1,65^{HT}
084012

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

1,65 1

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

27,00^{HT}
909960



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

27,00 1

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



6,90^{HT}
909966

Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C
909966

6,90 1

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.

12,45^{HT}
910030



Thermomètre électronique avec alarme
Étendue -50+70°C - résolution : 0,1° - précision +/- 1°C (de 0 à 50°C) sinon ± 2°C
910030

12,45 1

Alarme programmable. Sonde filaire déportée 195cm. 1 pile LR44.



72,80^{HT}
910010



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

72,80 1

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



ÉTIQUETAGE



à partir de
8,80^{HT}
906218



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
70x45 mm
906209

9,15 1

Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro
70x45 mm
906218

8,80 1



Étiquette LabelFresh hydro-soluble 7 jours
70x45 mm
906210

15,35 1

Boîte de 250 étiquettes
Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquetage standardisé, facile et efficace. Les étiquettes rotation de LabelFresh au codage journalier vous permettent de respecter aisément la législation relative à la sécurité alimentaire portant sur l'étiquetage des aliments transformés à usage propre.

16,00^{HT}
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.



34,90^{HT}
906200

Distributeur étiquette LabelFresh express

906200 70x45 mm

34,90 1

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

1. Etiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm

93,00 1

2. Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm

1,95 10

Vendu par carton - 10x1200/carton

3. Recharge encre

906227 5 cartouches

13,55 1

93,00^{HT}
906225



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

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



THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



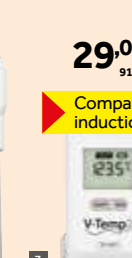
19,60^{HT}
909970

Compatible induction



46,00^{HT}
909991

Compatible induction



29,00^{HT}
910034

Compatible induction



44,00^{HT}
909990

MEILLEURE VENTE

CERTIFIÉ HACCP

CONFORME EN13485



15,90^{HT}
519072

Tout INOX



11,50^{HT}
910031

Compatible induction



8,90^{HT}
910041

1ER PRIX

Compatible induction



31,90^{HT}
631011

MADE IN FRANCE

CERTIFIÉ HACCP

Compatible induction



EN13485

Compatible induction



Sonde repliable



32,50^{HT}
910011

Compatible induction



39,00^{HT}
910046

EN13485

Compatible induction

Thermomètres sonde filaire

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

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

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

Thermomètres stylos

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

5 519072 Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm ø 3,5 mm Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile **15,90 1**

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

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

8 910042 Thermomètre digital sonde perçante Inox 304 usage général - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (de -20+100°C) sinon ± 1 à 2°C au-delà - Longueur sonde 110 mm ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile CR2032 Précision ± 0,5°C (-20+100°C) sinon ± 1,5°C Résolution 0,1° - Étendue de -20 à +200°C - Piles incluses **21,90 1**

9 631011 Thermomètre digital tout inox IP65 à sonde repliable rotation 180° - Gamme : -50 à 300°C - Précision ± 0,5°C de -20 à +100°C sinon ± 1°C **39,00 1**

Thermomètres sondes repliables

10 910011 Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Sonde inox perçante 125 mm ø 3,5 mm. Pointe effilée ø 2,5 mm. Compatible induction et recalibrable. **32,50 1**

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

Les balances et ouvre-boîtes

OUVRE-BOÎTES INOX

28,85^{HT}
912110



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



À partir de
459,00^{HT}
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm
063920 OBSXP55 (plaque à visser) **459,00 1**
063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) **475,00 1**

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de ce couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.

1390,00^{HT}
962115



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

639,00^{HT}
950100

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

Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm

962115 **1390,00 1**
083957 Kit de rechange **57,80 1**
Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelée
À visser 063918 **299,00** 083942 **130,00** 083949 **109,00 1**
Serre-joint 063919 **325,00** 083944 **141,00** 083955 **115,40 1**
Kit de rechange Tête inox et nickelée Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage 914900 **42,50** 914899 **41,90 1**

MINUTEURS AVEC ALARME

5,10^{HT}
909976



Mini Timer Barista
99M-59S - 70x53 mm
909976 **5,10 1**
Digits Géants.
Rétroéclairage. Son 80dB.
Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.

11,90^{HT}
896003



Minuteur électronique
99 min/99 sec
896003 **11,90 1**
Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

22,50^{HT}
911307



Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24 h
Compte à rebours environ 100 h
130x90x25 mm
911307 **22,50 1**
Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

BALANCES *

À partir de
30,00^{HT}
980752



Balance mécanique à ressort
5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm
980752 **30,00 1**
10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm
980756 **42,40 1**
20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm
258x325x180 mm
980759 **47,00 1**

▶ Plateau : 125x132mm **46,90^{HT}**
949354



Balance de préparation*
140x205x41 mm
949354 5,2 kg/1 g **46,90 1**
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

45,85^{HT}
980705



Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g **45,85 1**
Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.

À partir de
74,00^{HT}
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm
980761 3 kg / 0,1 g **74,00 1**
980763 6 kg / 0,2 g **80,00 1**
980764 15 kg / 2 g **90,00 1**
Alimentation secteur AC 220V. Livré avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur pile non fournies.

179,00^{HT}
980745



Balance électronique digitale
205x140x15 mm
896304 5 kg / 1 g - blanche **15,90 1**
Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



11,90^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm
910045 1 kg / 0,1 g **11,90 1**
Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.

PRIX EXCEPTIONNEL

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

Balance de réception mono capteur*
60 kg / Précision 20 g
390x290x640 mm
980745 **179,00 1**

▶ Plateau : 390x290 mm

• Certifiée NSF
• Balance étanche IP68
• Simple d'utilisation : 2 touches uniquement

• Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
• Stabilité en moins de 0,5 s
• Afficheur à l'avant et à l'arrière

▶ Plateau : 190x242 mm

À partir de
229,00^{HT}
949324

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

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**
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 Defender 3000*
Indicateur en ABS - 330 mm
temps de stabilisation 1 seconde
-10°C à +40°C - 305x489,1x541,6 mm
949310 30 kg - précision 5 g **379,00 1**
949311 60 kg - précision 10 g **429,00 1**
949357 Option kit batterie **38,40 1**



À partir de
379,00^{HT}
949310



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, cordon d'alimentation direct.
Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

LE STOCKAGE ET LA DISTRIBUTION

Les caisses et bacs



20,50^{HT}
631303



Boîte transparente ColorClip
631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm **20,50 1**
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm **17,90 1**
631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm **9,90 1**
Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.

À partir de **15,00^{HT}**
631293

Distributeur de sauce
631293 Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm **15,00 1**
631292 Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm **74,00 1**



9,90^{HT}
631305

17,90^{HT}
631304

À partir de **95,00^{HT}**
631286

Bac à ingrédients 80 L
655x435x560 mm **95,00 1**
631286

Bac à ingrédient 100 L
705x465x580 mm **109,00 1**
631287

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.

À partir de **13,10^{HT}**
632159

Conteneur multi-usages blanc
1 974050 Conteneur - 76 L ø 500x580 mm **52,00 1**
2 974051 Couvercle blanc ø 505x32 mm Socle rouleur noir ø 455x170 mm **15,00 1**
3 974052 5 roues pivotantes ø 455x170 mm **82,00 1**

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



À partir de **5,20^{HT}**
631353



Boîte hermétique
631353 157x157x82 mm - 1,2 L **5,20 1**
631350 253x182x85 mm - 2,5 L **8,50 1**
631351 300x230x180 mm - 9 L **16,10 1**
631352 305x230x120 mm - 5,3 L **14,50 1**
Idéal pour le stockage des aliments au frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.

Couvercle pour bac à ingrédient
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.

Bac à ingrédients 40 L
583x398x442 mm **23,00 1**
632156

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

Bac à ingrédient 80 L
400x660x621 mm **74,00 1**
981215

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.



55,00^{HT}
981131

Manne à pain 120 L
Compact 640x450x555 mm **55,00 1**
981131

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



À partir de **68,80^{HT}**
001550

Manne à pain - 66,5x46 cm
001550 150 L - Ht 715 mm **68,80 1**
981186 180 L - Ht 850 mm **78,00 1**

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

210,00^{HT}
981185

Bac à ingrédients 100 L
725x410x675 mm **210,00 1**
981185

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.

Gilac



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



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

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

13,10^{HT}
632159

23,00^{HT}
632156

74,00^{HT}
981215

Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites



Produits secs Produits laitiers Fruits & légumes de la mer Produits carnés

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L	25 L	35 L	55 L
400x300x235 mm	600x400x190 mm	600x400x230 mm	600x400x356 mm	
Rouge	-	-	981060	36,00 -
Bleu	-	-	-	981063 49,00
Vert	981044 25,75	-	-	-
Blanc	981046 25,75	981056 38,90	981066 36,00	981067 49,00
Jaune	-	981058 38,90	-	-

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.

À partir de **25,75^{HT}**
981044

Gilac

199,00^{HT}
981098

Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients
Avec couvercle et roulettes **199,00 1**
981098
Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



35,00^{HT}
981187

Container 75 L
ø 54x485 mm **35,00 1**
981187

Couvercle plat
ø 61 mm **14,00 1**
981188

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

Gilac



64,15^{HT}
632507

Socle rouleur rond 5 roues
Gris - ø 470x130 mm **64,15 1**
632507

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50mm. Certification contact alimentaire.

8,80^{HT}
191001

Caillebotis nid d'abeille blanc PEHD - 500x500x22 mm **8,80 1**
191001

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.



Gilac



Timon universel
Pour socle rouleur **89,00^{HT}**
981094

89,00^{HT}
981094

45,40^{HT}
981093

Franchissement de seuil

Socle rouleur
981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **54,45 1**
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **55,50 1**
B56836 **Nouveau**
Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **69,00 1**

981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm **45,40 1**
Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.

À partir de **54,45^{HT}**
981092

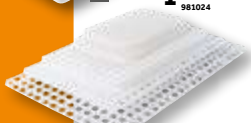


À partir de
2,90^{HT}
281008

Pour toutes les références



À partir de
1,75^{HT}
981024

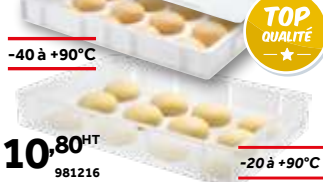


À partir de
6,15^{HT}
981021



Spécial pâtes à pizza

À partir de
10,40^{HT}
981090



À partir de
10,80^{HT}
981216



-20 à +90°C



9,90^{HT}
632152

Bac à diviseuse rectangulaire

281018 Nouveau 7L - 300x400x105 mm	8,50 1
281019 Couvercle pour bac 7L	5,70 1
632152 13L - 600x400x82 mm	9,90 1
632153 Couvercle 600x400 mm	14,50 1
281015 10L - 530x410x80 mm	10,50 1
281016 20L - 530x410x140 mm	13,15 1
281017 Couvercle pour bac 10 et 20L	6,80 1

Certification contact alimentaire.

À partir de
9,90^{HT}
150310



À partir de
3,30^{HT}
150315

Caisse pleine

150312 64L - 600x400x320 mm	22,40 1
150310 20L - 400x300x220 mm	9,90 1
150311 45L - 600x400x220 mm	18,15 1

Caisse ajourée	
150313 22L - 600x400x120 mm	12,25 1
150314 64L - 600x400x320 mm	22,50 1

Couvercle pour caisse	
150315 400x300mm	3,30 1
150316 600x400mm	5,80 1

Bac double-paroi 310 L
Charge jusqu'à 310 kg.

B56816 Nouveau 800x1200x805 mm	649,00 1
--------------------------------	----------

Avec roues ø160 mm chape inox.



Gilac

1 Bac plat blanc

281008 3L - 347x230x70 mm	2,90 1
281010 5L - 437x285x75 mm	4,40 1
281012 8L - 485x335x75 mm	5,90 1
281014 10L - 540x385x80 mm	10,90 1

2 Couvercle pour bac

981120 3L - 240x355 mm	3,70 1
981122 5L - 290x445 mm	4,40 1
981123 8L - 340x490 mm	5,00 1
981247 10L - 390x545 mm	6,90 1

2 Grille pour bac

981024 3L - 170x283 mm	1,75 1
981026 5L - 220x37,2 mm	2,60 1
981028 8L - 270x420 mm	3,45 1
981025 10L - 320x470 mm	4,80 1

B56660 Nouveau Grille 600x400 mm 5,95 1

Certification contact alimentaire.

3 Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12L - Ht 165 mm	10,20 1
981000 15L - Ht 215 mm	8,00 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L	6,15 1

4 Bac plein alimentaire - 600x400 mm

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

Certification contact alimentaire.

Caisse à pâtôn pleine blanche

981090 9L - Ht 55 mm	10,40 1
981091 14L - Ht 80 mm	10,70 1
981166 15L - Ht 90 mm	8,80 1

B56897 Nouveau 23L - Ht 130 mm 18,50 1

Certification contact alimentaire. PEHD.

Bac à pâtôn plein translucide 600x400mm

981216 15L - Ht 90 mm 10,80 1

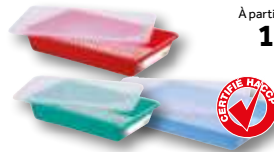
Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâtôn

981160 600x400x25 mm	8,60 1
981249 GN 1/1	9,50 1

Certification contact alimentaire.

À partir de
12,85^{HT}
630054



Bac plat avec couvercle et grille

630054 3L - 350x240x80 mm - Vert	12,85 1
630055 5L - 445x290x85 mm - Rouge	14,50 1
630056 8L - 491x337x90 mm - Bleu	17,90 1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



9,90^{HT}
981240

Bac à pâtôn GN 1/1

12L - 530x325x90 mm	9,90 1
---------------------	--------

Certification contact alimentaire.



7,50^{HT}
981245

Demi bac à pâtôn

9L - 400x300x100 mm	7,50 1
12L - 400x300x130 mm	12,25 1

B56901 Nouveau 12,25 1

Couvercle demi bac

981246	5,90 1
--------	--------

17,00^{HT}
981217

Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement



Caisse finement ajourée

B56966 Nouveau 12L - 600x400x70 mm	16,50 1
981217 18L - 600x400x100 mm	17,00 1

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire. Fond et parois ajourés. Renforts latéraux. Compatible avec les socles 4 et 6 roues. Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.

À partir de
12,75^{HT}
981008



Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15L - Ht 90 mm	12,75 1
-----------------------	---------

Certification contact alimentaire.

Très résistante en utilisation intensive



À partir de
16,70^{HT}
981070

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

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

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.



À partir de
24,75^{HT}
981190

Caisse agricole ajourée - bordeaux

981190 45L - 550x360x290 mm	24,75 1
-----------------------------	---------

Certification contact alimentaire.



18,80^{HT}
981183

Caisse ajourée

981183 600x400x197 mm - 37L	18,80 1
-----------------------------	---------

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010 Nouveau 500x300x300mm - 32L	29,00 1
---	---------

Empilable. PEHD. Sans Bisphénol A.



SPECIAL BOULANGERIE

45,00^{HT}
981213

Fût 50 L PEHD + couvercle

981213 ø 393x540 mm	45,00 1
---------------------	---------

Certification contact alimentaire.



Contact alimentaire

Bac à diviseuse rond avec poignées

14L - ø 450x175 mm	11,20 1
--------------------	---------

Certification contact alimentaire.

Couvercle ø 480 mm

632155	12,90 1
--------	---------

Bac à diviseuse rond

19L - ø 480x160 mm	8,30 1
--------------------	--------

Certification contact alimentaire.



11,20^{HT}
632162



8,30^{HT}
981155

12,90^{HT}
632155

CONTRÔLE ET PRÉLÈVEMENT



67,40^{HT}
150949

3 bandes blanches de marquage
Fermeture pression "Zip-Lock"

Sac de prélèvement

150949 160x220 mm	67,40 1
-------------------	---------

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEHD 50 microns Neutre. Carton de 2000.

24,30^{HT}
150317



À partir de
40,45^{HT}
981105

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur)	40,45 1
B56827 Lot de 7 bacs Nouveau (1 bac de chaque couleur)	79,00 1
981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm	105,00 1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

RETROUVEZ L'ÉTIQUETAGE PAGE 95

Les conteneurs et sacs de livraison

CONTENEUR ISOTHERME



Conteneur isotherme Cam GoBox noir

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	44,00	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	43,00	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	49,00	1

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

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

	633004	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm 440x640x625 mm	249,00	1
3	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	247,00	1

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

247,00^{HT}
633008

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.

72,00^{HT}
633011



Extrêmement résistant

Socle rouleur pour Cam GoBox
Rouge - 325x530x307 mm

	633011	Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	72,00	1
	633012	Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus	99,00	1

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

164,00^{HT}
942251

Conteneur isotherme EY13 sans robinet

	942251	Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm	164,00	1
	942252	Récipient intérieur	46,00	1

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.

189,00^{HT}
883034

Conteneur Gris/bleu

	883034	Conteneur QC5 - 4,3 L Extérieur 245x350x395 mm	189,00	1
	883036	Conteneur QC10 - 10 L Extérieur 430x240x430 mm	203,00	1
	883313	Conteneur QC20 - 19 L Extérieur 295x465x460 mm	223,00	1

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

PLAQUES EUTECTIQUES



Plaque eutectique GN 1/1

1	980865	Surgelée	40,00	1
2	980864	Fraîche	40,00	1
3	890262	Chaude	59,00	1

Plaque eutectique GN 1/2

4	980868	Surgelée	31,00	1
5	980867	Fraîche	31,00	1
6	980866	Chaude	50,00	1
7	980861	Surgelée	68,00	1
8	980863	Chaude	88,00	1
9	975173	Super fraîche	65,00	1

Plaque eutectique GN 1/1
530x325x30 mm

	633031	Bleu glacier	49,00	1
--	--------	--------------	-------	---

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

	633031	Bleu glacier	49,00	1
	633010	Rouge	75,00	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

Passé au bain-marie.

À partir de
68,00^{HT}
980861

DESTOCKAGE



À partir de
19,00^{HT}
380062



Roche à pizza

		Moyenne - 457x438x196 mm 4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm	19,00	1
		380062		
		Large - 546x501x196 mm 4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm	25,00	1
		380063		
		Pizza & sandwich - 381x305x305 mm 15 sandwich longueur 30 cm	29,00	1
		380064		

SACS DE TRANSPORTS



À partir de
59,00^{HT}
633072

Sac à pizza

	633072	Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm	59,00	1
	633073	Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm	47,00	1
	633074	Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm	65,00	1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintien des aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

148,00^{HT}
633070



Sac à dos de livraison

	633070	38,1x35,5x43 cm	148,00	1
--	--------	-----------------	--------	---

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixent avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

99,00^{HT}
633071



Sac de livraison

	633071	Grand format pliable pour format GN1/1	99,00	1
--	--------	--	-------	---

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintien des aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

59,00^{HT}
981244



REMPLACE LA BOÎTE À PIZZA EN CARTON



Boîte à pizza

	981244	Lot de 10	59,00	1
--	--------	-----------	-------	---

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, elle offre une solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Fabriquée en polyéthylène, apte au contact alimentaire, elle assure enfin une solution hygiénique et ergonomique en alternative au carton.

Le transport isotherme



- Unité de transport**
Conteneur Isotherme neutre à chargement frontal Bleu ardoise
- | | | | |
|---|--------|--|----------|
| 1 | 633000 | UPC400 - Pour 4 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 633x460x620 mm | 439,00 1 |
| 2 | 633001 | UPC300 - Pour 3 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 654x432x568 mm | 430,00 1 |

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

À partir de
430,00^{HT}
633001

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

- Soacle rouleur**
- | | | |
|--------|-------------------------------|----------|
| 946066 | Pour UPC300
490x265x650 mm | 337,00 1 |
| 633003 | Pour UPC400
700x530x230 mm | 405,00 1 |

Soacle rouleur en polyéthylène haute densité à double paroi monobloc sans soudure, extrêmement résistant à la rouille et à la corrosion. Idéal pour transporter facilement des conteneurs.



405,00^{HT}
633003

Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm



279,00^{HT}
942254

Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L
Extérieur 460x640x380 mm
Intérieur 365x545x245 mm
942254 **279,00 1**
Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.

290,00^{HT} 883042 **282,00^{HT}** 883043

- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable



À partir de
220,00^{HT}
883041



• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

PRIX LE PLUS BAS



450,00^{HT}
631016

- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

610,00^{HT}
980860

- Pour bacs Europe 600x400 mm
- 600x400 mm

TOP QUALITÉ

- Conteneur isotherme à chargement frontal AF**
- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| 5 | 883041 | AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm | 220,00 1 |
| 6 | 883042 | AF7 - 63 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm | 290,00 1 |
| 7 | 883043 | AF8 - 68 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm | 282,00 1 |
| 8 | 631016 | AF12 - 90 L - Gris/bleu - Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm | 450,00 1 |
| 9 | 980860 | AF150 - 148 L - Gris/bleu - Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm | 610,00 1 |

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

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

2495,00^{HT}
633018



1399,00^{HT}
633002

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

633002 Bleu ardoise **1399,00 1**

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.

Conteneur isotherme UPCHT8002 - 265 W
Ext. 520x690x1372 mm
Compartiment 330x545x485 mm
633018 Bleu ardoise **2495,00 1**

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



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

7500,00^{HT}
946067



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 **7500,00 1**

8790,00^{HT}
946068



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 ou 10 bacs GN 2/1 **8790,00 1**

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.

CONTENEURS CHAUFFANTS

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



À partir de
927,00^{HT}
942262

Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

1	942262	AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris Extérieur 440x695x480 mm Intérieur 325x540x360 mm	927,00 1
2	942272	AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris Extérieur 440x720x650 mm Intérieur 330x533x515 mm	1099,00 1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat



Chariot

3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	173,00 1
4	990192	Chariot pour AF12	296,00 1

Les armoires de transfert et chariots réfrigérés

CHARIOTS DISTRIBUTION DE REPAS

Nouveau



À partir de **162,00^{HT}** / mois
E16318



Chariot thermo-réfrigéré
2 vasque (1 chaud et 1 froid)
2x8 niveaux - GN1/1 - 1,5 kW
230 V mono - 1003x720x1063 mm
E16318

rational
production

à partir de **162,00 € par mois**
sur 60 mois*

olinn

Plan de travail en acier inox AISI 304, équipé de deux vasques, une chaude et une froide, pour accueillir des bacs GN. 1/1 ou sous-multiples. Châssis Aluframe 100% recyclable. Aluminium traité par oxydation anodique. Chambres intérieures réalisées en acier inox AISI 304. **Compartment A**: chauffé à air pulsé, température programmable jusqu'à 100°C. **Compartment B**: réfrigéré à air pulsé, température programmable jusqu'à -3°C. 4 roues ø200 mm



Nouveau

À partir de **322,00^{HT}** / mois
E16319



Chariot thermo-réfrigéré à plateau
2 vasque (1 chaud et 1 froid)
capacité 24 plateaux 530x325 mm
3,45 kW - 230 V mono - 1049x766x1360 mm
E16319

rational
production

à partir de **322,00 € par mois**
sur 60 mois*

olinn

Chambre intérieure divisée en deux sections : compartiment chauffé à air pulsé, température programmable jusqu'à 130°C ; compartiment réfrigéré à air pulsé, température programmable jusqu'à -3°C. Paroi de séparation en plastique et en aluminium, lavables au lave-vaisselle. Supports de plateaux latéraux amovibles en acier inoxydable AISI 304. 1 porte de chaque côté chargement de 12 plateaux de chaque côté. 79 mm entre les plateaux. 4 roues ø160 mm + 2 roues de ø200 mm. Température programmable jusqu'à -3°C. Tablettes rabattable en option.



ARMOIRES DE TRANSFERT

- Fond et glissières emboutis adaptables pour les bacs GN 2/1
- Tout inox
- Mousse polyuréthane 70 mm
- Porte pleine à ouverture 270 °C



1750,00^{HT}
820001



11 + 11
GN 2/1

À partir de **2050,00^{HT}**
820000

- Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	1750,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2050,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	2990,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRES DE MAINTIEN

À partir de **3438,00^{HT}**
944612



- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°C
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Montée en température +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température
Liaison chaude sans humidification
Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C
0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm
944612 10 niveaux GN 1/1 **3438,00** 1
1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm
944610 20 niveaux GN 1/1 **3609,00** 1
1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm
944613 10 niveaux GN 2/1 **3999,00** 1
2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm
944611 20 niveaux GN 2/1 **4250,00** 1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.

10
GN 1/1

À partir de **2099,00^{HT}**
820045

À partir de **2120,00^{HT}**
820004



GN 1/1

GN 2/1

- Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti-basculement, au pas de 71 mm
- 2 poignées latérales de préhension, en 1 barre de poussée à l'arrière
- Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant
- Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine
- Utilisation possible à air sec ou avec humidification

Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm

820045	10 niveaux - GN 1/1	2099,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm		
820003	15 niveaux GN 1/1	2130,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm		
820046	20 niveaux - GN 1/1	2409,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm		
820004	10 niveaux GN 2/1	2120,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm		
820005	15 niveaux GN 2/1	2260,00	1
	3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm		
820006	20 niveaux GN 2/1	2560,00	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.



Les chariots de service

CHARIOTS DE SERVICE CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES



Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm **143,00 1**
1032x495x950 mm
988217 Corbeille à déchets **53,00 1**
988216 Boîte à couverts **27,60 1**

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



Chariot démontable - 550x800x945 mm

944560 2 plateaux espacés de 570 mm **117,00 1**
944561 3 plateaux espacés de 270 mm **152,00 1**

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

49,00^{HT}
988270

Extra résistant



Chariot

Jusqu'à 150 kg
988270 Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm **49,00 1**

Jusqu'à 300 kg
988271 Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm **59,00 1**

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.

69,00^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

700 mm
500 mm



Chariot

Jusqu'à 150 kg - 710x420x830 mm
988272 **69,00 1**

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.

89,00^{HT}
988274

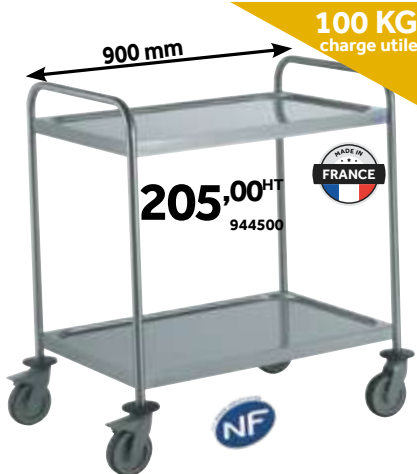
Chariot aluminium

Jusqu'à 150 kg - Plateau
740x470 mm - 760x480x910 mm
988274 **89,00 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS



Chariot 2 plateaux

2 plateaux 800x530 mm - Espacés de 560 mm
944500 895x625x960 mm (hors tout) **205,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



Chariot 3 plateaux

3 plateaux 800x530 mm - Espacés de 260 mm
944501 **245,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



Chariot

944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **284,00 1**
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **320,00 1**

CHARIOT GASTRO MOBILE



Cuvier GN

Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1
944502 740x625x850 mm **299,00 1**

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

CHARIOT DE SÉCHAGE

À partir de
1215,00^{HT}
942017

INOX
18/10

TOP
QUALITÉ



Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1000x585x1800 mm **1215,00 1**

942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm **1225,00 1**
Pour 60 bacs GN 1/1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

Les chariots vaisselle et casiers de lavage



CASIERS DE LAVAGE



- 88,00^{HT}** 520352
27,00^{HT} 520350
41,00^{HT} 520351
- Casier de lavage**
- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | 520352 Casier universel - 500x500x104 mm | 88,00 1 |
| 2 | 520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm | 27,00 1 |
| 3 | 520351 Casier pour verres - 500x500x73/245 mm | 41,00 1 |
- Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

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

IDÉAL POUR TRAITEUR ET ÉVÉNEMENTIEL



CHARIOTS À VAISSELLE



Chariot à guidon pour casiers
 Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm (dimensions hors tout)
 944550 **199,00** 1
 Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.



Chariot à niveau constant
 944511 Pour thermos 817x545x930 mm **700,00** 1
 944510 Pour 140 plateaux 530x370 mm **729,00** 1
 817x545x930 mm
 Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{mm}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Plateau de protection en polyéthylène moulé.

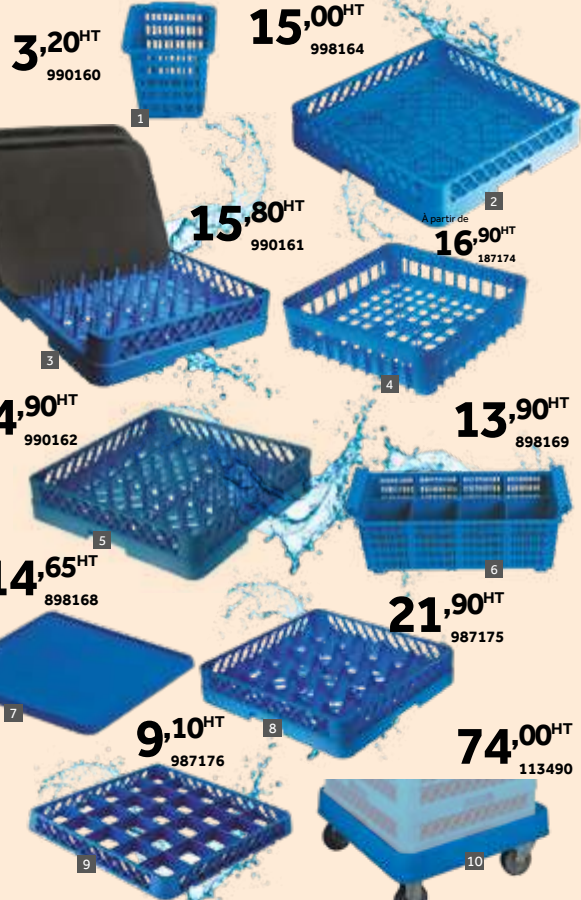


À partir de 689,00^{HT} 000153
Chariot à vaisselle / plateaux
 000153 2 niveaux - 930x670x1410 mm **689,00** 1
 000154 3 niveaux - 990x670x1410 mm **839,00** 1
 Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.



À partir de 315,00^{HT} 944540
Chariot porte-assiettes inox
 944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **315,00** 1
 944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **440,00** 1
 1 802432 Support porte-couverters pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **159,00** 1
 944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **72,00** 1
 944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **82,00** 1

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide



- Casier de lavage**
- | | | |
|--------|---|----------------|
| 1 | 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm | 3,20 1 |
| 2 | 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm | 15,00 1 |
| 3 | 990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm | 15,80 1 |
| 4 | 990221 Casier universel - 350x350x120 mm | 17,40 1 |
| 4 | 990220 Casier universel - 400x400x110 mm | 18,75 1 |
| 187174 | Casier universel - 500x500x100 mm | 16,90 1 |
| 5 | 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm | 14,90 1 |
| 6 | 898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm | 13,90 1 |
| 7 | 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm | 14,65 1 |
- Casier à verres**
- | | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| pour 25 verres maxi ø 90 mm | | |
| 8 | 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm | 21,90 1 |
| 9 | 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 9,10 1 |
| pour 36 verres maxi ø 75 mm | | |
| 987181 | Casier à verres - 500x500x100 mm | 23,30 1 |
| 987182 | Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 9,30 1 |
| pour 49 verres maxi ø 64 mm | | |
| 987200 | Casier à verres - 500x500x100 mm | 24,40 1 |
| 987201 | Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 9,95 1 |
- Socle à roulettes pour casier**
- | | | |
|----|-----------------------|----------------|
| 10 | 113490 550x570x200 mm | 74,00 1 |
|----|-----------------------|----------------|

Le stockage

RAYONNAGES

559,00^{HT}
980821

369,00^{HT}
980820

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 **369,00 1**

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 **559,00 1**

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

1084,00^{HT}
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 **1084,00 1**

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.



CHARIOT SOUS-TABLE

225,00^{HT}
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.



À partir de
260,00^{HT}
941132

200 kg*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de
280,00^{HT}
941135

120 kg*



À partir de
299,00^{HT}
941100

**Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg***

modèle mobile avec roues

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C



1 Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux

941132 957x460x1800 mm **260,00 1**

941133 1197x460x1800 mm **299,00 1**

Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine

2 Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux

941135 949x460x1685 mm **280,00 1**

941136 1189x460x1685 mm **280,00 1**

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère

3 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**

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

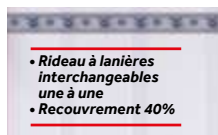


169,00^{HT}
941137

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.



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

243,00^{HT}
941105

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.



À partir de
249,00^{HT}
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

4 Rayonnage Basics Plus Series CAMBRO

4 niveaux, clayettes ajourées

633013 460x 915x1830 mm **249,00 1**

633015 460x1220x1830 mm **281,00 1**

5 Unité additionnelle 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^{HT}
633014

**190 kg*/étagère
800 kg/unité complète**



14,00^{HT}
976073

Configuration en angle

Raccord 4 jeus

976073 **14,00 1**

Pour unité additionnelle.



ÉCHELLES COMPOSITE



À partir de **295,00^{HT}**
976070



CONÇU POUR DURER

TRÈS SILENCIEUX QUAND ON DÉPLACE L'ÉCHELLE CHARGÉE

Échelle gastronomique - 100% en composite*

976070 9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	295,00	1
976069 18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	382,00	1
976072 9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	302,00	1
976071 18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	414,00	1

CAMBRO

ÉCHELLES SOUDÉES

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



À partir de **299,00^{HT}**
942002

À partir de **255,00^{HT}**
942001

À partir de **245,00^{HT}**
942005

350,00^{HT}
632123



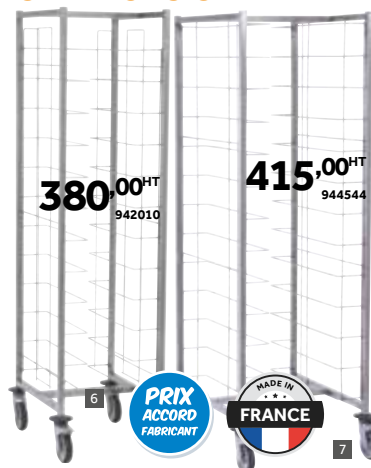
SPECIAL BOULANGERIE



- Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail**
942005 8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm **245,00** 1
942006 8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm **280,00** 1
- Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières**
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00** 1
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **265,00** 1
909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00** 1
909917 Carton de 100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm **42,85** 1
- Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières**
942002 16 niveaux 600x400 mm - Pas de 94 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm **299,00** 1
- Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières**
632123 17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout) **350,00** 1
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

TOURNAIS EQUIPEMENT

CHARIOTS CAFÉTÉRIA



380,00^{HT}
942010

415,00^{HT}
944544



Chariot soudé - Inox

- 942010 Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm
Entrée par largeur 320/370 mm
longueur maxi 530 mm **380,00** 1
515x630x1790 mm
- 942011 Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur
maxi 530 mm 930x630x1790 mm **499,00** 1
- 944544 Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur maxi
480 mm - 620x790x1790 mm **415,00** 1

Housses de protection jetables

- 960054 200 housses GN 2/1 (pour
dérouleur réf. 960058) -
740x355x355 (= soufflet)
hauteur 2000 mm **92,00** 1
- 942013 Housse pour chariot - PEMD
GN 2/1 En rouleau x 100 **43,90** 1
- 097409 Housse pour chariot - PEMD
GN 1/1 - En rouleau x 100 **39,85** 1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

TOURNAIS EQUIPEMENT

Les échelles

ÉCHELLES DÉMONTABLES



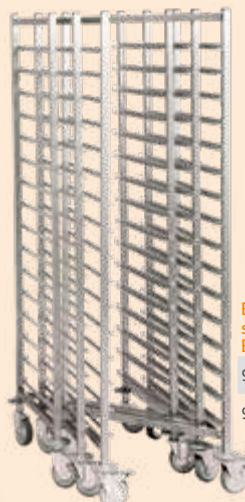
À partir de **249,00^{HT}**
816722



À partir de **209,00^{HT}**
816740

- Échelle gastronomique 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
 - Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières**
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm
555x382x1838 mm **249,00** 1
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm
675x587x1838 mm **279,00** 1
- Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières**
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm **249,00** 1
Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

ÉCHELLES ENCASTRABLES



À partir de **390,00^{HT}**
942060



TOURNAIS EQUIPEMENT

Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.
Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

- | | | |
|-------------------------------|---------------|---|
| 942060 GN 1/1 655x455x1785 mm | 390,00 | 1 |
| 942061 GN 2/1 775x655x1785 mm | 435,00 | 1 |

ACCESSOIRES

99,90^{HT}
960053



227,00^{HT}
960058

- | | | |
|--|---------------|---|
| 1 960053 Dérouleur mural Polyéthylène 890x140 mm | 99,90 | 1 |
| 2 960058 Dérouleur mural Inox 235x1010x190 mm | 227,00 | 1 |

- Housse pour échelle**
633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **150,00** 1
633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **170,00** 1

LES INOX

Les tables et plonges



À partir de
350,00^{HT}
818303

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI430

PIEDS CARRÉS

ECO WEB

PRIX LE PLUS BAS

95,00^{HT}
818059



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



À partir de
235,00^{HT}
818300

PRIX LE PLUS BAS

INOX INOX

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300 1000x700x850/900 mm	235,00 1
818001 1200x700x850/900 mm	252,00 1
000155 1400x700x850/900 mm	288,00 1
000156 1600x700x850/900 mm	303,00 1
818301 1800x700x850/900 mm	325,00 1
818302 2000x700x850/900 mm	346,00 1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303 1000x700x850/900 mm	350,00 1
000157 1200x700x850/900 mm	283,00 1
000158 1400x700x850/900 mm	314,00 1
000159 1600x700x850/900 mm	334,00 1
818304 1800x700x850/900 mm	356,00 1
818305 2000x700x850/900 mm	383,00 1

Pieds carrés - 40x40 mm.

TABLES PROFONDEUR 600



À partir de
252,00^{HT}
818331

PROFONDEUR 600 MM

INOX AISI304

MADE IN EUROPE

LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331 800x600 mm	252,00 1
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

818330 800x600 mm	279,00 1
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 PROFONDEUR 700



À partir de
297,00^{HT}
818328

INOX AISI304

Table adossée avec étagère

818328 800x700x850/900 mm	297,00 1
818027 1000x700x850/900 mm	350,00 1
818028 1200x700x850/900 mm	401,00 1
818029 1400x700x850/900 mm	422,00 1
818030 1600x700x850/900 mm	463,00 1
818031 1800x700x850/900 mm	504,00 1
818032 2000x700x850/900 mm	564,00 1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de
277,00^{HT}
818329

INOX AISI304

Table centrale - Avec étagère

818329 800x700x850/900 mm	277,00 1
818021 1000x700x850/900 mm	329,00 1
818022 1200x700x850/900 mm	356,00 1
818023 1400x700x850/900 mm	412,00 1
818024 1600x700x850/900 mm	432,00 1
818025 1800x700x850/900 mm	473,00 1
818026 2000x700x850/900 mm	508,00 1

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

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur

TABLES PROFONDEUR 700

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

DORA METAL

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI304

Stock Limité

MADE IN EUROPE

- Construction entièrement réalisée en acier inoxydable 18-10, AISI304
- Plateau épaisseur 15/10*
- 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^{HT}
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
597,00^{HT}
830029

ÉPAISSEUR 15/10

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Table adossée

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. Dossieret arrière 100x20mm avec base rayonnée. Piètement en tubes inox ø38mm. Piètements arrière décalés de 60 mm.

PLONGES

À partir de
380,00^{HT}
818306

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

LIVRAISON EN KIT

PIEDS CARRÉS

MADE IN EUROPE

ECO WEB



Plonge adossée sans étagère

Bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	380,00	1
818308	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	410,00	1
818310	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	540,00	1
818312	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	616,00	1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	380,00	1
818309	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	410,00	1
818311	1600x700x850/900 mm 2 Bacs 400x500 mm	540,00	1
818313	1800x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	616,00	1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

À partir de
659,00^{HT}
818015



À partir de
513,00^{HT}
818011



Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	659,00	1
818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	659,00	1
818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	721,00	1
818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	721,00	1

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	677,00	1
818020	1400x700x850/900 mm - 2 Bacs 600x600 mm	699,00	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

Plonge adossée sans étagère 1 bac

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



À partir de
576,00^{HT}
818060

MADE IN EUROPE

TABLES DE CHEF ADOSSÉES



À partir de
595,00^{HT}
818004

Table de chef adossée avec étagère 1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	595,00	1
818005	1400x700x850/900 mm	629,00	1
818006	1600x700x850/900 mm	665,00	1
818007	1200x700x850/900 mm	595,00	1
818008	1400x700x850/900 mm	629,00	1
818009	1600x700x850/900 mm	665,00	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

DORA METAL

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI304

À partir de
827,00^{HT}
830017

Stock Limité



ÉPAISSEUR 15/10

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossieret 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.

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
830024	1800x700x850/900 mm égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1085,00	1
830023	1800x700x850/900 mm égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1085,00	1

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

BAC À GRAISSES

965,00^{HT}
981913

Bac à graisses

650 x 480 x 360 mm Volume du réservoir 42 l
981913
A01493 Panier pour bac à graisse

965,00
167,00

ACO

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.



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION AUTOMATIQUE

• Protège les canalisations
• Faible encombrement

Les meubles et la robinetterie

Pour toutes les références*

INOX
AISI304



MEUBLES CHAUFFANTS

• Porte coulissante doublée

À partir de
1076,00^{HT}
818041

À partir de
976,00^{HT}
818320

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Meuble bas central chauffant

818320 1200x700x850/900 mm	976,00 1
818321 1400x700x850/900 mm	1008,00 1
818322 1600x700x850/900 mm	1081,00 1
818323 1800x700x850/900 mm	1122,00 1

Meuble bas chauffant adossé

818041 1200x700x850/900 mm	1076,00 1
818042 1400x700x850/900 mm	1143,00 1
818043 1600x700x850/900 mm	1266,00 1
818044 1800x700x850/900 mm	1390,00 1

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

MEUBLES BAS

À partir de
762,00^{HT}
818051



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
818326 2000x700x850/900 mm	937,00 1

Profondeur 600

818327 2000x600x850/900 mm	890,00 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
412,00^{HT}
818045



ARMOIRES SUSPENDUES

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

À partir de
110,00^{HT}
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
818073 1800x700 mm	160,00 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 2000x700 mm	172,00 1

À partir de
14,60^{HT}
000177



Siphon pour plonge	
000177 Simple plonge	14,60 1
000178 Double plonge	17,80 1

87,00^{HT}
818033



Kit 4 roulettes

Ø 125 mm dont 2 avec frein	
818033	87,00 1

Pour table pieds ronds

93,00^{HT}
818066

Kit 4 roulettes	
Ø 125 mm dont 2 avec frein pour meuble inox	
818066	93,00 1



POUR L'ENTRETIEN

Layette inox

153092 40x40 cm	4,30 1
-----------------	---------------

Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750ml	4,90 6
----------------------------	---------------

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail.

ÉTAGÈRES

À partir de
79,00^{HT}
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, dossieret arrière hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

À partir de
82,00^{HT}
818208



Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

818208 1000x300x40 mm	82,00 1
818214 1000x400x40 mm	121,00 1
818210 1400x300x40 mm	124,00 1
818216 1400x400x40 mm	138,00 1

Dossieret arrière hauteur 40 mm.

À partir de
165,00^{HT}
941181

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



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 (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).
(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

ACCESSOIRES

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

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
818073 1800x700 mm	160,00 1

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT

À partir de
653,00^{HT}
818034



À partir de
726,00^{HT}
818036



- Armoire portes battantes - toit en pente**
818034 600x500x2050 mm **653,00 1**
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 - toit plat**
818036 500x600x2200 mm **726,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **68,00 1**
818037 1000x600x2200 mm **1171,00 1**
000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **82,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.
- Armoire portes coulissantes**
818038 1200x600x2000 mm **1452,00 1**
818039 1400x600x2000 mm **1586,00 1**
818040 1600x600x2000 mm **1709,00 1**
Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

À partir de
1452,00^{HT}
818038



ROBINETTERIE



151,00^{HT}
000008



Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008

151,00 1

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

PRIX LE PLUS BAS

179,00^{HT}
802430



Distributeur de savon en option



Lave mains à commande fémorale

802430 Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 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.

POUR L'ENTRETIEN
À partir de
10,50^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*

1 006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action antibactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

Savon mains bactéricide*

2 006107 Bidon 5 L **10,60 3**
Savon bactéricide désinfectant pour les mains. EN 1276.



170,00^{HT}
975862



Robinet

Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus
975862 **170,00 1**

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360°. Saillie 250 mm. Hauteur sous bec 146 mm.

68,00^{HT}
998142



Robinet

Mélangeur monotour
998142 **68,00 1**

Têtes 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.



399,00^{HT}
975860



PRESTO

Douchette avec robinet

Colonne monotour sur plage avec douchette et bec de remplissage
975860 **399,00 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.



217,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle

Mélangeur monotour 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.



380,00^{HT}
975861



PRESTO

Douchette avec robinet

Colonne monotour sur plage avec douchette et bec de remplissage
975861 **380,00 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.



240,00^{HT}
998141

Douchette vaisselle

Mélangeur monotour 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.

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

TABLES CENTRALES



RIGIDITÉ ! Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge.

À partir de **350,00^{HT}**

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	350,00	525700	450,00	1	1000x700x900 mm	525620	389,00	525712	525,00	1
1200x700x900 mm	525601	376,00	525701	467,00	1	1200x700x900 mm	525621	413,00	525713	545,00	1
1400x700x900 mm	525602	405,00	525702	496,00	1	1400x700x900 mm	525622	455,00	525714	587,00	1
1600x700x900 mm	525603	439,00	525703	525,00	1	1600x700x900 mm	525623	490,00	525715	623,00	1
1800x700x900 mm	525604	460,00	525704	545,00	1	1800x700x900 mm	525624	525,00	525716	656,00	1
2000x700x900 mm	525605	497,00	525705	575,00	1	2000x700x900 mm	525625	556,00	525717	689,00	1

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

TABLES ADOSSÉES



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

À partir de **373,00^{HT}**

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525610	373,00	525706	487,00	1	1000x700x900 mm	525630	415,00	525718	558,00	1
1200x700x900 mm	525611	397,00	525707	492,00	1	1200x700x900 mm	525631	432,00	525719	570,00	1
1400x700x900 mm	525612	417,00	525708	510,00	1	1400x700x900 mm	525632	459,00	525720	600,00	1
1600x700x900 mm	525613	458,00	525709	558,00	1	1600x700x900 mm	525633	509,00	525721	655,00	1
1800x700x900 mm	525614	489,00	525710	585,00	1	1800x700x900 mm	525634	560,00	525722	695,00	1
2000x700x900 mm	525615	530,00	525711	609,00	1	2000x700x900 mm	525635	610,00	525723	735,00	1

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

TABLES DU CHEF ADOSSÉES



À partir de **600,00^{HT}**

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère

525640	1200x700x900 mm	600,00	1
525641	1400x700x900 mm	620,00	1
525642	1600x700x900 mm	655,00	1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère

525643	1200x700x900 mm	649,00	1
525644	1400x700x900 mm	680,00	1
525645	1600x700x900 mm	725,00	1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère

525646	1200x700x900 mm	600,00	1
525647	1400x700x900 mm	620,00	1
525648	1600x700x900 mm	655,00	1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère

525649	1200x700x900 mm	649,00	1
525650	1400x700x900 mm	680,00	1
525651	1600x700x900 mm	725,00	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525683	2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm	915,00	1
--------	---	--------	---

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

TABLES RACCORDABLES



À partir de **475,00^{HT}**

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche

525508	600x600x840 mm	475,00	1
525509	1100x600x840 mm	515,00	1
525510	1600x600x840 mm	545,00	1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

À partir de **895,00^{HT}**



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

525500	Bac - Raccordable à droite	895,00	1
525502	Bac et TVD - Raccordable à droite	975,00	1
525501	Bac - Raccordable à gauche	895,00	1
525503	Bac et TVD - Raccordable à gauche	975,00	1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

525504	Bac - Raccordable à droite	995,00	1
525506	Bac et TVD - Raccordable à droite	1079,00	1
525505	Bac - Raccordable à gauche	995,00	1
525507	Bac et TVD - Raccordable à gauche	1079,00	1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

PLONGES ADOSSÉES



Avec emplacement pour la vaisselle

À partir de **559,00^{HT}**

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dossier plié, identiques aux tables

1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet

525671	Sans étagère	559,00	1
525673	Avec étagère	599,00	1

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet

525670	Sans étagère	759,00	1
525672	Avec étagère	820,00	1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

ARMOIRES



À partir de **1575,00^{HT}**

Armoire produits d'entretien demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe

1	816751	500x600x1800 mm	960,00	1
---	--------	-----------------	--------	---

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

2 Armoire haute à portes coulissantes

816752	1000x600x1800 mm	1575,00	1
816753	1200x600x1800 mm	1720,00	1

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée. Fermeture à clé en option.

MEUBLES



À partir de **1245,00^{HT}**

Meuble neutre à portes coulissantes Sans roulettes

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.

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE

Les mixeurs plongeurs



Nouveau

SPÉCIAL ÉMULSIONS



Micromix robot à coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 **193,00^{HT}**
193,00 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

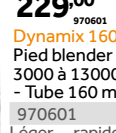
MOINS DE 1 L



Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 **40,00^{HT}**
40,00 1

OFFERT

JUSQU'À 4 L



Dynamix 160
Pied blender - Vitesse de 3000 à 13000 tr/mn 220 W - Tube 160 mm
970601 **229,00^{HT}**
229,00 1

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

Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm
970603 **249,00^{HT}**
249,00 1

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.



249,00^{HT}
970603

285,00^{HT}



285,00^{HT}
689249

Valeur 71 € OFFERT
Mini pot 3 L

SPÉCIAL SAUTEUSES

1173,70^{HT}
C49787

MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W
230 V mono - Tube 350 mm
C49787 **1173,70 1**

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmites. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.



Mini MP 190 VV robot à coupe
Petites préparations - Vitesse variable 2000 à 12500 tr/mn - 270 W - 230 V mono - Tube 190 mm
689249 **285,00 1**

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.



229,00^{HT}
970838

Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L **229,00 1**

Pied démontable, fouet extractible.



OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix
Bol de préparation 1L avec couvercle
970608

PACK JUSQU'À 4 L
Pack mini mixer MX050
Bloc moteur + tube 160 mm
970605 **149,00 1**

Couteau 2 lames. 3000 à 13000 tr/min. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet. 220 W.

PACK JUSQU'À 8 L
Pack mini mixer MX090
Bloc moteur + tube 190 mm
970606 **185,00 1**

Couteau 4 lames. 13000 tr/min Livré sans fouet - 250 W.



479,00^{HT}
689273



Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/min en mixer
350 à 1560 tr/min en fouet
290 W - 320 V mono
Tube 240 mm
689273 **479,00 1**

Tout en inox. Support mural inclus.



JUSQU'À 25 L

294,00^{HT}
970765

Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 **294,00 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.



JUSQU'À 40 L

395,00^{HT}
970600



Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 **395,00 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.



JUSQU'À 45 L

599,00^{HT}
689274

CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/min en mixer
500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée - 310 W
230 V mono - Tube 250 mm
689274 **599,00 1**

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

JUSQU'À 100 L

525,00^{HT}
950317



MP 450 Ultra
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.



JUSQU'À 100 L / 170 L

659,00^{HT}
971312

Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **534,00 1**

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **659,00 1**

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

Support marmite pour Bermixer
971294 **180,00 1**



USAGE INTENSIF

740,00^{HT}
980932

MP 350 Combi Ultra robot à coupe
1500 à 9000 tr/min en mixer
250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono
Tube 350 mm
980932 **740,00 1**

Tout en inox. Support mural inclus.



OFFERT
Support universel
Valeur 85€

LES MIXERS COMBI

515,00^{HT}
963118

JUSQU'À 25 L

OFFERT 45€

Bol inox
970543
Capacité 3 L

Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 **515,00 1**

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 30 L

440,00^{HT}
954071

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 91€

CMP 300 VV + Mixipot robot à coupe
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.

JUSQU'À 100 L

OFFERT : Crochet de maintien fourni

BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono
PACK n°1 : Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 **489,00 1**
PACK n°2 : Bloc moteur tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 **655,00 1**

Pas de pied démontable.
Autres accessoires disponibles
970619 **Pied presse purée 419,00 1**
970747 **Pied blender 305,00 1**



À partir de **489,00^{HT}**
970630

Préparation

COUPE-LÉGUMES

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers



1090,00^{HT}
970516



Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm

970516

1090,00 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.

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

1235,00^{HT}
631328



SPÉCIAL BRASSERIES

Coupe légumes TRS Classic

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

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque



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



Équipement spécial tomates OFFERT
valeur 116 €*
970410



2670,00^{HT}
689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitude inclus

375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri
Goulotte pleine lune 4,4 L
Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm
689270 **2670,00 1**

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.
Pack Nutrition Fraicheur
689271 **1320,00 1**

Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.

robot coupe



COMBINÉS



OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates
Valeur 60 €

955,00^{HT}
970450

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

R201 XL + éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm
970450 **955,00 1**

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.

robot coupe



OFFERT
3 disques de coupe



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- 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 !

1260,00^{HT}
970515

Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - 348x328x527 mm
970515 **1260,00 1**

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



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

OFFERT
Presse agrumes*
Valeur 197 €

1950,00^{HT}
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 par l'achat du R401 + pack 4 disques.

2399,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1
Couper, hacher et émulsionner



Livré sans disque

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

Combiné TRK45

Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm
631331 **2399,00 1**

les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

PLUS D'ACCESSOIRES POUR CL50 ULTRA / CL52 ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION robot coupe ICI :



CUTTER

- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

1089,00^{HT}

970517



1350,00^{HT}

631333



Pour toutes les références

Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm
970517

1089,00 1

Cuve en copolyester transparente avec racler de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent avec racler de cuve. Rotor couteaux microdentés. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.

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 racler 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.

Nouveau

Cutter mélangeur émulsionneur
Cuve 6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm
A88787

1690,00 1

Rotor à lames micro-dentées en Inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent et étanche, racler de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits pendant le cycle d'utilisation. Les lames inclinées et la forme de la cuve garantissent un mélange homogène. Vitesse variable à 9 niveaux. Le système de déverrouillage sans tension empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle. Boutons étanches, faciles à nettoyer, plats, soft-touch.

OFFERT

Rotor à couteaux micro-dentés

1690,00^{HT}

A88787

- Idéal pour textures modifiées et mixés
- Polyvalent : hachage, broyage, mélange ou émulsion
- Coupes précises et homogènes



1350,00^{HT}

970412

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

OFFERT

Couteau cranté spécial pâtisserie
Valeur 109 €

robot coupe®

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.



SPÉCIAL MIXÉS



1990,00^{HT}

631332

DITO SARMA®

1990,00 1

Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 k W - 230 V mono
631332 252x485x505 mm

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

1990,00 1

BLENDER

À partir de
1510,00^{HT}

954140

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

Kitchen Blender

Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min
954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW - 215x470x450 mm 1510,00 1

954141 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW - 215x470x500 mm 1785,00 1

Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire pour une meilleure préhension. Technologie X-Flow exclusive : couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Nervures de cuve spécialement étudiées (favorisent la circulation des ingrédients). Couvercle équipé de parois guide-flux (ramènent la préparation vers les lames). Couvercle étanche, anti-éclaboussures.



robot coupe®



robot coupe®

2790,00^{HT}

C49779



robot coupe®



Blixer 7
Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri
280x365x570 mm
C49779

2790,00 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. Toutes les pièces se démontent pour un nettoyage facile en lave-vaisselle. 3.4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

Trancheur à pain TP180

robot coupe®

350 W - 230 V mono 335x385x920 mm
950315

2290,00 1

Socle mobile

Inox - pour TP180*

950316

577,00 1

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm. *Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2290,00^{HT}

950315



ROBOT COOK

À partir de
2530,00^{HT}

689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

robot coupe®

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse
Couteau lames micro-dentées et bras racler - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm
689247

OFFERT

Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €



TRANCHEUR À PAIN

2370,00^{HT}

971274



- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPX

116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm
971274

DITO SARMA®

2370,00 1

Table mobile

Avec gastro GN 1/1

971275

699,00 1

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

Les batteurs et éplucheuses

690,00^{HT}
971314

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve



Batteur mélangeur DMIX
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W - 230 V mono - 284x382x434 mm 971314 **690,00 1**

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.



- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant.
- Écran plein de protection sans bisphénol A.

À partir de **1290,00^{HT}**
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.

950,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg/1 g valeur 50 €



Batteur-mélangeur RM5 robot à coupe
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**

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": les flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...

ÉPLUCHEUSES

1475,00^{HT}
970950



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

Éplucheuse PP6 Samic
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri 395x700x433 mm

970950 **1475,00 1**
Socle PP6 - 411x700x945 mm 970951 **268,00 1**
Filtre et dispositif anti-mousse P 970952 **365,00 1**



Éplucheuse T5E
Cont. 5 kg
Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm 971226 **1945,00 1**

Table support inox 420x420x505 mm 970680 **305,00 1**

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. couvercle transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

1945,00^{HT}
971226



Éplucheuse PI-10
Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230/400 V tri 433x635x625 mm 950320 **1999,00 1**

Socle inox soudé avec filtre anti-mousse 970811 **599,00 1**

1999,00^{HT}
950320



Éplucheuse T10E
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W 400 V tri - 440x690x680 mm 688020 **2987,00 1**

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

2987,00^{HT}
688020



ESSOREUSE

2234,00^{HT}
970510



Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono 460x540x800 mm 970510 **2234,00 1**

Couvercle sans BPA.



BE-10 970816 Cuve 10 L Prod. de 3 kg - 550 W - 230 V mono - 410x523x688 mm **2145,00 1**
BE-20 970817 Cuve 20 L Prod. de 6 kg - 900 W - 230 V mono - 520x733x1152 mm **3559,00 1**
BE-30 970819 Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW - 230 V mono - 528x764x1152 mm **3970,00 1**
Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

PRIX LE PLUS BAS

Nouvelle génération conforme à la norme UNI EN 454:2015

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



4990,00^{HT}
971318
2619,00^{HT}
971317



XBE10 971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2619,00 1**
XBM20 971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **4990,00 1**
MBE40 971963 Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **7799,00 1**
Détrempe à 60% (en Kg de farine). Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

7799,00^{HT}
971963





Bâti monobloc en alu anodisé. Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.

Roussey & fils



650,00^{HT}
630406

Trancheur à courroie Micra Pro 220
Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm - 230 V mono
630406 500x420x365 **650,00 1**
Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destinée aux bars à vins et maisons d'hôtes.



1160,00^{HT}
949261

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono
949261 470x330x380 mm **1160,00 1**
Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



1170,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230V mono - 610x490x450 mm
949262 **1170,00 1**
Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.



À partir de
1855,00^{HT}
949263

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - 100/120 couverts - 230 V mono 500x345x470 mm
949263 Lame ø 300 mm **1855,00 1**
949294 Lame extractible **2548,00 1**
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



À partir de
2799,00^{HT}
000195

Photo modèle standard

Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm
000195 Standard **2799,00 1**
000196 Super **3320,00 1**
949295 Lame extractible ø 350 mm **3799,00 1**
Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.
Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.
Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...



910,00^{HT}
949268

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS - 230 V mono 620x490x450 mm
949268 **910,00 1**

590,00^{HT}
949267

PRIX LE PLUS BAS



Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm - 230 V mono - 550x440x370 mm
949267 **590,00 1**
Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.

PRIX LE PLUS BAS



HOUSSE DE PROTECTION



14,00^{HT}
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm - Pour trancheur - 800x660 mm soufflet latéral 275+275 mm
D03058 **14,00 1**

Les trancheurs et hachoirs



TOUT INOX

3715,00^{HT}
949467

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



2780,00^{HT}
949466

Trancheur Gravinox 350
Capacité coupe 280x190 mm ou ø 250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW - 220 V mono - 678x537x535 mm
949466 **2780,00 1**
Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.



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 manoeuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

HACHOIRS

989,00^{HT}
689257



203,00^{HT}
948360

Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 **203,00 1**
Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm).

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc



Hachoir 12-12
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/mn
600 W - 230 V mono
689257 260x350x240 mm **989,00 1**

Kit 3 cornets à saucisses
ø 20/25/30 mm
689379 **34,00 1**

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses
ø 20 mm
689381 **36,00 1**

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.

392,00^{HT}
948253



TOUT INOX



TOUT INOX



Hachoir électrique tout inox
Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm
948253 **392,00 1**

À partir de
3175,00^{HT}
949408

Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm
949408 Sans reconstituteur **3175,00 1**
949409 Avec reconstituteur **3690,00 1**
ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.



Les machines sous vide

MACHINE SOUS-VIDE

82,00^{HT}
948250



Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **82,00 1**
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et
10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **24,95 1**
Rouleaux lisses 220mmx5m / 280mmx5m
948252 2 rouleaux **11,45 1**



420,00^{HT}
948400



Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min - Barre de soudure
400 mm / largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm - Poids 9 kg
948400 **420,00 1**

Machine sous vide à l'aspiration extérieure, avec
3 programmes (1 programme manuel + 2
programmes automatiques) et 9 niveaux de
soudure. Machine conçue pour la mise sous vide
dans les seuls sachets gauffrés de tout produit
dur/solide.



1386,00^{HT}
948402



Machine sous-vide Universal
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8m³/h - 350 W
Chambre 310x350x120 mm
0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm
948402 **1386,00 1**

Machine sous vide à cloche plate transparente,
avec 1 programme manuel + system de nettoyage
de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche
automatique, possibilité de régler le paramètre
de vide et le temps de soudure. Bouton pour la
soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas
de besoin. Plaques de remplissage pour régler la
hauteur des produits dans la cuve. Barre de
soudure extractible.



1975,00^{HT}
948401

RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE
DE LA CLOCHE !



Machine sous-vide Unica
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre
410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
Poids 55 kg
948401 **1975,00 1**

Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec
1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile
de la pompe, réouverture de la cloche automatique,
possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour
la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de
besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur
des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.
Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les
sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour
la cuisson sous-vide.



À partir de
445,00^{HT}
000189



MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 **445,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 **745,00 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar.
3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs
gauffrés.



ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure
inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes.
Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de
soudure 320 mm - Chambre
325x385 ht min 120 / max 200 mm
465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 **2010,00 1**



2010,00^{HT}
000185



2630,00^{HT}
000186



ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de
soudure 405 mm
Chambre 410x450xhauteur min
150 / max 220 mm
560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 **2630,00 1**



SACS SOUS-VIDE

À partir de
3,00^{HT}
630459



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

630459 20-6000 mm **3,00 2/50**
630460 30-6000 mm **4,50 2/50**
Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50
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.

Feuille PEHD transparent liassé

600x800 mm - 10 µ
630461 **4,60 100/1000**
Prix au sachet.

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**
Prix au 100.

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.



CUISSON SOUS-VIDE

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**

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.

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.

MACHINE SOUS-VIDE



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

Une marque
du groupe



1599,00^{HT}
630251



Mini Alizée

Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm Chambre
280x310x85 mm - Cycle 25-60 sec
- 0,3 kW - 230 V mono - Poids 51 kg
334x450x305 mm

630251 **1599,00 1**
Option : couvercle bombé avec dimension
280x310x130 mm.

2750,00^{HT}
630250



Alizée 42

Pompe 16 m³/h - Barre de
soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x370x180 mm
0,55 kW - 230 V mono
Poids 58 kg - 493x528x440 mm

630250 **2750,00 1**



Blizzard 42

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm - Cycle 15-35 s
0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm

630248 **3065,00 1**

Remise en atmosphère progressive.
10 programmes personnalisables.



3650,00^{HT}
630249

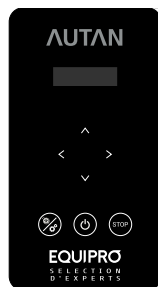
Blizzard 42 XL

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x460x180 mm
0,75/1 kW - 230 V mono
Poids 72 kg - 493x616x440 mm

630249 **3650,00 1**

10 programmes personnalisables.
Remise en atmosphère progressive.
Option : deux barres de soudure avant
+ arrière.

Nouvelle platine
intuitive et moderne



À partir de
2569,00^{HT}
000730

▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. 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). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par capteur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.

- Machine robuste, rapide et simple d'utilisation
- Tout inox avec couvercle transparent
- Pompe Busch type R5
- Vide final 2 mbar
- Réglage du vide par capteur (en pourcentage)
- Fonction de déshumidification de la pompe



- 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

1 Autan 35

Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg
543x451x454 mm

000730 **2569,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

2 Autan 42

Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg
523x491x464 mm

000731 **2999,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

3 Autan 42 XL+

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 72 kg
613x491x469 mm

000732 **3479,00 1**

En option : contrôle des liquides et deuxième
barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

ACCESSOIRES

589,00^{HT}
000765



Meuble standard inox
pour machine sous vide de
table 570x480x670 mm

000765 **589,00 1**

THERMOSCELLEUSE

729,00^{HT}
948021



Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm
- barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono

948021 **729,00 1**

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.

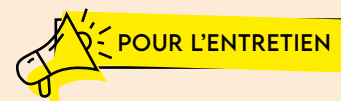
908,00^{HT}
948025

Changement de format simple
et extrêmement rapide



Thermoscelluse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm
et 138x96 mm - 230 V mono -
200x470x500 mm

948025 **908,00 1**



POUR L'ENTRETIEN

6,40^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage

006152 Pulv. 750 ml **6,40 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.



LE SNACKING

Les toasters et salamandres



**PRIX
LE PLUS
BAS**

TOASTERS

À partir de
179,00^{HT}
885300

**Cet appareil est idéal pour
faire gratiner vos pains,
petits pains et sandwiches**



Toaster

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 1 | 885300 | 1 niveau - 2 kW - 230 V mono -
550x310x350 mm | 179,00 1 |
| 2 | 855301 | 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono -
440x245x400 mm | 217,00 1 |
- Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

239,00^{HT}
631342



Toaster

1 niveau - 2 kW - 230 V mono (zone de cuisson :
382x247,5x63 mm) - 525x305x325 mm

631342 **239,00** 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

Toaster

2 niveaux - 3 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 :
382x247,5x63 mm) - 525x305x405 mm

631341 **309,00** 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.

537,00^{HT}
631340

GRANDE CAPACITÉ



Fonction Toaster
& Salamandre

Toaster

2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 :
540x338x69 mm) - 685x396x452 mm

631340 **537,00** 1

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

SALAMANDRES

349,00^{HT}
950361



Salamandre SEF 450 L

2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm

950361 **349,00** 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90°C.

**PRIX
LE PLUS
BAS**

**1^{ER}
PRIX**

599,00^{HT}
884901

Salamandre électrique

Plafond mobile - 4kW - 230 V mono

884901 600x450x500 mm **599,00** 1

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

MADE IN
EUROPE

Salamandre SEF 650 L

1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 650x350x215 mm)
800x400x455 mm

950362 **460,00** 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90°C.



1935,00^{HT}
793582



- Plafond mobile
- Ouvert sur 3 côtés pour un refroidissement rapide et une plus grande facilité d'utilisation
- 2 éléments chauffant indépendants blindés incoloy et basculants
- Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Salamandre électrique

Plafond mobile - 3 côtés - 4 kW
230 V mono - 600x549x510 mm

793582 **1935,00** 1

Acier inoxydable AISI 304. Ouvert sur 3 côtés. 2 éléments chauffants incoloy peuvent être inclinés pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile. Évacuation des fumées et chaleur par des bouches d'aération situées sur la face supérieure. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. 4 pieds en caoutchouc.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

Nouveau

2790,00^{HT}
A95866

- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.

Salamandre SH30

3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri

A95866 570x581x519 mm **2790,00** 1

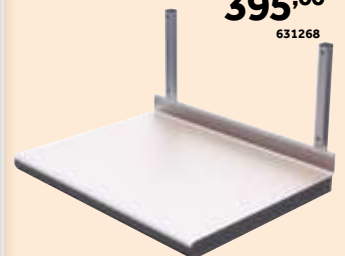
Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.

GIORIK

MADE IN
EUROPE

ACCESSOIRES

395,00^{HT}
631268



Étagère salamandre

Acier inox - 600x478x331 mm

631268 **395,00** 1

TOURNUS
EQUIPEMENT

GRILL PANINI

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

219,00^{HT}
885008

GRILL PANINI

Grill panini rainuré simple
2,2 kW - 230 V mono - 410x300x210 mm
885008 **219,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

365,00^{HT}
885009

GRILL PANINI

Grill panini rainuré double
3,6 kW - 230 V mono - 570x300x210 mm
885009 **365,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

Les grills panini et réchauds

**MONTÉE ULTRA RAPIDE EN
TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN**

900,00^{HT}
980630

GRILL PANINI

Grill panini vitro-céramique
3 kW - 230 V mono
390x600x260 mm
980630 **900,00 1**

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.

864,00^{HT}
885277

GRILL PANINI

Grill panini rainuré grand modèle
3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm
885277 **864,00 1**

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oüies en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

375,00^{HT}
631370

GRILL PANINI

***USAGE INTENSIF :** Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

Grill panini simple*
48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm
631370 430x385x220 mm **375,00 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

717,00^{HT}
631371

GRILL PANINI

Grill panini extra-large*
130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono - Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm
631371 **717,00 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

572,00^{HT}
631369

GRILL PANINI

Grill panini Majestic*
192 hamburgers ou steaks à l'heure
2x2 kW - 380 V tri - Surface utile 535x240 mm - 600x385x220 mm
631369 **572,00 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

864,00^{HT}
885277

GRILL PANINI

Grill panini rainuré grand modèle
3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm
885277 **864,00 1**

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oüies en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

RÉCHAUDS

- Gaz naturel / propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

59,00^{HT}
880068

RÉCHAUD

Réchaud 1 plaque inox
1 plaque ø 220 mm
2 kW - 230V mono
377x395x175 mm
631334 **255,00 1**

409,00^{HT}
631335

RÉCHAUD

Réchaud 2 plaques inox
2 plaques ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm
631335 **409,00 1**

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

696,00^{HT}
631366

RÉCHAUD

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^{HT}
880050

RÉCHAUD

Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **799,00 1**

Construction inox. 2 fois double brûleur.

509,00^{HT}
631338

RÉCHAUD

Réchaud 2 feux
2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28 m³/h
G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm
631338 **509,00 1**

680,00^{HT}
880069

RÉCHAUD

Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 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 butane/propane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole injecteur gaz naturel en accessoire.

97,40^{HT}
912080

RÉCHAUD

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.

PLATS À PAËLLA : NOUS CONSULTER

Les plaques de cuisson

515,00^{HT}
950510



INDUCTION

Plaque de cuisson induction mono foyerposable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250°C par pas de 5°C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm
950510

515,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives: Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.



930,00^{HT}
950511

• 30 niveaux de réglage par zone

Plaque de cuisson induction double foyerposable GLN2 3500 F
Puissance 3,5 kW - 30 niveaux de puissance - Température réglable de 30 à 95°C - 230 V mono - 310x665x112 mm
950511

930,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche boost par appui prolongé. Cordon secteur 1,80 m fourni.



930,00^{HT}
950512

• Touch boost

Plaque de cuisson induction double foyerposable GLN2 3500 S
Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance - Température réglable de 30 à 250°C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - 230 V mono - 590x385x112 mm
950512

930,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.



1450,00^{HT}
950513

• Réglage de la température au degré près
• Minuterie

Plaque de cuisson induction mono foyerposable BRIC 3600

Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250°C Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm
950513

1450,00 1

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

PLUG&PLAY - PRODUIT LÉGER - FACILE À TRANSPORTER
- TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX - 600 PRODUITS VENDUS DANS LA CHAÎNE ASIATIQUE "FAMILY MART"
ESTHÉTISME SIMILAIRE DE TOUTE LA GAMME GLN - GESTION DE LA TEMPÉRATURE - BANDEAU EN VERRE - VITRO PROTÉGÉE SUR LES 4 CÔTÉS



Pour toutes les références



Nouveau



2890,00^{HT}
950515



Plancha inductionposable BGIC 3600

Puissance 3,6 kW - Température réglable de 50 à 250°C par paliers - 3 touches programmables - 230 V mono 526x392x206 mm - Surface de cuisson 370x300 mm
950515

2890,00 1

114,00^{HT}
097253



265,00^{HT}
975837

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Wok à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm
975837

265,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

Poêle Trimétal

Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L
097253

114,00 1

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable



226,00^{HT}
975835

Table à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm
975835

226,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.



Nouveau

Plaque de cuisson induction double foyerposable

Puissance 3,5 kW (1,7+18 kW) - Température réglable de 60 à 240°C - Minuterie jusqu'à 180 minutes - 230 V mono - 299x581x64 mm
975844

229,00^{HT}
975844

229,00 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe.

Plaque de cuisson induction simple foyerposable

Puissance 3,5 kW - 10 niveaux de puissance - Température réglable de 60 à 240°C - Minuterie jusqu'à 180 minutes - 230 V mono - 290x355x62 mm
975846

59,00^{HT}
975846

59,00 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe.



VITROCÉRAMIQUE

• Poignées anti-chaueur
• Pieds anti-dérapants

Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température 230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm
910393



133,50^{HT}
910393



De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

POUR L'ENTRETIEN

48,00^{HT}
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**



• Plus épais, avec mousse synthétique

2,70^{HT}
914316



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.

• Pour nettoyage à chaud
• Prêt à l'emploi
• Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

7,30^{HT}
006925



Décapant plancha

006925 Flacon 850 g **7,30 6**
Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier ...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.



Les planchas professionnelles à poser



Nouveau

PLANCHAS ÉLECTRIQUES

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.



Pour toutes les références

642,00^{HT}
C72696

Plancha électrique 100% Inox
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300°C - 230 V mono - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72696 **642,00 1**

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale: bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

571,00^{HT}
C72704

Plancha électrique
Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C
380 V - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72704 **571,00 1**

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

Idéal pour surgelés

629,00^{HT}
B78297

Plancha électrique large
Puissance 2x1,8 kW - 230 V
2 zones - 700x376x230 mm
Surface de cuisson 640x340 mm
B78297 **629,00 1**

Chassis Inox. Plaque de cuisson en inox certifié contact alimentaire, avec rebords. 2 zones de cuisson indépendantes. Régulation thermostatique de 50 à 300°C pour une cuisson de précision. Témoins de chauffe. Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (77 cl). 2 pieds réglables à l'arrière.

629,00^{HT}
B78297

Plancha électrique profonde
Puissance 3,6 kW - 230 V - 1 zones 400x690x266 mm
Surface de cuisson 340x640 mm
B78298 **629,00 1**

Chassis Inox. Plaque de cuisson en inox certifié contact alimentaire, avec rebords. 2 zones de cuisson indépendantes. Jusqu'à 250°C : montée en 12mn. Témoins de chauffe. Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl). 2 pieds réglables à l'arrière.

689,00^{HT}
B78298

689,00^{HT}
B78298

Idéal pour espaces réduits

749,00^{HT}
B78303

749,00^{HT}
B78303



PLANCHA GAZ

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

676,00^{HT}
C72697

Plancha gaz 100% Inox
Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72697 **676,00 1**

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale: bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité, livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.



Plancha Gaz large
Puissance 2x2,25 kW
2 zones - 700x420x240 mm
Surface de cuisson 640x340 mm
B78302 **699,00 1**

Chassis Inox. Plaque de cuisson en inox certifié contact alimentaire, avec rebords hauts (8 cm). Jusqu'à 250°C : montée en 8mn. Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (77 cl). 2 pieds réglables à l'arrière. Kit d'adaptation pour le gaz de ville / gaz naturel. Système de sécurité en cas de coupure de la flamme. Allumage électronique à train d'étincelles.

699,00^{HT}
B78302

Plancha Gaz profonde
Puissance 4,5 kW - 1 zones - 400x690x266 mm
Surface de cuisson 340x640 mm
B78303 **749,00 1**

Chassis Inox. Plaque de cuisson en inox certifié contact alimentaire, avec rebords hauts (8 cm). Thermostat réglable jusqu'à 300°C : montée à 250°C en 8mn. Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl). 2 pieds réglables à l'arrière. Alimentation gaz butane ou propane. Kit d'adaptation pour le gaz de ville / gaz naturel. Système de sécurité en cas de coupure de la flamme. Allumage électronique à train d'étincelles.

Nouveau



À partir de
610,00^{HT}
C72707

Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72709 **824,00 1**

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



**HAUT RENDEMENT :
IDÉAL POUR SURGELÉS**

À partir de
259,00^{HT}
885305

Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72707 **610,00 1**

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



À partir de
824,00^{HT}
C72709



Plancha au gaz
Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm
C72713 **780,00 1**

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



À partir de
259,00^{HT}
885305

Plancha lisse
885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm **259,00 1**

885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm **459,00 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.



FLEXIBLE GAZ



Kit raccordement bouteille gaz
998118 1 m **29,90 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

Flexible gaz
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **65,00 1**
998121 2 m **75,00 1**

Les friteuses

FRITEUSE MONOPHASÉE

320,00^{HT}
970914



Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm
970914 **320,00 1**

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Spécial frites surgelées

Friteuse à poser
avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L
3kW - 230 V mono
310x410x285 mm
970911 **149,00 1**

Construction inox.
Thermostat réglable
jusqu'à 200°C.

149,00^{HT}
970911

399,00^{HT}
970905



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L
2 robinets vidange - 2x3 kW
2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905 **399,00 1**

219,00^{HT}
970913



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L
1 robinet vidange - 3 kW
220 V mono - 280x460x325 mm
970913 **219,00 1**



235,00^{HT}
950334

Friteuse à poser
sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334 **235,00 1**

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**

409,00^{HT}
950363

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L 10+10 kg/h
- 6kW - 220-240 V mono
525x430x335 mm
950363 **409,00 1**



562,00^{HT}
950364

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L
13+13 kg/h - 7kW - 220-240 V mono
525x475x375 mm
950364 **562,00 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

INDUCTION

Friteuse induction à poser avec robinet
Température de 150 à 190°C - 230 V mono
975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm **359,00 1**
975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm **669,00 1**

359,00^{HT}
975840

669,00^{HT}
975842

Facilité d'entretien



**PRIX
LE PLUS
BAS**

FRITEUSE TRIPHASÉE

475,00^{HT}
631337



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 **475,00 1**

975,00^{HT}
631336



Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L -
20+20 kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW
400V tri/50Hz 653x500x415 mm
631336 **975,00 1**

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de
détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité
à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable.
Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

Friteuse haut rendement

Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri

980631 400x700x980 mm **1100,00 1**

Friteuse haut rendement avec système de filtration

Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri

980632 400x700x980 mm **3150,00 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

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.

Nouveau

- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- accroche-panier, filtre pour résidus importants
- possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 **1162,00 1**

Dossieret arrière pour l'évacuation du gaz. Cuve emboutie à fond
incliné pour une vidange sans résidu d'huile par robinet tout
inox avec système de sécurité. Réglage thermostatique 180°C,
bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs
très puissants, pieds réglables. Couvercle tout inox.

1162,00^{HT}
C72746

POUR L'ENTRETIEN



- élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
- agit en profondeur

POUDRE décapante pour friteuse

006480 Seau de 10 L **77,80 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 **14,10 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents
matériels de cuisine : fours, grills, pianos,
barbecue, rôtissoires.



Le snacking sucré



Gaufrier électrique 180° sucette
1,8 kW - 230 V mono
885401 500x260x220 mm **833,00** 1
Adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège. Normes européennes CE. Châssis inox. Fers en fonte certifiée contact alimentaire. Plateau récupérateur des résidus de cuisson. Régulation thermostatique de 50°C à 300°C.

833,00^{HT}
885401

VOIR LA VIDÉO



- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Thermostat de régulation 300°C.
- Voyants de contrôle

815,00^{HT}
980606



Gaufrier Bubble
1,6 kW - 230 V mono - 30 alvéoles
980606 305x440x230 mm **815,00** 1
Le gaufrier réversible BUBBLE WAFFLE permet de réaliser des gaufres à bulles faciles à préparer.



390,00^{HT}
885288

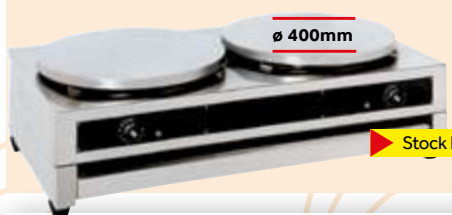
ø400mm

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm



350,00^{HT}
885287

Crêpière
Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono - ø 400x160 mm
1 885287 Électrique **350,00** 1
2 885288 Gaz **390,00** 1
Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C.
Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.



499,00^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono
885286 860x485x240 mm **499,00** 1
Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

Stock limité

ACCESSOIRES

Testeur d'huile de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests
910035 **27,00** 1



27,00^{HT}
910035

29,17^{HT}
108424



Tampon clean +
108424 **29,17** 1

Testeur d'huile de friture
À usage unique - Boîte de 10 tests
909973 **25,00** 1

Mesure en % CP
(Composés Polaires)
et évalue le degré d'oxydation thermique.

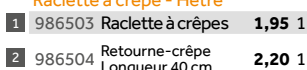


25,00^{HT}
909973



1,95^{HT}
986503

Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 Raclette à crêpes **1,95** 1



2 986504 Retourne-crêpe Longueur 40 cm **2,20** 1

Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C
Résolution 1°C 30x48x25 mm
909978 **290,00** 1



290,00^{HT}
909978

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led vert), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

15 Recharges pour tampon
108430 **33,25** 1



21,25^{HT}
108426



Krampouz

Pierre abrasive crêpière
108426 **21,25** 1

CHAUFFE SAUCE



172,00^{HT}
990211

Chauffe sauce
990211 305x250x230 mm **172,00** 1
Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 bords de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.
Flacon triple buse
990212 55 cl - ø65x220 mm **6,95** 1
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

GRANITÉ

899,00^{HT}
998283



Distributeur granité 11 L
230 V mono - 0,48 kW 200x580x870 mm
998283 **899,00** 1
La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de givre sur le côté extérieur du bac. Action de mélange naturelle qui garantit une consistance optimale. Contrôle mécanique. Bac de récupération coulissant.

BUFFET

Le matériel à poser



59,80^{HT}
000850

CHAFING DISH

Brûleur à alcool
uniquement

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
000850 625x353x345 mm **59,80 2**
Inox. Cadre support avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox GN
1/1 prof 100 mm, 1 bac inox GN 1/1 prof 65 mm, 1 couvercle
dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.

199,00^{HT}
003189



Chauffe-électrique
uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
003189 510x540x480 mm **199,00 1**
Chafing dish électrique avec thermostat.
Résistance blindée électrique. Fonctionne sans
eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.

Chafing dish pour bac GN 1/1

Couvercle rotatif roll top
Livré avec brûleurs à alcool
000851 670x460x440 mm **229,00 1**
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir.
Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et
de nettoyage.



229,00^{HT}
000851



352,00^{HT}
003188

Chafing dish
électrique GN 1/1
13,5 L - Inox 18/8
60/900 W - 220/240 V mono
680x480x420 mm
003188 **352,00 1**

CHAUFFE ASSIETTES

À partir de
84,60^{HT}
009232

Lampe chauffante

009232 Sablé **84,60 1**
009234 Chromé **97,00 1**
009233 Cuivré **96,90 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un
usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats
au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de
maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des
plats. Câble extensible. Ampoule incluse.



Maintien au chaud

Rampe chauffante 90 cm avec support
800W - 230V mono - 930x155x336 mm
885255 **479,00 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos
plats au chaud, assiettes,.... Support solide
et stable grâce aux 3 points de fixation sur
la rampe.

179,00^{HT}
971955



Chauffe frites

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.

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.



À partir de
850,00^{HT}
524298



Vitrines à poser - Froid ventilé +2 à 8°C

220 V mono - 262 W
524298 120 L - 700x560x680 mm **850,00 1**
524299 160 L - 900x560x680 mm **950,00 1**
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Thermostat numérique Carel. Eclairage
intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant.



MATÉRIEL À POSER

46,90^{HT}
910390



Grille pain
Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm
910390 **46,90 1**

165,00^{HT}
632921



Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm
632921 **165,00 1**

129,00^{HT}
988300



Cuiseur à riz - 4,2 L
1600 W - 230 V mono
ø 420x290 mm

988300 **129,00 1**
Inox. Cuve amovible anti-
adhérente (facile à nettoyer).
Témoin lumineux pour
cuisson. Témoin de maintien
en température. Cuisson
automatique avec arrêt. Livré
avec un verre doseur.

**PRIX
LE PLUS
BAS**



101,00^{HT}
063290

• Maintien à bonne température
par bain-marie
• Thermostat automatique
réglable de 60 à 90°C

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø 400 x 260 mm
063290 **101,00 1**

RECLAMEZ
L'ORIGINAL



372,00^{HT}
880136

Cuiseur à oeufs

Pour 6 oeufs - 3 kg
2 kW - 230 V mono
360x200x290 mm
880136 **372,00 1**
Tout Inox AISI 430. 1
thermostat. Pieds anti-
dérapants.



129,90^{HT}
980812

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Bain-marie à poser - 24 L
Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet **129,90 1**
2 980816 Sans robinet **125,00 1**
Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10.
Régulateur de chauffe. Sécurité thermique.
Thermostat réglable avec témoin lumineux.
Cuve emboutie sans soudure.

125,00^{HT}
980816

1085,00^{HT}
885241



Cuiseur à pâtes

8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm

885241 **1085,00 1**
Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions.
Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact
avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de
la température de chauffe. Température constante dans la
cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C,
voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.

CHAUFFE SAUCISSES

314,00^{HT}
631364

Chauffe saucisses

3 plots - 0,65 kW 230 V mono - 440x300x400 mm
631364 **314,00 1**
Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en
verre ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ.
Les plots chauffants permettent de toaster le pain.



BUFFET FROID

1690,00^{HT}
524057



Buffet froid 0°C/+10°C
SB-C-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W - 220 V mono
155x90x85/135
524057 **1690,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Gaz R134a. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer.

BUFFETS CHAUDS

1550,00^{HT}
524058



Buffet chaud +30°C/+90°C
SB-H-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 2x 1,5 kW
220 V - 155x90x85/135
524058 **1550,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.



1750,00^{HT}
524020



Buffet chaud +72 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,6 kW - 230 V mono 1410x700x1325 mm
524020 **1750,00 1**

Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre.

BUFFET MIXTE

2960,00^{HT}
631376



Buffet mixte +2 à +10°C et +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) 2,25 kW - 230 V mono
631376 1495x855x1405 mm **2960,00 1**

Capacité 2x2 bacs GN 1/1 avec une partie réfrigérée et une partie chauffante. Permet une utilisation en libre service et une présentation optimale. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 230 V mono.



MICRO-ONDES



159,00^{HT}
524890



Four micro-ondes 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.

199,00^{HT}
523030



Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm
523030 **199,00 1**

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson.

Nouveau

499,00^{HT}
A48599



Four micro-ondes cafétéria sole fixe 25L
Int/Ext inox - 1,1 kW
230 V mono
Int. 335x364x212 mm - 520x456x312 mm
A48599 **499,00 1**

Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt.



460,00^{HT}
631019

Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - 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.

1085,00^{HT}
523037



Four micro-ondes 26 L
Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono
Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm
523037 **1085,00 1**

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.



3650,00^{HT}
524500



Presse agrumes Z06
542x427x810 mm - 10 fruits/min
524500 **3650,00 1**

Système de pressage vertical EVS unique au monde. Capacité du panier 6 kg. Hauteur de remplissage 178 mm. Plusieurs modes de fonctionnement : Déclenchement automatique par détection de présence d'oranges / sélection du nombre d'oranges à presser / Marche-arrêt. Filtre automatique pour évacuer pulpe et pépins. Livrée de série avec 2 kits de pressage : M et L.

Nouveau

4590,00^{HT}
E16291



ANIMO



Machine à café OptiMe X 12
1,1 L - 1,8 kW - 230 V
E16291 Ht max robinet 165 mm 4590,00 1
230x420x455 mm

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4" (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait
Flacon de 1 L

887031 **18,90 1**
Des tâches de lait peuvent être facilement enlevées avec le détachant spécial pour le lait. Pour machine OptiMe12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.

Détergent pour machines à expresso

4 sachets de 400 g
884032 **21,00 1**

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire. Nettoie en profondeur et rapidement.

100,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm
816750 **100,00 1**

Le bar à jus

BLENDER

260,00^{HT}
989372

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !



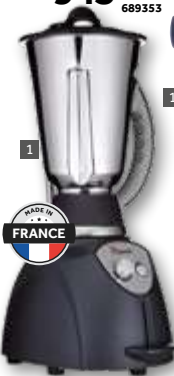
PRIX
LE PLUS
BAS

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300,
26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 **260,00 1**

Bol copolyester sans
bisphénol A, gradué en L et
ml, bec verseur. 4 couteaux
inox.

PILON POUR ACCÉLÉRER
LE BROYAGE !

À partir de
945,00^{HT}
689353



1 Blender 37 - Bol copolyester 2 L
689353 **945,00 1**

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 **1127,00 1**

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 **1090,00 1**

Vitesse variable de
0 à 15000 tr/mn. Bouton pulse
18000 tr/min. 220x303x566 mm.
1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L
inox ou transparent (sans BPA)
adaptable sur le même socle.
Système de verrouillage Santosafe®
pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick pousoir
avec poignée
689378 **37,00 1**

309,00^{HT}
989371



Pour mixer, émulsionner toutes
sortes de préparations pour la cuisine
et le bar. Détection de bol : arrêt du
moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE
Bol 1,25 L - 2 vitesses
12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371

Socle peint en fonte aluminium.
Bol en copolyester sans
bisphénol A, gradué.

979,00^{HT}
689382



- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono -
197x233x393 mm
689382

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN.
Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes
optimisés. Détection du couvercle. Panneau de
commande. Bols empilables.

979,00 1

1199,00^{HT}
689339



Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100 L/h - 1 vitesse
3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm
689339 **1199,00 1**

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel
silencieux. Système de verrouillage original et frein à
l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable.
Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une
extraction maximale du jus. Système Eazy-clean permet
un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du
couvercle.

1315,00^{HT}
689347

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 **1315,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium.
Moteur Brushless très performant et ultra silencieux
(pas de charbons). Couteau démontable, revêtement
TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé.
Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes
pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA
: double sens de rotation des couteaux, système breveté.

EXTRACTEURS DE JUS

296,00^{HT}
980716



Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 **296,00 1**

Technologie «Slow». Ultra
silencieux et facile à nettoyer.
Presse entièrement les fruits et
légumes. 2 bols de 1 L. Rotation
lente 80 tours/min.

- Large goulotte
- Facile à nettoyer



1209,00^{HT}
689267



robot coupe

Extracteur de jus J80
Débit 120 L/h - Bac à
résidu 6,5 L - Hauteur
utile sous bec verseur
155 mm - 700 W
500x535x235 mm
689267 **1209,00 1**

Extracteur de jus
professionnel avec moteur
asynchrone pour un usage
intensif et cuve en inox.
Goulotte 79 mm. Livré avec
bac à résidu translucide
6,5 L et ramasse-gouttes.



LE PREMIER
EXTRACTEUR DE JUS
PROFESSIONNEL
POUVANT ÊTRE
UTILISÉ FACE AUX
CONSUMMATEURS.
SYSTÈME DE PRESSAGE
À FROID BREVETÉ.
VARIATIONS DE VITESSE

3805,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W -
220/240 V mono 412x236x642 mm
681381 **3805,00 1**

Corps aluminium, zone alimentaire
tout inox. Moteurs asynchrones
professionnels et silencieux. Livré avec
1 filtre. Goulotte d'introduction extra
large ø 79,5 mm. Pousoir et système
d'extraction du jus amovibles sans outil
pour un nettoyage facile.



PRESSE FRUITS

39,20^{HT}
980815



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

Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 **39,20 1**

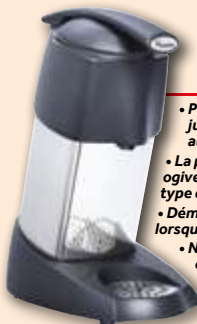
Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible
incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire
(compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible.
Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives
amovibles et un couvercle.

319,00^{HT}
689344



Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 **319,00 1**

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 l/h
689351 240x490x400 mm **745,00 1**



745,00^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse-agrumes gros débit
N°70. Adapté à une utilisation intensive.

BROYEUR À GLACE

820,00^{HT}
689345



- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg - Production
1,2 kg en 30 s - Vitesse
73 tr/mn - 130 W - 230 V
mono 236x353x474 mm
689345 **820,00 1**

Base en ABS. 2 tailles de
glace pilée. Éclairage de
la glace pilée. Arrêt de
l'appareil lors de l'ouverture
du couvercle. Utilisation
main libre.

Les boissons chaudes



330,00^{HT}
970851

ANIMO

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V
mono 190x370x433 mm
970851 **330,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



MACHINE À CAFÉ

419,00^{HT}
970853

ANIMO

Thermos inox 2 litres
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
230 V mono - 190x370x477 mm
970853 **419,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



425,00^{HT}
970850

ANIMO

Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm
970850 **425,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



Nouveau

1 Machine à café avec tirage d'eau chaude

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm **1350,00 1**
A16761

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Temps de filtration 8 mn par verseuse. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4").

2 Machine à café avec tirage d'eau chaude

1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono - 420x380x650 mm **1490,00 1**
A16765

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Temps de filtration 9 mn par thermos. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4").

1&2 Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.



À partir de **1350,00^{HT}**
A16761

1 2

PERCOLATEURS

À partir de **99,00^{HT}**
989303



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm
800 W - 230 V mono - ø 280x Ht 480 mm
989303 **99,00 1**

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm
1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 550 mm
989304 **136,00 1**

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm
1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 600 mm
989305 **150,00 1**

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de **184,00^{HT}**
884206

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm
884206 **184,00 1**

6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 480 mm
884208 **206,00 1**

12 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm
884210 **223,00 1**

15 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm
884212 **262,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

Nouveau

À partir de **29,00^{HT}**
E12276



Plaque chauffante
230 V mono

E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **29,00 1**

E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **49,00 1**

Verseuse 1,8L

E12275 **12,00 1**



À partir de **129,00^{HT}**
E12273

1 Machine à café pour verseuse
Double plaque chauffante
2,02 kW - 230 V mono
203x383x455 mm
E12273 **129,00 1**

2 Machine à café pour thermos
Thermos 2L
1,9 kW - 230 V mono
203x383x528 mm
E12274 **149,00 1**



CHAUFFE-EAU LAITIÈRES BAIN-MARIE

À partir de **669,00^{HT}**
970869



WKT-D 5n HA - 5 litres
3200W - 220/240 V mono
237x406mm
970869 **669,00 1**

WKT-D 10n HA - 10 litres
3200W - 220/240 V mono
307x427mm
884086 **788,00 1**

WKT-D 20n HA - 20 litres
3200W - 220/240 V mono
355x515mm
884088 **907,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.



À partir de **739,00^{HT}**
884022



ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm
884022 **739,00 1**

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm
884024 **1119,00 1**

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm
884025 **1429,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

CHAUFFE-BRIQUES



À partir de **510,00^{HT}**
950360

3 briques 1 L
1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm
884026 **605,00^{HT}**
884026

6 briques 1 L
1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm
884027 **990,00^{HT}**
884027

Chauffe-briques 3x1L
Thermostat 90°C
1,1 kW 230 V mono
275x150x250 mm
950360 **510,00 1**

Capacité (pack de 1 L) x 3.
Température de 0 à 90°C.



Peu d'entretien, hygiène optimale

Livré avec 2 pinces à briques
Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

270,00^{HT}
630159

Kit PURITY C500
Première installation
1010984 - C500
630159 **270,00 1**



Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.



ACCESSOIRES

59,00^{HT}
884030

Détartrant
48 sachets de 50 g
884030 **59,00 1**

Filtres à café
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **28,00 1**



BOULLOIRE

35,25^{HT}
910397



1,7 L - 2,4 kW
230 V mono
910397 **35,25 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

LE FROID

Les armoires

1040,00^{HT}
975412

- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire



Armoire réfrigérée Table Top **LIEBHERR**
Froid ventilé +1 à +15°C - 134 L - 1 porte pleine
- 100 W - 230 V mono 600x615x830 mm
975414 **830,00 1**

Carrosserie en époxy blanc. Isolation 55 mm. Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarme porte et température. Cuve Easyclean en ABS thermoformé. Porte réversible avec serrure. Arrêt du ventilateur à l'ouverture. Grille en acier plastifié charge max. 45 kg.

830,00^{HT}
975414



Armoire positive +2° à +9°C **LIEBHERR**
975412 **544 L - 150 W - 230 V mono** **1040,00 1**
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 cm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.

2125,00^{HT}
975430



Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1 **LIEBHERR**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

1 975408 Carrosserie acier inox **1895,00 1**

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 975407 Carrosserie acier époxy blanc **1575,00 1**

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 975409 Carrosserie acier inox **2083,00 1**

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.



Pour les versions négatives Pour les versions positives

4 **Combiné perfection** **LIEBHERR**

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C
230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2125,00 1**

Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.



1 **Conservateur à crème glacées / surgelés** **LIEBHERR**

Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L **915,00 1**
150 W - 1045x661x825 mm

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L **1018,00 1**
200 W - 1255x661x825 mm

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

2 **Conservateur coffre** **LIEBHERR**

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

975410 404 L - Capacité 6 paniers (2 **1015,00 1**
inclus) 1465x680x825 mm

975411 542 L - Capacité 8 paniers (3 **1175,00 1**
inclus) 1885x680x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Cuve ABS

TABLETOP

Grille plastifiée pour table top
947360 **18,00 1**

Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche **699,00 1**
947342 Inox **850,00 1**

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 4 niveaux 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Eclairage LED.

Classe climatique 4
Classe énergétique C
R600a
MADE IN EUROPE

Nouveau

Classe climatique 4
Classe énergétique C
R600a
MADE IN EUROPE
Epta

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique

VIC220CSV
E16304 Brut 249 L net 208 L **949,00 1**
1002x651x852 mm

VIC330CSV
E16305 Brut 356 L net 284 L **990,00 1**
1252x651x852 mm

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.

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.



Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **17,00 1**

à partir de **899,00^{HT}** 947334
386 L

à partir de **965,00^{HT}** 947336
386 L

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 50 mm

Classe climatique 4
Classe énergétique D
Classe climatique 4

R290
Pour les versions négatives
R600a
Pour les versions positives
MADE IN EUROPE

Nouveau

à partir de **1390,00^{HT}** A98181

R600a

Classe climatique 5
Classe énergétique B
Pour les versions positives

Classe climatique 5
Classe énergétique C
Pour les versions négatives

Eberhardt

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98181 Blanche **1390,00 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98182 Inox **1690,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98185 Blanche **1460,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm
A98186 Inox **1790,00 1**



ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions positives

Pour les versions négatives

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.



PANIER POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 **15,00 1**

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 **35,00 1**

ARMOIRES GN 2/1 INOX



Pour les versions positives

Pour les versions négatives



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



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 466 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.

76,50HT

910032

THERMOMÈTRES CONNECTÉS

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE



Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect

Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

76,50 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



163,00HT

910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur

Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033

163,00 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



RETROUVEZ NOS THERMOMÈTRES PAGE 95

ARMOIRES GN 2/1 À GLISSIÈRES

Les armoires GN 2/1

À partir de
1350,00^{HT}
584285



Pour les versions positives



Pour les versions négatives

À partir de
1875,00^{HT}
584286



• Isolation 60 mm
• GN 2/1

670 L
GN 2/1

Armoire GN 2/1 positive 0 à +8°C - Froid ventilé 670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono 730x800x2065 mm 584285	1350,00 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	1550,00 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	2200,00 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.



1300 L
GN 2/1

• Isolation 60 mm
• GN 2/1



POUR L'ENTRETIEN

Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750ml **4,90 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail.



1410,00^{HT}
524110



2060,00^{HT}
524112

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé
650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm
524110 **1410,00 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 **1660,00 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 **2060,00 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 **2430,00 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/m³. 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.



• Isolation 60 mm

650 L
GN 2/1

1400 L
GN 2/1

• Isolation 60 mm

ARMOIRES GN 2/1 À GLISSIÈRES

À partir de
1750,00^{HT}
524034

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

654 L
GN 2/1

Classe climatique **5**
Classe énergétique **D**

À partir de
1965,00^{HT}
524033

- Tropicalisé + 34°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique **4**
Classe énergétique **B**

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

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 **2179,00 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.

À partir de
2495,00^{HT}
524035

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 INOMAK :

1	Paire de glissières 524004	46,00 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm 524019	155,00 1
2	Grille plastifiée GN 2/1 524007	23,00 1
3	Portique à viande 524045	46,00 1

GARANTIE 5 ANS

Classe climatique **5**
Classe énergétique **A**

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 **1**

à partir de 81,00 € par mois sur 60 mois*

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
230 V - 729x858x2079 mm **1**

à partir de 94,00 € par mois sur 60 mois*

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.

À partir de
81,00^{HT}/mois
998350

ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES



Classe climatique
5



GRUPE
MONOBLOC

Classe énergétique
C

Classe énergétique
D

E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



À partir de
1799,00^{HT}
E16327

540 L
GN 2/1

À partir de
2690,00^{HT}
E16329

1300 L
GN 2/1

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

NOUVEAU MODÈLE

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **1799,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **2690,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
500 W 230 V mono

E16328 654x830x2000 mm **2099,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **3490,00** 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.

Glissières pour armoires 2 portes		Support carcasses à viandes	
820020 Droite	15,00 1	820018 GN600 - 100 kg	25,00 1
820021 Gauche	15,00 1	820019 GN1200 - 75 kg	35,00 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
3290,00^{HT}
E16326

Porte réversible
Évaporateur monobloc encastré
Contrôle de la température par afficheur digital
WIFI pour contrôle HACCP
Joint de porte démontable
Évaporateur traité anti-corrosion
Groupe monobloc

Classe énergétique
C

E16324

Classe énergétique
D

Pour les autres ref.

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono
E16324 690x840x2100 mm **2350,00** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono
E16326 1380x840x2100 mm **3290,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono
E16323 690x840x2100 mm **2590,00** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono
E16325 1380x840x2100 mm **3790,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.

À partir de
2350,00^{HT}
E16324

610 L
GN 2/1
Wi-Fi

NOUVEAU MODÈLE

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

1410 L
GN 2/1
Wi-Fi

ARMOIRES GN 2/1 CUVES EMBOUTIES

HAUTEUR DE PASSAGE
MOINS DE 2 MÈTRES



Classe
climatique
5

az
R290

MADE IN
FRANCE

Classe
énergétique
B

Pour la versions
positives 1 porte

Classe
énergétique
D

Pour la versions
positives 2 portes

Classe
énergétique
E

Pour la versions
négative 1 porte

Classe
énergétique
F

Pour la versions
négative 2 portes

FOSTER

EVOLGI

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B
E16564 720x825x1970 mm **3080,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D
E16565 1440x825x1970 mm **3915,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E
E16566 720x825x1990 mm **3155,00 1**

1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F
E16567 1440x825x1990 mm **4650,00 1**

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

À partir de
2890,00^{HT}
E16312

Classe
énergétique
A

Pour la versions
positives 1 porte

Classe
énergétique
B

Autres
versions

Classe
climatique
5

MADE IN
EUROPE

FROID
VENTILÉ

az
R290



CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À
24 BACS GN2/1

LIEBHERR



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm
E16312 FRPSVG6501 **2890,00 1**

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm
E16310 FRPSVG1402 **5700,00 1**

Construction inox. Grilles plastifiées.

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm
E16313 FFPSVG6501 **3390,00 1**

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm
E16311 FFPSVG1402 **6200,00 1**

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
+1 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

Le froid spécial pizzeria

MEUBLE À PIZZA COMPACT

1325,00^{HT}
524211



Meuble pizza compact +2 à +8°C

380 L - 3 portes pleines
220 W - 220 V mono

524211 1365x700x885 mm 1325,00 1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Dégivrage automatique. Thermostat numérique Carel. Froid par serpentín moulé dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble.



GN 1/1

MEUBLE À PIZZA

À partir de
1659,00^{HT}
524216



600x400

DESSUS GRANIT AVEC DOSSERET

Meuble pizza avec tiroirs -2 à +8°C froid ventilé

Tiroirs neutres 70 mm - 250 W - 220 V mono

524216 380 L - 1 porte - 1510x800x825 mm 1659,00 1

524212 480 L - 2 portes 2010x800x825 mm 1880,00 1

Grille 600x400

524303 16,00 1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Thermostat numérique Carel. Isolation 60 mm. Dégivrage automatique. Dotation de 7 glissières. Roulettes de série avec freins en façade.

À partir de
1390,00^{HT}
962030

- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



600x400 mm



Table réfrigérée pâtisseries +2 à +8°C froid ventilé

2 portes pleines - 340 W - 230 V mono
1510x800x850 mm

962030 Plan de travail Inox 1390,00 1

3 portes pleines - 365 W - 230 V mono

2020x800x860 mm 1590,00 1

962021 Plan de travail Granit 1740,00 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.

Meuble à pizza -2 à +8°C

524210 2 portes pleines - 480 L - 250 W - 220 V - 1510x800x825 mm 1675,00 1

524214 3 portes pleines - 580 L - 400 W - 220 V - 2010x800x825 mm 1880,00 1

Isolation 60 mm. Dégivrage automatique. 7 paires de glissières. Sur roulettes. Modèle 2 portes R600a. Modèle 3 portes R290.

À partir de
1675,00^{HT}
524210



600x400

SALADETTE

1 Vitrine salade +2 à +8°C

180 W - 220 V mono

524213 6 bacs GN1/3 - 1505x395x465 mm 599,00 1

524284 9 bacs GN1/3 - 2005x395x465 mm 740,00 1

524289 8 bacs GN 1/4 - 1805x335x465 mm 689,00 1

524288 7 bacs GN 1/4 - 1505x335x465 mm 645,00 1

Contrôleur numérique Carel. Dégivrage automatique. Profondeur maxi des bacs 150 mm. Bacs non fournis.

2 Présentoir à ingrédients réfrigéré +2°C / +8°C

Capacité 6 bacs GN1/4 - 180 W - 220 V 50 Hz

524308 1405x335x465 mm 695,00 1

Dégivrage automatique.



À partir de
599,00^{HT}
524213

GN 1/3 et GN 1/4

SALADETTE POUR MEUBLE À PIZZA
524216/524212/524210/524214



695,00^{HT}
524308

SALADETTE POUR MEUBLE COMPACT 524211

ARMOIRE 600x400 / 600x800



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C
FROID VENTILÉ

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono

740x840x2010 mm / 600x400 mm

962024 1320,00 1

737 L - 1 porte pleine - 550 W - 230 V mono

740x990x2010 mm / 600x800 mm

962022 1489,00 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 1570,00 1

737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono

740x990x2010 mm / 600x800 mm

962023 1590,00 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.



À partir de
1320,00^{HT}
962024

- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

Nouveau

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -5°C à +12°C
FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm

Volume utile 314 L - 1 porte pleine

314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche 3090,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm

Volume utile 660 L - 1 porte pleine

408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm

A98213 Blanche 3990,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -30°C à -5°C
FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm

Volume utile 314 L - 1 porte pleine

418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98216 Blanche 3490,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm

Volume utile 660 L 1 porte pleine

477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche 4290,00 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.



Pour la version 460 L positive



Pour les autres versions



À partir de
3090,00^{HT}
A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)



600x400
ou
600x800

Les meubles réfrigérés

SALADETTE

1079,00^{HT}
524290



Saladette positive +2 à +8°C froid ventilé
2 portes pleines - 300 L - 310 W - 220 V mono
524283 900x700x1055 mm **799,00 1**
3 portes pleines - 380 L - 310 W - 220 V
524290 1365x700x900 mm **1079,00 1**

Intérieur et extérieur en inox (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation 35 mm. Dégivrage automatique. Dotation de série 1+1 grille fond. Roulettes.



799,00^{HT}
524283



GN 1/1



1690,00^{HT}
524048

Tablette de découpe polyéthylène

Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé
266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm **1690,00 1**

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.



À partir de
2070,00^{HT}
524046

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique



Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C
524046 270 L - 2 portes - 449 W
1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2070,00 1**
524047 421 L - 3 portes - 449 W
1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2390,00 1**
Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.



COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

GARANTIE 5 ANS
Y COMPRIS COMPRESSEUR MAÏL D'ORVILLE



À partir de
105,00^{HT}/mois
998353



À partir de
93,00^{HT}/mois
998352



Comptoir réfrigéré sur roulette face avant et dessus inox de 0,5 à +3,3°C - 161W

998352 Volume brut 420 L - 166 L net - 2 portes pleines 230V - 1411x700x900 mm **1**

à partir de 93,00 € par mois sur 60 mois* **olinn**

998353 Volume brut 630 L - 249 L net - 3 portes pleines 230V - 1865x700x900 mm **1**

à partir de 105,00 € par mois sur 60 mois* **olinn**

Roulettes ø 127 mm (hauteur de 152 mm). Consommation Kilowatts : 0.882/24h, 322/an. Dégivrage automatique. ECC A+.

TABLE RÉFRIGÉRÉE COMPACT

760,00^{HT}
524291

- Ambiance de fonctionnement 30 °C
- Grilles de fonds de série
- Sur roulettes

TABLE SUPER COMPACT
IDÉALE POUR
LES PETITS ESPACES



Table réfrigérée +2 à +8°C froid ventilé
300 L - 2 portes - 220 W
230 V mono - 900x700x895 mm
524291 **760,00 1**

Intérieur et extérieur en inox (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation 35 mm. Dégivrage automatique. Dotation de série 1+1 grille fond. Charge par grille 18 kg maxi. Roulettes.



TABLE ET SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS



À partir de **1280,00^{HT}**
524276

Nouveau

À partir de **1280,00^{HT}**
524276



CODIGEL

Meuble soubassement GN1/1 Hauteur 600 mm -2°/+8°C

A47647	Volume brut 169 L - 64 L net - 2x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1200x700x600 mm	3490,00 1
A47651	Volume brut 264 L - 96 L net - 3x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1600x700x600 mm	4320,00 1

Tiroirs GN 1/1 profondeur 100 mm et évaporateurs entre les portes pour une répartition homogène du froid. Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière). Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti. Tiroirs démontables en inox avec glissières télescopiques et système d'auto-fermeture. Pieds inox réglables de 95 à 135 mm. Compresseur sur glissières. Thermostat électronique avec afficheur digital. Évaporation automatique du dégivrage.

Version avec dossier

GN 1/1

•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	1280,00 1
524279	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1460,00 1
524282	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1770,00 1

Table réfrigérée avec dossier +2 à +8°C froid ventilé

524278	R600a - 280 L - 2 portes pleines - 250 W - 230 V mono - 1360x700x840 mm	1370,00 1
524280	R290 - 420 L - 3 portes pleines - 300 W - 230 V mono - 1795x700x840 mm	1560,00 1
524277	R290 - 560 L - 4 portes pleines - 400 W - 230 V mono - 2230x700x740 mm	1850,00 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.



dossier 100 mm



- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossier
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

Table réfrigérée sans dossier 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 dossier 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

Table réfrigérée négative -20 à -10°C

523915	PNEG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2365,00 1
523916	PNEG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	2690,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

3375,00^{HT}
523908



Version avec dossier 100 mm

GN 1/1

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé



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

1880,00^{HT}
523911



Version avec dossier 100 mm

GN 1/1



À partir de **1635,00^{HT}**
523909



GN 1/1

2795,00^{HT}
523907

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

Table Gastronomique GN 1/1 avec dossier - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2283,00 1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2840,00 1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3430,00 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.

Les fontaines à eau et armoire à boissons

Nouveau



2290,00^{HT}
E16293

Fontaine de comptoir
AQA Drink TAP 80 +4 à 12°C
Débit 80L/h - 0,25 kW - 230 V mono
270x590x460 mm - Ht de service 310 mm
E16293 80L/H **2290,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties (eau froide et pétillante). Commande par robinet mécanique. Sans évacuation. Non filtré. Carrosserie en acier inox et méthacrylate noire. Compatible avec filtration BWT. Gaz R290a.

• Gamme compacte & élégante dédiée à l'HORECA



2490,00^{HT}
E16292

Fontaine de comptoir
AQA Drink CUBE 80 +4 à 12°C
Débit 80L/h - 0,25 kW - 230 V mono
270x590x460 mm - Ht de service 310 mm
E16292 80L/H **2490,00 1**

Banc de glace à détente directe. 3 sorties (eau froide, tempérée et pétillante). Commande boutons compteur volumétrique. Sans évacuation. Non filtré. Carrosserie en acier inox et méthacrylate noire. Compatible avec filtration BWT. Gaz R290a.



FONTAINES À EAU

• Cuvette inox avec coins arrondis
• Idéal pour remplissage au verre

À partir de
350,00^{HT}
522920

Fontaine à eau River - Non réfrigérée
2 sorties col de cygne + rince bouche
Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu
230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal **350,00 1**

1 sortie col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C
Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono
340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal **669,00 1**

523095 Inox 18/10 **719,00 1**

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...



CODIGEL



• Double serpentin pour distribution simultanée,
2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
• Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



À partir de
1299,00^{HT}
522945

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10
2 becs hauteur 311 mm - Production Réfrigérée +3 à +10°C
NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu
522945 nu : 40 L/h - 300 W - 230 V mono **1299,00 1**
480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper **1399,00 1**

NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu

524358 : 50 L/h - 300 W - 230 V mono **1409,00 1**
480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper **1459,00 1**

NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit

522946 continu : 70 L/h 680 W - 230 V **1399,00 1**
mono - 480x405x1480 mm

524351 Avec application Copper **1479,00 1**



FILTRATION D'EAU



73,00^{HT}
977322



Kit PURITY C1000AC première installation

977322 1019211 C1000AC **73,00 1**

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.

SPÉCIAL FONTAINE



À partir de
1645,00^{HT}
523325

Refrigerateur sur sol RS
421x342x1412 mm
Hauteur sous bec : 270 mm

523325 RS 60 : 60 L/h **1645,00 1**

523327 RS 80 : 80 L/h **1707,00 1**

523340 RS 80 + pédale **1802,00 1**

523326 RS 120 : 120 L/h **2095,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox 441L. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédale). Gaz R290a.



2690,00^{HT}
975135

• Conçue pour les ERP
& en réponse à la loi AGECE



Fontaine à eau TOTEM
402x410x1600 mm
Hauteur sous bec : 385 mm

975135 80L/H **2690,00 1**

Banc de glace à détente directe. 1 sortie froide. Sans évacuation. Filtré. Double commande infrarouge sans contact. Accès technique verrouillés. Interface claire (anneau lumineux). Bac égoutteurs 5L sécurisé. Maintenance aisée. Adaptée aux PMR. Carrosserie acier postlaqués. Conçue pour des environnements accueillant du public. Gaz R290a.



EDAFIM

Refrigerateur sur sol WINTACT 3 R0

421x342x1412 mm -

Hauteur sous bec 285 mm

523334 80L/H **2550,00 1**

Adapté aux environnements Hospitalier & EHPAD. Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Désinfection de l'eau en entrée via un module UVC. Interface 100% tactile. Assistance pour la mise en service. Pré-dosage. Aide maintenance et entretien via auto-diagnostic. Disponible en version gazeuse & PMR. Gaz R290a.

840,00^{HT}
523346



EDAFIM

Fontaine à eau EDA 30

2 sorties col de cygne + rince bouche 339x336x1260 mm -

Hauteur sous bec 200 mm

523346 30L/H **840,00 1**

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides col de cygne et rince-bouche. Avec évacuation. Non filtré. Compresseur d'une puissance frigorifique de 150 W garanti 3 ans avec l'ensemble du circuit frigorifique. Gaz réfrigérant R600a. Carrosserie monobloc en acier pré-laqué.



FABRIQUE EN FRANCE



1399,00^{HT}
632852

• Étagères embouties

699,00^{HT}
632851



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

Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 **699,00 1**

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables + 2 roulettes. Réfrigérant R600a.

Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 **1399,00 1**

Porte coulissante. 2 éclairages verticaux LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

Les arrières de bar et caves à vin

CAVES À VIN

Cave à vin +5 à +18°C

18 bouteilles - 85 W - 345x450x770 mm
962144 **275,00 1**

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

Lacor

275,00^{HT}
962144

275,00 1



1089,00^{HT}
947339

2090,00^{HT}
947357

2490,00^{HT}
947355



1290,00^{HT}
947356

1

2

3



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
230 V mono

1 947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm **1290,00 1**

2 947357 125 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm **2090,00 1**

3 947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm **2490,00 1**

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

4 947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1089,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1450,00 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1690,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.



2109,00^{HT}
522782

• Ergonomique et compacte
• Conçue pour optimiser
le travail du barman

CODIGEL

Table de préparation de cocktail

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm **2109,00 1**

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.

990,00^{HT}

523103 CODIGEL

Déshydrateur alimentaire

15,8 kg - 0,8 kW - 220 V

368x508x414 mm

523103 **990,00 1**

Plage de température réglable : 32°C - 82°C. Possibilité d'enregistrer 5 programmes. Écran LED numérique avec commandes tactiles. 10 plateaux de déshydratation. Grilles en acier inoxydable 38x34 cm. Système de circulation d'air monté à l'arrière. Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique.



ARRIÈRES DE BAR

920,00^{HT}
524311

720,00^{HT}
524310



Arrière de bar

Température +2 à +10°C - 250 W - 230 V mono

524310 223 L - 2 portes - 920x535x930 mm

720,00 1

524311 335 L - 3 portes - 1350x535x930 mm

920,00 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 32,5 mm. Thermostat électronique. Groupe logé. Dégivrage et évaporation automatiques. Évaporateur ventilé. Éclairage intérieur. Fermeture à clé. Livré avec 2 clayettes ajustables par porte.

1512,00^{HT}
980564

1918,00^{HT}
980569



• Froid ventilé
• Dégivrage automatique
• Affichage et réglage externe
de la température



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

230 V mono

980564 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm **1512,00 1**

980569 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm **1918,00 1**

980570 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm **2689,00 1**

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

GAMKO

À partir de
2099,00^{HT}
980557

2495,00^{HT}
980558



Éclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes

344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

GAMKO

Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm **2099,00 1**

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm **2495,00 1**

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm **2395,00 1**

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm **2895,00 1**

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

Les vitrines

VITRINE CHAUDE

Nouveau

CODIGEL

Vitrine chaude libre-service **2990,00^{HT}**
A51578
+60°C à +70°C

Volume net 140 L - 1,05 kW
230 V mono - 600x730x1379 mm
Surface de présentation totale : 0,55 m²
A51578 3 étagères **2990,00 1**

Tiroir humidificateur en partie arrière. Côtés en ABS injecté. Intérieur en inox AISI 304 18/10. Double vitrage. Étagères avec grilles d'acier réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED. Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP. Profils en aluminium anodisé. Contrôle électronique de température. Porte battante vitrée. Vitrine chaude (+60°C à +70°C et 45% - 50% HR)



Autres coloris sur demande



Nouveau

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/10-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



3690,00^{HT}
E16280

Armoire de maturation 0 à +10°C
4 niveaux - 0,58 kW
230 V mono - 720x860x2100 mm
Volume emballé 1,51 m³

E16280 3 niveaux **3690,00 1**

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m³. Triple vitrage.



VITRINES FROIDES

1595,00^{HT}
524296

Vitrines droites - Froid ventilé +2 à 8°C
400 L - 220 V mono - 550 W -
1500x660x1200 mm

524296 Arrière noir **1595,00 1**

524297 Arrière blanc **1595,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Extérieur acier laqué noir ou blanc. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Roulettes de série avec freins en façade. Éclairage intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant. Dégivrage automatique. Étagères en verre avec éclairage LED.



- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !

À partir de
1915,00^{HT}
980600

4599,00^{HT}
630491



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600 **1915,00 1**

5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre

690 W - 230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980601 **2027,00 1**

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

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

630491 **4599,00 1**

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

À partir de
1889,00^{HT}
054360



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W **1889,00 1**

230 V mono - 1055x800x1230 mm

524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W **2345,00 1**

230 V mono - 1525x800x1230 mm

524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W **2745,00 1**

230 V mono - 2025x800x1230 mm

524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W **3040,00 1**

230 V mono - 2525x800x1230 mm

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Côtés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

Nouveau

À partir de
3470,00^{HT}
E16301



Kit vitrage arrière coulissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande

Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm

E16301 VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - **3470,00 1**

1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m²

E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - **3950,00 1**

2020x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,5 m²

E16303 VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - **4790,00 1**

2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m²

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

2145,00^{HT}
522922



- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 60 cm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût

CODIGEL
Solutions & Equipements

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm
522922 **2145,00 1**

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

Les machines à glaçons



269,00^{HT}
975950



- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

Machine à glaçons Kitchen Line 12

Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950 **269,00 1**

Coque et couvercle en plastique ABS pour une hygiène optimale et une haute résistance. Compresseur de réfrigération haute qualité sans CFC. Fluide réfrigérant R134A. Glaçons pleins.

FILTRE ANTI-CALCAIRE

SPÉCIAL MACHINE À GLAÇONS



429,00^{HT}
950332

Kit PURITY C1100
Première installation

950332 1017200 - C1100 **429,00 1**

Des glaçons translucides. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.

GLAÇONS CUBES



Machine à glaçons encastrable

Glaçon cube plein 23 g - 28x28x32 mm
IM-21CNE-HC - Production 25 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 398x451x695 mm
631069 **1590,00 1**

IM-30CNE-HC - Production 30 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 398x451x695 mm

631070 hauteur pied +92/127mm **1887,00 1**

IM-45CNE-HC - Production 46 kg/24 h
Stockage 15 kg - 633x511x690 mm

631071 hauteur pied +90/125mm **2662,00 1**

Entrée et sortie d'air par l'avant. Groupe tropicalisé.

Extérieur en acier inoxydable. Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement. Les modèles "CNE"

disposent d'une faible hauteur et d'une circulation d'air sur l'avant, permettant à la machine d'être placée sous

un comptoir ou un bar.



1590,00^{HT}
631069



1887,00^{HT}
631070



2662,00^{HT}
631071



Nouveau



1190,00^{HT}
B49248

1490,00^{HT}
B49250

1890,00^{HT}
B49251

Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono
B49248 SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm **1190,00 1**

B49250 SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm **1490,00 1**

B49251 SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm **1890,00 1**

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



1990,00^{HT}
E16289



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono
1 E16287 SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm **1290,00 1**

2 E16288 SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm **1630,00 1**

3 E16289 SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm **1990,00 1**

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.

1630,00^{HT}
E16288 2

1290,00^{HT}
E16287 1



Nouveau



À partir de **3690,00^{HT}**
B49260



Machine à glace en grains
230 V mono

SPH80m
B49260 Stockage 25 kg Jusqu'à 70 kg/24 h 529x626x880 m **3690,00 1**

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur de la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

Nouveau



À partir de **1280,00^{HT}**
A50675

1690,00^{HT}
A50677

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono
A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1050,00 1**

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono
A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1280,00 1**

A50676 STELLA45A - Production 43 kg/24 h Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1550,00 1**

A50677 STELLA65A - Production 54 kg/24 h Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* **1690,00 1**

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm
Refroidissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

Les cellules mixtes

4600,00^{HT}
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

2358,00^{HT}
942502



2148,00^{HT}
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 **2148,00 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 **2358,00 1**

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

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500 **4600,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.

- 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^{HT}
950341

4199,00^{HT}
950340



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 | Machines à Glace | 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^{HT}
980561



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.



4625,00^{HT}
980562



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.



6570,00^{HT}
980563



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.

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

Les chambres froides



NOMBREUSES CONFIGURATIONS ET RAYONNAGE : NOUS CONSULTER

**MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE
AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE**

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

Chambre froide Universal positive avec groupe

Épaisseur 60 mm

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

Chambre froide Universal négative avec groupe

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

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

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

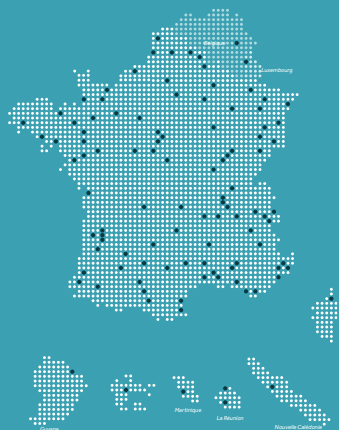


DES EXPERTS PASSIONNÉS

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



Trouvez le revendeur le plus proche de chez vous !



LE SAVOIR-FAIRE DU RÉSEAU GAFIC EN FROID

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

BESOIN DE CHANGER VOTRE ÉQUIPEMENT FROID SUR UNE CHAMBRE EXISTANTE ? NOUS AVONS L'OFFRE ADAPTÉE



Chambre positive +2°C ambiance, DT8, dégivrage air (Pour BOF)*
Groupe froid et évaporateur, pour chambre positive +2°C

000104	750W cubage 4m ³	3004,00 1
000105	1200W cubage 9m ³	3339,00 1
000106	1600W cubage 14m ³	3630,00 1
000107	2200W cubage 22m ³	5115,00 1
000108	3000W cubage 34m ³	5449,00 1

*(Prix indiqué : hors installation, hors régulation, hors réseau froid)

Chambre négative -20°C ambiance, DT6, dégivrage électrique*
Groupe froid et évaporateur, pour chambre négative -20°C

000100	640W cubage 2,6m ³	3699,00 1
000101	780W cubage 4m ³	4015,00 1
000102	1150W cubage 9m ³	4839,00 1
000103	1700W cubage 16m ³	6669,00 1

*(Prix indiqué : hors installation, hors régulation, hors réseau froid)



LA PIZZERIA



À partir de
1225,00^{HT}
632914

PÉTRINS TÊTE FIXE

Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono

1225,00 1



Photo commande
vitesse variable
(633060)

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
632916 1,1 kW - 230 V mono

1415,00 1

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.



1350,00^{HT}
632929

- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux

3650,00^{HT}
632930



- Pour un usage professionnel
- Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
- Ultra silencieux

PÉTRINS TÊTE RELEVABLE



Platine pour pétrin à 2 vitesses

À partir de
1970,00^{HT}
632931

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



2 vitesses



1 Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1350,00 1**
Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

2 Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **3650,00 1**
Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

LARGE GAMME
DISPONIBLE
NOUS CONSULTER

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono
632917 **1659,00 1**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri
632931 **1970,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **2155,00 1**

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **2333,00 1**

Moteur triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

BOULEUSE À SPIRALE

3710,00^{HT}
632947



Bouleuse à spirale pour pizza

Paton mini 30g - maxi 800g
Vis en teflon - 230 V mono
436x738x838 mm

632947 **3710,00 1**

DIVISEUSE BOULEUSE

12686,00^{HT}
632946



- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apte au contact alimentaire

Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g - 0,75 kW - 400 V tri
653x653x1465 mm

632946 **12686,00 1**
Autres divisions possibles, nous consulter.

RÂPE

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

749,00^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard
trous ø 3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono
250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **749,00 1**

689380 Disque à parmesan **44,00 1**

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adapté à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

FAÇONNEUSES

878,00^{HT}
632918



- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x350 mm

632918 **878,00 1**

990,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du paton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm

632919 **990,00 1**

1525,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø 14/40 cm - Capacité du paton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm

632920 **1525,00 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

• Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

955,00^{HT}
957070



Four électrique Entrymax

Chambre 700x700x150 mm	
957070 5,6 kW - Pour 4 pizzas	955,00 1
1 chambre - Ext. 990x920x380 mm	
957080 11,2 kW - Pour 8 pizzas	1480,00 1
2 chambres - Ext. 990x920x680 mm	

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max)	390,00 1
957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max)	390,00 1



Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%

À partir de
2580,00^{HT}
E16316



- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

1 Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre
Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm
E16316 9 kW - 380 V tri **2580,00 1**
957076 Support inox **466,00 1**

2 Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres
Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm
E16317 18 kW - 380 V tri **4520,00 1**
957077 Support inox **466,00 1**

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.



PIZZAGROUP

**IDÉAL CUISSON DE PIZZAS
SURGELÉES OU BASES
PRÉCUITES**



1355,00^{HT}
957164

Four Flash à convoyeur compact

Ext. 550x500x320 mm - Hauteur int. 80 mm
Surface de cuisson 350x550 mm - 230V mono

957164 3,2 kW **1355,00 1**

Réglage température voûte et sous la sole. 10 niveaux de puissance réglables. Temps de passage du tapis réglable (1 à 8 minutes). Facile à nettoyer. Pizza ø max 33 cm.



À partir de
207,00^{HT}/mois
975224



4162,00^{HT}
975698



- Commande électromécanique
- Montée en température à 350° en 40 mn

Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas
Int. 2x(720x720x140) mm
Ext. 988x1082x760mm
975698 12 kW **4162,00 1**

Support pour four
000170 Support 988x947x900 mm **478,00 1**

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

iDeck



À partir de
17,00^{HT}/mois
975225

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®



FOUR NAPOLITAIN

À SOLE FIXE
OU TOURNANTE

BI ÉNERGIES :
GAZ / BOIS
ÉLECTRIQUE / BOIS
ÉLECTRIQUE / GAZ

MOZAÏQUE ET FORME
AU CHOIX

NOUS CONSULTER

Four électrique à convoyeur compact

Ext. 1234x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø330 mm) : 25 - 400V Tri + N

975224 6,9 kW **1**

à partir de 207,00 € par mois sur 60 mois*

Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm + roulettes 150 mm **1**

à partir de 17,00 € par mois sur 60 mois*

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

À partir de
19,50^{HT}
153400

Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm	19,50 1
153401 29x29x3,5 cm	22,00 1
153402 31x31x3,5 cm	23,00 1
153403 33x33x3,5 cm	24,50 1
153404 40x40x3,5 cm	34,00 1

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

LA CUISSON

Les fours

retigo®



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



4439,00^{HT}
998926

Four 623 i Injection
6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm
998926 Ferrage à droite **4439,00 1**

OPTIONS INCLUSES*



Grille GN 2/3
1 999035 Hauteur 2 mm **48,00 1**
2 999036 Hauteur 40 mm **53,00 1**

Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm
998003 **669,00 1**
Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm
998002 **259,00 1**

12910,00^{HT}
998933



Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **12910,00 1**

VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

4400,00^{HT}
998063

6420,00^{HT}
998065

- 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
- Ora

* Sonde à cœur, Ora

OFFERT
7 vitesses de ventilation



Ferrage à droite



Ferrage à droite

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.

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**

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

VISION+ ORANGE PLUS

RETIGO COMBIONLINE

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
E16577 Ferrage à droite **5990,00 1**
E16579 Ferrage à gauche **6715,00 1**

GARANTIE 2 ANS

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
E16578 Ferrage à droite **8209,00 1**
E16580 Ferrage à gauche **8535,00 1**



Ferrage à droite



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

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
- Autoclisme 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



À partir de **145,00^{HT}** / mois
998068

6+1 GN 1/1

216,00^{HT}
998070

10+1 GN 1/1

À partir de **338,00^{HT}** / mois
998067

20+1 GN 1/1

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
- à partir de **145,00 € par mois** sur 60 mois*
- Four mixte B1011i Injection**
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
2 998070
- à partir de **216,00 € par mois** sur 60 mois*
- Four mixte B2011i Injection**
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm
3 998067
- Livré avec une douchette sur le côté gauche.
à partir de **338,00 € par mois** sur 60 mois*



RETIGO COMBIONLINE
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^{HT}** 1

2 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

3 Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **735,00** 1
998952 Pour ferrage à droite **735,00** 1

3 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.

3 Support pour four GN1/1 **600x400** (avec kit pâtisserie)

Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm	998938	900,00	632074	886,00 1
Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm	998012	659,00	998109	830,00 1

49,00^{HT}
998100

Kit de vidange Haute température
998100 **49,00** 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 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.

85,00^{HT}
998098

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **85,00** 1

59,00^{HT}
998099

Agent de détartrage pour four mixte
998099 **59,00** 1
25 sachets de 100 g

FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de **375,00^{HT}**
950347

SPÉCIAL FOUR

Kit PURITY C Steam - Première installation

950347 1027754 - C500	375,00 1
950348 1027756 - C1100	480,00 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.

Les fours et remise en température

FOURS À CONVECTION

**4 niveaux
600x400 mm**

**4 niveaux
433x333 mm**

1290,00^{HT}
951033

MADE IN EUROPE

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm
Extérieur : 557x585x568 mm
951034 **750,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono
600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm
Four électrique avec humidificateur manuel
951033 **1290,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



1450,00^{HT}
951030



Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW
220-240 V mono - 724x730x597 mm
951030 **1450,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.



- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

2320,00^{HT}
880074



Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW
230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm
880074 750x725x600 mm **2320,00 1**

Support SF706CT
951067 750x650x900 mm **530,00 1**
Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.



FOUR MIXTE



4305,00^{HT}
966613

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm
966616 5 niveaux 7,9 kW - 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**

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 **3550,00 1**
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.

FOUR COMPACT

À partir de **133,00^{HT}/mois**
630059

Four électrique compact Eazy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe
11 réglages d'humidité
6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono
630059 519x803x770 mm **1**

à partir de 273,00 € par mois sur 60 mois*
793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm **270,00 1**

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Ora contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.



Nouveau

FOUR SNACKING

7800,00^{HT}
E16583

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffe les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress
3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm
E16583 **7800,00 1**

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.



LE FOUR ULTRA-RAPIDE QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER



- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

5890,00^{HT}
632934



Four combiné
3,3 kW - 230 V mono - 460x675x660 mm

632934 **5890,00 1**

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280 °C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon.



2799,00^{HT}
950345

Économie d'énergie : ne nécessite pas de préchauffage



AKT ©



Four de remise et maintien en température CFE705RT
5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm - 15 à 60 rations - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri

950345 750x700x730 mm **2799,00 1**
967170 Support **550,00 1**
Programme frite inclus.



3889,00^{HT}
967200



AKT ©

Four de remise et maintien en température CFE710RT
10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm - 30 à 120 rations - Programme frite inclus - 9 kW - 400 V tri - 750x750x1770 mm

967200 **3889,00 1**
Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz.

3930,00^{HT}
967003

- Commande et régulation électromécanique
- Ours d'évacuation
- Avec dossier



AMBASSADE
BOURBOURG

Four de remise en température
5 niveaux GN1/1 - 7,5 kW
800x700x1000 mm

967003 **3930,00 1**

Capacité 15 à 60 repas. Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable. Sélecteur rotatif de mode de chauffe : remise en température et cuisson à convection forcée. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints pour la remise et le maintien en température. Thermostat de sécurité. Piètement tubulaire en acier inoxydable hauteur 150 mm.

ÉTUVE

À partir de
2740,00^{HT}
967002



- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C



Étuve électrique **AMBASSADE**
CTFE708CTE - 8 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x950 mm

967002 **2740,00 1**

CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x1100 mm

967001 **2899,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.

4190,00^{HT}
967303



TOURNUS
EQUIPEMENT

Ouverture à 240°
Glissières embouties



3450,00^{HT}
967301

GN 1/1

GN 1/1

FOUR AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8 °C à +65 °C.

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri

967301 665x815x1638 mm **3450,00 1**

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9kW - 400 V tri

967303 665x815x1638 mm **4190,00 1**

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

Les hottes et spécialités

VENTILATION ET HOTTES

À partir de
859,00^{HT}
180006

- **Filtres à chevrons galva**
- **Bouchon de purge inox**
- **Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte**
- **Variateur électronique monté en façade**
- **Virole de raccordement montée**



Hotte Ecoline

- 1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm
180025 **1299,00 1**
- 1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm
180027 **1509,00 1**
- 1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm
180026 **1725,00 1**



À partir de
1299,00^{HT}
180025



Hotte - Vorax first

- 180006 Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min
2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W
230 V mono - 600x230x620 mm **859,00 1**
- 180007 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm **1049,00 1**
- 180008 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W
230 V mono - 1200x230x620 mm **1145,00 1**

630435 Habillage télescopique **141,00 1**
Éclairagespot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

- **Conception simplifiée**
- **Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB**
- **Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65**
- **Hotte motorisée compacte**
- **Hotte à pans verticaux à hauteur constante**
- **Fixation non apparente**
- **Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site**



À partir de
1909,00^{HT}
630432



Hotte - Vorax basic

- Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm
0,37 kW - 230 V mono
- 630432 1500x1000x400 mm **1909,00 1**
- 630433 2000x1000x400 mm **2045,00 1**
- 630434 2500x1000x400 mm **2159,00 1**

Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.



▶ **Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage**

CUISSON AU BOIS ET AU CHARBON

6650,00^{HT}
885450



KIT CHEMINÉE INCLUS

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.
Offert : 1 pince, 1 tisonnier, 2 grilles, 1 pelle et 1 brosse.

RÔTISSOIRES

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

3890,00^{HT}
971110



Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise

- 4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm
- 971110 Rôtissoire **3890,00 1**
- 971071 Support à roues **550,00 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.



POUR L'ENTRETIEN



Rouleau abrasif 14 cm
007145 Noir **4,50 1**
Vendu à l'unité, carton de 6.

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.



2764,00^{HT}
880114



IDÉAL TRAITEUR

AMBASSADE
DE BOURBOURG

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

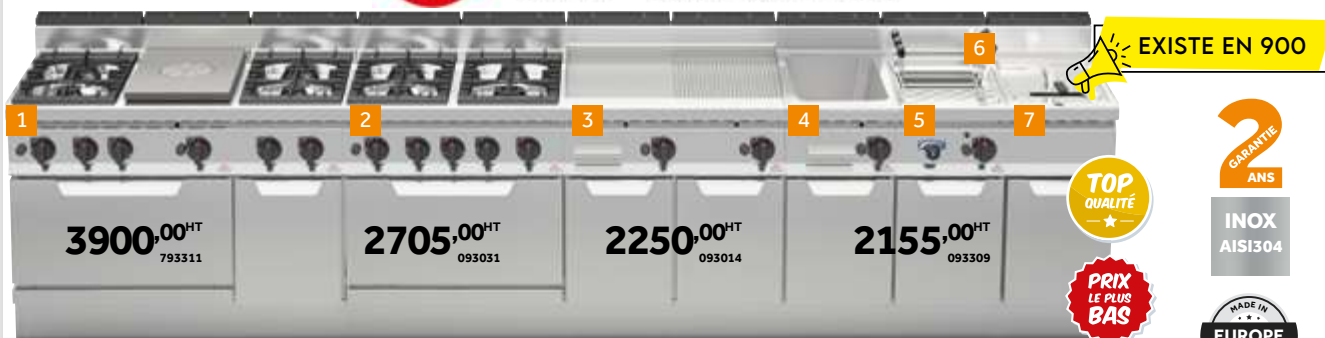
Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille et 1 tôle pâtisserie.

La cuisson horizontale



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

MACROS 700



EXISTE EN 900

2 ANS
GARANTIE

INOX
AISI304



TOP
QUALITÉ

PRIX
LE PLUS
BAS

Gamme composée de 75 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimensions pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER

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

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

2 Fourneau 4 feux sur four - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Four 600x400 mm (7,8 kW)
800x700x900 mm
093031 **2705,00 1**

1 Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 **3900,00 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. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur. 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.

3 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.

BAIN-MARIE

Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono
400x700x900 mm
093027 **1265,00 1**

4 Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

CUISEUR À PÂTES

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW - 400x700x900 mm
093309 **2155,00 1**

5 **6** 093330 **Panier GN 1/3** **84,00 1**
Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

FRITEUSE

Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé
400x700x900 mm
093026 **2050,00 1**

7 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.



8 **Grille électrique sur placard**
380/415 V - 8,16 kW - 800x714x900 mm
993640 **4020,00 1**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance. Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

9 **Induction 2 zones sur placard**
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm
993641 **5735,00 1**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.



5735,00 HT
993641



À partir de **1505,00 HT**
093011

Plaque à snacker
Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
793306 **1807,00 1**

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093010 **1540,00 1**

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093011 **1505,00 1**



1769,00 HT
093302

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093302 **1769,00 1**

Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093303 **2219,00 1**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
800x700x900 mm
093000 **2960,00 1**

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.



2960,00 HT
093000

LES ACCESSOIRES

Option porte
Porte 400 mm
093001 1 porte **124,00 1**
093002 2 portes **269,00 1**

Élément jonction inox
993346 Pour meuble **45,00 1**
993347 Pour fry top **56,00 1**

EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185°C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.



2785,00^{HT}
793539

200 mm

Possibilité
d'assemblage
2, 3 ou 4
friteuses E200

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante Evo 600
9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
50/60 Hz - 200x600x930 mm
793539 **2785,00 1**

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

LES GAZ FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE

1149,00^{HT}
000173



1718,00^{HT}
000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1149,00 1**
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1718,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

LES ÉLECTRIQUES

PLANCHAS

2145,00^{HT}
793594



Plancha électrique 400 mm
Surface de cuisson
330x540 mm - 4,2 kW
400 V tri - 400x700x250 mm
793594 **2145,00 1**

Plancha électrique 800 mm
Surface de cuisson
730x540 mm - 8,4 kW
400 V tri - 800x700x250 mm
793595 **2959,00 1**



2959,00^{HT}
793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF
sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
800x700x850 mm
793501 **4109,00 1**

Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz
GN 2/1 - monobloc - 28 kW
800x700x850 mm
793500 **3499,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



4109,00^{HT}
793501

3499,00^{HT}
793500

GRILLADES PLEINES

À partir de

2580,00^{HT}
631320

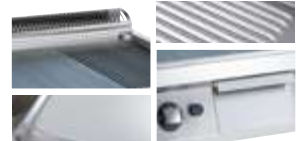
- Température réglable de 110°C à 280°C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossier anti-éclaboussures 3 côtés



Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome
7 kW - 400x700x250 mm **2580,00 1**
793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome
7 kW - 800x700x250 mm **3279,00 1**

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



FRITEUSE

2679,00^{HT}
000175



Friteuses monoblocs
15 L - Électrique - 10 kW -
400 V tri - 400x700x850 mm
000175 **2679,00 1**

Éléments chauffants externes.
Dotation 1 panier + 1 couvercle.
Filtre en option.

FRITEUSE

- Cuve en V, avec zone froide
- Utilisation de l'huile prolongée
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Robinet de vidange sous la cuve avec collecteur

2822,00^{HT}
793505

Friteuses monoblocs

15 L - Gaz - 14 kW -
400x700x850 mm
793505 **2822,00 1**

Éléments chauffants
externes. Installé d'origine
en gaz naturel. Kit propane
inclus. Dotation 1 panier + 1
couvercle. Filtre en option.

PLANCHA



2959,00^{HT}
793593

Plancha gaz 800 mm
Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson
- 730x540 mm - 800x700x250 mm
793593 **2959,00 1**

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

Nouveau

LES FRYTOP GAZ

À partir de
2490,00^{HT}
E10203



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm

10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm
E10203 **2490,00 1**

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm

20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm
E10202 **3790,00 1**

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

LES GAZ

FEUX VIFS : 10 kW / FEU

À partir de
1490,00^{HT}
E10123



Fourneau Gaz

E10123 Nouveau 2 Feux - 400x900x251 mm **1490,00 1**

630438 4 Feux - 800x900x251 mm **2615,00 1**

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :

- La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
- Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
- Supports casserole inox

Nouveau

LES ÉLECTRIQUES LES FRYTOP

À partir de
2890,00^{HT}
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm

7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm
793552 **2890,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm

15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm
793553 **4290,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse, 1 racloir pour plaque nervurée.

Nouveau

PLAQUES INDUCTION

Plaque à induction 400 mm

2x5 kW - 400 V tri
793530 2 zones - 400x928x251 mm **6800,00 1**

Plaque à induction 800 mm

4x5 kW - 400 V tri
630442 4 zones - 800x926x251 mm **12490,00 1**

Fabriqué en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.



À partir de
6800,00^{HT}
793530

FRITEUSE

À partir de
3490,00^{HT}
793564



1 Friteuse électrique 15 L
7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm

793564 **3490,00 1**

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L
2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri
400x900x908 mm

793565 **3990,00 1**

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre

793529 400x700x250 mm pour EVO 700 **610,00 1**

631323 800x900x250 mm pour EVO 900 **860,00 1**

SOUBASSEMENT POUR LIGNE 900



Soubassement réfrigéré -2 à +10°C

6 tiroirs - 1600x830x600 mm

793583 **6109,00 1**

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

6109,00^{HT}
793583

ACCESSOIRES EVO 700 ET EVO 900

Soubassements EVO 700

1 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm **438,00 1**

793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm **559,00 1**

Soubassements / portes EVO 900

2 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm **680,00 1**

793515 Support central 50x50x240 mm **66,00 1**

Porte EVO 700 et EVO 900

3 793514 Porte 400x40x440 mm **147,00 1**



À partir de
438,00^{HT}
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

À partir de
273,00 HT/ mois
980300

Dessus monobloc épaisseur 30/10



Celtic Capichef tout en un + 2 placards ouverts

980300 2000x836x270 mm
1 Dessus monobloc en acier inoxydable 18.10 brouillé. 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. Mitre unique longueur 2000 mm.

à partir de 273,00 € par mois sur 60 mois*



2 placards ouverts : 1000x835x630 mm. Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur. Façade sans vis apparentes.

1 FOURNEAU
• 4 feux nus
• Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 4x4,8 kW
• Grille de feu en inox dimensions : 300x550 mm
• Cuvette emboutie et tiroir de propreté
• Plaque coup de feu en acier dimensions : 400x550 mm
• Chambre de combustion en brique réfractaire avec brûleur central démontable de 6kW

2 GRILLADE
• Plaque inox spécial 18.10 épaisseur 15 mm dimensions : 340x515 mm et puissance : 3 kW
• Chauffage par résistance blindée en acier inox plaquée contre le fond de la plaque
• 1 zone de chauffe indépendante thermostatée raclette incluse
• Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé, bonde de trop plein et vidange
• Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées

3 FRITEUSE
• Cuve inox 8L utile épaisseur 20/10
• Puissance : 6 kW
• Rendement: 12-15 kg/h frites surgelées 6x6 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
• Chauffage par résistance blindée inox
• Vidange par vanne en façade
• 1 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 mm

ROSINOX
GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10* conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.



100% DE ZONE DE CHAUFFE UTILE 200° EN 2 MN

ROYAL CHEF 800

1 Pan cook - électrique
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L
9 kW - 400x800x1015 mm

794014
à partir de 211,00 € par mois sur 60 mois*

Appareil multifonction simple cuve avec soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. Régulation de fond de cuve multi-points. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

2 Plaque Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm

794018
à partir de 159,00 € par mois sur 60 mois*

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermomodifuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, réglés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température.

3 Fourneau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm

794016
à partir de 53,00 € par mois sur 60 mois*

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.



100% DE ZONE DE CHAUFFE UTILE 200° EN 2 MN

SIGNATURE 900

4 Pan cook - électrique
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L
9 kW - 400x900x1015 mm

794015
à partir de 217,00 € par mois sur 60 mois*

Soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. 1 sonde à coeur avec régulation électronique 3 points par cuve. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

5 Plaque Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x900x1020 mm

794002
à partir de 172,00 € par mois sur 60 mois*

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermomodifuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, réglés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température. Potentiomètre de commande.

6 Fourneau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 10 + 7 kW
400x900x1020 mm

794017
à partir de 61,00 € par mois sur 60 mois*

Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.

À partir de
217,00 HT/ mois
794015

Fonction de la cuve : friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite, cuisson à coeur, plaque à snacker

À partir de
172,00 HT/ mois
794002

À partir de
61,00 HT/ mois
794017

LA LAVERIE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

TECHNOLAV

À partir de **995,00^{HT}**
130880

1395,00^{HT}
820048

• Paniers 350x350 ou 400x400 mm

• Paniers 500x500 mm

230 V 50 Hz

Lave-verres
30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW -
Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur,
sans doseur produit 565x475x765 mm

130880 Panier 35x35 cm **995,00 1**
130881 Panier 40x40 cm **1120,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique.

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre

1990,00^{HT}
820047

• Paniers 500x500 mm

400 V 50 Hz

Lave-vaisselle
34 paniers/h - 5 programmes de lavage - 5,5 kW -
doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm

820048 **1395,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

Hauteur de passage 445 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres

1990,00^{HT}
820047

• Paniers 500x500 mm

400 V 50 Hz

Lave-vaisselle à capot
65 casiers/h
5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 19 L - 9,66 kW - 700x785x1480/1960 mm

820047 **1990,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

LAVE-VERRES

1175,00^{HT}
130805

1399,00^{HT}
130800

1189,00^{HT}
793483

230 V 50 Hz

PRIX LE PLUS BAS

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Paniers 350x350 mm

Paniers 350x350 mm

Paniers 350x350 mm

Lave-verres LSP1
30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW
Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
Doseur produit rinçage intégré

130805 Sans Adoucisseur **1175,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

Lave-verres DSP1
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800 Sans Adoucisseur **1399,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

Lave-verres
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Puissance totale 2,7 kW - Pompe 0,2 kW
Cuve 2 kW - Surchauffeur 2,5 kW - Doseur produit rinçage intégré - 436x495x670 mm

793483 **1189,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi. Commande mécanique. Compatible panier 380x380 mm.

1479,00^{HT}
793481

1570,00^{HT}
130801

1805,00^{HT}
793484

230 V 50 Hz

TOP QUALITÉ

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres

Paniers 400x400 mm

Paniers 400x400 mm

Paniers 400x400 mm

Lave-verres
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Puissance totale 2,7 kW - Pompe 0,2 kW -
Surchauffeur 2,5 kW - Doseur produit rinçage intégré - 456x495x700 mm

793481 Sans pompe de vidange **1479,00 1**
1 cycle de rinçage eau froide 10 secondes
793482 Avec pompe de vidange **1620,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi. Commande mécanique.

Lave-verres DSP2
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW - Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés - 460x505x680 mm

130801 Sans adoucisseur, sans pompe de vidange **1570,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

Lave-verres
30 casiers/h - 3 cycles 120/300/120" - Puissance totale 3,3 kW -
Pompe 0,3 kW - Cuve 0,8 kW - Surchauffeur 3 kW - Doseur de rinçage intégré - 460x565x715 mm

793484 Avec adoucisseur et doseur de détergent, sans pompe de vidange **1805,00 1**
793480 Avec adoucisseur, pompe de vidange et doseur de détergent **1965,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Porte double paroi. Commande électronique avec affichage numérique

LAVE-VAISSELLE



Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique



PRIX LE PLUS BAS

Lave-vaisselle SL4
30 paniers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **1909,00 1**
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

TOP QUALITÉ

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



À partir de **2099,00^{HT}**
793487

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

Lave-vaisselle
30 paniers/h - 2 cycles de lavage 120 et 180" + 1 cycle auto-nettoyage - Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 5,35 kW - Doseur de rinçage - 600x610x820 mm
793523 Sans pompe de vidange **1919,00 1**
793487 Avec pompe de vidange **2099,00 1**
793485 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent **2259,00 1**
Consommation d'eau par cycle : 3 L. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Commande électronique avec affichage digital.

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



2239,00^{HT}
793606

TOP QUALITÉ

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

Lave-vaisselle
40 paniers/h - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - 2 cycles 120/180" - Surchauffeur atmosphérique 5,8 L - doseur de rinçage - 5,35 kW - 4600x610x820 mm
793606 Avec adoucisseur **2239,00 1**
Consommation d'eau par cycle : 3 L. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Commande électronique.

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de **2335,00^{HT}**
130803



400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

Lave-vaisselle DSP4
30 paniers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur **2335,00 1**
130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **2550,00 1**
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

Hauteur de passage 370 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique



À partir de **2505,00^{HT}**
130826

• Paniers 500x500 mm

230 V
50 Hz

Option double casiers
131300 **135,00 1**

Socle acier
pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **304,00 1**

Lave-vaisselle 050F
30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm
130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur **2505,00 1**
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange **2799,00 1**
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur **2705,00 1**
130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange **2995,00 1**
Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

LAVEUSES À CAPOT



Lave-vaisselle LSS
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807 **2590,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers

• Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
• Remplissage cuve automatique

2590,00^{HT}
130807

PRIX LE PLUS BAS



Tables et casiers en option

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de **3309,00^{HT}**
130804

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

• Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
• Cycle unique de lavage
• Alimentation eau chaude

Lave-vaisselle DSP5
30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage - 600x755x1460/1880 mm
130804 Sans adoucisseur **3309,00 1**
130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3478,00 1**

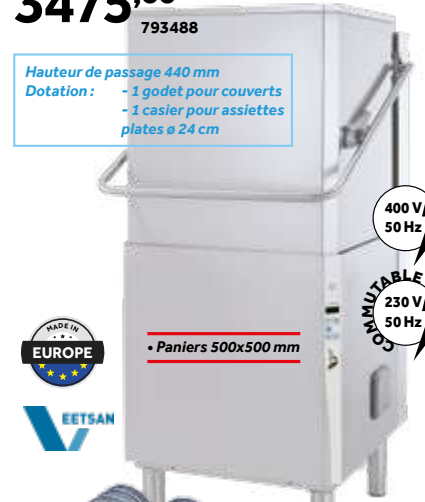
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.



Tables et casiers en option

3475,00^{HT}
793488

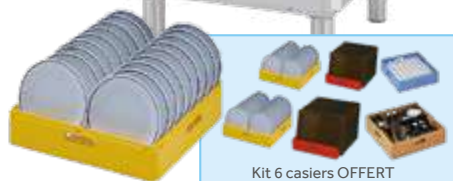
Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm



400 V
50 Hz

COMMUTABLE
230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm



Laveuse à capot
72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150" - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 748x833x1515/1970 mm
793488 **3475,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie en inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø 24 cm

4110,00^{HT}
630427

- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

400 V
50 Hz

COMPTABLE
230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

COMMANDE ACCESSIBLE GRÂCE À L'EMPLACEMENT EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150" - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - doseur produit lavage et rinçage - 746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4110,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

4130,00^{HT}
630264



Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur **4130,00 1**
131302 Avec condenseur **Nouveau 5850,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

• Paniers 500x500 mm

Tables et casiers en option

400 V
50 Hz



OPTION CONDENSEUR REF. 131302

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de **4580,00^{HT}**
130610

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

400 V
50 Hz



Tables et casiers en option

Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **4580,00 1**
130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4987,00 1**
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **515,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. sur commande

LAVEUSES AVEC CONDENSEUR

6429,00^{HT}
630428

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour assiettes

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR



400 V
50 Hz

COMPTABLE
230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

Laveuse à capot simple paroi avec condenseur
72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150" - Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent - 667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **6429,00 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 pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

6600,00^{HT}
130828

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm

400 V
50 Hz



AFFICHAGE GRAPHIQUE INTERACTIF AVEC PROGRAMMATION COMPLÈTE DE TOUS LES PARAMÈTRES !

Lave-vaisselle électronique L305-dy
60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180" + cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1700 mm

130828 **6600,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 2 paniers pour 12/18 assiettes
- 1 panier générique
- 1 casier 24 assiettes en acier

7990,00^{HT}
131301

Le relevage automatique du capot réduit les temps d'attente et optimise les phases de travail en plus il améliore le bien-être de l'utilisateur

400 V
50 Hz



Tables et casiers en option

Lave-vaisselle A410 Dy CV

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 10,1 kW
131301 670x765x1700 mm **7990,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles avec affichage graphique interactif. Double paroi avec calorifugeage. Cuve emboutie avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif. Autolavage cuve. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Surchauffeur à rinçage constant (RCB). Doseur de produit pour rinçage. Thermocontrol. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Surpresseur d'eau pour rinçage.

LAVE-USTENSILES



Hauteur de passage 840 mm
Dotation: - 1 compartiment plateau
- 1 panier générique

7005,00^{HT}
630024



Lave batterie P700-dy-P

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidage - 805 x 845 x 1985 mm

630024 **7005,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier Inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtrés en cuve intégraux.



• Spécial lave-batterie
• Adapté aux métaux légers



Liquide lave-batterie

006174 Bidon 24 kg **69,50 1**
Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

Liquide rinçage machine

006172 Eau dure 20 L **69,90 1**

006170 Eau douce 20 L **57,50 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.

POUR L'ENTRETIEN



1 Liquide lavage machine

006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **16,80 4**

006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **12,80 4**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

2 Liquide rinçage machine

006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **18,10 4**

006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **16,80 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

3 Liquide rinçage machine Pour eau dure

006106 Bidon 5 L **5,50 3**

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.

4 Pour eau douce et moyennement dure

006000 Cartouche 355 g **20,50 6**

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Liquide lavage machine

5 006123 Eau dure 10 L **46,00 1**

6 006161 Eau douce 20 L **52,80 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Lavage et rinçage dans le même produit

Hauteur de passage 410 mm

Dotation: - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux

SPÉCIAL BOULANGERIE

À partir de **3199,00^{HT}**
130845



Option double casiers

Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

130845 Sans pompe de vidage **3199,00 1**

130846 Avec pompe de vidage **3379,00 1**

131300 Option double casiers **135,00**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtrés en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 440 mm

Dotation: - 1 casier générique 600x500 mm
- 1 casier pour plateaux 600x500 mm
- 1 casier générique ouvert sur deux côtés
- 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Compatible format 600x400 mm
Cuve batteur jusqu'à 40 L

Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidage **4250,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidage de série.

Hauteur de passage 840 mm
Dotation: - 1 panier inox

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE

6550,00^{HT}
130822



Lave ustensiles multifonction P550*

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

130822 **6550,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrés en cuve automatique.

* Ne convient pas aux mannes à pains



4250,00^{HT}
632175

LAVE-VERRES

À partir de
2210,00^{HT}
975700

- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

Hauteur de passage 308 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres

Lave-verres compact G404
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/120"
- Cuve 10 L - Puissance totale 2,1 kW -
Pompe 0,18 kW - Surchauffeur 1,9 kW
Doseur produit rinçage intégré -
436x534x700 mm

Sans adoucisseur,
975700 sans pompe de
rinçage **2210,00 1**

Avec adoucisseur et
975701 pompe de rinçage **2299,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double
paroi. Bras de lavage en polypropylène. Commande
électronique avec affichage numérique.



ecomax
by HOBART



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

LAVEUSE À CAPOT

À partir de
4750,00^{HT}
975706

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Paniers 500x500 mm

- Le capot fermé sur les 4 côtés maintient l'énergie et l'humidité à l'intérieur et permet d'économiser jusqu'à 3 kW d'énergie
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



LAVE-VAISSELLE

À partir de
2755,00^{HT}
975702

GRANDE CAPACITÉ, JUSQU'À 60 CASIERS/H
LE PARTENAIRE LE PLUS FIABLE POUR LES
BISTROTS ET SNACK-BARS.
CONVIENT TRÈS BIEN À DES EMPLACEMENTS
ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL.

Hauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

- Commande électronique avec affichage des températures numérique pour une utilisation facile
- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/150 secondes - Cuve 25 L - Surchauffeur
5,6 kW - doseur de produit rinçage - 576x604x820 mm

975702 F504-10B - standard **2755,00 1**

975703 F504S-10B - Avec adoucisseur **2769,00 1**

975704 F504-12B Avec pompe de vidange
Doseur de détergent **3355,00 1**

975705 F504S-12B - Avec adoucisseur, pompe de vidange,
doseur de détergent **3579,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.

Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 3 cycles de lavage : 75/150/180"
- Cuve 21 L - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2,5kW
- Puissance totale 6 kW - doseur produit rinçage -
635x742x1480/1960 mm

975706 H604 - 10B **4750,00 1**

Avec pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur
de détergent

975707 H604 - 12B **6055,00 1**

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange

Pompe de rinçage - Doseur de liquide vaisselle

975708 H604S - 12B **6325,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange. Inclus : câble électrique, flexible d'alimentation d'eau et de vidange.



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 rinçage
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

SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

résultat de lavage / propreté et hygiène / économies
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.



LAVE-VERRES

Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

À partir de
131,00^{HT}/mois
130958

Lave-verres UC-M
3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm
130958

à partir de 131,00 € par mois sur 60 mois*

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

LAVE BATTERIE

OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



À partir de
319,00^{HT}/mois
130905

Lave batterie UF-M
Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm
- 775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz
130905

à partir de 319,00 € par mois sur 60 mois*

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.



LAVEUSE À CAPOT

À partir de
313,00^{HT}/mois
130959

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus
Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes - Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm
130959

à partir de 313,00 € par mois sur 60 mois*

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

OSMOSEUR

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3261,96^{HT}
130903

Osmoseur
90L/h - 310 W - 230 V mono
215x505x420 mm
130903

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

PRODUITS DE LAVAGE

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.



1 F420 e
Détergent liquide
130940 5 L **65,00^{HT}** 1

2 F300
Détergent liquide
130955 12 kg **87,00^{HT}** 1
Pour tous types de vaisselle.

3 F8500
Détergent liquide
130954 25 kg **162,50^{HT}** 1
Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate

4 F865 PLUS
Détergent pour lave-ustensiles
130952 25 kg **185,50^{HT}** 1
Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

5 Sel régénérant fin
130960 500 g **58,00^{HT}** 1
Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

6 B100 N
Produit de rinçage
130953 10 L **84,60^{HT}** 1
Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.

FILTRE ANTI-CALCAIRE



À partir de **1009,00^{HT}**
977325



SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE
104758 - Kit 1^{ère} installation
PURITY 1200 Clean
Démminéralisation partielle
977325 **1009,00 1**

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

SPÉCIAL LAVE-VERRES
104759 - Kit 1^{ère} installation
PURITY 1200 Clean extra
Démminéralisation totale
950352 **1100,00 1**

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

DOSEUR LAVAGE



À partir de **142,00^{HT}**
006056

Doseur sans sonde

006056 Doseur lavage 0,6-4 L/h - 0,1 bar **142,00 1**
006073 Doseur lavage rinçage 1-4 L/h - 3 bar **386,00 1**

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Les accessoires laverie

ADOUCCISSEUR

À partir de **598,00^{HT}**
000182



Adoucisseur
000182 5 L - 0,9 kW 230x435x500 mm **598,00 1**
000181 8 L - 1,45 kW 330x470x590 mm **715,00 1**



SUPPORT POUR LAVE-VAISSELLE

313,00^{HT}
001230



Accessoires

001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **313,00 1**
001231 Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50hz **104,00 1**
001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **219,00 1**
001233 Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi **150,00 1**



304,00^{HT}
130712

001233 Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94 130712 600x650x450 mm **304,00 1**



OSMOSEUR

1669,00^{HT}
000180



Osmoseur 150 L/h avec vases d'expansion - 1 membrane De 5° à 45°C - Débit mini 350 L/h 186 W - 230 V mono 250x560x525 mm 000180 **1669,00 1**

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartiment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.

Nouveau



1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200 Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) 2 membranes - Pression en service: 1 à 6 bar 230 V mono - 145x410x430 mm A27349 **2150,00 1**

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

2 A27353 Réserve d'eau 18 L **110,00 1**

3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau **59,00 1**



RETROUVEZ NOS CASIERS DE LAVAGE PAGE 103



Sel adoucisseur Resimax 005001 Sac 25 kg **12,70 1** Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.
Sel adoucisseur Aqua Sac 10 kg E14046 **7,50 6**
Sel Dolce valisette 005000 Carton 2 kg **2,45 6** Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

À partir de **365,00^{HT}**
941404

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle



Vestiaires 32/L2P - 2 personnes
1 941404 415x500x1800 mm **365,00 1**
Vestiaires 32/L4P - 4 personnes
2 941405 800x500x1800 mm **449,00 1**
Vestiaires 32/L6P - 6 personnes
3 941403 1185x500x1800 mm **699,00 1**
941148 4 pieds pour vestiaires 32 **29,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'une porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE

À partir de **259,00^{HT}**
941401

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10^{ème}
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vêrins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm



Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
4 941401 400x500x1940 mm **259,00 1**
Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes
941400 800x500x1940 mm **389,00 1**
Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes
941402 1200x500x1940 mm **649,00 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

LA BLANCHISSERIE

Les laveuses et séchoirs



2650,00^{HT}
976204

LES LAVEUSES

Merker

Laveuse essoreuse WS 660
Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1500 tr/min - 4,6 kW 600x660x850 mm
976204 **2650,00 1**

Laveuse essoreuse WS 970
Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,6 kW 630x700x900 mm
976201 **3870,00 1**

- **Smart Control : programmateur tactile, 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°**
- **Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, salles de sport...**
- **Programmes Hygiène+**

Alimentation eau froide (975691) et eau froide / eau chaude (975503). Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Fonctions express (dès 20 minutes), intensif, eau + et rinçage +, eau +, température, vitesse d'essorage, arrêt cuve pleine, demi-charge, trempage, départ différé, cooldown. Bac 3 compartiments. Vidange par pompe. Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site. WS970 : Socle spécial MOP avec tiroir intégré et filtre à peluche, à associer aux 9 programmes serpillères.

3870,00^{HT}
976201



2601,00^{HT}
975515

- **Facteur G530**
- **Tambour inox**
- **Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibrés, ...)**
- **Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)**

Lave linge professionnel
Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N)
50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **2601,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

- **Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement**



Laveuse essoreuse SF10
Capacité 9,5 kg - Essorage jusqu'à 1200 tr/min 4,8 kW - 400 V tri
683x704x1126 mm
E16300 **3859,00^{HT}**
E16300

Tambours interne et externe en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. Ouverture porte 180°. 6 programmes, 3 modificateurs de cycle.



Séchoir SD10
Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 kW - 230 V mono
683x711x1027 mm
E16299 **1889,00^{HT}**
E16299

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.



Séchoir à condenseur C-DRYER
Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 kW - 230 V mono
683x711x1027 mm
E16298 **2459,00^{HT}**
E16298

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).

LES SÉCHOIRS

- **Ventilation axiale**
- **Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène**
- **Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches...**
- **Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde**
- **Filtre à peluche de grandes dimensions**

Merker

Sèche-linge DS 660
Capacité 7 kg - Raccordement électrique - 400V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site - 2,8 kW (chauffe) 595x630x850 mm
976203 Condenseur **2050,00 1**

Sèche-linge à condenseur d'air. Grand hublot ø 360 mm, ouverture à 180°C. Tambour inox avec éclairage LED. SmartControl : programmateur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires. Fonctions supplémentaires : express, doux + (séchage en différé des textiles délicats), anti-bactéries (phase de séchage prolongée qui limite les bactéries dans le linge), départ différé, séchage +, temps. Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats.

2760,00^{HT}
976200



Sèche-linge
Capacité 8 kg - Tambour 153 L - raccordement électrique 400 V (tri+N) - commutable en 230 V (mono) sur site 630x840x900 mm

1 976200 Évacuation - 5,9 kW **2760,00 1**

2 976202 Condenseur - 5,1 kW **3299,00 1**

Sèche-linge à condenseur d'air ou évacuation. Grand hublot ø 360 mm. Tambour inox avec éclairage LED. SmartControl : programmateur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires.

3299,00^{HT}
976202



LESSIVE & ASSOUPLISSANT



1 **Lessive liquide**

006401 Bidon 5 L **7,30 3**

Eonect Easy'matic lessive atomisée

2 006703 Sac 20 kg (232 lavages) **35,70 1**

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide*

006702 Sac 13,5 kg **49,70 1**

Assouplissant

4 006504 Bidon 5 L **5,30 3**

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

myPRO & myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm

- Tambour inox, détection humidité et inversion de sens
- Lumière intérieure



1789,00^{HT}
996007



1645,00^{HT}
996019

Laveuse essoreuse MyPro®

Tambour 8 kg (67 L) - Essorage : 1 400 tr/min - monophasé, 1,95 kW (chauffe) 850x597x624 mm 996007 **1789,00 1**

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.

Séchoir rotatif MyPro®

Tambour 8 kg (120 L) monophasé 2,6 kW (chauffe) - 850x600x640 mm 996019 **1645,00 1**

Séchoir à condenseur d'air. Façade inox. Kit d'évacuation des eaux du condensat. Superposable et socle en option. Kit de superposition, socle en option. Version existante pour raccordement sur un monnayeur.



3305,00^{HT}
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge

Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW 220-240 V mono 686x1098x765 mm 988280 **3305,00 1**

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



2209,00^{HT}
988281

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge

Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW nombre de programmes : 4 220/240 V mono 686x1098x882 mm 988281 **2209,00 1**

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition

988282 **180,00 1**



Kit de superposition
631055 **190,00 1**



Socle
630197 **439,00 1**

GAMME INDUSTRIELLE



DESIGN INNOVANT LARGE OUVERTURE BASSE CONSOMMATION



À partir de
10029,00^{HT}
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement



Laveuse essoreuse suspendue haute performance

FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe) Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm 975785 **10029,00 1**

Laveuse essoreuse suspendue haute performance

FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe) Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm 975786 **11353,00 1**

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
4722,00^{HT}
975787



Séchoir rotatif

- Tambour en acier inox en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
- Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
- Filtre auto-nettoyant

T 11

11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe) Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm 975787 **4722,00 1**

T 16

16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe) 795x1280x1680 mm 975788 **5400,00 1**

ACCESSOIRES BLANCHISSERIE



899,00^{HT}
975543

Chariot de blanchisserie

680ON186 - 1080x450x770 mm 30/35 kg - 223 L - Fond mobile 975543 **899,00 1**

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.

À partir de
235,00^{HT}
975530



Chariots porte-sacs

975530 Chariot pour 1 sac **235,00 1**
390x410x880 mm
975531 Chariot pour 2 sacs **399,00 1**
785x410x880 mm
975534 Sacs toile blanc 120 L Lot de 10 **195,00 1**

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Table aspirante/chauffante/soufflante
- Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante)
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage
- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)



293,00^{HT}
631024

553,00^{HT}
631026

99,00^{HT}
631025

MINI 3

Table de repassage semi pro
TIPIS - Plateau 1140x440/200 mm - Position travail : 1200x540x910 mm - 600 W - 230 V mono 631026 **553,00 1**

631025 Chariot support TROL **99,00 1**

Générateur de vapeur MINI 3

Production vapeur 1,7 kg/h - Fer 800 W - Chaudière 3,2 L 1,3 kW - 230 V mono - 260x360x280 mm 631024 **293,00 1**

MEILLEURE
VENTE

À partir de
45,00^{HT}
010071



Chaise HELEN

010071	Noir	45,00	1
010072	Taupe	45,00	1
010073	Vert olive	45,00	1

Fauteuil PARIS

010068	Noir	49,00	1
010069	Taupe	49,00	1
010070	Vert olive	49,00	1

LE MOBILIER

Intérieur & Extérieur

À partir de
42,00^{HT}
009523



À partir de
43,00^{HT}
009526

Chaise AIR

50x60x82 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009526	Rouge	43,00	1
010007	Noir	43,00	1

Fauteuil AIR XL

57x60x81 cm - hauteur assise 44 cm - 3,8 kg

009528	Rouge	45,00	1
--------	-------	-------	---

Empilable. La collection est produite avec une seule injection de polypropylène renforcé de fibre de verre obtenu au moyen de la dernière génération de technologie de moulage par air.



Chaise FLORIDA

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523	Anthracite	42,00	1
--------	------------	-------	---

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524	Anthracite	45,00	1
--------	------------	-------	---

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

À partir de
84,00^{HT}
009054



Chaise BAMBOO

43x58x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,5 kg

009057	Chocolat et crème	84,00	1
009054	Noir et blanc	84,00	1
009035	Rouge et crème	84,00	1
009036	Vert et crème	84,00	1

Fauteuil BAMBOO

54x59x88 cm - hauteur assise 44 cm - 3,8 kg

009058	Noir et blanc	75,00	1
009053	Chocolat et crème	89,00	1
009037	Rouge et crème	89,00	1
009038	Vert et crème	89,00	1

Empilable. Structure aluminium peint, assise et dos tressage. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de
65,00^{HT}
009055



Chaise ROTIN

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

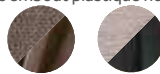
009028	Beige noir	65,00	1
009055	Moka	65,00	1

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009027	Beige noir	69,00	1
009056	Moka	69,00	1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.



Moka Bois Beige Noir

Fauteuil DJERBA

54x63,5x80 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009032	Gris	59,00	1
--------	------	-------	---

Fauteuil WALIS

55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030	Moka	59,00	1
--------	------	-------	---

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.

À partir de
69,00^{HT}
009056



À partir de
59,00^{HT}
009030



Djerba



Walis

À partir de
35,00^{HT}
009304



À partir de
35,00^{HT}
009301



Chaise ÉLYSÉE

46x45x93 cm - hauteur assise 47 cm
5,5 kg - empilable

009304	Or / Revêtement bordeaux	35,00	5
009305	Argent / Revêtement bleu	35,00	5



Or/Bordeaux Argent/Bleu



Chaise MATIGNON

43x44x90 cm - hauteur assise 47 cm
6,6 kg - empilable

009301	Or / Revêtement bordeaux	35,00	5
009302	Argent / Revêtement bleu	35,00	5

les
BONS
Plans

dans la limite des stocks disponibles

Piètements & Réception



À partir de
22,00^{HT}
009137

Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg
009137 Blanc / structure noire **22,00** 4

Chaise haute CONGRÈS
47x61x133 cm - 5,25 kg
009098 Blanc / structure noire **25,00** 4

35,00^{HT}
009095



Mange-debout CONGRÈS
ø60x110 cm - 7 kg
009095 Blanc / structure noire **35,00** 1

Housse pour mange-debout
009096 Blanc **9,90** 1
009097 Noir **9,90** 1

À partir de
115,00^{HT}
009139



À partir de
59,00^{HT}
009140



Table ronde CONGRÈS
Blanc / structure noir
009139 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg **115,00** 1
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg **169,00** 1
8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.

Table rectangulaire CONGRÈS
Blanc / structure noir
009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg **59,00** 1
009141 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg **69,00** 1
6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.

590,00^{HT}
009298

490,00^{HT}
009299



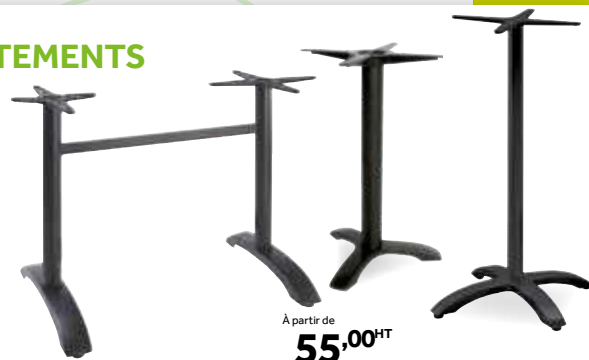
Chariot pour tables pliantes rectangulaires
009298 **590,00** 1
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes
009299 **490,00** 1
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

PIÈTEMENTS



LIVRÉ EN KIT



À partir de
55,00^{HT}
009125

Également disponible en gris : NOUS CONSULTER

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg
009125 Époxy noir **55,00** 1
Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg
009126 Époxy noir **58,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout Athena
Hauteur 110 cm - 10 kg
009107 Époxy noir **59,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena
Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg
009127 Époxy noir **74,00** 1
Plateau max 120x80 cm.

À partir de
59,00^{HT}
009060



LIVRÉ EN KIT

Pied de table RETRO 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg
009060 Époxy noir **59,00** 1
Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table RETRO 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg
009061 Époxy noir **63,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout RETRO 3 branches
48x110 cm - 13,5 kg
009062 Époxy noir **59,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.

À partir de
74,00^{HT}
009128

Pied de table rabattable Koné
Hauteur 72 cm - 7 kg
009120 Époxy gris **74,00** 1
009128 Époxy noir **74,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout rabattable Koné
Hauteur 110 cm - 7,4 kg
009119 Époxy gris **74,00** 1
009129 Époxy noir **74,00** 1
Plateau max 70x70 cm.



LIVRÉ EN KIT

Piètement avec pied central rabattable et base à 4 branches encastrable lestée en fonte. Tube équipé d'un système rabattable pour plateau carré ou rond. Patins ajustables. Colonne en aluminium ø 60 mm épaisseur 1,2 mm. Peinture époxy grise ou noire. Croisillons de support de plateau 44x44 cm. Intérieur ou extérieur.



**MOBILIER
COLLECTION
in&out 2021**



LES BONS PLANS Et EPI

Retrouvez la sélection
complète dans notre
Catalogue Hygiène



les BONS Plans

dans la limite des stocks disponibles

À partir de
9,50^{HT}
039421



Pulvérisateur complet

039421 500 mL **9,50 1**
039420 1 L **10,80 1**

Joint Viton. Gâchette double action. Débit 0,5L/min. Poids 0,2 kg. Fonctionne tête en bas 360°.

5,50^{HT}
006350



Utilisation
manuelle et en
auto-laveuse
Pour tous types
de sols



Détergent sol neutre Ve-
riclean concentré
006350 Flacon
doseur 1 L **5,50 6**

Détergent non moussant.
Parfum pin. Excellente
rémance.

14,00^{HT}
140744



Dévidoir maxi dévidage central

140744 Blanc **14,00 1**

Distributeur de bobine d'essuie-
mains à dévidage central. ABS blanc.
Fermeture à clé.

45,00^{HT}
970102



SANICLIP surodorant parfum agrumes mango
970102 **45,00 10**

A clipser sur les cuvettes WC ou simplement posé. Diffuseur de fragrances conçu pour désodoriser des espaces réduits (jusqu'à 12 m²). Parfume l'air en continu.

19,00^{HT}
909975



Thermomètre infrarouge
sans contact - Frontal et auriculaire
909975 **19,00 1**

Permet de prendre la mesure de 1 à 3
cm. Avec pochette de rangement en
tissu. Livré sans pile.



EPI

28,00^{HT}
340579

LE CARTON DE
10X100



Charlotte clip

340579 Blanc **28,00 100/1000**
Prix au carton. 10 boîtes de 100 charlottes.

Charlotte blanche en polypropylène
non tissé.

Nouveau

55,00^{HT}
342224

LE CARTON DE
1000



Calot réglable en papier fond ajouré

342224 Extra blanc **55,00 100/1000**
Longueur 27 cm. Vendu par carton de 1000.



LE CARTON DE
1000

32,00^{HT}
340578

Tablier de protection jetable

340578 **32,00 1**

Prix au carton de 1000 tabliers, 10 sachets de 100.
Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition
gauffrée. Trou pour le passage de la tête.
2 languettes pour l'attache derrière le dos.



3,10^{HT}
340550

ARMOIRE À PHARMACIE

32,50^{HT}
E12265

45,00^{HT}
140732



Armoire à pharmacie 1 porte

E12265 27,5x12,7x40,0 cm **32,50 1**

140732 Kit de secours - 3/5 personnes **45,00 1**
Corps, porte et étagères en plastique. Blanche, 2 étagères
fixes et fermeture à pression.



3,20^{HT}
340570



Gant vinyle non poudré - blanc

340570 Taille S **3,20 1**

340571 Taille M **3,20 1**

340572 Taille L **3,20 1**

340573 Taille XL **3,20 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



Gant latex non poudré - blanc

345558 Taille S **4,30 1**

345559 Taille M **4,30 1**

345560 Taille L **4,30 1**

345561 Taille XL **4,30 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

Gant nitrile non poudré - bleu

340550 Taille S **3,10 1**

340551 Taille M **3,10 1**

340552 Taille L **3,10 1**

340553 Taille XL **3,10 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

Gant nitrile non poudré - noir

342227 Taille S **3,80 1**

630245 Taille M **3,80 1**

630244 Taille L **3,80 1**

342228 Taille XL **3,80 1**

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

L'HYGIÈNE

Du linge

LESSIVE LIQUIDE



7,30^{HT}
006401

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante



8,00^{HT}
006503

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L 7,30 3

Lessive pour tous types de textiles.
Contient des enzymes et azurants optiques
pour une blancheur éclatante.

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L 8,00 3

Lessive pour tous types de textiles.

Pouvoir détachant renforcé
Activateur de blanc



33,85^{HT}
006706

NK Linge'Tabs
lessive tablette bactéricide levuricide
006706 Seau 3,125 kg 33,85 1

Lessive désinfectante en tablette destinée
au lavage et à la désinfection des textiles
en environnement médical. Tous types de
linge et de fibres (coton, polyester-coton)
et à toutes températures (de 30°C à 95°C).
Pouvoir détachant renforcé, activateur de
blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les
tâches de sang, oeuf,
protéine, urine...



29,50^{HT}
006700

CS Artic'Expert lessive désinfectante
bactéricide fongicide sans pré-lavage
006700 Boîte 7 kg 29,50 1

Lessive poudre linge désinfectante
professionnelle concentrée sans phosphate.
Formule concentrée en activateurs de lavage
et de blanchiment pour un détachement et
une blancheur impeccable, même à basse
température (30 °C). Tous types de textiles et
de fibres et à toutes températures.

ASSOUPLEISSANT



4,50^{HT}
006400

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique,
une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée
et les vêtements sont moins rêches



5,30^{HT}
006504

Assouplissant textile
Bidon 5 L 4,50 3

Assouplissant pour tous
types de textiles.

Assouplissant
Bidon 5 L 5,30 3

Assouplissant pour tous
types de textiles.



6,70^{HT}
004839

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

Génie
004839 Pulv. 500 ml 6,70 12

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

DÉTACHANT LINGE



À partir de
23,00^{HT}
006704

Econet Easy'matic lessive atomisée

006703 Sac 20 kg (232 lavages) 35,70 1
006704 Sac 10 kg (116 lavages) 23,00 1

Lessive poudre atomisée économique
sans phosphate. Activateur de lavage et
de blanchiment actif dès 30°C. Contient
des agents anticalcaire pour éviter un
graissement du linge.



34,45^{HT}
006717

CS Caraïbes lessive
spéciale vêtement de travail

006717 Sac 15 kg 34,45 1

Lessive poudre linge atomisée
économique sans phosphate.
Activateur de lavage et de
blanchiment actif dès 30 °C pour un
linge propre et éclatant.



49,70^{HT}
006702

Efficace sur les
tâches de sang, oeuf,
protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante
bactéricide levuricide

006702 Sac 13,5 kg 49,70 1

Lessive linge poudre atomisée
désinfectante (bactéricide et levuricide)
sans phosphate. Formule renforcée en
activateur de lavage et de blanchiment
pour un détachement et une blancheur
impeccable, même à basse température
(30 °C). Tous types de textiles et de
fibres. Efficacité désinfectante prouvée
dès 40 °C et en 30 mn.

53,20^{HT}
006701



CS Grands Chefs lessive
spéciale restauration

006701 Sac 15 kg 53,20 1

Lessive poudre linge atomisée
et bio-activée sans phosphate.
Activateur de lavage et de
blanchiment actif dès 30 °C pour
un linge propre et éclatant dès les
basses températures.

Nouveau

• Efficace sur tâches colorées
(thé, sang, café) 19,90^{HT}
961252



Skip lessive tablettes
961252 Linge couleur 19,90 1
64 lavages. Tous textiles, toutes
températures. Blanchiment actif dès
les basses températures.

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc 73,50^{HT}
006708



NK Pure'care lessive atomisée

006708 Sac 15 kg 73,50 1

Poudre linge extra-concentrée écologique
sans phosphate. Pouvoir détachant
renforcé et azurants optiques pour un
résultat parfait et une blancheur durable.
Utilisable pour tous types de textiles et
de fibres.



23,80^{HT}
E11335

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

Skip lessive capsule
E11335 Linge couleur 23,80 1



L'HYGIÈNE Générale

LAVETTES SUPER

5,00^{HT}
007350

L'INDISPENSABLE



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/m².
Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

2,95^{HT}
039430



Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM

039430 Bleu	2,95 5/30
039432 Rouge	2,95 5/30
039433 Jaune	2,95 5/30
039431 Vert	2,95 5/30

Vendu par sachet de 5
Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.

- Lavette recyclée & durable
- Jusqu'à 500 lavages
- Haute performance de nettoyage

19,00^{HT}
007521



Carré microfibre 40x38 cm r-Nano Tech micron

007521 Bleu	19,00 5
007522 Rouge	19,00 5
007523 Jaune	19,00 5
007524 Vert	19,00 5

Prix du sachet de 5.
Lavette en microfibre non-tissée fabriquée à partir de 67% de plastique recyclé. Permet la réduction des bactéries et des virus jusqu'à 99,99%

LAVETTES MICROFIBRE

1,00^{HT}
007147



Carré microfibre 40x40 cm	Sachet
007147 Bleu	1,00 5
007149 Rose	1,00 5
007148 Jaune	1,00 5
007150 Vert	1,00 5

Prix à l'unité, vendu par sachet de 5.
100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.

5,20^{HT}
007518



Lavette MicroTuff 36x36 cm

Sachet/Carton	
007518 Bleu	5,20 5/20
007507 Jaune	5,20 5/20
007504 Rouge	5,20 5/20
007506 Vert	5,20 5/20

Prix du sachet de 5, carton de 20.
Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



Lavette inox	
153092 40x40 cm	4,30 1

Vendu par sachet de 10
Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.

ÉPONGES

1,00^{HT}
007132



Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
007132 n°4 - 12x8x3 cm 1,0010/100
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm 1,75 10/80
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 n°8 - 15x11x4 cm 2,10 10/40
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...

Éponge gros travaux Sachet/Carton
007139 14,2x9,2x6 cm 21,90 9/54
Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...

1,40^{HT}
007244



Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm 1,402

Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.

5,80^{HT}
914797



Éponge tampon vert

914797 PM - 11x7x2,2 cm 5,8010/150
Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm 9,0010/180
Prix au sachet de 10.
Tampon sur éponge végétale



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm	4,50 1
007144 Vert - 14 cm	4,50 1
007145 Noir - 14 cm	4,50 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.

0,90^{HT}
007136



Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm Sachet/Carton
007135 Bleue 0,9010/120
007136 Rose 0,9010/120

Prix du sachet de 10, carton de 120.
Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



4,50^{HT}
004868

Éponge boule inox

Lot de 10
914310 60gr 6,30 1
004868 40gr 4,50 1

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

2,15^{HT}
906056



Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm 2,15 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.
Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.

76,00^{HT}
342180

LES 12 PAIRES



Gant de plonge nitrile - vert

342180 Taille L.8	76,00 1
342183 Taille XL.9	78,00 1
342182 Taille XXL.10	78,00 1

Vendu au paquet de 12 paires.
Prix au paquet.

ESSUIE-TOUIT

29,50^{HT}
152527



Essuietout ménager 50 formats
2 plis gaufrés collés
2x18 g/m² - 23x22 cm
152527 Blanc 29,50 1

Prix au colis de 40 rouleaux.
Ouate pure pâte de cellulose vierge.
Colis de 40 rouleaux.

TORCHON JETABLE

20,50^{HT}
007372



Torchon vaisselle Kitchen Cloth

007372 38x42 cm 20,50 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.

TORCHON VERRERIE

12,50^{HT}
153093

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique



Essuie-verre

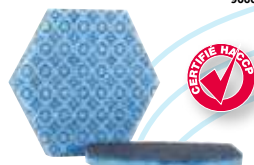
153093 50x70 cm 12,50 1

Vendu par sachet de 10
Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.

LA BROSSERIE

Alimentaire

ABRASIFS SPÉCIFIQUES



1,16^{HT}
906098

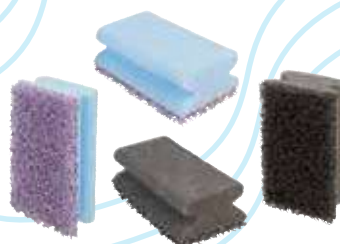


Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 ø 139 mm **1,16** 1
Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



29,50^{HT}
906057

Rouleau bleu prédécoupé
906057 100x200 mm **29,50** 1
Prix au rouleau. 40 tampons par rouleau / 6 rouleaux par carton. Rouleau prédécoupé de 40 tampons dans une nappe en fibres synthétiques imprégnée d'une résine résistante contenant des particules nettoyantes spécifiques pour les surfaces délicates. Ne raye pas la plupart des surfaces même sensibles. Souple, permet de nettoyer dans les recoins et les endroits difficiles d'accès.



À partir de
2,65^{HT}
914313

Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm
914313 Pourpre **2,65** 1
914316 Noire **2,70** 1
Vendu par sachets de 6. Prix unitaire.
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.



7,50^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm
007110 Blanc **7,50** 1
007109 Rouge **7,50** 1
007108 Vert **7,50** 1
007107 Jaune **7,50** 1
007106 Bleu **7,50** 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



8,90^{HT}
007112

Brosse à main 20 cm
007112 Blanc **8,90** 1
007111 Bleu **8,90** 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007113

Brosse étroite 37 cm - manche long
007113 Blanc **8,30** 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



6,30^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm
007090 Blanc **6,30** 1
007086 Bleu **6,30** 1
Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



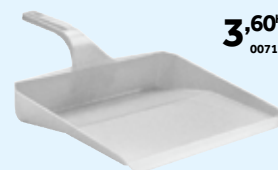
6,55^{HT}
007095

Balayette droite fleuré - 29 cm
007095 Blanc **6,55** 1
007091 Bleu **6,55** 1
Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



8,00^{HT}
007105

Balayette arrondie 28 cm - 50 mm
007105 Blanc **8,00** 1
007101 Bleu **8,00** 1
Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



3,60^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière
007116 Blanc **3,60** 1
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



8,30^{HT}
007068

Balai droit 29 cm - mi-dur
007068 Blanc **8,30** 1
007067 Bleu **8,30** 1
Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur
007069 Bleu **12,00** 1
007070 Blanc **12,00** 1
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 29 cm - doux
007061 Blanc **9,10** 1
007059 Vert **9,10** 1
007058 Jaune **9,10** 1
007057 Bleue **9,10** 1
Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - doux
007065 Blanc **12,00** 1
007064 Rouge **12,00** 1
007066 Vert **12,00** 1
007063 Jaune **12,00** 1
007062 Bleu **12,00** 1
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



12,00^{HT}
007056

Manche - ø25x140 cm
1 **007056** Fibre de verre Blanc **12,00** 1
2 **007045** Aluminium **5,00** 1



14,50^{HT}
007075

Frottoir 30 cm
007075 Blanc **14,50** 1
007074 Rouge **14,50** 1
007073 Vert **14,50** 1
007072 Jaune **14,50** 1
007071 Bleu **14,80** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.



12,00^{HT}
007056

Raclette sol 45 cm
007080 Blanc **10,00** 1
007079 Rouge **10,00** 1
007078 Vert **10,00** 1
007077 Jaune **10,00** 1
007076 Bleu **10,00** 1

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

Raclette sol 55 cm
007085 Blanc **10,60** 1
007084 Rouge **10,60** 1
007083 Vert **10,60** 1
007082 Jaune **10,60** 1
007081 Bleu **10,60** 1

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



5,00^{HT}
007045

Support balai Toolflex
007120 3 clips - 500 mm **21,00** 1
007158 5 clips - 900 mm **33,00** 1
Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.



8,90^{HT}
007159

Clip pour support balai Toolflex
007159 **8,90** 1
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.



6,10^{HT}
007115

1,50^{HT}
007114

Brosse à angle double
1 **007114** Blanc **1,50** 10
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.
Brosse à angle avec poignée
2 **007115** Blanc **6,10** 12
Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

L'HYGIÈNE

En cuisine

LIQUIDE LAVAGE MACHINE

Moyen et gros débit
Vaisselle difficile et salissures importantes



8,20^{HT}
006102



ViTAL
PROFESSIONNEL

Liquide lavage machine

006102 Bidon 5 L 8,20 3

006101 Bidon 20 L 29,00 1

Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.



12,80^{HT}
006157



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lavage machine

Pour eau dure

006163 Bidon 5 L 16,80 4

006151 Bidon 20 L 66,80 1

Pour eau douce

006157 Bidon 5 L 12,80 4

006161 Bidon 20 L 52,80 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

SANS PHOSPHATE
Écologique



Fort pouvoir anti-calcaire
Formule anti-trace

46,00^{HT}
006123



GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lavage machine IdeGreen

Pour eau dure

006123 Bidon 10 kg 46,00 1

Pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.



DILUTION 1 À 3 G/L

24,00^{HT}
975735

ECOLAB

Machine Détergent Universal

ecolab top clin

Toutes eaux

975735 Bidon 5 L 24,00 2

Prix unitaire, vendu par 2.

Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

TABLETTE 31,80^{HT} 006712



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.

Écologique

Active à basse température
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE



24,30^{HT}
006714



GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

CS One tablette IdeGreen

006714 Seau 2,25 kg 24,30 1

Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures (50 °C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

• Nettoie et dégraisse
• Formule renforcée grâce à ses agents oxydants chlorés

CYCLE COURT

33,80^{HT}
006732



CS Express tablette chlorée
006732 Seau 5 kg (200 pastilles) 33,80 1

Pour cycle court. Nettoie et dégraisse parfaitement la vaisselle et la verrerie en machine. Dissolution programmée multi-cycles pour une action longue durée et un dosage constant des actifs dans le bain de lavage.

Sans phosphate
ni parfum

43,90^{HT}
006208



Sun All in 1 Dose de lavage
006208 Carton 100 doses 43,90 5

Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.



12,70^{HT}
005001

Sel adoucisseur Resimax

005001 Sac 25 kg 12,70 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



2,45^{HT}
005000

Sel Dolce valisette

005000 Carton 2 kg 2,45 6

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



7,50^{HT}
E14046

Sel adoucisseur Aqua

Sac 10 kg

E14046 7,50 6

LAVAGE 2 EN 1

Lavage et rinçage
avec le même produit

200 CYCLES DE
LAVAGES MINIMUM

Idéal pour paniers plats,
adaptables aux autres paniers
selon intervalles des compartiments
Apporte une brillance parfaite



POUR EAUX DOUCES
À DURES

20,50^{HT}
006000

Sallosphère moon

006000 Cartouches de 355 g 20,50 6

Prix unitaire, vendu par 6.

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles. Eau douce à moyennement dure. Dégraissant.



POUR EAUX DURES

21,40^{HT}
006006

Sallosphère extrême

006006 Cartouche de 355 g 21,40 6

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Utilisation en eau dure. Idéal pour paniers plats, adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments.



LAVE VERRE

20,50^{HT}
006001

Sallosphère shine

006001 Cartouches de 355 g 20,50 6

Prix unitaire, vendu par 6.

Conçue pour verres, tasses, soucoupes, couverts, plats, barquettes à moyennement dure. Puissant et dégraissant.

POUR LES VERRES



21,00^{HT}
006459

Lave verres
006459 5 L 21,00 4
Lave verres eau dure sans chlore.



CHLORÉ

4,90^{HT}
006168

Convient pour
tous types d'eau



STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Liquide lave verre chloré

Flacon doseur 1 L

006168 4,90 6

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

DOSEUR LAVAGE

À partir de
142,00^{HT}
006056



Doseur sans sonde

006056	Lavage 0,6-4L/h - 0,1 bar	142,00 1
006073	Lavage & rinçage 1-4L/h - 3 bar	386,00 1

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

RINÇAGE EN MACHINE

Convient pour
les eaux très dures

5,50^{HT}
006106



Liquide rinçage machine

006106 Bidon 5 L **5,50** 3

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.

À partir de
16,80^{HT}
006162

Évite la formation de
traces ou voiles et donne
l'éclat à la vaisselle



Liquide rinçage machine
Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **18,10** 4

006172 Bidon 20L **69,90** 1

Pour eau douce

006162 Bidon 5 L **16,80** 4

006170 Bidon 20L **57,50** 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Utilisation économique
pour une propreté
étonnante



À partir de
26,00^{HT}
975720

Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux

975720 Bidon 5 L **26,00** 2

Prix unitaire, vendu par 2. Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.

DÉTARTRANT

7,30^{HT}
006502



Déterrant machine

006502 Bidon 5 L **7,30** 3

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.

17,80^{HT}
006159



Déterrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **17,80** 4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

PRODUIT CANALISATION

Parfum fort et sans
allergène qui permet
de masquer les odeurs
instantanément

8,20^{HT}
006129



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,20** 12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

Écologique

Diminue la couche de graisse
et entretient le bac à graisse
en évitant les engorgements
et les remontées d'odeur

37,80^{HT}
006143



Traitement biologique bac à graisse

006143 Bidon 5 L **37,80** 4

Nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse.

PLONGE MANUELLE

1,70^{HT}
006103

Très efficace,
il dissout les graisses
les plus tenaces



Détergent plonge manuelle

006104 Bidon 5 L **5,50** 3

006103 Flacon 1 L **1,70** 12

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.

4,10^{HT}
006900

Puissant pouvoir
dégraissant

17,50^{HT}
006901



Liquide lavage plonge manuelle

006901 Bidon 5 L **17,50** 4

006900 Flacon 1 L **4,10** 12

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

SANS
PACTO

STAR SECURIT

DÉSINFECTANT



Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L **15,00** 1

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

4,30^{HT}
006126

Écologique

Fait briller, sans laisser de
trace ni auréole calcaire

13,80^{HT}
006125



Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen

006125 Bidon 5 L **13,80** 2

006126 Flacon 1 L **4,30** 12

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.

ÉCO CERT

GREEN STAR
CUISINE
PROFESSIONNEL

15,25^{HT}
975721

Sans parfum ni colorant
Excellente performance
de nettoyage
Utilisation économique pour
une propreté étincelante



Écolabel

Détergent Manual Dish

975721 Bidon 5 L **15,25** 2

Prix unitaire, vendu par 2. Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

Pas d'alimentation en eau
ou électricité.
Installation rapide.

64,00^{HT}
006072

Pompe de dosage manuelle

006072 **64,00** 1

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.

9,60^{HT}
006105

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

Détergent désinfectant
plonge manuelle

006105 Bidon 5 L **9,60** 3

006110 Bouteille 1 L **5,80** 12

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

PRODUIT DE CENTRALE DÉSINFECTION



9,50^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L **9,50 3**

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.

- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



19,20^{HT}
006166



DETERQUAT AMC
Dégraissant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L **19,20 4**

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

DYACIL MAXI*

907665 Bidon 5 L **34,00 2**

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.



18,80^{HT}
006150

- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



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

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

48,20^{HT}
006133



- Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent
- Bactéricide, levuricide, virucide

Dégraissant désinfectant acide IdeGreen
006133 Bidons de 5 L **48,20 4**

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...



34,00^{HT}
907665



DÉSINFECTANTS SURFACES HAUTES



6,40^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml **6,40 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.



34,00^{HT}
006456

- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

Désinfectant ECOCERT sans rinçage
006456 Bidon 5 L **34,00 1**

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



5,50^{HT}
004842

Dégraissant désinfectant
004842 Pulv. 750 ml **5,50 12**

Prêt à l'emploi, il dégraisse et désinfecte. Élimine la plupart des micro-organismes responsables des intoxications alimentaires. Bactéricide EN 1276, Fongicide EN 1650.



4,32^{HT}
006667

Dégraissant désinfectant avec rinçage
006667 Pulv. 750 ml **4,32 12**

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaire également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.

CENTRALE DE LAVAGE

339,00^{HT}
006067



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

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet

Centrale de pulvérisation 1 produit

1 006067 **339,00 1**

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

Centrale de dilution

2 006465 Simplifiée 1 produit tuyau 15 m **195,00 1**

Pistolet plastique.



119,00^{HT}
006070



259,00^{HT}
006071

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

Système de dilution automatique

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

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

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

552,00^{HT}
006069



Enrouleur automatique - avec pistolet anti-choc plastique
006069 **552,00 1**

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

Support pivotant

909436 **94,00 1**

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.

À partir de **86,00^{HT}**
006052



Tuyau

006052 Tuyau 15 m **86,00 1**

006053 Tuyau 20 m **108,00 1**

006054 Tuyau 25 m **142,00 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **59,90 1**

DÉSINFECTION FRUITS ET LÉGUMES

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation

9,95^{HT}
006169

DÉCONTAMINANT
AVANT RINÇAGE



Deterquat VEG
décontaminant légumes
006169 Bidon 5 L **9,95 4**

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.

DÉCAPANT / DÉGRAISSANT

9,20^{HT}
006501

Formule renforcée

MADE IN FRANCE

ViTAL
PROFESSIONNELS

Décapant four
006501 Bidon 5 L **9,20 2**

Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.

Rinçage facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

17,00^{HT}
006153

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Décapant four
006153 Bidon 5 L **17,00 2**

Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.

Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

13,50^{HT}
006903

SANS PICTO

STAR SECURIT

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. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encres indélébiles).

9,50^{HT}
004820

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

CENTRE HACCP

PRO-VEN

JEX FOUR
004820 Vaporisateur 1 L **9,50 1**
004811 Bidon 5 L **33,00 1**

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

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

7,30^{HT}
006925

MADE IN FRANCE

Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **7,30 6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.

Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
Prêt à l'emploi
Dégage une agréable sensation de propreté

4,15^{HT}
004778

MADE IN FRANCE

Solipro

Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro
004778 Pulv. 650 ml **4,15 12**

Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...

12,95^{HT}
006167

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **12,95 4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

5,70^{HT}
006127

Écologique

GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **5,70 6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

Écologique

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

19,50^{HT}
006128

GREEN STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **19,50 2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

DÉCAPANT FRITEUSE

14,10^{HT}
006173

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,10 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

77,80^{HT}
006480

Poudre décapante pour friteuse
006480 10 kg **77,80 1**

21,00^{HT}
006444

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Cladenet spécial lavage pour four vapeur
006444 Bidon 5 L **21,00 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

NETTOYANT MULTISURFACES

19,50^{HT}
006226

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

MADE IN FRANCE

Teepol détergent multi-usages
006226 Bidon 5 L **19,50 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.

SANS PHOSPHATE

Écologique

21,00^{HT}
006131

GREEN STAR SOLS
PROFESSIONNEL

Ecolabel

Nettoyant multiusages IdeGreen
006131 Bidon 5 L **21,00 4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.

Détergent dégraissant universel concentré

34,50^{HT}
006224

MADE IN FRANCE

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **34,50 2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

INOX

12,30^{HT}
006468

Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
Protège les surfaces
Maintient un aspect net et brillant

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **12,30 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.

4,90^{HT}
007750

Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
Élimine le tartre

MADE IN FRANCE

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **4,90 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.

L'HYGIÈNE

Des mains

**1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR
POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON :**
SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE
OU GEL HYDROALCOOLIQUE



**Robuste adaptée
grand passage**

17,80^{HT}
006430

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **17,80 1**
006452 Noir **16,90 1**
Distributeur avec dosage : 2500
doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



Mousse nettoyante mains

006433 Cartouche 1 L **9,00 6**

Parfum fleur de lin. À base
d'ingrédients d'origine végétale,
nettoie efficacement et laisse les
mains douces. Emballage 100%
recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

006431 Cartouche 1 L **6,40 6**

Crème bactéricide liquide pour le
lavage des mains. Sans parfum ni
colorant. **EN1276, EN1499.**

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L **7,40 6**

Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine
végétale. PH neutre pour la peau.

Idegreen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L **6,10 6**
Parfum fleur de lin. À base
d'ingrédients d'origine végétale
pour un nettoyage efficace des
mains. Emballage 100% recyclable.

Crème mains

006434 Cartouche 1 L **5,60 6**

Parfum amande douce. Crème
nacrée, conçue pour un nettoyage
fréquent, doux pour les mains.
Formule sans allergène.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L **11,10 6**

Désinfection hygiénique des mains
par friction en l'absence de point
d'eau. Sans colorant, ni parfum.
Efficacité virucide, bactéricide et
fongicide. N'assèche pas la peau.
EN1275, EN14476, EN1040, EN13727.

BACTÉRICIDE



10,60^{HT}
006107

Savon mains bactéricide

006107 Bidon 5 L **10,60 3**

Savon bactéricide désinfectant
pour les mains. **EN 1276.**



ViTal
PROFESSIONNEL



10,50^{HT}
006922

Savon mains bactéricide

006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Action anti-bactérienne efficace qui
convient au milieu alimentaire. Sans
parfum et sans colorant. **EN 1276.**



STAR
HYGIENE
PROFESSIONNEL

**Actif dès
30 secondes**

16,40^{HT}
006291



Stéril mains

006290 500 ml **7,25 6**

006291 5 L **16,40 4**

Crème lavante virucide,
bactéricide fongicide.

GEL HYDROALCOOLIQUE



5,80^{HT}
006924

Gel hydro alcoolique

006924 500 ml **5,80 6**

Pour une antiseptie rapide de la peau
et des mains. Conseillé en milieu
médical, paramédical, vétérinaire, agro-
alimentaire, métiers de bouche, etc.



STAR
HYGIENE
PROFESSIONNEL

SAVON ATELIER

45,50^{HT}
006281

Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L (2x5 L) **45,00 1**

006281 Support métal **45,50 1**

006280 Pompe noire plastique **15,00 1**

Gel nettoyant mains
avec des microbes
d'origine minérale
agréablement parfumé
à l'orange.



SAVON DOUX



2,40^{HT}
006927

Savon Pouss Mousse

006927 500 ml **2,40 12**

Parfum amande. Lotion
destinée au lavage quotidien
des mains. Permet de nourrir
et d'hydrater la peau. Colis
de 12x500 mL.



STAR
HYGIENE
PROFESSIONNEL



5,80^{HT}
006108

Savon crème mains

006108 Bidon 5 L **5,80 3**

Convient également pour le
lavage du corps et des cheveux.
Il respecte l'épiderme.
Convient à tous type de
distributeurs de savon.



ViTal
PROFESSIONNEL

**CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL
POUR TROUVER LE
DISTRIBUTEUR QUI
VOUS CONVIENT**



79,00^{HT}
909417

Savon mains S4

1 L - 92x92x240 mm

909417 **79,00 6**

Prix au carton. Carton de 6
cartouches.
Parfum délicat, des
ingrédients hydratants
et réparateurs. Mousse
riche crémeuse.



6,00^{HT}
006920

Savon crème

006920 Bidon 5 L **6,00 4**

Pour le lavage quotidien des
mains. Formule enrichie en
agents surgraisants végétaux
qui permet de nourrir et
d'hydrater la peau.



STAR
HYGIENE
PROFESSIONNEL

DISTRIBUTEUR SAVON VRAC

les
**BONS
Plans**
dans la limite des stocks disponibles

13,50^{HT}
006413

Distributeur savon 1L

006413 Azur fumé **13,50 1**

Distributeur avec dispositif classique
de dosage et réservoir rechargeable.
Réservoir et couvercle en SAN fumé.
Support et bouton-poussoir en
ABS blanc avec serrure à clé. Facile
d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



18,50^{HT}
601263

Distributeur savon

800 mL - 110x106x206 mm

601263 **18,50 1**



**Robuste
Fermeture à clé**

21,30^{HT}
602259

Distributeur de savon

1 L - 110x99x245 mm

602259 **21,30 1**

Distributeur à bouton poussoir.
Compatible gel hydroalcoolique

SÈCHE MAINS



357,00^{HT}
602272

Sèche mains automatique Copt'air

230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA

602272 Blanc **357,00 1**

Anti-vandalisme. Buse tournante.

798,00^{HT}
602254



TOP DES VENTES !

Sèche mains automatique Exp'air

230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA

602254 Noir **798,00 1**

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage
10 à 15 sec.



JVD

L'ESSUYAGE

ESSUIE MAINS AUTO CUT

MISE À DISPOSITION
SOUS CONTRAT



48,00^{HT}
140983



Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1
2 plis - Qualité Advanced
150 m x 21 cm

909333 Lot de 6 bobines **119,00 1**

Distributeur d'essuie-mains Tork Matic - H1
140983 Pour EM Rouleau ABS **48,00 1**

MOUCHOIR

SPÉCIAL HÔTELLERIE



35,00^{HT}
006783

Mouchoir

006783 Blanc **35,00 1**
Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs.
Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm.
Colis de 40 boîtes.



63,00^{HT}
152536



À partir de
21,80^{HT}
152522

Essuie mains pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize
19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m
Blanc ø39 mm **21,80 1**
Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
2 plis collés
laize 19,8 cm - 140 m
152523 Blanc ø39 mm **28,00 1**
Prix du colis de 6 rouleaux

Essuie mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 Blanc ø39 mm **49,50 1**
Prix du colis de 6 rouleaux

Pure pâte de cellulose.

Distributeur Autocut
29x22x38 cm - laize 20 cm
longueur de découpe 26 cm
152536 Translucide **63,00 1**
Distributeur à découpe automatique
pour rouleaux essuie-mains 110 m,
140 m et 250 m.

ESSUIE MAINS FORMAT



18,90^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 **18,90 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points
de fixation. Fermeture à clé.



11,50^{HT}
140745



Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc **11,50 1**

Capot ABS. Fermeture à clé.
Contient jusqu'à 600 serviettes.
Robuste et de longue durée de vie.



14,00^{HT}
140744



Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **14,00 1**

Distributeur de bobine d'essuie-
mains à dévidage central. ABS blanc.
Fermeture à clé.



98,00^{HT}
909332

Essuie-mains Tork Xpress H2
Pliage "Z" - 2 plis
Qualité premium - 255x212 mm
909332 3150 formats **98,00 1**



20,90^{HT}
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V
006793 12x250 Formats **20,90 1**
Papier cellulose blanc. Largeur panneau
10,5 cm. 21x21 cm.



29,50^{HT}
006751

Essuie-mains confort - 2 plis Z
006751 25x150 Formats **29,50 1**
Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur
panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

DEVIDAGE CENTRAL

18,50^{HT}
152547

200 FORMATS



À partir de
14,60^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini"
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **14,60 1**

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

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



Essuie-mains bobine - 200 formats Star
Dévidage central
2 plis gaufré collé - 20x25 cm
152547 Blanc **18,50 1**

Prix du colis
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



450 FORMATS

À partir de
11,00^{HT}
152525

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

Lot de 6 bobines.

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

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

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central - 2 plis par 4 mole-
tages - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152546 Blanc **23,00 1**

Prix du colis
Lot de 6 bobines.

BOBINE 1000 FORMATS

17,80^{HT}
152542



Essuie-mains bobine - 1000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamais **17,80 1**

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



18,50^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc **18,50 1**

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée désencrée blanchie,
non chlorée. Lot de 2 bobines.

PAPIER TOILETTE PETIT ROULEAU



25,50^{HT}
006789

Papier toilette - 180 formats
2 plis
006789 Blanc **25,50 1**
Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux.



31,00^{HT}
006782

Papier toilette - 150 formats
4 plis
006782 Blanc **31,00 1**
Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.



PAPIER TOILETTE À DÉVIDAGE CENTRAL



8,00^{HT}
007305

Distributeur de papier toilette Confort
Dévidage central - 245x155x245 mm
007305 Blanc **8,00 1**
Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort
2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²
10,8x25 cm - 720 formats
007304 Blanc **39,00 1**
Prix du colis
Colis de 12 rouleaux.



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE
DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT



55,00^{HT}
152502



Papier toilette Tork Smart One T8
Qualité Advanced 2 plis
2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm
6 bobines de 1150 formats
152502 **55,00 1**

Papier toilette mini smartone T9
342262 **65,00 1**
Papier hygiénique pour distributeur
mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc.
620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de
12 bobines.

PAPIER HYGIÉNIQUE PLIÉ



10,20^{HT}
601250

Distributeur papier toilette
Pour 2 paquets ou 1 rouleaux
601250 13,7x12,2x14,5 cm **10,20 1**
Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
601251 14,5x13,5x27,5 cm **13,50 1**
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points
de fixation.

COMPATIBLES PAQUETS
OU ROULEAUX

26,50^{HT}
152520

Papier toilette - 250 formats
2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm
152520 Blanc **26,50 1**
Colis de 36 paquets.



ROULEAUX JUMBO



ABS

14,80^{HT}
601255

Distributeur papier hygiénique
Pour rouleau mini jumbo **A**
24,5x12x27,5 cm - 200 m
601255 **14,80 1**
Pour rouleau maxi jumbo **B**
28,5x12x32 cm - 400 m
601256 **14,80 1**

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm.
4 points de fixation. Fermeture avec clé.



METAL

A partir de
22,50^{HT}
141802

Distributeur papier hygiénique
Pour rouleau mini jumbo **A**
24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m
141802 **22,50 1**
Pour rouleau maxi jumbo **B**
29x12x32,6 mm - maxi 400 m
141803 **26,50 1**
Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4
points de fixation. Antivandalisme,
fermeture avec clé.



18,50^{HT}
152532

Papier toilette Mini Jumbo
2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152532 Blanc **18,50 1**

Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose
vierge. Colis de 12 rouleaux.
Pour distributeurs 601255 ou
141802.



16,80^{HT}
152530

Papier toilette Maxi Jumbo
2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152530 Blanc **16,80 1**

Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose
vierge. Colis de 6 rouleaux.
Pour distributeurs 601256 ou
141803.



24,00^{HT}
152528

Papier toilette Star Jumbo
2 plis par 2 moletages
2x16 g/m² - 8,5x25 cm
380 m
152528 Blanc **24,00 1**

Prix du colis
Ouate blanche. Colis de 6
rouleaux. Pour distributeur
601256 ou 141803.

DRAPS D'EXAMEN



36,00^{HT}
150103

Draps examen - point à point
2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²
47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **36,00 1**

Prix au colis de 9 rouleaux.
Ouate 100% pure pâte de cellulose
vierge. Colis de 9 rouleaux.

Nouveau



4,20^{HT}
006614

Écran urinoir anti splash ø 16 cm
006613 Parfum mangue **4,20 10**
006614 Parfum menthe **4,20 10**

Ces écrans urinoirs contiennent des bactéries
qui créent des enzymes. Ces bactéries
nettoient et éliminent les mauvaises odeurs.
Les pics anti-éclaboussures permettent
d'éviter toute projection.

11,65^{HT}
006620

Cube pour urinoir Fresh Mousse
006620 1 kg **11,65 6**

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti
tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.



4,30^{HT}
006365

Prêt à l'emploi
Très efficace sur les
incrustations d'urine,
traces calcaires et rouille

Sanit Renovant gel WC rénovateur
006365 **4,30 6**

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et
la rénovation des WC et urinoirs.



les
**BONS
Plans**

dans la limite des stocks disponibles



L'HYGIÈNE

Des sanitaires

ENTRETIEN SANITAIRE PRÊT À L'EMPLOI



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

7,60^{HT}
006214

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1
006214 Pulv. 750 ml 7,60 6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.



4,60^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant
006117 Vaporisateur 750 ml 4,60 12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.

NETTOYANT 2D



5,10^{HT}
006904

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires



Nettoyant sanitaire PAE
006904 Vaporisateur 750 ml 5,10 6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.



5,00^{HT}
006140

Nettoie et désinfecte en une seule fois



Spray dégraissant blanchissant
006140 Pulvérisateur 750 ml 5,00 12

Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.



7,80^{HT}
006505



ViTal PROFESSIONNEL

Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L 7,80 3

006506 Vaporisateur 800 ml 3,60 6

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). EN 1276, EN 13697.

ENTRETIEN SANITAIRE CONCENTRÉ



4,55^{HT}
975734

Bactéricide, levuricide, virucide
Parfum agréable

Des sanitary*

975734 Flaçon 1 L

ECOLAB

4,55 12

975733 Bidon 5 L

20,00 2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.



37,50^{HT}
907663

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.



Multi maxi V*

907663

37,50 2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'innox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

ENTRETIEN WC URINOIR



2,00^{HT}
006508



ViTal PROFESSIONNEL

Détartrant gel WC

006508 Flaçon 750 ml 2,00 12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,57^{HT}
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml 2,57 12

Détartrant haute performance Parfum Pin. Prix au carton.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE



3,90^{HT}
006185

Sèche sans laisser de traces, ni voile



Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml 3,90 6

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



2,80^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen 1L

006519 2,80 6

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.

FORMULE GEL



Prêt à l'emploi Nettoie et détartré les WC et urinoirs

4,10^{HT}
006909

SANS PICTO



Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml 4,10 6

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.

LINGETTES DÉSINFECTANTES

Nouveau

5,20^{HT}
006474

- Bactéricide
- Levuricide
- Fongicide
- Virucide

Lingettes Super 3D mains et surfaces

006474 Sachet de 100 lingettes 5,20 10

Prix unitaire, vendu par carton de 10 paquets.

Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

NETTOYANT SURPUISSANT



- Spécial salissures fortes
- Toutes surfaces lavables
- Nettoie et dégraisse
- Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

5,90^{HT}
004835

JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml 5,90 6

004821 Bidon 5 L 22,00 4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

NETTOYANT SURFACES

10,50^{HT}
006135



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

4,00^{HT}
006136

Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen

006135 Bidon 5 L 10,50 4

006136 Flacon 750 ml 4,00 6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

DILUTION 10 à 20 ML/L

28,00^{HT}
975738

- Formulation au parfum agréable
- Ne laisse aucune trace

ECOLAB

Nettoyant Surfaces

975738 Bidon 5 L 28,00 2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

3,20^{HT}
006931

Nettoie et fait briller Biodégradable

MADE IN FRANCE

STAR SANITAIRE

Crème à récupérer

006931 750ml 3,20 12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...



8,80^{HT}
006220

Cif nettoyant bois

006220 Flacon 400 ml 8,80 12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

DÉSODORISANTS

Nouveau

60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M3

6,00^{HT}
601332



Diffuseur TCell 1.0

601332 Blanc 6,00 1

Recharge

602335 BlueSplash 12,00 6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.

Rubbermaid
Commercial Products

Nouveau

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS D'ODEURS
A BASE D'HUILE ESSENTIELLES

8,00^{HT}
006512



- ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
- Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
- Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor

006512 500ml 8,00 12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

5,40^{HT}
907520



Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 5,40 12

907525 Citron vert 5,50 12

Pulvérisation sèche sans retombée

17,70^{HT}
006476



Diffuseur d'ambiance Mikado

006476 Fleur de rose 17,70 1

006473 Tentation gourmande 17,70 1

LE NETTOYAGE

Des surfaces

3D

DÉTERGENT



41,20^{HT}
006181

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES



- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

Jedodor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert	41,20	1
006183 Fraise	41,20	1
006182 Pamplemousse	41,20	1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.



46,00^{HT}
006184

006184 Tentation gourmande 46,00 1

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

17,50^{HT}
153339



Nettoyor Détergent 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L 17,50 2

Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



Désinfecte et désodorise

6,70^{HT}
006301

Détergent 3 D

006301 Bidon 5 L - Fraise 6,70 3

006302 Bidon 5 L - Pomme 6,70 3

Parfum fraise. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

2D

Nouveau



9,00^{HT}
006484

Écologique



Planète 2D citron vert

006484 Bidon 5 L 9,00 2

Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.



RÉMANENCE
6 À 8 HEURES



25,00^{HT}
004750



Lavodor Détergent surodorant 2 D

004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 25,00 2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



4,80^{HT}
006307

Sols protégés



ViTal

Nettoyant 2 D neutre

006307 Bidon 5 L - Citron 4,80 3

006308 Bidon 5 L - Pin 4,80 3

Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



11,00^{HT}
006905



STAR SECURIT

Nettoyant sol

006905 Bidon 5 L 11,00 4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

MULTI-USAGES



4,80^{HT}
006304



ViTal

Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L 4,80 3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées



13,00^{HT}
006908



STAR SECURIT

Nettoyant surface multi usage

006908 Bidon 5 L 13,00 4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.



5,20^{HT}
006928

19,70^{HT}
006926

Détachant multi surfaces surpuissant

Star multi

006926 Bidon 5 L 19,70 4

006928 Pulv. 750 ml 5,20 6

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

ENSEMBLE MERY



2,10^{HT}
914795

Frage MOP doille à vis

Écru - Coton fil à 6 brins

914795 24 cm - 200 g 2,10 1

Frage MOP + Adaptateur

007012 27 cm - 250 g 3,00 1



À partir de
2,40^{HT}
007247

Frage Mery

Longueur 27 cm

220 g - lg 22 cm

007247 2,40 1

Douille à vis et hexagonale.



27,50^{HT}
007156

Pelle à capot + balayette

007156 94x30x12 cm 27,50 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



10,80^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire

avec essoreur bi-bac

14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu 10,80 1



3,20^{HT}
980097

Manche acier Premium

Vis et griffe plastique

double couche

Poignée bleue

980097 150 cm 3,201

Prix unitaire.



5,90^{HT}
007245

Manche aluminium

Tête hexagonale

007245 140 cm 5,90 1

LE MATÉRIEL

MATÉRIEL & RÉCURAGE



8,90^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm 8,90 1

Vendu à la pièce.



349,00^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse
007003 100x54x115 cm 349,00 1
Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



51,00^{HT}
007000

Chariot double seau + presse
007000 28x71x60 cm 51,00 1
Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



98,00^{HT}
007001

Chariot + 2 seaux + presse
007001 71x43x93 cm 98,00 1
Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.

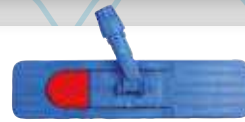
128,00^{HT}
980152

Kit de nettoyage Pulse®
980152 128,00 1
Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.
Frange pour Rubbermaid Pulse®
153321 11,50 1



14,90^{HT}
007048

Manche télescopique
007048 160 cm 14,90 1
Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 10. Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.



12,70^{HT}
980090

Pour franges à poches
980090 400x98 mm 12,70 1
Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique



14,00^{HT}
980093

Support pour franges à languettes
980093 40x11 cm 14,00 1



3,40^{HT}
980092

À poches et languettes universelles
Microfibre - Environ 400 lavages
980092 3,40 1



8,35^{HT}
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes 8,35 1



1,85^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099 1,85 1
Fixation sur balai trapeze pour utilisation gaze imprégnée



41,00^{HT}
007041

Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm
007041 18 g - Sachet de 1000 41,00 1
Non tissé, 100% polypropylène Thermobounded. Gaze à usage unique.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus



Ultra Speed Pro starter kit
007500 64,00 1
Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

64,00^{HT}
007500

Frange Ultra Speed Pro MicroPlus
007501 12,50 1

Prix unitaire.
Zone blanche : 100% microfibre polyester, lignes grises : 100% polyamide. Absorption maximale 330 ml. Durée de vie environ 500 lavages.



12,50^{HT}
007501



21,00^{HT}
007512

Support Ultra Speed Pro
007512 21,00 1

Vendu à l'unité.
Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

25,00^{HT}
007513

Manche télescopique
007513 180 cm 25,00 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réducion des TMS.

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

Nouveau

110,00^{HT}
E16574



Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L
230 V - 620 W - 340x365x360 mm
E16574 110,00 1

Robuste, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLÔ non inclus.

Sac HEPAFLÔ 9 L
E16575 13,00 1
Prix du paquet de dix, vendu par paquet.

PAS DE SAC JETABLE, FONCTIONNE AVEC UN SAC RÉUTILISABLE (FOURNI)

LIVRÉ AVEC KIT COMPLET 10 PIÈCES (FLEXIBLES + TUBES INOX + BROSSES)



85,00^{HT}
980142

Aspirateur à poussières
Capacité utile 10 L - Débit d'air 48 L/sec
380x400x350 mm
980142 1 kW - 230 V mono 85,00 1
Flexible 7 m. Embout accessoires ø 36 mm.



LAVE VITRE PROFESSIONNEL

155,00^{HT}
007674



- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la
raclette : 280 mm - 220/240 V
280x130x355 mm

007674 **155,00 1**

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

110,00^{HT}
007639

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.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

KÄRCHER



149,00^{HT}
007691

Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L
220/240 V 375x285x385 mm

007691 **149,00 1**

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filter papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 **14,00 1**

KÄRCHER

ASPIRATEUR DORSAL SANS FIL

STOP AUX TMS !

1230,00^{HT}
007695



KÄRCHER

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695 **1230,00 1**

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 **315,00 1**

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 **28,00 1**

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS

ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

2059,50^{HT}
007629

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Eco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact

Longueur câble aspiration
7,5 m

Longueur flexible
2,5 m

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm

007629 **2059,50 1**

Permet de lutter contre les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.

KÄRCHER

1 ASPIRATEUR
BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET
OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE
COMPLET OFFERT



Le kit contient :
1 suceur fente
1 brosse aspirante
1 flexible d'aspiration ø 35 mm
1 kit filtre (2x5 filtres)
1 tuyau d'aspiration ø 35 mm
1 buse de sol ø 35 mm

ASPIRO-LAVEUSE

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

KÄRCHER

1250,00^{HT}
007671

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h
Réservoir eau propre/sale : 4/4 L
Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V
390x7335x1180 mm

007671 **1250,00 1**

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire.

Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



BALAYEUSE

- Filtre à poussières fines
- Entraînement balayage manuel
- Balai principal réglable
- Balayage par poussée
- Utilisation en extérieur et intérieur

535,00^{HT}
B75197



Timon réglable, excellente ergonomie, 3 positions, pliable pour un gain de place.

JUSQU'À
ÉPUISEMENT



KÄRCHER

Démonstration sur demande pour autolaveuse et balayeuse. Nous consulter pour prise d'un rendez-vous.

Balayeuse KM70/15C sans balai latéral - réservoir 15 L Rendement maximum : 2800 m²/h - Volume brut/net du conteneur : 42/20 L - Largeur de travail : 480 mm - 220/240 V - 1300x765x1035 mm

B75197 **535,00 1**

Pour surfaces à partir de 200 m². Entraînement du balai principal. Grand bac à poussières : poignée ergonomique pour faciliter la manipulation et la vidange. Poids : 22 kg.

NETTOYEUR HAUTE PRESSION EAU FROIDE

1290,00^{HT}
007669

- Câble de 5 m
- Poignée-pistolet EASYFORCE
- Flexible haute pression 15 m
- Lance 840 mm
- Rotabuse (gratuite)
- Pompe laiton
- Buse turbo
- Tambour-enrouleur intégré pour flexible HP
- Stop total

KÄRCHER

Nettoyeur haute pression

HD 6/15MX+

Débit 560 L/h - 230 V mono

400x455x966 mm

007669 **1290,00 1**

Pression de travail 150 bars et décompression automatique. Nombreux supports et systèmes de rangement pour les accessoires. Fonctionne à l'horizontale et à la verticale. Poids : 31,8 kg.



LA COLLECTE



SACS POUBELLE

BIODÉGRADABLE

Sac poubelle biodégradable

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	36	70x110	100	59,00
630247	Sac	130	Blanc	étoile	40	82x115	100	79,00

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	10	33,5x35	1000	11,80
006601	Sac	10	Blanc	étoile	10	40x45	1000	17,50
006602	Sac	20	Blanc	étoile	11	45x45	1000	19,80
D03480	Sac	20	Noir	étoile	11	45x45	1000	18,50
006604	Sac	30	Noir	étoile	11	50x65	1000	21,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	11	50x65	1000	28,00
006607	Sac	30	Transp.	étoile	11	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	14	68x74	500	27,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	18	82x87	500	44,50
006610	Sac	110	Noir	étoile	18	70x108	500	47,50

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	25	50x65	500	21,90
006632	Sac	50	Noir	27	68x75	500	35,90
006633	Sac	100	Noir	27	82x85	200	19,80
006635	Sac	100	Noir	40	82x85	200	25,50
006653	Sac	100	Noir	50	82x85	200	28,90
006636	Sac	110	Transp.	30	70x105	200	31,00
006638	Sac	110	Noir	40	70x105	200	24,50
006655	Sac	110	Noir	50	70x105	200	30,50
006640	Sac	110	Noir	60	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	Noir	60	80x115	100	21,50
006645	Sac	130	Transp.	45	80x115	200	65,50
006647	Sac	150	Noir	50	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	Noir	60	80x135	100	29,30
006650	Sac	160	Noir	50	90x107	100	22,50
006670	Housse	240	Noir	28	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	Noir	30	138x135	100	30,50

Prix au carton.

CENDRIERS

65,00^{HT}
602200



Cendrier mural
Acier galvanisé et époxy
1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm
602200 **65,00 1**

155,00^{HT}
961065



Collecteur Tuscan noir
1 961065 357x357x1029 mm **155,00 1**
Polyéthylène et acier galvanisé

Collecteur Tuscan sable
2 961067 357x357x1029 mm **155,00 1**
Polyéthylène et acier galvanisé

Borne cigarettes Totem anthracite
3 142020 ø300xHt1050 mm **136,00 1**
Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

136,00^{HT}
142020



POUBELLES

À partir de
7,90^{HT}
914724



Poubelle Blanche
914724 3 L **7,90 1**
914723 30 L **38,00 1**
Poubelle à pédale en métal blanc. Seau intérieur en PE avec anse.

À partir de
23,30^{HT}
914701

Poubelle Inox
914701 12 L **23,30 1**
914721 20 L **30,50 1**
Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE avec anse. Conforme à la méthode HACCP.



Des déchets

À partir de
13,00^{HT}
E11256



Poubelle métal à pédale
E11256 3 L - ø17 x 26 cm - inox **13,00 1**
E11260 12 L - ø25 x 40 cm - acier blanc **22,00 1**
E11259 20 L - ø30 x 44 cm - acier blanc **33,00 1**
E11258 30 L - ø30 x 65 cm - inox **42,50 1**

Seau intérieur en polypropylène avec anse. Pédale en métal avec patin caoutchouc antidérapant. Système de maintien du couvercle en position ouverte.

À partir de
8,90^{HT}
914713



Poubelle - Plastique à pédale
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **8,90 1**
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,30 1**
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **18,80 1**
Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

Nouveau



12,50^{HT}
153323

BAC LATÉRAL DE RECYCLAGE 4,7 L

153323 Noir **12,50 1**

Bac latéral de recyclage en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



12,50^{HT}
153322

Corbeille de recyclage de bureau

153322 26 L - Bleu **12,50 1**

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

TRI SÉLECTIF



18,20^{HT}
140772

CLAP Poubelle 50 L noir

140772 Corps de poubelle **18,20 1**
140774 Couvercle Noir **8,80 1**
140777 Couvercle Bleu **8,80 1**
140775 Couvercle Jaune **8,80 1**

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.



ROSSIGNOL

20,30^{HT}
032546



Poubelle d'extérieur 80 L

032546 ø550x485 mm **20,30 1**

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

POUBELLE DÉCHETS ORGANIQUES

33,00^{HT}
961115



- Matières recyclée et recyclable
- Mauvaises odeur évitées
- Transport facilité
- Grande capacité



ROSSIGNOL

Poubelle compost organik green 10 L

961115 Marron **33,00 1**

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

Filtre charbon organik green

140770 Lot de 6 **23,00 1**

Fabrique à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

Les désinsectiseurs

POUBELLES MILIEU ALIMENTAIRE

Nouveau



À partir de
129,50^{HT}
E15049



Support de sac mobile
110 L - 580x520x990 mm
E15047 Inox AISI 430 **208,00 1**
E15049 Acier blanc **129,50 1**
Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.

Nouveau

À partir de
68,00^{HT}
E11094



Conteneur mobile avec pédale couvercle couleur
E11094 Blanc **68,00 1**
E14050 Bleu **72,00 1**
E14051 Jaune **72,00 1**
E14052 Rouge **72,00 1**
E14053 Vert **72,00 1**
Corps en polyéthylène haute densité et couvercle en polypropylène.



À partir de
179,00^{HT}
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 390x600 mm **179,00 1**
816737 100 L ø 475x720 mm **225,00 1**

99,00^{HT}
E11274

SANS CONTACT



INOX
10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
590x420x950 mm
E11274 **99,00 1**

179,00^{HT}
816738

INOX
18/10

PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø475x850 mm
816738 **179,00 1**
Produit en acier inox 18/10 Aisi 304.

96,00^{HT}
981200

MODÈLE PRO



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.

48,00^{HT}
140780



Conteneur mobile
140780 45 L **48,00 1**
Conteneur blanc à pédale.

47,15^{HT}
981241



Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc
981241 **47,15 1**
Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.

NETTOYANT



8,10^{HT}
006309



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. EN 14605, EN 13034.

INSECTICIDE

Nouveau

BARRIÈRE À INSECTES



8,50^{HT}
006470

Biojag 2.0 insecticide
006470 500 ml **8,50 6**
B74235 5 L **43,50 2**

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.

À partir de
5,50^{HT}
907806



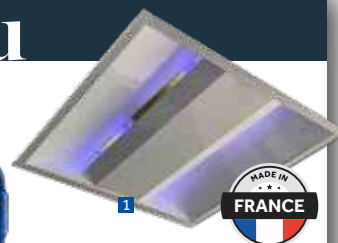
Insecticide Aérosol 750 ml

- | | | | |
|---|--------|--------------------------------------|---------|
| 1 | 907804 | Insecticide rampants | 5,70 12 |
| 2 | 907806 | Insecticide volants | 5,50 12 |
| 3 | 907830 | insecticide anti-frelons surpuissant | 9,95 12 |

DÉSINSECTISEUR

Nouveau

À partir de
179,00^{HT}
961254



Désinsecteur PG GLU LED
220 V mono

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 1 | 961251 | 2 LED pour 120 m ² - 3,6 kg - 596x596x75 mm | 520,00 1 |
| 2 | 961254 | 1 LED pour 60 m ² - 3 kg - 260x125x265 mm | 179,00 1 |
| 3 | 961250 | 2 LED pour 120 m ² - 3,6 kg - 260x125x330 mm | 270,00 1 |
- Désinsecteur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20.



Un réseau de professionnels à votre service

• ARTS DE LA TABLE • CUISINE PROFESSIONNELLE • MOBILIER • HYGIÈNE

Trouvez le code postal le plus proche de chez vous !

VOTRE PARTENAIRE	ADRESSE	CP	VILLE	PAYS	TÉLÉPHONE	FAX	EMAIL
CUNY PROFESSIONNEL	223, BOULEVARD DU 8 MAI 1945	01000	BOURG EN BRESSE	FRANCE	04 74 22 92 10	-	patrice.paquet@cunypro.com
DUTRIEUX S.A.	Z.I. LA ROTONDE	02500	HIRSON	FRANCE	03 23 58 60 00	03 23 98 77 78	info@dutrieux-sa.com
CUISINE SERVICE	5, RUE SAINT AUBAN	02800	LA FERRE	FRANCE	03 23 52 55 06	03 23 52 67 17	cuisine-service@wanadoo.fr
C.C. (COCONCEPT CUISINES PROFESSIONNELLES)	01 CARLOS - 1ERE AVENUE - 10ÈME RUE - BP 413	06115	CARLOS	FRANCE	04 92 02 00 51	04 92 02 11 18	commercial@cocconcept.com
ZIMHALL	LIEU DIT LE VAR - BP 30	06670	SAINT MARTIN DU VAR	FRANCE	04 97 02 80 28	04 97 02 80 29	info@zimhall.fr
FROID VANSEEN	Z.A. BALAGÈRE	07140	CHAMBONAS	FRANCE	04 75 94 90 79	04 75 94 90 99	commercial@froidvanseen.fr
ÉVOLUTION	Z.A. LE PECHER	08440	LUMES	FRANCE	03 24 52 08 08	03 24 53 96 14	direction@evolutionsas.fr
PBDOS	5, RUE DE L'ESCALIBERT	09270	MAZERES	FRANCE	05 81 54 06 40	-	contact@pbdos.fr
ESMOULOU MON LABO FERMIER	43, RUE DE L'ÉGLISE	10100	BALDESSEINE	FRANCE	09 83 03 67 51	-	commercial@esmo-labofermier.fr
AM PRO	7, CHEMIN DE LA LIGNE	10320	BOULLY	FRANCE	03 25 70 10 00	03 25 70 10 50	commercial@am-pro.fr
MJP - CLIM FROID SERVICE	25, RUE DU PEYROU	11130	SIGEAN	FRANCE	04 68 48 51 47	-	sasmj@gmail.com
LA SOB SOBERIM MEUBLE JM	426, AVENUE DE DECAZEVILLE	12000	RODEZ	FRANCE	06 20 79 79 83	-	jmouhou@sob.fr
ARTIMAT	RAUJOLLES, PARC D'ACTIVITÉ AGRO-ALIMENTAIRE	12100	CREISSELS	FRANCE	05 65 60 59 14	05 65 60 98 36	materiel@artimat-distribution.fr
SDC SUD DISTRIBUTION CONSEIL	17, RUE NUSSO	06 14 65 62 78	SEISSO	FRANCE	06 14 65 62 78	-	sudistributionseiss@gmail.com
GROUPE ROSSI	20, BOULEVARD LAVOISIER	13014	MARSEILLE	FRANCE	04 91 73 25 81	-	contact@rossidistribution.fr
SODIMATCO	31, BOULEVARD CHARLES MERTET - BP 133	13014	MARSEILLE	FRANCE	04 91 02 00 24	04 91 58 36 76	contact@sodimatco.fr
MAISON CHR	45, AVENUE GAY LUSSAC - Z.I. DU STADE	13470	CARNOUX EN PROVENCE	FRANCE	04 42 18 56 56	04 42 18 56 57	maisonchr@krut.fr
VALENTIN	Z.I. DU DOC ZUCKERMAN	14270	MEZIDON-CANON	FRANCE	02 31 90 82 13	02 31 90 58 92	ganguy@wanadoo.fr
SMAF	1 RUE DU STADE	14570	BELLENGREVILLE	FRANCE	09 81 95 29 67	-	smaf4@gmail.com
LE FROID CMBH	BOUDEAU BAS	15000	AUBRY	FRANCE	04 78 68 07 61	-	contact@cmbh15.com
BC PRO CHR	4A, RUE JACQUES DE VAUCANSON	17180	PERIGNY	FRANCE	06 50 52 37 38	-	jimmychoyebcprocuisine.fr
ABCLIMITATION	139 CHEMIN DE VILLENEUVE	18000	BOURGES	FRANCE	02 48 20 50 32	-	contact@abclimitation.fr
CHRISTIN PROFESSIONNEL	Z.A.C. DU SANCERROIS - RUE DES CEPS	18390	SAINT GERMAIN-DU-PUY	FRANCE	02 48 69 81 80	02 48 69 81 83	christinopro@christinopro.fr
DECOR MANSARD	Z.I. DE BASTIA FURIANI	18600	ALSTIA	FRANCE	04 95 33 09 89	04 95 30 09 89	decor.mansard@wanadoo.fr
MAISON HOTELIERE	18, RUE DE CRACOV - Z.A.E. CAPORD - BP 87615	21000	DJON	FRANCE	03 80 60 31 0	03 80 60 31 1	mhm@maison-hoteliere.fr
FRANCE FRANIS	ROUTE DE COMBERTAULT	21200	SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE	FRANCE	03 80 26 57 58	03 80 26 59 19	contact@equipalabofroid.com
EQUIP LABO FROID	Z.A.E. DU BOIS GUILLAUME - 3, RUE DE LA COMP D'ENFER	21850	SAINTE APOLLINAIRE	FRANCE	03 80 53 67 00	03 80 53 67 01	contact@equipalabofroid.com
THERMIFROID	PARC D'ACTIVITÉS DE LA GRIGNARDAIS	22490	PESLIN-TRIGAVOU	FRANCE	02 96 82 61 99	02 96 82 62 12	contact@thermifroid.fr
DAVAL	3 RUE LEON FOUCAULT	25870	LES AUXONS	FRANCE	03 81 401 610	03 81 400 313	contact@daval.fr
NATURE LA TABLE	28 CHEMIN DES CHAMASSIS	26000	PONT SUE ISERE	FRANCE	04 75 94 03 44	04 75 94 13 94	adm@nature-latabelle.com
2M EQUIPEMENTS	59, RUE DU MARECHAL LECLERC	28110	LUCÉ	FRANCE	02 37 55 64 71	02 37 55 86 43	perme@2mequipements.fr
SYGIA-LMC NET	ZAC DE PENARZO	29500	CHATEAULIN	FRANCE	02 98 57 77 57	02 98 57 77 30	jonathan.lesaint@sygia.fr
OUI CHEF	6, RUE GOREM PELLA	29600	SAINT MARTIN DES CHAMPS	FRANCE	-	-	ouichef.contact@gmail.com
LAMBERTIN	554, ANCIEN CHEMIN DE MONS	30100	ALES	FRANCE	04 66 30 00 16	04 66 30 54 79	direction@lambertin.fr
SOFRAM	Z.A.C. DE LA PEYRE	30470	ALMARGUES	FRANCE	04 66 53 00 10	04 66 53 00 33	sofram@wanadoo.fr
PRO COUTEAUX	54, CHEMIN DE QUILLA	31190	AUTERIVE	FRANCE	05 67 52 44 45	-	contact@procouteaux.com
MAISON FFF - TOULOUSE	6, IMPASSE DU LEVANT, Z.A. PIOSSANE 3	31590	VERFEIL	FRANCE	05 34 25 13 65	05 34 25 84 68	contact@maison-fff.com
EPIREST	54, CHEMIN DE QUILLA	31190	AUTERIVE	FRANCE	07 81 47 47 93	-	contact@epirest.fr
MEMASTORO	3, BOULEVARD DU BIOPOLE	32500	FLEURANCE	FRANCE	05 62 06 29 54	-	contact@memastoro.com
EQUIP CUISINE PRO - TPF	18, AVENUE DE L'ATRE DE TASSIGNY	33140	VILLENAVE D'ORNON	FRANCE	05 55 50 83 08	05 55 30 73 03	info@equipcuisinepro.fr
LODFRAIS	RUE PIERRE MENDES	33110	LORMONT	FRANCE	05 57 80 90 33	-	sebastien.castanet@lopdfrais.com
APEMA	14, AVENUE FERDINAND DE LESSEPS ZONE ACTIPOPIS	34130	CANEJAN	FRANCE	05 56 37 98 11	-	contact@apema33.fr
FROID D'OC	Z.A. DU BOSQ - 17 RUE DES GARRIGUES	34130	MUDAISON	FRANCE	04 67 29 37 27	04 67 29 23 50	contact@froiddoc.com
ROAZHON CUISINE PROFESSIONNELLE	48, BOULEVARD DE LA HAIE DES COGNETS	35136	SAINT JACQUES DE LA LANDE	FRANCE	02 99 22 02 22	02 99 22 02 21	nicolas@rcp35.fr
DILPRO	24, RUE DE L'ERMONIERE	35510	CESSON SUR	FRANCE	02 23 57 07 33	-	dchristmann@dilpro.fr
RF SERVICES	35770 VERN SUR SEICHE	35770	VERN SUR SEICHE	FRANCE	02 49 09 04 00	02 49 09 04 01	adv@rfservices.fr
ROCHER ET FILS	SITE D'ACTIVITÉ DE LA GARE	37510	SANNOINIÈRES	FRANCE	02 47 05 06 58	-	sarl.rocheretfils@orange.fr
HIÉ EQUIPEMENT	284, RUE DE L'ÉVALGA	38430	MOIRANS	FRANCE	04 76 87 13 81	04 76 75 91 26	hie@hieequipement.fr
DE BENEDETTO	Z.A. DE LA CROIX VERTE	38330	MONTBONNOT SAINT MARTIN	FRANCE	04 76 18 10 20	04 76 18 21 36	contact@debeneditis.fr
EVIPRO (ETUDE VENTE INSTALLATION)	40, RUE AMÉDÉE LABARTHE	40300	PEYRÉHORADE	FRANCE	05 58 73 62 38	05 58 73 62 94	evipro-40@orange.fr
ESIC	10 RUE HENRI HUGOEN ZAC PARC DES CHATEAUX	41160	LA CHAUSSÉE SAINT VICTOR	FRANCE	02 54 70 81 12	02 54 70 81 12	contact@esic.com
VDF	RUE DE LA GUILLOTIERE	42110	FLEURS	FRANCE	04 77 27 83 97	-	vdfroid@orange.fr
FMA (FOURNITURES ET MATÉRIELS D'ALIMENTATION)	RUE HENRI BERTHAUD	42153	RICHGRES	FRANCE	04 77 78 09 58	04 77 70 11 99	fma@fma42.eu
PRO SERVICE EQUIPEMENT	11, RUE KEPLER	44240	LA CHAPELLE SUR ERDRE	FRANCE	02 40 80 07 48	02 40 80 05 89	contact@pspe44.fr
RICHARDEAU	4, RUE GERTRUDE BELLE ELION - Z.A.C. DE LA BROSSE	44400	REZE	FRANCE	02 40 65 01 32	02 40 32 90 37	accueil@saas-richardeau.com
ABCP	Z.A. LE PETIT BOIS	44520	MÉSANGER	FRANCE	02 40 40 16 20	09 57 16 78 99	contact@abcp-pro.fr
BEZANGER CUISINE SERVICE	8, RUE LUCIEN BOIS - Z.A. LE CLOS DU MOINE	45140	SAINT JEAN DE LA RUELLE	FRANCE	02 38 14 39 18	-	olivier@bezanger-cuisine.fr
ETS LEFORT ET FILS	6, RUE NOBEL - Z.I.	45700	VILLEMANDEUR	FRANCE	02 38 93 39 87	02 38 85 44 60	gaelle.lefort@propelefort.fr
CHRISTIN PROFESSIONNEL	CAP SARAN NORD	45770	SARAN	FRANCE	02 38 72 13 13	02 38 72 13 12	christinopro@christinopro.fr
ANGIBAUD	ACTIPOPIS LES TOURS	46400	SAINT-CÉRÉ	FRANCE	05 65 58 18 75	05 65 58 34 36	sarl.angibaud@wanadoo.fr
CS SAS	Z.I. LA BARBIÈRE - RUE PAUL LANGEVIN	47100	VIEILLEVILLE-SUR-LOT	FRANCE	05 53 70 45 17	05 53 70 41 38	accueil.lesaint@cs-sas.com
HONORANCE	3, RUE MICHAEL FARADAY	49070	BEAUCEAUX	FRANCE	02 41 88 21 85	02 44 85 15 71	accueil.honorance@gmail.com
CUISINE PRO SERVICES	421, RUE DU CONILLOT - ZONE DU MESNIL	50400	GRANVILLE	FRANCE	02 33 59 96 72	02 33 59 98 03	commercial@cuisineproservices.fr
ÉVOLUTION	-	51100	REIMS	FRANCE	06 28 41 73 49	03 24 53 96 14	direction@evolutionsas.fr
E.M.B. LAVAL - DISTRICTOOL	148, BOULEVARD LÉON BOLLÉE - Z.I. DES TOUCHES	53000	LAVAL	FRANCE	02 43 69 04 83	02 43 02 95 22	contact@emb-laval.fr
TECNAL DISTRIBUTION	33, RUE DE VERDUN	54330	CHÉRY-BELLÈSE	FRANCE	03 83 26 96 11	-	contact@tecnal-distribution.fr
FM ZC	35, RUE DE LA GARE - BP 01	55170	COUSANCES-LES-FORGES	FRANCE	02 39 07 03 03	02 39 07 03 04	fmzc@wanadoo.fr
EQUIP PLUS	Z.A. ATLANTHEIX - RUE JACQUES CARTIER	56450	YTHEUX	FRANCE	02 97 54 00 30	02 97 54 66 64	contact@equip-plus.com
FLUIDTECH	16, AVENUE DES NATIONS	57970	YTHZ	FRANCE	03 82 88 50 02	-	contact@fluidtech.fr
JY NET SERVICES	43, RUE DE L'ÉGLISE - Z.I. LA PETITE SAWATE - CS 9007	59607	MAUBEUGE	FRANCE	03 27 39 32 33	03 27 39 32 37	contact@jynet.fr
B3C	3, RUE DU VERT BOIS	59960	NAILLE-EN-FERRAIN	FRANCE	06 86 27 16 06	-	info@b3c-cuisinepro.fr
TSJM	60, RUE DE LONGMÉE SURS - Z.A.C. LES LONGUES RAYÉS	60160	LA CROIX SAINT OUVEN	FRANCE	03 44 46 42 63	-	contact@tsjm.com
SARL SANJM	69, RUE D'ALENCON	61250	CONDE SUR SARTHE	FRANCE	09 83 06 37 51	-	stephane.quesne@sanjm-plenclief.fr
VALENTIN	Z.A. - RUE DES ARTISANS	61250	CONDE SUR SARTHE	FRANCE	03 23 26 45 63	03 23 26 41 82	danguy.f@rigoriste-valentin.fr
BOYAVAL	3, RUE EMILE LEGRELLE	62000	ARRAS	FRANCE	03 21 21 32 32	03 21 21 33 38	boyavalpro@gmail.com
BEUVAIN	LIEU-DIT LE CORTYLE LORMEAUX	62170	CAMPINGUELLES-LES-PETITES	FRANCE	03 21 06 06 87	03 21 06 33 88	ahbillet@beuvain.net
MRPO	PARC D'ACTIVITÉS	62170	CAMPINGUELLES-LES-PETITES	FRANCE	05 21 29 32 83	-	mrpo@wanadoo.fr
TEMPO	57, RUE DES BERCEAUX	62610	RODELINGHEM	FRANCE	03 21 55 69 50	03 21 55 62 95	stephane.blarard@free.fr
MANIEZ	589 RUE DU 11 NOVEMBRE	62400	LOCON	FRANCE	03 21 27 80 00	-	contact@maniez.fr
AUGERE POUARAT	33, RUE JULES VERNE	63100	CLERMONT-FERRAND	FRANCE	04 73 23 23 08	04 73 23 23 09	contact@augere-pouarat.fr
SOLUTION PRO	16, RUE PIERRE ET MARIE CURIE	63360	GERZAT	FRANCE	04 73 15 45 94	04 73 90 74 47	virgie@solutionpro.eu
SPAL	18, AVENUE DU MARECHAL JUIN	64100	BAYONNE	FRANCE	05 59 55 15 15	05 59 55 07 07	commercial@spal-bayonne.fr
EVIPRO (ETUDE VENTE INSTALLATION)	3, AVENUE AMPÈRE	64140	LONS	FRANCE	05 59 32 05 18	05 59 32 08 57	contact@evipro.fr
SPF (SOCIÉTÉ PERPIGNANAISE DU FROID)	1960, AVENUE JULIEN PANCHOT	66000	PERPIGNAN	FRANCE	04 68 55 23 24	04 68 55 42 54	contact@spf-sud.com
CHR ALSACE	28, RUE DES TULLIÈRES	67460	SOUFFLÉWEYSERHEIM	FRANCE	03 93 29 69 19	03 93 29 69 18	agence.strasbourg@chra.fr
CHR ALSACE	13, RUE DES FRÈRES LUMIÈRES	68000	COLMAR	FRANCE	03 89 24 15 44	03 89 24 11 10	agence.colmar@chra.fr
CHR ALSACE	29, ROUTE DE MULHOUSE	68010	LA CROIX SAINT OUVEN	FRANCE	03 89 65 01 01	03 89 64 11 10	agence.mulhouse@chra.fr
THEVENON PRO	90, COURS LAFAYETTE	69003	LYON	FRANCE	04 26 07 60 30	04 78 37 15 44	contact@thevenonpro.fr
BS CUISINE PRO	8, RUE JEAN MACÉ - Z.I. DU PONTET	69360	ST-SYMPHORIEN-D'OZON	FRANCE	04 78 02 53 53	04 78 02 53 54	contact@bscuisinepro.fr
APICIUS	21, AVENUE GEORGES POMPIDOU - IMMEUBLE DANICA B	69003	LYON	FRANCE	04 79 09 15 99	-	commercial@apicius.com
DAVAL	16, RUE DE LA PLAINE - FROIDCOINCHÉ - BP 60010	70304	LUXEUIL-LES-BAINS	FRANCE	03 84 40 45 6	03 84 40 44 9	contact@daval.fr
TECHNI CUISINE PRO	24 B, RUE DE PARIS	71400	ST LAURENT	FRANCE	03 85 86 98 76	03 85 86 98 77	act@borange.fr
ROUSSEY	166, Z.I. DES ÉPINETTES	73230	BARBENTON	FRANCE	04 79 72 94 83	04 79 72 94 87	infos@roussey-3.fr
BIFP-BOS EQUIPEMENT	57, RUE DES ACACIAS	73600	MOÏTIERS	FRANCE	02 825 87 690	-	beh@bos-equipement.com
ESBC SAVOIE	7, RUE SAINT MARIE	73600	MOÏTIERS	FRANCE	04 56 51 00 24	04 79 08 85 99	contact@esbc.mc
ALPES EQUIP/CUISINE	2, RUE DU GRAND CLOS - Z.A. DES COLOMBIÈRES	73700	BOURG SAINT MAURICE	FRANCE	04 97 07 13 98	-	aec@ae37.fr
PARIS RESTO CUISINE	40, RUE DE CHARBOL	75010	PARIS	FRANCE	06 22 02 48 95	-	contact@parisresto.com
NORMAN	1132, BOULEVARD DE NORMANDIE	76100	BALLET	FRANCE	02 35 66 66 66	02 35 91 10 00	contact@normafroid.fr
GSCONCEPTS	9-11, RUE DE LA TULIERE - Z.A.C. DE LA MADELINE	77500	CHELLES	FRANCE	01 72 84 40 43	01 64 26 53 49	service-client@g3concepts.fr
M.R.H. (MATÉRIELS PRODUITS HYGIÈNE)	5, ROUTE DE PROVINS	77500	COURTAISON	FRANCE	01 64 01 06 23	01 64 01 09 05	sarl.bressan@orange.fr
A.T.F.	11, RUE FRANÇOIS THERMES	81990	PUYGOUZON	FRANCE	05 63 38 04 67	05 63 38 07 64	atf4@wanadoo.fr
H.R.C. DIFFUSION	1, PLACE DES HÉCOTELES	82200	MOISSAC	FRANCE	05 63 02 03 11	05 63 04 58 44	hrcdfusion@gmail.com
SMACH	390, BOULEVARD JEAN MOULIN	83700	ST RAPHAËL	FRANCE	04 94 85 63 12	-	smach@orange.fr
FREGONARA	415, RUE DU GRAND GIOGGIANN - BP 90960	84093	AVIGNON	FRANCE	04 90 85 02 52	04 90 85 85 15	contact@fregonara.info
CFC	76, CHEMIN DU VAN OUEST	84410	BEDOIN	FRANCE	04 90 69 93 68	-	cfcbedoin@gmail.com
MECA	21, RUE DE L'INNOVATION BP87	85202	FONTENAY LE COMTE	FRANCE	-	-	contact@meca.fr
CAMBAS	10, RUE DE L'ÉPINAIL - LE PRÉ DROUÉ	88150	CHAVELOT	FRANCE	03 29 55 14 14	03 29 29 71 73	contact@cambas.fr
FROID CHAUD SERVICE	4 CHEMIN DES CARRIERES	91490	MILLÉ LA FORE				