



1965  
**GAFIC**

[www.gafic1965.com](http://www.gafic1965.com)

RÉSERVÉ AUX PROS  
PRIX INDiquÉS HORS TAXES

Équipements de  
**Boucherie**  
Charcuterie - Traiteur



**41,40<sup>HT</sup>**  
909590



**VESTE  
BOKO**

**19,90<sup>HT</sup>**  
085044



**3690,00<sup>HT</sup>**  
949416



**65,20<sup>HT</sup>**  
098022



**9,75<sup>HT</sup>**  
098038

**4100,00<sup>HT</sup>**  
949411



**2190,00<sup>HT</sup>**  
000718



**Votre  
expert**



Valable jusqu'au 31 mars 2021

# LE MAGASIN

• LES VITRINES AVEC GROUPE •



## LES OPTIONS POSSIBLES

- 1 • Plan d'exposition inox
  - Structures vitrées montage d'usine
  - Séparations vitrées
  - Étagères intermédiaires vitrées avec ou sans éclairage
  - Plexi arrière coulissant
- 2 • Porte papiers coulissants
  - Meubles caisses
- 3 • Kit roulettes pivotantes avec freins (sauf angles)
  - Décor façade bandeaux supérieur coloris RAL au choix

## 6 COLORIS FAÇADE STANDARD



AUTRES COLORIS : NOUS CONSULTER



LES EXPERTS DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE & TRAITEUR  
VOUS ACCOMPAGNENT DANS VOS PROJETS



**VOTRE ÉTUDE**  
sur mesure ou standard :  
**NOUS CONSULTER**

ÉTUDE MAGASIN,  
LABORATOIRE, ÉQUIPEMENT,  
TRAVAUX, CHIFFRAGE.



# Extra Pure 100

GROUPE  
**SEDA**  
*réfrigération*



*Vitrine ventilée avec réserve réfrigérée et avec groupe*



FROID  
VENTILÉ

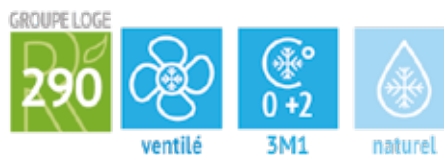
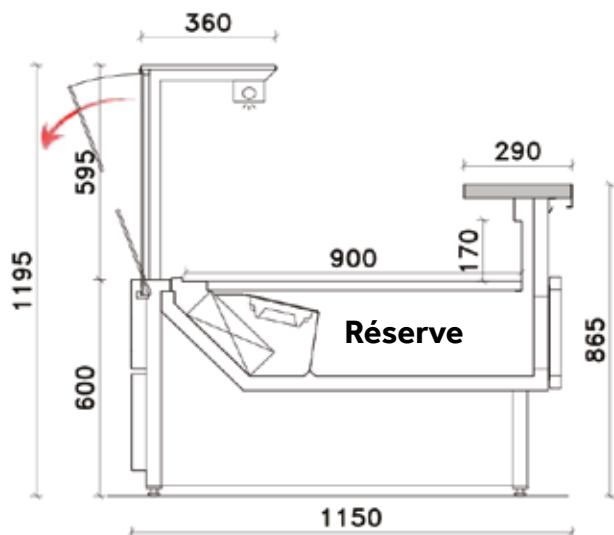
**7690,00<sup>HT</sup>**  
942303

Vitrine Extra Pure 100 ventilée avec réserve réfrigérée - Avec groupe  
5 portillons - Plan d'exposition 900 mm acier laqué gris - Eclairage plafonnier fluo blanc 830 (rosé en option) - Puissance du frigo à -10°C : 1160 W  
Puissance abs : 1172W  
Dimensions : Longueur 3830 mm avec joue (3750 mm sans joue) x1150x1195 mm  
942303 **7690,00 1**

Meubles canalisables. Intérieur de cuve en tôle plastifiée blanche. Évaporateur traité cataphorèse, cache évaporateur tôle laquée. Avec réserve réfrigérée en standard R290. Tablette de travail en inox AISI 304 profondeur 290 mm. Glaces droites rabattables. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Structures vitrées à monter. Eclairage plafonnier fluo blanc 830. Plan d'exposition acier laqué gris. Meuble caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de caisse visible). Joue standard (platinum gris).

## LES + PRODUITS

- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur
- Fluide R290
- Régulation électronique  
(pilote-bornier-auxiliaire sur version sans groupe)
- Dégivrage naturel
- Vidange manuelle des eaux de dégivrage
- 2 Angles : extérieur 90° et intérieur 90°



**CRIO CABIN**  
TASTE PRESERVATION



GAFIC

# LE MAGASIN

• LES VITRINES SANS GROUPE •

## Enixe lounge 200



### Vitrine ventilée sans réserve réfrigérée - Sans groupe

Meubles canalissables. Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris. Évaporateur ventilé traité cataphorèse. Plan d'exposition inox satiné AISI 304, profondeur 900 mm. Tablette de travail en inox AISI 304, profondeur 290 mm. Porte-papiers inox. Structures vitrées à monter (montage d'usine en option). Ventilation de bas de vitre anti-buée façade et glaces latérales. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Décor façade monochrome. Plinthe de soubassement inox. Meubles caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur, sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de la caisse visible). Angle 90° extérieur slim. Décor façade droit et joues carrées pour un design contemporain.



Profondeur d'exposition 900 mm

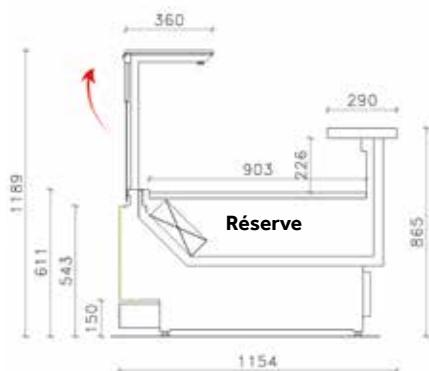
7 mL de vitrine froide

#### LES + PRODUITS

- **Température : 0 +2°C classe 3M1**
- **Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris**
- **Glaces droites relevables y compris les glaces des angles extérieurs. Les glaces des angles intérieurs sont fixes.**
- **Eclairage simple sous tablette LED «CRIOLED»**

**PRIX SELON CONFIGURATION : NOUS CONSULTER**

942380 Nous consulter pour le prix 1



**CRIOCABIN**  
TASTE PRESERVATION

# LES EXPERTS DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE & TRAITEUR VOUS ACCOMPAGNENT DANS VOS PROJETS



**VOTRE ÉTUDE**  
sur mesure ou standard :  
**NOUS CONSULTER**

ÉTUDE MAGASIN,  
LABORATOIRE, ÉQUIPEMENT,  
TRAVAUX, CHIFFRAGE.



## TECHNIQUE

- Groupe loge ou sans groupe avec détendeur
- Fluide R452 (détendeur R134A avec supplément)
- Régulation électronique  
*(pilote-bornier-auxiliaire sur version sans groupe)*
- Dégivrage naturel. Évaporation des eaux de dégivrage par résistance *(sauf meubles sans groupe)*
- Évaporateur traité cataphorèse avec variateur de vitesse des ventilateurs

## LES OPTIONS POSSIBLES

- Étagère intermédiaire avec ou sans éclairage
- Eclairage façade
- Plexi arrière coulissant
- Rideau de nuit
- Séparation fixe, mobile haute ou basse
- Meuble caisse
- Planche découpe 600 x 400mm
- Porte-balance inox 600x430mm
- Porte-couteaux sur modèles sans réserve
- Kit roulettes

## Exemples d'installations



## 6 COLORIS FAÇADE STANDARD



**AUTRES COLORIS : NOUS CONSULTER**



GAFIC

# LE MAGASIN

• LES VITRINES « PRÊT À BRANCHER » •

## VITRINES « PRÊT À BRANCHER »



Étagère verre en option

• Tout inox intérieur



FROID STATIQUE

CODIGEL

SOLUTIONS DE DÉFROGEMENT

À partir de  
**1420,00<sup>HT</sup>**

054360



Vitrines de service arrière

Froid statique -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1420,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	1660,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2015,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	2375,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe climatique 3 - M1; vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

NOUVEAU!



**3650,00<sup>HT</sup>**

630491

Infrico

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

3650,00 1

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

**3690,00<sup>HT</sup>**

942384

NOUVEAU!



### TECHNIQUE

- Joes de 40 mm
- Glaces droites relevables
- Réserve réfrigérée
- Exposition inox 820 mm
- Tablette de travail inox



Vitrine « prêt à brancher » KANGAROO PI

Compresseur 970 W - Puissance totale absorbée : 1320 W  
1,75 kW - Dimensions : Longueur 2580 mm avec joue (2500 mm sans joue) x1125x1220 mm

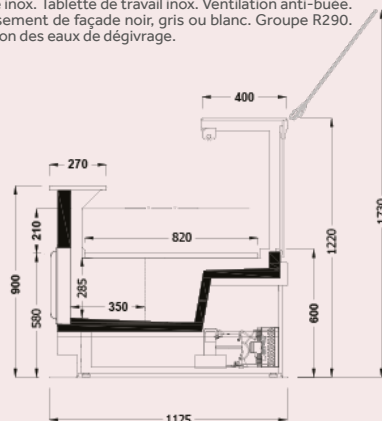
942384

3690,00 1

Classe climatique : 3. Châssis noir laqué anti-trace. Plexi coulissant. Pare-chocs tubulaire inox. Tablette de travail inox. Ventilation anti-buée. Bandeau de soubassement de façade noir, gris ou blanc. Groupe R290. Système d'évaporation des eaux de dégivrage.

### LES + PRODUITS

- Eclairage LED 32 W
- Pare-chocs de série



AUTRE COLORIS :  
NOUS CONSULTER

EROUPE LOGE



# La Signalétique



**A PRESTO**  
1610 neutre  
1611 à texte



**B PRESTO**  
1612 neutre  
1613 à texte



**C MAESTRO**  
4556 neutre  
4557 à texte



**D TEMPO**  
4576 à texte



**E CARMINA**  
3054 neutre  
3056 à texte



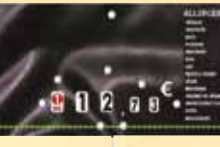
**F HALAL**  
2110 neutre  
2111 à texte



**G PRESTO**  
1629 neutre  
1630 à texte



**H PRESTO**  
1635 neutre  
1636 à texte



**I MARIUS**  
3058 neutre  
3059 à texte



**J TONIO**  
3097 à texte



**K TERROIR**  
3347 à texte



**L HARISSA**  
2098 neutre  
2099 à texte



Selon les étiquettes, plusieurs déclinaisons sont possibles :  
- selon la viande : bœuf, veau, poulet ...  
- étiquettes neutres ou avec textes  
- selon les dimensions possibles : 10,5x7 cm et 12x8 cm

**M MAESTRO - 4560**



**N TERROIR - 3351**



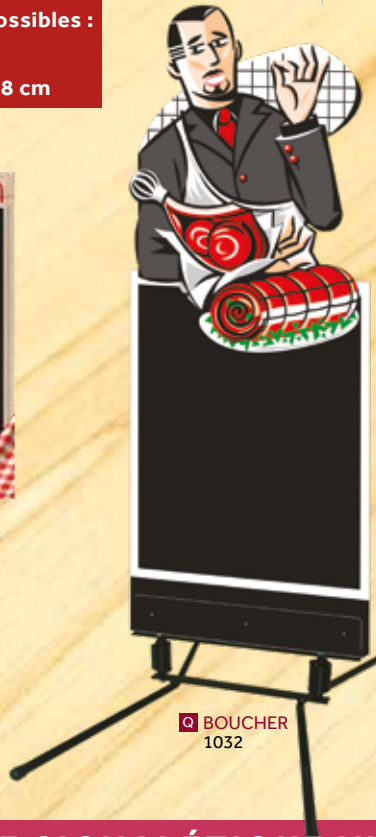
**O PRESTO - 3774**



**P RONDO - 1023**



**Q BOUCHER 1032**



POUR TOUTES DEMANDES DE SIGNALÉTIQUE VITRINE : NOUS CONSULTER.

## SÉPARATEURS DE VITRINE



Prenez soin de l'agencement de votre vitrine grâce aux séparateurs



Socles séparateurs  
90x750 mm

1	098080 Rouge	10,80	10
	098079 Noir	10,80	10

Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès

55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

2	098075 Cyprès vert - Socle blanc	16,90	5
	098076 Cyprès vert - Socle noir	17,70	5
	098077 Cyprès bicolore - Socle blanc	16,90	5
3	098078 Cyprès bicolore - Socle noir	16,90	5

Prix unitaire, vendu par lot de 5

LARGE GAMME DISPONIBLE :  
NOUS CONSULTER



# La Présentation du magasin

## PLATERIE NOIRE

À partir de  
**8,02<sup>HT</sup>**  
705230



Plat rectangulaire GN 1/4  
705230 265x162x17 mm **8,02 1**  
705231 265x162x50 mm **10,96 1**  
705232 265x162x80 mm **11,98 1**

Couvercle avec encoche GN 1/4  
705256 265x162 mm **11,15 1**



À partir de  
**14,72<sup>HT</sup>**  
705212

Plat rectangulaire  
705212 280x210x50 mm **14,72 1**  
705213 280x210x100 mm **15,33 1**  
705210 420x280x20 mm **20,76 1**  
705211 420x280x50 mm **26,10 1**



À partir de  
**12,79<sup>HT</sup>**  
705220

Plat rectangulaire GN 1/2  
705220 265x325x17 mm **12,79 1**  
705221 265x325x50 mm **17,97 1**  
705222 265x325x80 mm **20,81 1**

Couvercle avec encoche GN 1/2  
705255 325x265 mm **16,40 1**

Grille égouttoir GN 1/2  
705250 264x204x12 mm **16,80 1**



**16,50<sup>HT</sup>**  
705245

Plat rectangulaire GN 2/4  
705245 530x162x17 mm **16,50 1**



À partir de  
**8,83<sup>HT</sup>**  
705235

Plat rectangulaire "2/7"  
705235 265x200x17 mm **8,83 1**  
705236 265x200x40 mm **11,06 1**  
705237 265x200x80 mm **17,15 1**



À partir de  
**9,85<sup>HT</sup>**  
705225

Plat rectangulaire GN 1/3  
705225 325x176x17 mm **9,85 1**  
705226 325x176x50 mm **13,40 1**  
705227 325x176x80 mm **14,01 1**



**27,74<sup>HT</sup>**  
889925

Bol salade noir 4,8 L  
250x250x120 mm  
889925 **27,74 1**



**27,00<sup>HT</sup>**  
889911

Plateau rectangulaire GN 1/1  
530x320x30 mm  
889911 Blanc **27,00 1**  
889912 Noir **27,00 1**



À partir de  
**19,18<sup>HT</sup>**  
705215

Plat rectangulaire "4/7"  
705215 265x487x17 mm **19,18 1**  
705216 265x487x80 mm **27,51 1**



À partir de  
**17,76<sup>HT</sup>**  
705240

Plat rectangulaire "3/7"  
705240 530x200x17 mm **17,76 1**  
705241 530x200x40 mm **20,29 1**



**5,38<sup>HT</sup>**  
705261

**12,17<sup>HT</sup>**  
705260

Saladier carré 1,5L  
705260 180x180x80 mm **12,17 1**  
Couvercle avec encoche pour saladier  
705261 180x180 mm **5,38 1**



## PLATEAUX ABS

7,50<sup>HT</sup>  
632026



PLATEX

Plateau - 600x400 mm

632024	Blanc	7,50	20
632025	Noir	7,50	20
632026	Rouge	7,50	20

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



600x400 mm

## PLATERIE BLANCHE



À partir de  
17,76<sup>HT</sup>  
705272

Plat GN 1/2 plexi blanc

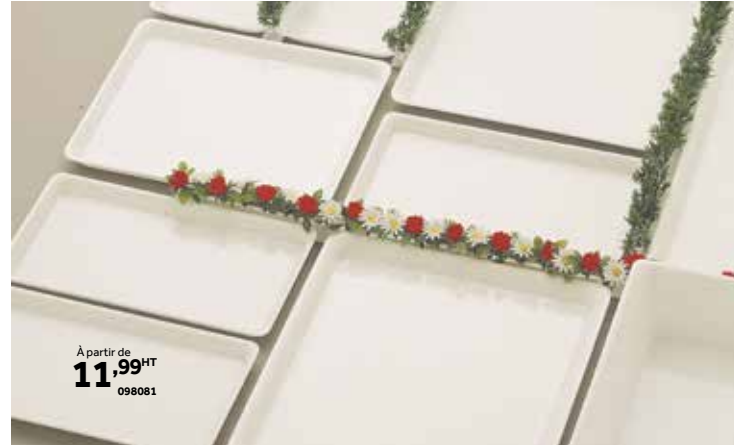
705272	265x325x17 mm	17,76	1
705273	265x325x50 mm	25,07	1
705274	265x325x80 mm	29,13	1



Plateau blanc plexi

098081	207x200x17 mm	11,99	1
098082	415x260x17 mm	23,70	1
098083	535x205x17 mm - GN 2/5	23,80	1
098084	760x265x17 mm	42,00	1

FISCHER



À partir de  
11,99<sup>HT</sup>  
098081

LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER

## ACCESSOIRES

2,28<sup>HT</sup>  
705257



Cuillère  
705257 Longueur 240 mm 2,28 1

À partir de  
84,04<sup>HT</sup>  
705262



Escalier 3 marches

705262	250x800x80 mm	84,04	1
705263	500x800x80 mm	114,19	1

75,62<sup>HT</sup>  
705270



Pince pour saladier

705270	75,62	50
--------	-------	----

POM. 25x25x 80 mm  
Prix unitaire, vendu par sachet de 50

39,08<sup>HT</sup>  
705271



Pique pour présentation

705271	39,08	50
--------	-------	----

POM. 8x4x110 mm.  
Prix unitaire, vendu par sachet de 50

42,12<sup>HT</sup>  
705264



Marche haute

705264	260x220x60 mm	42,12	1
--------	---------------	-------	---



## PLATERIE PORCELAINE



Blanc Ardoise

Plat rectangulaire

105914	Blanc 1,1 L - 265x177x61 mm	14,67	3
105915	Ardoise 1,1 L - 265x177x61 mm	14,67	3

STOCK LIMITÉ

LE CREUSET



41,50<sup>HT</sup>  
913783

Terrine céramique avec presse - Cerise

913783	Galantine 1,1 L - Longueur 280 mm	41,50	1
--------	-----------------------------------	-------	---

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



GAFIC

# LE MAGASIN

## • LES EMBALLAGES •

### SACS A POULET



À partir de  
**40,50<sup>HT</sup>**  
150930



Sacs à poulet 180/65x350 mm  
Kraft blanc 45 g  
Intérieur polypropylène 20 µ  
150930 **40,50** 5/100  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Sacs à poulet fermier  
260/35+35x420 mm  
Kraft blanc 45 g  
Intérieur polypropylène 20 µ  
150950 **65,00** 5/100  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



**Porte-bobinots**  
-> voir page 38

### LES INDISPENSABLES

**30,50<sup>HT</sup>**  
150934



Papier boucherie Duplex  
Décor Vichy rose - 320x500 mm  
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ  
150934 **30,50** 10  
Prix au carton de 10 kg



**40,50<sup>HT</sup>**  
150932



Papier boucherie ingrassable  
Blanc neutre - 350x500 mm  
Traité WS + ingrassable 50 g  
150932 **40,50** 1  
Prix au carton de 10 kg



**3,19<sup>HT</sup>**  
630461



Feuille PEHD à jambon  
Transparent liassé  
600x800 mm - 10 µ  
630461 **3,19** 100/1000  
Prix au sachet



**4,40<sup>HT</sup>**  
630415



Papier à steak  
Paraffiné 2 faces - 32 g/m<sup>2</sup>  
630415 Ovale 100 x 110 mm **4,40** 1000  
630416 Rond ø 100 mm **6,00** 1000



À partir de  
**39,90<sup>HT</sup>**  
630417



Bobinot papier ingrassable  
Blanc sans impression - 60 g/m<sup>2</sup>  
630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **39,90** 1  
150935 Bobine de 15 kg - Laize 500 mm **39,90** 1



### SACS À BRETELLES

## Evenplast sas



Pour toutes  
les références

**26,00<sup>HT</sup>**  
150960



Sac à bretelles  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique transparent  
150960 **26,00** 1  
Prix au carton de 500

**26,00<sup>HT</sup>**  
150961



Sac à bretelles  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique bleu  
150961 **26,00** 1  
Prix au carton de 500

**26,00<sup>HT</sup>**  
150962



Sac à bretelles  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique rose  
150962 **26,00** 1  
Prix au carton de 500

**39,90<sup>HT</sup>**  
150963



Sac à bretelles  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique blanc avec  
impression  
150963 **39,90** 1  
Prix au carton de 500

**POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER**



## FICELLE NATURELLE

À partir de **23,10<sup>HT</sup>**  
085043



**Ficelle**  
Lin lisse avec tube  
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc

085043 3,5/3 brins  
ø 1,1 mm - 1070 m **23,10 1**  
085028 3,5/2 brins  
ø 0,8 mm - 1600 m **25,00 1**



**23,00<sup>HT</sup>**  
085022



**Ficelle à rôtir avec tube**  
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm  
1600 m - Lin lissé rouge

085022 **23,00 1**



## ROTIFIL®

À partir de **12,80<sup>HT</sup>**  
085020



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

085020 **12,80 1**



**16,80<sup>HT</sup>**  
085023



**FilBox (seau) + recharge de 1kg**  
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1  
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc

085023 **16,80 1**

Recharge de 1 kg à dévidage central  
085024 **12,80 1**

Pour le ficelage du rôti.

## RAYONNE

**17,10<sup>HT</sup>**  
085021



**Ficelle à rôtir avec tube**  
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau  
de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m  
Polyester et viscose blanc

085021 **17,10 1**



Porte rolls  
-> voir page 38



**Ficelle bleu blanc rouge**  
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec  
tube 1 kg - ø 1 mm  
Polyester bleu, blanc et rouge  
085044 1650 m **19,90 1**  
Spécial rôtis et paupiettes. Usage  
manuel.

**17,90<sup>HT</sup>**  
085042



**Ficelle**  
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube - 1 kg  
ø 1 mm - 1650 m - Polyester blanc

085042 **17,90 1**

**19,90<sup>HT</sup>**  
085044



## FILETS

À partir de **6,85<sup>HT</sup>**  
630462

**Filet élastique**  
Rouleau 50 m  
630462 14/5SC POLY (B) **6,85 20/50**  
630463 16/5 SC POLY (B) **7,30 20/50**  
630466 18/5 SC POLY (B) **7,70 20/50**  
Prix de 20 filets de 50 mètres par carton



## BAGUES

**20,80<sup>HT</sup>**  
630468

**Bague élastique**  
cuisson sous-vide  
630468 **20,80 19200**  
Prix par colis de 12 kg



## PIQUES À BROCHETTES

INOX



À partir de **0,36<sup>HT</sup>**  
096386

**Pique à brochette inox**  
12 piques  
096386 250 mm **0,36 1**  
096861 300 mm **0,40 1**



À partir de **17,90<sup>HT</sup>**  
948634

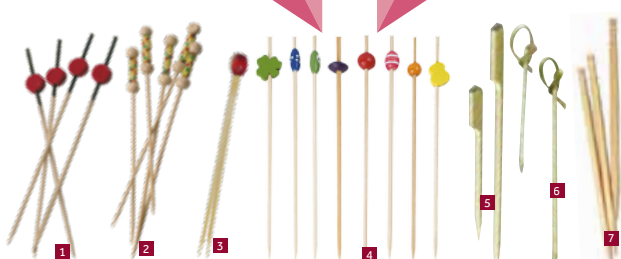
**Piques à brochette en hêtre**  
948634 20 cm ø 3,8 mm **17,90 1000**  
948636 25 cm ø 3,8 mm **23,80 1000**  
948638 30 cm ø 3,8 mm **27,80 1000**  
Prix au sachet, vendu au par carton



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

# LE JETABLE

## • LES EMBALLAGES TRAITEUR •



Brochettes/pique bambou		
1	630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,50 100/10000
2	630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,60 100/10000
3	630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,60 100/10000
4	630235 Pique décoré assortis - 12 cm	2,80 100/10000
5	948631 Pique plat - 15 cm	3,90 250/2500
6	948632 Pique nœud - 10,5 cm	3,90 250/2500
7	108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	3,50 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **71,90<sup>HT</sup>**  
153165

Pot à salade 750 ml

Sachet/carton		
1	153156 Ø 15,1x6 cm	11,73 45/360
2	153157 Couvercle	5,01 30/360

Prix au sachet, vendu par carton



Boîte à salade 750 g - 19,6x19,6x4,6 cm

153132	Boîte fond noir	80,81 50/400
153165	Couvercle cristal	71,90 50/400

Prix au carton

À partir de **34,24<sup>HT</sup>**  
153149

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

153148	26x14x32 cm	35,10 250
153149	26x20x28 cm	34,24 250

Prix au carton



Sac sandwich - Kraft

153158	Blanc - 10+6x36 cm	14,72 1000
153159	Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	21,23 1000

Prix au carton

**21,23<sup>HT</sup>**  
153159



**22,42<sup>HT</sup>**  
152987

Boîte repas à emporter

152987	22,8x12,4x7,8 cm	22,42 50/250
--------	------------------	--------------



**16,00<sup>HT</sup>**  
151272

Boîte repas carton - Blanc avec poignée 12,5 cm x 15,5 x 22,5 cm

151272		16,00 20/100
--------	--	--------------

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **12,16<sup>HT</sup>**  
153154

Boîte à salade + couvercle fenêtre - Kraft brun

Sachet/carton		
153154	14x14x5 cm	12,16 50/500
153155	16x16x5 cm	16,02 60/480

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **1,20<sup>HT</sup>**  
153163

Coupe à dessert et couvercle - Transparent

948937	Coupe 15 cl - Ø 9,5x5,7 cm	2,00 25/600
153163	Couvercle plat - Ø 9,5 cm	1,20 25/600
153164	Couvercle dôme - Ø 9,5 cm	1,27 25/600

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **15,00<sup>HT</sup>**  
949000

Boîte pâtisseries

Carton		
948999	28x19 cm	18,13 50
949000	28x42 cm	15,00 25

Prix au carton



À partir de **5,20<sup>HT</sup>**  
948997

Plateaux	Or	Argent	Sachet/carton
19x28 cm	948998	948997	5,20 25/100
28x42 cm	948989	948988	8,60 25/100

Prix au sachet, vendu par carton



**38,13<sup>HT</sup>**  
153151

Plateau injecté cristal prestige noir

153151	Grand modèle - 35x27,5x2 cm	38,13 1/18
--------	-----------------------------	------------

### BOÎTE PANIER REPAS

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

**52,00<sup>HT</sup>**  
146100

Boîte panier repas chaud

19x14x4 cm	52,00 1
146100	

Carton de 100

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



Barquette thermoscéléable

Sachet/carton		
948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	3,20 100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	3,34 100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	4,41 100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	5,90 100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	7,35 100/600
948825	1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	60,60 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



**NOUVEAU!**

-40 / +70°C



**Boîte charnière ergo box**

948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	<b>3,22</b>	50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	<b>3,80</b>	50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	<b>4,77</b>	50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	<b>7,13</b>	50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	<b>7,88</b>	50/400
948827	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	<b>58,00</b>	50/200

Prix au sachet, vendu par carton

-40 / +70°C

**Bol à salade charnière**

153127	250 g - ø 12x7 cm	<b>5,03</b>	50/700
153128	370 g - ø 13,5x8 cm	<b>7,63</b>	50/400
153129	500 g - ø 15,5x8 cm	<b>9,90</b>	50/300
153130	750 g - ø 17,3x9 cm	<b>11,90</b>	50/300
153131	1 kg - ø 18,7x10,3 cm	<b>13,12</b>	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C



**13,30<sup>HT</sup>**  
153169

Pour la vente à emporter!

**Combo - Barquette operculable + couvercle**  
Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm  
153169 **13,30** 100/1000



À partir de **15,38<sup>HT</sup>**  
948840

**Plat gastronomique**

948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	<b>15,38</b>	100/800
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	<b>30,17</b>	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	<b>24,54</b>	100

Prix au carton

-5 / +80°C



À partir de **5,45<sup>HT</sup>**  
153124

**Barquette charcutière**

153124	100 g - 9,2x6,2x3,2 cm	<b>5,45</b>	500/6000
948800	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	<b>5,45</b>	500/5000
153125	150 g - 11,3x6,7x3,4 cm	<b>7,42</b>	500/6000
153126	200 g - 11,2x8,8x3,3 cm	<b>8,46</b>	500/3000
948801	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	<b>8,91</b>	500/3000
948802	375 g - 13,8x9x4,6 cm	<b>5,64</b>	250/2500
948803	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	<b>7,64</b>	250/1500
948804	750 g - 17,5x11,7x6 cm	<b>12,02</b>	250/1500
948795	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	<b>18,39</b>	250/1000
948826	1,5 kg - 20,2x15,2x6,2 cm	<b>115,00</b>	250/1000

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **4,75<sup>HT</sup>**  
948815



**Barquette multi-fonctions charnière**

948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	<b>4,75</b>	50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	<b>5,60</b>	50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	<b>6,16</b>	50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	<b>9,17</b>	50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	<b>10,71</b>	50/400
948824	1,5 kg - 19x18,5x6 cm	<b>66,00</b>	50/200

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **3,53<sup>HT</sup>**  
948922

**Tourtière**

948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	<b>3,53</b>	100/2400
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	<b>16,93</b>	100/600

Prix au sachet, vendu par carton



**Godet - hauteur 34 mm**

948906	9 cl - ø 7,5 cm	<b>3,80</b>	100/1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	<b>4,00</b>	100/1500

Prix au sachet, vendu par carton

**17,90<sup>HT</sup>**  
153166

**Moule à cake**  
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm  
153166 **17,90** 100/500

**3,50<sup>HT</sup>**  
948933

**Coquille Saint-Jacques**  
13 cl - 12,6x12,3x2 cm  
948933 **3,50** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **85,00<sup>HT</sup>**  
914925



**Distributeur sur table**

Existe en 2 tailles



**Distributeur mural**

**Distributeur aluminium ou film étirable**

914925	Largeur 30 cm	<b>85,00</b>	1
914455	Largeur 45 cm	<b>98,00</b>	1

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

À partir de **4,60<sup>HT</sup>**  
150701



**Rouleau film étirable**

150701	Rouleau 30 cm x 300 m	<b>4,60</b>	4*
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	<b>5,60</b>	4*
150751	Boîte distributeur 30 cm x 300 m	<b>4,90</b>	6*
150752	Boîte distributeur 45 cm x 300 m	<b>6,90</b>	6*

\*Prix unitaires HT

À partir de **11,60<sup>HT</sup>**  
150601



**Rouleau aluminium - 11 µ**

150601	Rouleau 33 cm x 200 m	<b>11,60</b>	3*
150603	Rouleau 45 cm x 200 m	<b>15,50</b>	3*
150703	Boîte distributeur 33 cm x 200 m	<b>11,90</b>	6*
150704	Boîte distributeur 45 cm x 200 m	<b>15,50</b>	6*

\*Prix unitaires HT



**15,80<sup>HT</sup>**  
150705

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

150705		<b>15,80</b>	3*
--------	--	--------------	----

\*Prix unitaires HT

À partir de **5,50<sup>HT</sup>**  
914927



Pour distributeur aluminium ou film

**Règlette coupe film**

914927	Largeur 30 cm	<b>5,50</b>	1*
914928	Largeur	<b>7,00</b>	1*

\*Prix unitaires HT



# La Préparation



Pour toutes les références

# Dadaux

TECHNOLOGIES

## POUR UNE UTILISATION EN LABORATOIRE

## POUR UNE UTILISATION EN MAGASIN

### LES + PRODUITS

- Carter monobloc
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)

TOUT INOX



**Hachoir labo TX82**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 3,5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 285x386x542 mm  
949402 **1720,00 1**

Ø sortie 82 mm, grille Ø 3 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 380 V 50 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.

TOUT INOX



**Hachoir labo TX98**  
Production théorique 500 kg/h  
Trémie 20 L - Double coupe - 2,2 kW  
400 V tri - 558x700x663 mm  
949403 **2250,00 1**

Ø sortie 98 mm, grille Ø 5 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Machine équipée d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.

### LES + PRODUITS

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

TOUT INOX



**Hachoir réfrigéré ZIRCON**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe H82  
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri  
430x344x564 mm  
949401 **3150,00 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. Conforme aux normes CE.

TOUT INOX



**Hachoir réfrigéré SETNA**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 513x565x621 mm  
949400 **3790,00 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, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Charnières de couvercle amorties. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



Grosse capacité

**3945,00<sup>HT</sup>**  
949450

**Hachoir TX98 Compact**  
Production théorique 950 kg/h - Trémie 50 L  
Double coupe Ø 98 mm - Grille Ø 5 mm  
380 V tri - 4,5 CV/3,3 kW - 573x807x1120 mm  
949450 **3945,00 1**

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

TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré Cryolite**  
Production théorique 500 kg/h - Trémie 20 L  
Double coupe Ø 98 mm - Grille Ø 4 mm  
380 V tri - 3 CV - 484x462x5250 mm  
949451 **3490,00 1**

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou... Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 600a.

**Reconstituteur pour Cryolite**  
949452 **469,00 1**

5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 gr. Pour steak ovale.

**3490,00<sup>HT</sup>**  
949451



FROID

TOUT INOX

## CONSOMMABLES, GRILLES, COUTEAUX & LAMES : CONSULTER VOTRE REVENDEUR GAFIC

## POUSSOIRS

TOUT INOX

À partir de  
**3020,00<sup>HT</sup>**  
949415



- Pousoirs hydrauliques**  
400 V tri - 50 Hz
- |   |        |  |                  |
|---|--------|--|------------------|
| 1 | 949415 | 15 L - Moteur 0,55 kW<br>381x441x1003 mm | <b>3020,00 1</b> |
| 2 | 949416 | 25 L - Moteur 0,75 kW<br>363x499x1155 mm | <b>3690,00 1</b> |
| 3 | 949417 | 40 L - Moteur 1,5 kW<br>515x532x1115 mm  | <b>5490,00 1</b> |

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

### LES + PRODUITS

- Écran tactile
- Cadence :  
- 140 / 150 portions de 50/60 gr/min  
- 200 portions de 10-20 gr/min
- Mémoire :  
- 60 programmes en portion/torsion  
- 60 programmes en torsion/portion

**Pousoir automatique Torsado**  
Production théorique 380 kg/h  
32 L - 380 V tri - 2,5 CV  
700x745x1046/1570 mm  
949453 **Nous consulter pour le prix 1**

Idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. S'utilise avec du boyau naturel. Permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un pousoir continu et une grande précision des portions (±5 grammes). Entièrement inox 18/10. Livré avec 3 cornets Ø 14, Ø 20 et Ø 30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis, réglable de 0 à 10 000 g. Nombre de portion programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Dosage et calibrage. Conforme aux normes CE.

TOUT INOX



## MÉLANGEURS



**3550,00<sup>HT</sup>**  
949410

TOUT INOX

**Mélangeur PMX60 CM**  
Capacité de mélange 2 à 35kg  
Contenance 30 à 35 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x817x1073 mm  
949410 **3550,00 1**

Entièrement inox 18/10. Bras relevable et cuve basculante. Robuste et silencieux. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CE.

**4100,00<sup>HT</sup>**  
949411

**Mélangeur PMX90 CM**  
Capacité de mélange 2 à 50kg  
Contenance 45 à 50 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x854x1114 mm  
949411 **4100,00 1**



LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

## CUTTERS

**7990,00<sup>HT</sup>**  
949430

### LES + PRODUITS

- Équipé de série de 2 moteurs
- Tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle

**Cutter pour traiteur TITANE 20V**  
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min  
(3 couteaux) - Variateur de vitesse -  
Vitesse arrière de mélange de 150 à  
350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri  
803x787x607 mm  
949430 **7990,00 1**

Le bâti monobloc est construit en plaques inox 18/10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucune vibration. La qualité de la cuve (épaisseur environ 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes CE



TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER

**12900,00<sup>HT</sup>**  
949454

### LES + PRODUITS

- Équipé de série de 2 moteurs
- Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de 6 couteaux

**Cutter pour traiteur TITANE 40L**  
Capacité 40 L  
Vitesse de cuve 8/16 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 et  
3000 tr/min (6 couteaux)  
400 V tri - 8 CV  
1147x893x1083 mm  
949454 **12900,00 1**

soit 10,32 € par jour sur 48 mois

**GREKE**

Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conforme aux normes CE.



TOUT INOX

## SCIES À OS

**1570,00<sup>HT</sup>**  
949425

### LES + PRODUITS

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

**Scie à os SX200**  
Capacité de coupe 245x190 mm  
Lame 1640x16 mm - Vitesse  
lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri  
510x571x874 mm  
949425 **1570,00 1**

**Scie à os avec table basculante SX220**  
Capacité de coupe 200x230 mm  
Lame 1740x16 mm - Vitesse  
lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri  
529x558x921 mm  
949426 **2080,00 1**

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



TOUT INOX

**OFFERT**  
Lame de scie de rechange

**OFFERT**  
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

**2080,00<sup>HT</sup>**  
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

## TRANCHEUR À CÔTELETTES

### LES + PRODUITS

- Coffret protégé
- Contre couteau démontable
- Couteau lisse ou semi-cranté
- Goulotte escamotable



**9705,00<sup>HT</sup>**  
949431

TOUT INOX

**Trancheur à côtelettes Slico 650**  
Capacité de chargement 175x200x670 mm - 1 vitesse : 160 coups/min  
Coupe réglable de 0 à 40 mm - 1,5 + 0,55 kW - 400 V tri - 1588x709x1373 mm  
949431 **9705,00 1**

Entièrement inox 18/10. Porte fixe de série (porte basculante en option pour un encombrement minimum). Système d'avance électrique et système d'avance pas à pas. Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe. Retour automatique du pousse-talon. Adapté au nettoyage haute pression. Conforme aux normes CE.



GAFIC

# La Préparation



Pour toutes les références



## HACHOIRS DE LABORATOIRE

### LES + PRODUITS

- Entièrement réalisé en inox 304
- Plateau amovible de grande capacité
- Équipé d'une marche arrière.

À partir de  
**1635,00<sup>HT</sup>**  
949530

**Hachoir DRC 82**  
Production théorique 350 kg/h  
Grille 3 mm - 1,5 cv/1,1 kW  
380 V tri - 560x340x445 mm  
**1 949530 1635,00 1**

**Hachoir DRC 98**  
Production théorique 600 kg/h  
Grille 5 mm - 3 cv/2,2 kW  
380 V tri - 670x425x505 mm  
**2 949531 2290,00 1**

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide.

**5500,00<sup>HT</sup>**  
949533

**Hachoir DRC 130**  
Production théorique 1600 kg/h - Grille 5 mm  
7 cv/5,5 kW - 380 V tri  
1145x870x1290 mm  
**949533 5500,00 1**

Machine de laboratoire alliant simplicité et robustesse, pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins. Entièrement réalisé en inox AISI 304. Corps extérieur. Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Plateau de grande capacité. Équipé d'une marche arrière. Existe également en triple coupe. Disponible modèle de table.



Grosse capacité

## HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

### LES + PRODUITS

- Hachoir réfrigéré avec vitrine le plus compact du marché
- Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67

**3980,00<sup>HT</sup>**  
949534

**Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine et reconstitueur**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri  
452x505x567 mm  
**949534 3980,00 1**  
**soit 3,18 € par jour sur 48 mois**

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit. Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe. Carrosserie monobloc avec une façade lisse un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.

**GRENKE**

FROID

**3300,00<sup>HT</sup>**  
949535

**Hachoir réfrigéré DRC CR 82**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri  
560x337x444 mm  
**949535 3300,00 1**

Design compact et moderne. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.

FROID



NOUVEAU!

## MÉLANGEURS

**3700,00<sup>HT</sup>**  
949520

**1 Mélangeur VILLA M60**  
Capacité de mélange 8 à 33 kg  
Cuve motorisée  
**949520 3700,00 1**

**2 Mélangeur VILLA M100**  
Capacité de mélange 10 à 55 kg  
Cuve motorisée  
**949521 4070,00 1**

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.

**4070,00<sup>HT</sup>**  
949521

1



2

## POMPE À SALER

### LES + PRODUITS

- Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet pour plus de facilité d'utilisation

**1055,00<sup>HT</sup>**  
949525

Idéal pour la salaison

**Pompe à saler**  
Pression 750 L/h - 0,25 kW - 230 V mono  
453x240x242 mm - Sonde ø 4 mm  
**949525 1055,00 1**

Pompe auto amorçante à débit constant. Réalisation tout inox 304. Poignée de manutention. Multi-sonde 3 et 5 aiguilles en option.

Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une mêlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.



# LA PRÉPARATION

## • LES POUSSOIRS & LES THERMOCELLEUSES •



### POUSSOIRS



À partir de  
**3020,00<sup>HT</sup>**  
949510



**DOSIFICATEURS**  
NOUS CONSULTER

TOUT INOX

Poussoirs hydrauliques sur socle  
400 V tri - 50 Hz

1	949510	13 L / 10 kg 0,75 CV - 0,55 kW 430x605x1014 mm	3020,00 1
2	949511	25 L / 20 kg 1 CV - 0,75 kW 660x500x1148 mm	3690,00 1
3	949512	40 L / 35 kg 1,5 CV - 1,1 kW 730x590x1270 mm	5770,00 1

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couverture inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. Deux roulettes et 2 pieds réglables.

### POUSSOIR DE TABLE



**1050,00<sup>HT</sup>**  
949513



Poussoir de table  
13 L / 10-20 kg  
400x260x725 mm  
949513 1050,00 1

### THERMOCELLEUSES

**LES + PRODUITS**  
• Changement de format simple et extrêmement rapide

**790,00<sup>HT</sup>**  
948025



Thermocelleuse manuelle  
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes :  
192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono  
200x470x500 mm  
948025 790,00 1

Machine permettant de 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 très facile d'entretien. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

### LES + PRODUITS

• Cadence : 500 barquettes/h  
• Construction en acier inox et aluminium anodisé



befor  
technitrans

**2990,00<sup>HT</sup>**  
948026

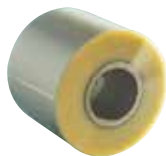
Thermocelleuse semi-automatique SA20  
2 formats de barquettes : 191x138 et  
138x96 mm - 20 kg - 750 W - 230 V mono  
238x455x510 mm  
948026 2990,00 1

Modèle à poser sur table. Dimensions max barquettes 205x150x100 mm. Laize max de la bobine 160 mm. Diamètre max de la bobine 180 mm. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent. Régulation électronique de la température (100 - 200 °C). Changement des empreintes sans outillage. Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir. Opération de soudure et découpe du film simultanées. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle. Compteur de cycles intégré.

**NOUVEAU!**



**14,75<sup>HT</sup>**  
948002



Rouleau de film 40 µ  
948002 15 cm x 500 m 14,75 1

### LAMINOIR

**2150,00<sup>HT</sup>**  
632502

Laminoir à poser  
0,37 kW - Largeur de laminage : 520 mm  
230/400 V tri / 50 Hz  
632502 2150,00 1

Machine robuste. Commande manuelle avec bouton. Tables relevable. Vitesse : 50 cm/seconde.



**NOUVEAU!**



Barquette thermocellable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	3,20 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	3,34 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	4,41 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	5,90 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	7,35 100/600
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	60,60 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



# LA PRÉPARATION

## • LA PRÉPARATION CULINAIRE •

### BATTEURS

#### LES + PRODUITS

Batteur + 1 bol + 1 couvercle + fouet + batteur plat + crochet + anneau verseur

515,00<sup>HT</sup>  
019492



KitchenAid

Batteur mélangeur  
Cuve inox 5 L - 315 W - 230 V mono  
265x320x420 mm

019492

515,00 1

Variation de vitesse mécanique. Prise accessoires. Bâti fonte d'acier, blanc. Fouet acier brossé 6 fils, tête alu.

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

540,00<sup>HT</sup>  
971314



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 540,00 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.

#### LES + PRODUITS

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

912,00<sup>HT</sup>  
689269

NOUVEAU!



OFFERT  
Balance 5 kg/1 g



Batteur-mélangeur RM5  
Cuve 5,5 L avec poignée - 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 550 W  
230 V mono - 318x645x405 mm  
689269 Cuve 5,5 L avec poignée 912,00 1

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison" : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...

- Compact et silencieux! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.

995,00<sup>HT</sup>  
971962



BE5  
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 1,5 kg - 450 W  
230 V mono - 266x416x487 mm  
971962 995,00 1

BE8  
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 2,5 kg - 600 W  
230 V mono - 292x416x487 mm  
971315 1315,00 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.

### CUTTERS

#### LES + PRODUITS

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse

1155,00<sup>HT</sup>  
970412



Cutter R3-1500 robot coupe

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
650 W - 230 V mono  
210x320x400 mm

970412

1155,00 1

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

#### LES + PRODUITS

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale
- Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle



Cutter vertical R20 robot coupe  
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn  
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames  
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm  
954050 5550,00 1

Ergonomie : Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle.

Hygiène : Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile.

Confort : Nouvelles poignées de cuve pour une bonne préhension. Poignée de préhension à l'arrière de la machine pour un déplacement facilité. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

Performance : Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides.



5550,00<sup>HT</sup>  
954050

OFFERT  
3 couteaux dentés spécial persil

#### LES + PRODUITS

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité
- Couteau fond de cuve 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités
- Couvercle étanche transparent

11590,00<sup>HT</sup>  
954052



OFFERT

3 couteaux dentés spécial persil

robot coupe



Cutter vertical R30  
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames - 5400 W - 400 V tri  
600x760x1800 mm  
954052 11590,00 1

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une minuterie pour un meilleur contrôle des préparations. Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale. Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts. Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables. Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages 50 à 300 couverts.

### COMBINÉ

1689,00<sup>HT</sup>  
980913



OFFERT  
Disque éminceur de tomates

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



R401 robot coupe

+ couteau denté spécial persil  
1 vitesse 1500 tr/mn  
Cuve inox 4,5 L - 700 W  
230 V mono - 320x304x570 mm

980913 1689,00 1

Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2  
954040 189,00 1



# LA PRÉPARATION

• LA PRÉPARATION DYNAMIQUE •



## COUPE-LÉGUMES

**4259,00<sup>HT</sup>**  
631329

**1059,00<sup>HT</sup>**  
631328

### LES + PRODUITS

- 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 cm<sup>2</sup>

**1199,00<sup>HT</sup>**  
631330

### TRS

Production 250 à 550 kg/h  
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono  
**631330 252x500x515 mm 1199,00 1**

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

### Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	229,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	101,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	135,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	101,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	145,00 1

### LES + PRODUITS

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

**1224,00<sup>HT</sup>**  
970410

Équipement frites OFFERT  
valeur 218 €



robot coupe

CL50 Ultra + équipement frites 8 ou 10 mm  
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V

970410 350x320x590 mm **1224,00 1**

Pack 6 disques Restauration Traiteur

970411 (E1, E3, R2, J4, M10) **649,00 1**



### Coupe légumes TR210

Trémie automatique - Capacité : jusqu'à 2100 kg/h - 2 vitesses : 340 et 680 tr/mn  
0,75 kW - 380-400 V tri  
630x770x1250 mm  
**631329 4259,00 1**

Moteur asynchrone industriel silencieux. Petites et moyennes collectivités. Trémie automatique et disques inox. Chambre de coupe amovible 100 % hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables pour un nettoyage optimal. Avec chariot en inox.



### Coupe légumes TRS Classic

Production 400 kg/h  
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W  
230 V mono - 466x246x557 mm  
**631328 1059,00 1**

## MIXERS

**209,00<sup>HT</sup>**  
970601

**329,00<sup>HT</sup>**  
970610

**505,00<sup>HT</sup>**  
970770

### Mini mixeur DMX 160 + couteau 4 lames

Pied blender - Vitesse 13000 tr/mn  
220 W - Tube 160 mm

970601 **209,00 1**

### Accessoire pied blender 160 mm

970746 **109,00 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.

### Mini mixeur Junior DMX 225 + couteau 4 lames

3000 - 12000 tr/min - 270 W  
Longueur 505 mm - ø 94 mm

970610 **329,00 1**

### Pied pour mini mixeur Junior DMX 225

963157 **135,90 1**

Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. De plus il inclut d'origine la vitesse variable. Support mural inclus.

### Mixeur Master DMX 410

3000 - 10500 tr/min - 600 W  
Longueur 720 mm - ø 122 mm

970770 **505,00 1**

### Pack Master Combi DMX 410

970771 **710,00 1**

### Master pied blender

970747 **277,00 1**

## ÉPLUCHEUSE

**2245,00<sup>HT</sup>**  
688020

**OFFERT**

Mixipot 4L inox

robot coupe

- 1** CMP 300 VV + Mixipot  
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W  
230 V mono - Tube 300 mm  
954071 **409,00 1**

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

- 2** MP 450 Ultra  
Capacité jusqu'à 100 L  
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W  
230 V mono - Tube 450 mm  
950317 **459,00 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.

**409,00<sup>HT</sup>**  
954071

**459,00<sup>HT</sup>**  
950317



### 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 2245,00 1**





# Les Trancheurs

# Dadaux

TECHNOLOGIES



2650,00<sup>HT</sup>  
949432



TOUT INOX

#### LES + PRODUITS

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage



Étanchéité machine



Affûteur indépendant



Machine démontable

#### Trancheur MAJOR Slice 350

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm  
Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono  
620x544x495 mm  
949432

2650,00 1



Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche, accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

#### LES + PRODUITS

- Tableau de commande
- Bouton de réglage en inox avec système Variocut



4470,00<sup>HT</sup>  
949433



TOUT INOX



Tableau de commande pour 350 Semi auto



Accessibilité pour nettoyage



Machine démontable



Étanchéité machine



Affûteur indépendant

#### Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi automatique

Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm  
Lame ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono  
836x540x599 mm  
949433

4470,00 1



Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur semi-automatique à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis). Cadence pour course 380 mm, réglable jusqu'à 40 cycles/min. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

# Les Trancheurs



**Roussey & fils**  
trancheurs

## TRANCHEURS GAMME 300 MM

**959,00<sup>HT</sup>**  
949261



**Trancheur à courroie TGE300**  
Capacité coupe 270x190 mm - 50 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame  
ø 300 mm - 230V mono - 470x330x380 mm  
**949261 959,00 1**

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



Roussey & fils



**LAME  
EXTRACTIBLE**

**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 290x235 mm  
200/300 couverts - Épaisseur de coupe :  
0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230 V mono  
530x370x480 mm  
**949264 Sans lame extractible 1959,00 1**  
**949302 Avec lame extractible 2646,00**

L'entraînement par pignon à couplage direct assure  
une bonne puissance. Appareil équipé de bagues  
de coulisseau assurant souplesse et douceur du  
mouvement quelque soit le poids de la marchandise  
sur le plateau.



Roussey & fils



**1690,00<sup>HT</sup>**  
949300

**Trancheur TG300 CL course longue**  
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm  
230 V mono - 660x550x480 mm  
**949300 1690,00 1**

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



Roussey & fils

## TRANCHEURS GAMME 350 MM

**2390,00<sup>HT</sup>**  
630406



**Trancheur à pignon TGP350 standard**  
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm  
230 V mono - 600x440x470 mm  
**630406 2390,00 1**

Poignée et boutons ABS, interrupteurs ABS avec protection  
silicone IP67. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine,  
collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface, etc...



Roussey & fils

**2550,00<sup>HT</sup>**  
630407



**Trancheur à courroie TG350 NISIDA**  
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm  
230 V mono - 605x425x500 mm  
**630407 2550,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox.  
Protection IP67. L'étréoussée de la tête permet une réception  
plus facile de la tranche coupée. Bagues coulisseau assurant  
la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée,  
restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande  
surface, traiteur



Roussey & fils

## TRANCHEUR MANUEL

**6290,00<sup>HT</sup>**  
949301



Roussey & fils



**Trancheur manuel à volant ø 370 mm rouge  
authentique avec son pied**  
Capacité coupe 295x240 mm  
Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm  
900x710x770 mm - Piètement 850 mm  
**949301 6290,00 1**

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous.  
Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des  
années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la  
main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier,  
aluminium et bronze.

**2989,00<sup>HT</sup>**  
949295



**LAME EXTRACTIBLE**

**Trancheur à pignon TGP350**  
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700  
couverts - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
Lame extractible ø 350 mm  
230 V mono - 600x420x495 mm  
**949295 2989,00 1**

Le plus robuste des trancheurs par gravité. Moteur  
puissant ventilé. Étanchéité importante autour  
de la poulie. Équipé de bagues de coulisseau assurant  
souplesse et douceur du mouvement. Utilisation :  
lycée, restaurant au nombre de couverts importants,  
grande cuisine, grande surface.



Roussey & fils

**4250,00<sup>HT</sup>**  
630405



**Trancheur à courroie TGAE350 automatique**  
Capacité coupe 325x255 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame  
ø 350 mm - 230 V mono - 580x400x560 mm  
**630405 4250,00 1**

Boîtier de programmation, réglage de la course du  
chariot. Programmation du nombre de tranches  
désirées. Maintien de la marchandise sur le chariot  
(barres latérales et contre poids, assurant une coupe  
régulière du début jusqu'à la fin). Possibilité de couper  
2 rôtis côte à côte, 3 ou 4 saucissons : gain de temps.  
Utilisation : grande cuisine, lycée, grande surface,  
fabrication de sandwichs.



Roussey & fils

## HOUSSE DE PROTECTION

**54,00<sup>HT</sup>**  
909915

**Housse de protection  
Jetable - Pour trancheur  
Carton de 300**  
**909915 54,00 1**





# Les Machines Sous-vide



Une marque du groupe



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
VACUUM SYSTEMS

Vacuum by



**Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis !**

**Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans.**

**2190,00<sup>HT</sup>**  
000718



**Alizée 35**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 350mm  
Chambre 370x350x150mm  
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg  
000718 554x450x405 mm **2190,00 1**

**2299,00<sup>HT</sup>**  
630250



**Alizée 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 420 mm  
Chambre 420x370x180 mm  
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg  
630250 493x528x440 mm **2299,00 1**

**GARANTIE 3 ANS**



Pour toutes les références

**2590,00<sup>HT</sup>**  
630248



**Blizzard 42**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec  
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono  
Poids 65 kg  
630248 493x528x440 mm **2590,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**2990,00<sup>HT</sup>**  
630249



**Blizzard 42 XL**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono  
Poids 72 kg  
630249 493x616x440 mm **2990,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**3590,00<sup>HT</sup>**  
000725



**Blizzard 52**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono  
Poids 81 kg  
000725 528x698x440 mm **3590,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**5090,00<sup>HT</sup>**  
000767

**POMPE 63 M<sup>3</sup>/H**

**LES + PRODUITS**

- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide
- Barres de soudure facilement amovible sans connexions électriques, pour un nettoyage facile

**Mistral 52**

Pompe 63 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure latérales (gauche et droite)  
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri  
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm

000767

**5090,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**NOUVEAU!**

**Harmattan 110**

Pompe 160 m<sup>3</sup>/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite)  
1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm  
Cycle 15-40 sec - 400 V tri - Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm

000818

**Nous consulter pour le prix 1**

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65.

Existe en barre de soudure (droite-gauche/ avant-arrière/ forme en U (3 soudures). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m<sup>3</sup>/h ou 300 m<sup>3</sup>/h en option. Nous consulter.

**LES + PRODUITS**

- Contre barres facilement amovible pour un nettoyage facile
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Classification IP-65

**USAGE INTENSIF 160 M<sup>3</sup>/H**

**ACCESSOIRES**

**450,00<sup>HT</sup>**  
000765

Meuble standard pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)  
570x480x670 mm

000765

**450,00 1**



**IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS : NOUS CONSULTER**





# Les Machines Sous-Vide



Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double senseur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.

Fabriqué en EUROPE  
Pour toutes les références

420,00<sup>HT</sup>  
948400



### LES + PRODUITS

- 3 programmes : 1 programme manuel + 2 programmes automatiques
- 9 niveaux de soudure
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans

#### Machine sous-vide Elix

Barre de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de vide 20 L/mn - 0,27 kW - 230 V mono  
Poids 9 kg - 420x280x170 mm

948400 **420,00 1**

Machine sous-vide à l'aspiration extérieure, avec 3 programmes (1 manuel + 2 automatiques à choisir sur la base des sachets utilisés). Machine conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets gauffrés de tout produit dur/solide. Possibilité de faire le vide à l'extérieur dans des bacs en polycarbonate grâce au tuyau qu'on peut facilement brancher à l'appareil.

1490,00<sup>HT</sup>  
948403



### LES + PRODUITS

- 3 programmes à personnaliser + 1 programme pour mariner la viande
- Couvercle en plexiglas transparent

#### Machine sous-vide DG 30

Barre de soudure 300 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 8 m<sup>3</sup>/h - Chambre 310x350x190 mm  
0,4 kW - 220 V/50 Hz - Poids 38 kg  
410x460x420 mm

948403 **1490,00 1**

Barre de soudure 300 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

INOX | CE | MADE IN ITALY

2150,00<sup>HT</sup>  
948404



- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert

#### Machine sous-vide DG 40

Barre de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 410x450x220 mm  
0,95 kW - 220 V/50 Hz - Poids 62 kg  
510x560x450 mm

948404 **2150,00 1**

Barre de soudure extractible de 400 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

3150,00<sup>HT</sup>  
948405



### DÉTECTEUR DES LIQUIDES :

C'est une fonction insérée dans la carte électronique et qui garantit la soudure du sachet au début de la phase d'ébullition du produit liquide.



2 barres de soudure

### LES + PRODUITS

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couvercle en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert

#### Machine sous-vide BOXER DUO

2 barres de soudure 450 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 500x460x220 mm  
1,05 kW 230 V/50 Hz - Poids 70 kg - 600x560x450 mm

948405 **3150,00 1**

Barres de soudure extractibles de 450 mm avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.



En option

3400,00<sup>HT</sup>  
948436

NOUVEAU!



2 barres de soudure

#### Machine sous-vide BOXER 80

2 barres de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 820x420x200 mm  
1,05 kW - 220 V/50 Hz - Poids 80 kg - 920x540 x450 mm

948436 **3400,00 1**

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Barre de soudure avec pistons, sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

### LES + PRODUITS

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couvercle en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert



# Les Sacs & Accessoires

## SACS SOUS-VIDE



### Sacs sous-vide gauffrés

630456	150x250 mm	6,53	1000
630457	200x300 mm	10,44	1000
630458	300x400 mm	20,89	500

Prix au 100.

### Sacs gauffrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	2,23	2/48
630460	30-6000 mm	3,34	2/48

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)  
Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

### Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	2,90	1000
630437	200x200 mm	3,86	1000
630445	200x250 mm	4,83	1000
630446	200x300 mm	5,79	1000
630447	200x400 mm	7,72	1000
630448	200x500 mm	9,66	1000
630449	250x300 mm	7,24	1000

Prix au 100.  
Résistance à des températures allant de -25°C à +70°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

### Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	8,69	1000
630454	300x400 mm	11,59	500
630455	300x500 mm	14,48	500
630451	400x400 mm	15,77	500
630452	400x500 mm	19,31	500
630453	400x600 mm	23,17	500



## CUISSON SOUS-VIDE

### Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond			
630481	200x300 mm	17,98	100
630482	200x500 mm	29,70	100
630470	300x400 mm	27,50	100
630472	350x600 mm	78,00	100
630474	400x625 mm	91,00	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 non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond			
630475	150x250 mm	6,69	100
630476	200x300 mm	21,40	100
630477	250x400 mm	17,83	100
630478	400x500 mm	59,45	100

Prix au sachet.  
Résistance à des températures allant de -25°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

### Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale			
630480	170x250 mm	12,21	100
630464	175x400 mm	16,33	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.

### Bone Protector coton

630479	2 rouleaux	57,10	2
--------	------------	-------	---

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

### Chaussette à jambon

630467	T6	5,05	20/25
--------	----	------	-------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes  
Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



## ACCESSOIRES

### LES + PRODUITS

- Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières
- Capacité de 40L max

### Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

**1099,00<sup>HT</sup>**  
970960



### LES + PRODUITS

- 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

**Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur**  
Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C  
Durée de cycle : 1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono  
124x140x360 mm

970960 **1099,00 1**

À partir de **357,00<sup>HT</sup>**  
970962

**Cuve pour Thermoplongeur SmartVide**  
Avec robinet de vidange  
970962 28 L - 335x600x288 mm **357,00 1**  
970961 56 L - 660x600x288 mm **430,00 1**  
Fabrication en acier inox, robuste et résistant. Très peu de temps de manipulation et facilement transportable.



**115,00<sup>HT</sup>**  
909997



**Sonde de température type K** - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi  
909997 Sonde inox 60 mm **115,00 1**

**Sonde de température type K** - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi  
910017 Sonde inox 120 mm **115,00 1**

**Mousse sous vide**  
Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous vide.  
910016 Rouleau de 1 m Épaisseur 10 mm **16,00 1**

**Thermoplongeur basse température**  
Température : 5 à 99°C  
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/mn  
240V /50hz - 1500 W  
911303 **285,00 1**



# LA CUISSON

## • LES RÉCHAUDS •

### RÉCHAUDS



Réchaud traiteur inox - Gaz  
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm  
631366

595,00  
631366

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.



599,00<sup>HT</sup>  
980210

**LES + PRODUITS**  
• Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique



Réchaud bas à gaz sur pieds  
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm  
980210

599,00 1

Construction en acier inoxydable SUS 304. Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outil. Pieds réglables.



Réchaud traiteur inox - Gaz  
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 670x510x196 mm  
880069

539,00  
880069

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.



GAZ NATUREL/PROPANE

### SÉRIE 900 Navati



4350,00<sup>HT</sup>  
980218

3990,00<sup>HT</sup>  
980222



Fourneau 4 feux sur four - Gaz  
4x10 kW - Four 8 kW - Four 100° - 310°C  
800x900x850/910 mm  
980222

3990,00 1

Construction en acier inoxydable SUS 304. Dessus de 2 mm d'épaisseur. Grilles en fonte adaptées pour différentes dimensions de casseroles. Brûleurs placés au dessus d'une cuvette emboutie. Veilleuses et thermocouples de sécurité. Four gaz GN 2/1. Poignée de four à base de matériaux insensibles à la chaleur et charnières amovibles pour simplifier le nettoyage. Certifié protection IPX4. Pieds réglables.



Plaque coup de feu  
Plaque 14 kW - Four 6,5 kW - Four 100°C-300°C  
Surface cuisson 694x715 mm  
800x900x850/910 mm  
980218

4350,00 1

Plaque coup de feu en acier 16M05 d'une épaisseur de 18 mm. Construction en acier inoxydable SUS 304. Dessus de 2 mm d'épaisseur. Rond central amovible. Sur placard ouvert (en option : porte battante) ou four GN 2/1. Poignée de four amovible pour simplifier le nettoyage et les travaux de maintenance. Allumage par piezo. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Finition H2 (coins arrondis pour un nettoyage aisé). Certifié protection IPX4. Pieds réglables de ± 25 mm en acier inoxydable.

6250,00<sup>HT</sup>  
971064

NOUVEAU!



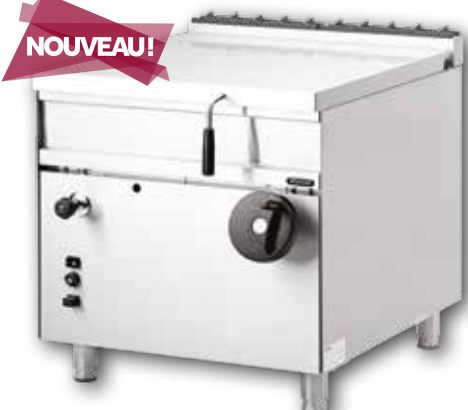
**LES + PRODUITS**  
• Construction haut de gamme tout inox  
• Cuve cylindrique double parois  
• Cuve intérieure inox AISI 316 avec angles rayonnés pour un nettoyage facile

Marmite 900BEK-150 - Gaz  
21 kW - 165 kg - 900x900x900 mm  
971064

6250,00 1

Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler le fond. Extérieur en inox AISI 304. Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite). Pieds inox réglables en hauteur. Brûleur gaz couvert et protégé. Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson. Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité. Robinet de vidange grand débit de 11/2". Alimentation gaz DN1/2". Alimentation en eau chaude / eau froide : DN 3/8".

NOUVEAU!



6230,00<sup>HT</sup>  
980224

Sauteuse basculante - Gaz  
Cuve 80 L - 21 kW - Surface cuisson 730x590 mm  
800x900x850/910 mm  
980224

6230,00 1

Tous les panneaux extérieurs sont en acier inoxydable SUS 304. Cuve de 80 litres avec un fond de 10 mm d'épaisseur en acier inoxydable SUS 420. Mécanisme manuel pour l'inclinaison. Charnières robustes pour l'ouverture et la fermeture en douceur du couvercle. Allumage par piezo. Veilleuse et thermostat de sécurité. L'entretien peut être réalisé depuis la façade avant. Finitions antirayures sur le panneau supérieur. Dessus de 2 mm d'épaisseur. Pieds réglables de ± 25 mm en acier inoxydable. Certifié protection IPX4. Gicleur supplémentaire (brûleurs principal et veilleuse).



Ustensiles de cuisine  
-> voir pages 42-43

# La Cuisson

# CAPIC

France 1955 ★★★★★

Fabriqué en  
FRANCE

Pour toutes les références



1945  
GAFIC



**4750,00<sup>HT</sup>**  
980455

Chauffe directe

**LES + PRODUITS**

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Cuve en aluminium fondu de qualité alimentaire

Marmite charcutier/traiteur cuve en aluminium 130 L  
20 kW - Gaz - 230 V mono - 1000x1000x900/930 mm  
980455 **4750,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé.  paisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Pi tement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparente. Couvercle et contre-couvercle en inox 10/10.  paisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Command e par un robinet gaz 3 positions. Chauffage par rampes inox. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Allumage électrique.



**9300,00<sup>HT</sup>**  
980470

Existe aussi en 100 et 150 L

Marmite charcutier/traiteur carrée 235 L  
22 kW - Gaz - 230 V mono - 1000x1000x900/930 mm  
980470 **9300,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé.  paisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Pi tement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Couvercle doublé équilibré. Cuve en acier inoxydable soudée sur le dessus.  paisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Command e en façade par un robinet 1/4 de tour à tête céramique. Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable. Chauffage par rampes inox. Allumage et sécurité par électrode de ionisation.



**9630,00<sup>HT</sup>**  
980460

Existe aussi en 500 L

Marmite charcutier/traiteur en inox 345 L  
34 kW - Gaz - 1200x1000x900/930 mm  
Tableau de commande déporté  
980460 **9630,00 1**

Claie de fond pour marmite carrée 345 L  
Pour la salaison  
980462 **308,00 1**

## SAUTEUSE



- LES + PRODUITS**
- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
  - Large bec verseur

**8360,00<sup>HT</sup>**  
980456

Sauteuse braisière 50 L  
20 kW - Gaz - 230 V mono  
1000x1000x900/930 mm  
980456 **8360,00 1**

Régulation séquentielle  
par thermostat digital (option)  
50-300 C sur modèle gaz  
230 V mono  
980433 **760,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé.  paisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Pi tement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

## FOURNEAUX - SÉRIE 1000



**2635,00<sup>HT</sup>**  
980451

Fourneau 2 feux sur placard ouvert  
6+8 kW - 230 V mono  
500x1000x900 mm  
980451 **2635,00 1**

**4400,00<sup>HT</sup>**  
980450

Fourneau 4 feux sur placard ouvert  
2x6 kW à l'avant +2x8 kW à l'arrière  
230 V mono - 1000x1000x900 mm  
980450 **4400,00 1**

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Pi tement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option.

- LES + PRODUITS**
- Entraxe entre les brûleurs de 415 mm



**LES + PRODUITS**

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

Rôtissoire électrique à balancelles  
4 balancelles inox  
16 volailles/heure  
380 V - 8,70 kW  
1100x680x850 mm

1 971070 3480,00 1

Chariot support monté sur roulettes pivotantes

2 971071 499,00 1



3480,00<sup>HT</sup>  
971070

4 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.



**LES + PRODUITS**

- Vision panoramique
- Facilité de nettoyage : entièrement démontable

5550,00<sup>HT</sup>  
971081



Rôtissoire à 5 balancelles RB15 Déco  
15 volailles/heure - 9,1 kW  
870x780x880 mm

3 971081 5550,00 1

Finition entièrement émaillée le tout relevé par un double éclairage quartz protégé par «vitrocéram». Balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie). Idéal pour les volailles, rôtis..., grille statique et mode four pour les pizzas, plats du jour..., broche centrale pour les grosses pièces.

Support

4 971082 499,00 1

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 410,00 1



**LES + PRODUITS**

- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile

6480,00<sup>HT</sup>  
971085



Rôtissoire à 4 balancelles Steambox  
12/16 volailles/heure  
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm

6 971085 6480,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode «maintien en température» et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés).

Support

7 971086 499,00 1



**LES + PRODUITS**

- Vision panoramique
- Portes et côté en double vitrage démontables

Rôtissoire à 6 balancelles Sensup6  
20/30 volailles/heure  
11,3 kW - 380 V tri - 1030x780x910 mm

8 971083 7800,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent, vous feront gagner du temps. Éclairage puissant par 2 lampes Quartz. Support central démontable, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé, tableau de commandes digital anti-reflet et extra-plat. Positionnement du panneau de commande à droite ou à gauche (à préciser lors de la commande).

Support

9 971084 499,00 1



6800,00<sup>HT</sup>  
971072

**LES + PRODUITS**

- Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)
- Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis
- Tête rétro éclairée de série

Rôtissoire gaz à broches

4 broches - 24-28 volailles/heure  
19,5 kW - 1480x690x1970 mm

10 971072 6800,00 1

Prise directe et guidée des broches sur des moteurs indépendants avec réglage en profondeur.

Meuble fermé de rangement sur roulettes

Fermeture par portes coulissantes  
finition identique à la rôtissoire

11 971080 1710,00 1

Tête rétro-éclairée

12 971090 410,00 1



Gaz de ville ou gaz bouteille.



Photo non contractuelle

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

# LA CUISSON

• LES FUMOIRS & LES ÉTUVES •



## POÊLON

**4880,00<sup>HT</sup>**  
971087



**Poêle électrique**  
4,5 kW - 380 V tri  
750x1000x1375 mm  
971087 **4880,00 1**

**Option vitre latérale**  
750x980x770 mm  
971088 **225,00 1**

Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène. Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium anti-adhésive ø 500 mm. Régulation par thermostat 20 à 300°. Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe.

## VITRINE CHAUDE

**LES + PRODUITS**

- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C
- Vitres coulissantes démontables à l'arrière

**3860,00<sup>HT</sup>**  
971066



**Vitrine chauffante**  
MAP HOT 1080  
sur meuble inox à roulettes  
2,1kW - 230 V mono - 1080x775x1210 mm  
971066 **3860,00 1**

Construction tout inox alimentaire. Exposition 3 bacs GN 1/1 profondeur 40 mm. Vitres bombées basculantes, démontables en façade. Étagère intermédiaire en fils incluse. Bac d'humidification pour ne pas dessécher. Système de chauffe ventilé. Eclairage intérieur. Bandeau "Rôtisserie" en façade.

## FUMOIRS

**690,00<sup>HT</sup>**  
971069



**NOUVEAU!**

**LES + PRODUITS**

- Idéal pour saumons, poissons, magrets, saucisses, ...
- Construction en inox

**Fumoir traditionnel F1**  
2 niveaux - Simple paroi - 5 kg  
700x210x170 mm  
971069 **690,00 1**

Tout inox AISI 304. Dotation : égouttoir inox, grille anti-mouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 gr de sciure.

**TOUT INOX**

**NOUVEAU!**

**1170,00<sup>HT</sup>**  
971065



**LES + PRODUITS**

- Idéal pour saumons, poissons, jambons, lards, magrets, saucisses, ...
- Construction en inox

**Fumoir traditionnel S6**  
3 niveaux - Simple paroi sauf porte  
25 kg - 500x400x1250 mm  
971065 **1170,00 1**

Tout inox. Fumage à froid. Porte renforcée double paroi. Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut. Cheminée inox ø 130 mm. Thermomètre intégré en façade. Livré avec égouttoir inox. Dotation : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 gr de sciure.

**TOUT INOX**

**2650,00<sup>HT</sup>**  
980471



**TOUT INOX**



**Fumoir type 15**  
Capacité 30 à 60 kg - 800x650x1900 mm  
980471 **2650,00 1**

Construction en acier inox 18/10. Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir bas amovible. Trappe d'aération et de tirage à réglage manuel. Livré avec barre de suspension des produits.

## ÉTUVE

À partir de  
**2290,00<sup>HT</sup>**  
967001



**LES + PRODUITS**

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs



**CTFE710CTE**  
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono  
900x650x1100 mm  
967001 **2290,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.

## FLEXIBLE GAZ



**Flexible gaz**

998119 1 m	<b>50,00 1</b>
998120 1,5 m	<b>70,00 1</b>
998121 2 m	<b>80,00 1</b>



**Kit raccordement**  
bouteille gaz  
998118 1 m **14,30 1**  
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



GAFIC

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison unique de solutions techniques qui économise à son utilisateur les coûts et qui permet de préserver d'une manière générale l'environnement.

Fabriqué en EUROPE

## VISION ORANGE



- 99 programmes
- Nettoyage automatique du four inclus
- Système d'économie d'eau et d'énergie (-60% de consommation d'eau et -35% consommation d'énergie)
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura

“La commande facile et la garantie d'une qualité excellente et constante des mets grâce aux possibilités de programmation.”

**5450,00<sup>HT</sup>**  
998065



Ferrage à droite

10+1 GN 1/1

**OFFERT**  
7 vitesses de ventilation

**6000,00<sup>HT</sup>**  
998066



Ferrage à gauche

10+1 GN 1/1



Four mixte O 1011 i Injection  
10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm  
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm  
998065 Ferrage à droite **5450,00 1**  
998066 Ferrage à gauche **6000,00 1**

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

**4150,00<sup>HT</sup>**  
998063



Ferrage à droite

6+1 GN 1/1

**OFFERT**  
7 vitesses de ventilation

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 **4150,00 1**  
998064 Ferrage à gauche **4750,00 1**

**4750,00<sup>HT</sup>**  
998064



Ferrage à gauche

6+1 GN 1/1

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ora avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Système d'économie d'eau et d'énergie (-60% de consommation d'eau et -35% consommation d'énergie)
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson «Easy cooking»
- Système d'injection directe avancé
- Autoclima permet un contrôle de saturation de vapeur de 1 %
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations



“ J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent. Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé, avec le minimum de graisse ajoutée.”

**Four mixte B2011 i Injection**  
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri  
933x821x1858 mm

**1 998067 13900,00 1**

Livré avec une douchette sur le côté gauche.

**Four mixte B1011i Injection**  
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri  
933x821x1046 mm

**2 998070 8490,00 1**  
**632073 Adaptateur 600x400 mm - Pas de 80 mm 122,00 1**

**Four mixte B611i Injection**  
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri  
933x821x786 mm

**3 998068 6100,00 1**  
**632504 Adaptateur 600x400 mm - Pas de 80 mm 80,30 1**

**13900,00<sup>HT</sup>**  
998067



**8490,00<sup>HT</sup>**  
998070

**6100,00<sup>HT</sup>**  
998068



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

## ACCESSOIRES

### FILTRE ANTI-CALCAIRE

#### SPÉCIAL FOUR

Kit PURITY C Steam  
Première installation

950347 1027754 - C500 **349,00 1**

950348 1027756 - C1100 **415,00 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.

À partir de  
**349,00<sup>HT</sup>**  
950347



### FUMOIR

**737,00<sup>HT</sup>**  
630424

Fumoir

Max 200°C - 300 W

172,5x65x354 mm

**630424 737,00 1**

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.



### VIDANGE



**Kit de vidange**  
Haute température - ø 50 mm  
**998100 47,00 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

Support  
2x8 niveaux  
GN 1/1

770x524x693 mm

**998012 555,00 1**

16 niveaux 400x600 mm (B611et O611)

pour four 5 niveaux - 612x920x921 mm

**632074 680,00 1**

10 niveaux 400x600 mm (B1011

et O1011) pour four 8 niveaux

**998109 600,00 1**



Nettoyage automatique  
50 sachets de 60 g  
**998098 71,00 1**



Agent de détartrage  
pour four mixte  
**998099 49,00 1**



GAFIC

# LA CUISSON

## • LES FOURS •

### FOURS À CONVECTION

**Four 4 niveaux**  
2 turbines, porte basculante  
3,5 kW - 230 V mono - 20 A  
Four électrique avec grill  
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm

951034 **585,00** 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.

**Four 4 niveaux**  
2 turbines, porte basculante  
3,3 kW - 230 V mono - 20 A  
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 Four électrique **999,00** 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.



#### LES + PRODUITS

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 plaque et 1 grille 330x430 mm

#### LES + PRODUITS

- 2 turbines 2800 tr/min
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 grille 600x400 mm

**999,00<sup>HT</sup>**  
951033



### FOURS MIXTES

**1999,00<sup>HT</sup>**  
966600



**2890,00<sup>HT</sup>**  
951048

10 niveaux GN 1/1  
ou 600x400 mm

- Thermomètre d'indication de température
- Turbines auto-reverse double vitesse
- Pas de 74 mm
- Température de 50 à 280°C

#### Four mixte

GN 1/1 ou 600x400 mm - 400 V tri

966600 Four mixte 5 niveaux 1999,00 1

6,3 kW - 915x818x630 mm

951048 Four mixte 10 niveaux 2890,00 1

12,6 kW - 915x818x1010 mm

966601 Support pour four 5 niveaux 340,00 1

951049 Support pour four 10 niveaux 340,00 1

Sélecteur du mode de cuisson : Air Pulsé - Vapeur - Mixte. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Gouttière de collecte des condensats reliée à la vidange. Porte double vitrage. Oura manuel réglable.

### FOURS MICRO-ONDES

**360,00<sup>HT</sup>**  
631019

INOX  
18/10



PRIX  
LE PLUS  
BAS



CAPACITÉ  
GN 2/3

#### Four 26 L

Int/Ext inox 18/10

1,1 kW - 230 V mono

Dimensions :

Intérieur 336x349x225 mm

Extérieur 517x412x297 mm

631019 **360,00** 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.

**Four 23 L**  
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono  
510x420x280 mm

524890 **129,00** 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

#### Étagère support four à micro-ondes

Dimensions compatibles avec la plupart

des micro ondes - 500x600 mm

816750 **99,00** 1

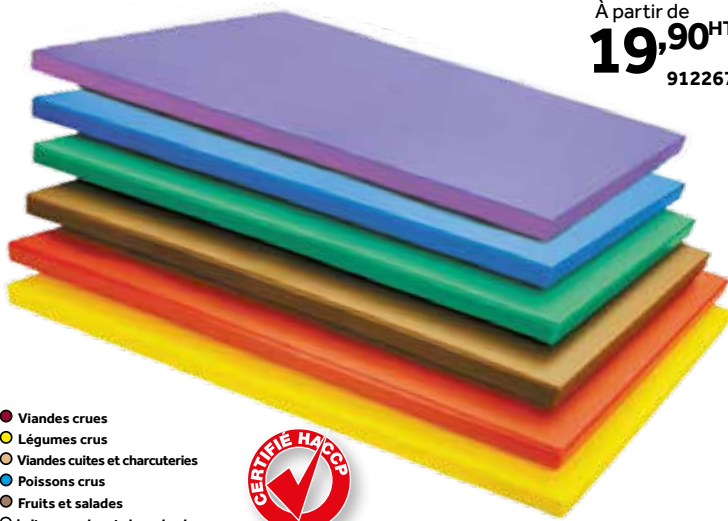


**99,00<sup>HT</sup>**  
816750



# L'HYGIÈNE

## • LES PLANCHES À DÉCOUPER & LES ARMOIRES DE STÉRILISATION •



À partir de  
**19,90<sup>HT</sup>**  
912267

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



Planche polyéthylène  
épaisseur 20 mm - 53x32,5x2 cm

912267	Blanche	19,90	1
912262	Bleue	19,90	1
912263	Verte	19,90	1
912266	Jaune	19,90	1
912265	Rouge	19,90	1
912264	Marron	19,90	1
912268	Violette	22,00	1
912269	Noire	24,00	1

Planche 60x40x2 cm

085014	Blanche	21,00	1
914964	Verte	21,80	1
914960	Bleue	21,80	1
914966	Jaune	21,80	1
914968	Rouge	21,80	1
914969	Violette	23,80	1

Nouvelle couleur violette pour  
les aliments sans gluten



INOX  
18/10

**22,00<sup>HT</sup>**  
984010

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



Spécial vitrine

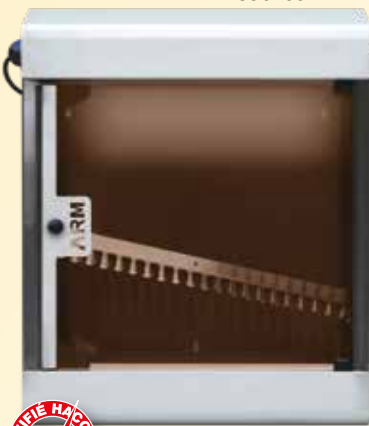


À partir de  
**77,00<sup>HT</sup>**  
091980

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés  
091980 50x30x2 cm **77,00** 1  
091981 60x35x2 cm **96,00** 1  
Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

## ARMOIRES DE STÉRILISATION

**175,00<sup>HT</sup>**  
590100



POUR 20  
COUTEAUX

Armoire de stérilisation  
49,5x14,5x59,3 cm  
590100 **175,00** 1  
Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM,  
équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le  
rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise  
les couteaux.

**415,00<sup>HT</sup>**  
961261



Spécial couteaux  
grandes tailles

POUR 20  
COUTEAUX  
Armoire de stérilisation  
220 V mono - 49,5x14,5x99,6 cm  
961261 **415,00** 1

Finition inox 441. Spécifique aux grands  
couteaux jusqu'à 80 cm de long. 100%  
germicide. Minuterie de désinfection :  
120 minutes. Nettoyage facile.

## INNOVATION

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

**265,00<sup>HT</sup>**  
961262



### LES + PRODUITS

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

POUR 20  
COUTEAUX

1 Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W  
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm  
1 961262 Version à panier **265,00** 1  
2 961263 Version aimantée **265,00** 1

**265,00<sup>HT</sup>**  
961263



Retrouvez notre sélection de couteaux  
-> voir pages 35





# LA COUTELLERIE

## • L'AFFÛTAGE & LA PROTECTION •



### Fusil à affûter professionnel

		FISCHER	
1	098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	28,40 1
2	630048	Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	19,40 1
3	630049	Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	10,70 1
4	096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	5,70 1
5	098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	25,50 1
6	098008	Mèche ronde diamant - Lg 23 cm	11,40 1



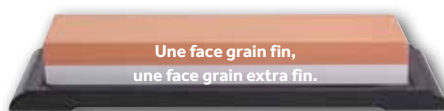
56,00<sup>HT</sup>  
098071



### Aigiseur REDSTEEL avec socle inox

098071 56,00 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.



Une face grain fin,  
une face grain extra fin.

### Pierre à affûter japonaise 2 grains - avec base 20x5x2,5 cm

098020 39,40 1

Le côté rugueux (orange = taillage FEP A 360 = 700 JIS) permet d'enlever un peu de métal. Le côté fin (blanc = taillage FEP A 1000 = 3000 JIS) permet d'affûter et de polir.



MEULE DIAMANTÉE

### LES + PRODUITS

- Un aimant récupère les particules d'acier
- Roue en composite spécialement conçue avec pâte à polir intégrée pour supprimer les bavures démorfilage
- Une pince maintient le couteau de chaque côté pour garder un angle constant contre la meule

675,00<sup>HT</sup>  
098069



### Affûteuse électrique à meule diamantée TORMEK-T2

120 W - 230 v mono - 240x300 mm  
098069

675,00 1

Aucun risque de surchauffe de l'acier. N'enlève pas plus d'acier que nécessaire. Affûtage rapide en 1 minute seulement. Angle de tranchant ajustable. Fonctionnement silencieux.

Bande abrasive grain de 100 - 800x50 mm  
098085 5,22 1



Feutre de finition 150x20x15 mm  
098086 38,90 1



Affûteuse à bande 2800 tr/min - 220 V mono 280x330x400 mm  
098070 490,00 1



Spécialement étudiée pour les bouchers-traiteurs. Affûtage pour tous types de couteaux. La bande permet l'affûtage et le feutre sert au polissage. Très grande facilité d'affûtage.



490,00<sup>HT</sup>  
098070

TRES GRANDE FACILITE  
D'AFFÛTAGE



## PROTECTION

11,10<sup>HT</sup>  
630263



### Paire gant anti-coupure

630261 Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm) 10,40 1

630262 Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm) 11,10 1

630263 Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm) 11,10 1

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



69,00<sup>HT</sup>  
083923

### Gant en cotte de mailles

083921 ● XS - 6/6,5 (16 cm) 69,00 1

083922 ○ S - 7/7,5 (17,5 cm) 69,00 1

083923 ● M - 8/8,5 (19 cm) 69,00 1

083924 ● L - 9/9,5 (20 cm) 69,00 1

083925 ● XL - 10 (21,5 cm) 69,00 1

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

PRIX EN BAISSÉ!  
138,00<sup>HT</sup>  
907301



### Gant en cotte de mailles avec manchette

907301 ● XS - 6/6,5 (16 cm) 138,00 1

907302 ○ S - 7/7,5 (17,5 cm) 138,00 1

907303 ● M - 8/8,5 (19 cm) 138,00 1

907304 ● L - 9/9,5 (20 cm) 138,00 1

907305 ● XL - 10 (21,5 cm) 138,00 1

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



1 Housse de protection pour tablier cotte de maille  
907309 60x75 cm 22,00 5  
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 Tablier plaques inox - FLEXINOX  
907306 800x500 mm - 1650 grammes 131,00 1  
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

3 Tablier cotte de maille - PARINOX  
907307 55x78 cm - 1050 grammes 163,00 1  
907308 55x85 cm - 1100 grammes 174,00 1  
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

# COUTEAUX PROFESSIONNELS



## Gamme Fibrox

Ergonomique et adaptée aux utilisations intensives

## Élaboré par des professionnels pour les professionnels

Existe en  noir  rouge  jaune



### 1 Couteaux de boucher

23 cm	096734	23,70	-	-	-	-	1
26 cm	096735	26,40	-	-	096738	27,40	1
28 cm	096736	33,80	096741	34,80	096739	34,80	1
31 cm	096737	37,30	096742	38,30	096740	38,30	1
36 cm	096728	45,10	096743	45,10	096729	41,60	1

### 2 Couteaux à saigner

14 cm	096730	20,00	096733	20,00	096752	20,00	1
16 cm	096731	16,40	096751	17,40	096753	17,40	1
18 cm	096732	19,30	-	-	096754	20,30	1

### 3 Couteaux à dénervé

20 cm	096748	20,90	096750	21,90	096749	21,90	1
-------	--------	-------	--------	-------	--------	-------	---

### 4 Couteaux désosseur

12 cm - lame courbée	096745	13,80	096747	14,80	096746	14,80	1
15 cm - lame usée large droite	096744	15,10	-	-	-	-	1

Gamme de couteaux ergonomiques et antidérapants. Sécurité renforcée, aiguisage facile. Très longue durée de vie.



Fabrique en FRANCE

FISCHER  
COUTELIER DEPUIS 1859

1

2

3

4

5

6

**1** Couteau de boucher alvéolé  
098056 30 cm ● 22,90 6

**2** Couteaux de boucher

23 cm	-	098046	-	12,90	1
25 cm	098042	098047	098052	15,30	1
28 cm	098043	098048	098053	17,30	1
30 cm	098044	098049	098054	19,40	1
35 cm	098045	098050	098055	23,30	1

**3** Couteaux à saigner

11 cm	098024	098027	098030	8,50	1
14 cm	098025	098028	098031	9,75	1
17 cm	098026	098029	098032	10,20	1

**4** Couteaux à dénervé

20 cm	098033	098034	098035	11,70	1
-------	--------	--------	--------	-------	---

**5** Couteaux désosseur - lame dos droit

14 cm	098036	098037	098038	9,75	1
-------	--------	--------	--------	------	---

**6** Couteaux désosseur - lame courbée

13 cm	098039	098040	098041	8,85	1
-------	--------	--------	--------	------	---

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

**14,60<sup>HT</sup>**  
096629

**ARCOS**

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

**1** Couteau à jambon  
096629 36 cm 14,60 1

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

**40,25<sup>HT</sup>**  
096659

**ARCOS**

**2** Couteau à jambon alvéolé  
Manche POM  
096659 234 g - 25 cm 40,25 1

Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

## SCIES & COUTEAUX



**38,00<sup>HT</sup>**  
097999

**Fabrique en FRANCE**

Villette - Scie de boucher  
097999 Scie 45 cm 38,00 1  
097998 Lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm 9,40 1



**45,20<sup>HT</sup>**  
097947

**Fabrique en FRANCE**

Scie américaine  
097947 45 cm 45,20 1  
097949 50 cm 45,20 1  
097948 Lame de rechange scie 45 cm 3,39 1  
097960 Lame de rechange scie 50 cm 3,39 1



**Fabrique en FRANCE**

Couteau à fromage

1	098066	1 main - 25 cm	24,40	1
2	098067	2 mains - 33 cm	46,40	1
	098068	2 mains - 50 cm	66,20	1



## FEUILLES DE BOUCHER



**43,50<sup>HT</sup>**  
630148

**ARCOS**

Feuille de boucher  
Épaisseur lame 4 mm  
630148 720 g - 22 cm 43,50 1



**88,90<sup>HT</sup>**  
096287

**ARCOS**

Feuille de boucher inox  
Manche POM - Épaisseur lame 4 mm  
096287 835 g - 22 cm 88,90 1



**65,20<sup>HT</sup>**  
098022

**FISCHER**  
COUTELIER DEPUIS 1859

Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré  
098022 750 g - 24 cm 65,20 1  
098023 870 g - 26 cm 72,90 1

# LA COUTELLERIE

• LES OUTILS DE PRÉPARATION •



### Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	4,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	4,35	1
3	912119	Éminceur à légumes	7,20	1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	2,95	6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	6,80	6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	3,55	6
7	053042	Éplucheur	0,60	1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	0,90	1
9	912235	Épluche tomates	6,49	1
10	912236	Épluche tomates castor	6,70	1

À partir de  
**0,60<sup>HT</sup>**  
053042

À partir de  
**5,50<sup>HT</sup>**  
095300

**Lame pivotante**

095300	Éplucheur	5,50	1
095297	Couteau à julienne	6,95	1

Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm

### LES + PRODUITS

• Évite l'oxydation de la salade !

11	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	2,20	1
12	280616	Rasoir à truffes	25,00	1
13	912041	Rasoir à légumes castor inox	0,90	1
14	912240	Vide avocat	6,80	1

**22,90<sup>HT</sup>**  
911295

**19,00<sup>HT</sup>**  
912110

**1,30<sup>HT</sup>**  
156092

**Ouvre boîte**

1	983919	Nickelé - 16 cm	1,10	1
2	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	19,00	1
3	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	1,30	1

**3,70<sup>HT</sup>**  
630404

**Pince à désarêter - Inox**  
630404 13x30x30 cm **3,70** 1

**9,90<sup>HT</sup>**  
085055

**11,20<sup>HT</sup>**  
085037

**6,95<sup>HT</sup>**  
085035

**2fonctions!**

**Coupe-œufs**

1	085055	Rondelles / quartiers	9,90	1
2	085037	6 sections - inox	11,20	1
3	085035	Rondelles - inox	6,95	1

**11,50<sup>HT</sup>**  
041710

**FISCHER**

1

**6,80<sup>HT</sup>**  
096613

**12,70<sup>HT</sup>**  
630045

**ARCOS**

2

3

4

### Ciseaux

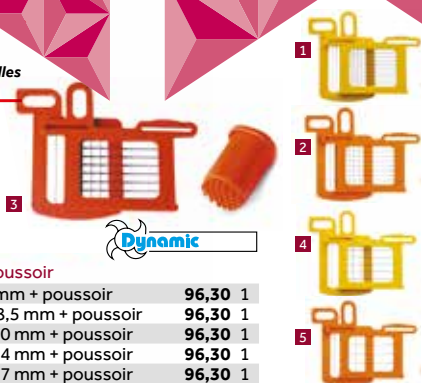
1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	11,50	1
2	041713	Ciseaux de cuisine qualité supérieure - 25 cm	15,50	1
3	098009	Ciseaux de cuisine cranté qualité supérieure - 25 cm	18,30	1
4	096613	Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm	6,80	1
5	630045	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	12,70	1

# COUPE LÉGUMES

Le compagnon de cuisine manuel parfait : simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et facilement vos légumes, fruits et certaines viandes froides cuites.



- LES + PRODUITS**
- Transport et mise en place aisés
  - Qualité et précision de coupe
  - Pas de contact direct avec les grilles pour plus de sécurité



**328,00<sup>HT</sup>**  
070304

**DYNAMIC**

Coupe légumes Dynacube  
ø 400 mm - Hauteur 350 mm  
070304

328,00 1



Kits grille + poussoir

1	963150	7x7 mm + poussoir	96,30	1
2	963151	8,5x8,5 mm + poussoir	96,30	1
3	963152	10x10 mm + poussoir	96,30	1
4	963153	14x14 mm + poussoir	96,30	1
5	963154	17x17 mm + poussoir	96,30	1

Respecte les produits même les plus fragiles (ex : tomates). Sécurité optimale : aucun risque de se couper, les mains ne sont pas en contact avec les grilles. Hygiène maximale car les aliments ne sont pas en contact avec les mains de l'utilisateur. Très simple et rapide d'utilisation. Facile d'entretien et facilement transportable. Pieds pliables pour un encombrement minimum. Grilles facilement interchangeables. Deux systèmes de fixation afin de s'adapter parfaitement au plan de travail (patins d'ancrage ou ventouses).

**21,00<sup>HT</sup>**  
911298



**PRIX LE PLUS BAS**

Mandoline multi-râpes et presse-fruits  
Plastique ABS - 34,5x14,5 cm  
911298

21,00 1

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

**MALLETTE OFFERTE**



**59,00<sup>HT</sup>**  
911297



Mandoline inox  
Lame tournante incorporée  
911297

59,00 1

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



**5,90<sup>HT</sup>**  
280680

Râpe 4 faces  
280680 Ht 23 cm 5,90 1



**7,50<sup>HT</sup>**  
280649

Râpe fine  
6,5x33 cm  
280649 7,50 1

Surface de coupe 65x135 mm.

**22,90<sup>HT</sup>**  
911295



Mandoline japonaise - 32x9 cm  
Épaisseur coupe 65 mm  
911295

22,90 1

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

**53,90<sup>HT</sup>**  
911304



Mandoline japonaise  
911304 Épaisseur coupe 95 mm 53,90 1  
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effilées (1,5, 3 et 9 mm).

**86,00<sup>HT</sup>**  
082319



**La seule à faire des cubes...**

Mandoline ultra  
Polymère composite et inox  
082319 39x18x14 cm 86,00 1

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



**72,00<sup>HT</sup>**  
280109

Mandoline du chef  
Inox - 13,5x40x5,5 cm  
280109 72,00 1

Livrée 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).



**125,00<sup>HT</sup>**  
083946

Coupe-tomates inox  
6 quartiers  
38,5x32,5x5,8 cm  
083946

125,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

**295,00<sup>HT</sup>**  
083948



Coupe tomates rondelles  
8 tranches épaisseur 5,5 mm  
48x20x28 cm  
083948

295,00 1

Appareil équipé de 4 ventouses à poser sur la table.

Coupe aussi les fruits comme les oranges, citrons, etc...

**149,00<sup>HT</sup>**  
089410



Coupe-tomates inox rondelles  
12 tranches épaisseur 5,5 mm  
089410 43,2x20,2x21 cm 149,00 1

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

**152,00<sup>HT</sup>**  
083950



lini coupe-tomates inox  
10 tranches épaisseur 5,5 mm  
083950 30x14x18 cm 152,00 1

083952 Jeu de 8 lames 28,00 1  
Appareil équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.



# LES USTENSILES

• LA PRÉPARATION & LE SERVICE •



35,00<sup>HT</sup>  
098062



**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Presse à steak avec pelle  
steaks environ 150 g

098063 Ronde - ø 10 cm 39,00 1  
098062 Ovale 35,00 1



À partir de  
92,40<sup>HT</sup>  
098088

Presse steak  
098088 Rond 92,40 1  
096450 Ovale 93,50 1



À partir de  
18,80<sup>HT</sup>  
097984

Aplatisseur à viande inox

097984 1 kg - ø 8,5 cm 18,80 1  
098087 1,95 kg - ø 11 cm 50,20 1

Papier à steak  
-> voir page 10



À partir de  
4,25<sup>HT</sup>  
097980



INOX

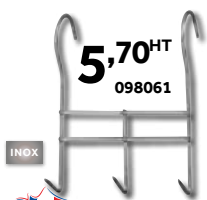
**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Esse de boucher inox - Lot de 10

1 097980 8 cm - ø 4 mm 4,25 10  
2 098057 10 cm - ø 4 mm 4,60 10  
3 097982 12 cm - ø 5 mm 5,60 10  
4 098058 14 cm - ø 5 mm 6,99 10  
5 097983 16 cm - ø 6 mm 7,50 10  
6 098059 18 cm - ø 6 mm 9,00 10

POUR LES ESSES DE BOUCHER :

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



5,70<sup>HT</sup>  
098061

INOX

**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Crochet à poitrine  
largeur 110 mm  
ø 4 mm  
098061 5,70 1

9,20<sup>HT</sup>  
098060



**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Allonge tournante  
longueur 240 mm  
ø 10 mm

098060 9,20 1  
Poids maxi 120 kg.



66,80<sup>HT</sup>  
098064

**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Porte bobinot laqué blanc

098064 Comptoir - 35 cm 66,80 1  
098065 Mural - 35 cm 65,70 1  
098093 Comptoir - 50 cm 71,00 1  
098094 Mural - 50 cm 73,00 1



Penderie murale inox

097059 8 crochets 19,00 1  
910384 12 crochets 22,50 1

Barre aimantée ABS

091724 38x5x1,2 cm 6,95 1

091730 50x5x1,2 cm 7,55 1

Fixation par vis et chevilles.

Barre aimantée inox

091725 50 cm 25,50 1



Bobines ficelles

-> voir page 11

Bobinots papier

-> voir page 10



52,00<sup>HT</sup>  
097950

**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Dérouleur bobine ficelle

097950 52,00 1  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

Pince de service Jumbo

041653 Inox - 24 cm 2,30 1  
041654 Inox - 40 cm 3,50 1



À partir de  
2,30<sup>HT</sup>  
041653



Aiguille à brider  
25 cm - Lot de 5

630002 3,15 1

Prix à l'unité

3,15<sup>HT</sup>  
630002

29,00<sup>HT</sup>  
910385



Vide marmite 2 L  
ø 20 x Lg 42,5 cm  
910385 29,00 1

17,60<sup>HT</sup>  
086801

Entonnoir inox  
ø 16 cm  
086801 17,60 1



21,75<sup>HT</sup>  
097953

**FISCHER**  
COUTELER COPIÉS SAS

Porte rolls inox  
À suspendre inversé  
097953 21,75 1

Jusqu'à 250°C

1,90<sup>HT</sup>  
096850



Spatule de cuisson  
8,5x11,5x33 cm

096850 1,90 1

Nylon noir.

4,80<sup>HT</sup>  
905460



Spatule de cuisson  
Longueur 7 cm

905460 4,80 1

Matériau composite.

14,90<sup>HT</sup>  
096108



Fourchette 2 dents  
Mitre ronde forgée  
Longueur 18 cm

096108 14,90 1



Cuillère à arroser  
Pour droitier - Bec  
de côté - Lg 28 cm

912016 4,90 1

4,90<sup>HT</sup>  
912016

STOP GLISS®



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 conçus pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.

Stop gliss®

- |   |        |                          |        |
|---|--------|--------------------------|--------|
| 1 | 095298 | Cuillère perforée 28 cm  | 8,90 1 |
| 2 | 095294 | Cuillère pleine 28 cm    | 8,05 1 |
| 3 | 095276 | Fourchette 2 dents 27 cm | 7,60 1 |



VÉRITABLE  
MONOBLOC



À partir de  
3,10<sup>HT</sup>  
912000

Louche monobloc inox

- |        |                          |         |
|--------|--------------------------|---------|
| 912000 | 5 cl - ø 6 x 28 cm       | 3,10 1  |
| 912002 | 13 cl - ø 8 x 28 cm      | 4,30 1  |
| 912004 | 25 cl - ø 10 x 32 cm     | 5,50 1  |
| 912006 | 45 cl - ø 12 x 35 cm     | 6,90 1  |
| 912008 | 67 cl - ø 14 x 43 cm     | 9,30 1  |
| 912010 | 1 L - ø 16 x 43 cm       | 12,50 1 |
| 912012 | 1,46 L<br>ø 18 x 43 cm   | 15,90 1 |
| 912013 | 2,06 L<br>ø 20 x 51,5 cm | 22,50 1 |

À partir de  
8,86<sup>HT</sup>  
089806



Araignée toile inox

- |        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 089804 | ø 12 cm | 8,00 1  |
| 089805 | ø 14 cm | 9,00 1  |
| 089806 | ø 16 cm | 8,86 1  |
| 089814 | ø 18 cm | 11,00 1 |
| 089810 | ø 20 cm | 12,50 1 |
| 089811 | ø 22 cm | 15,50 1 |
| 089812 | ø 24 cm | 17,50 1 |
| 089813 | ø 26 cm | 21,00 1 |
| 089815 | ø 28 cm | 23,11 1 |

À partir de  
3,30<sup>HT</sup>  
912018



Écumoire monobloc

- |        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 912018 | ø 8 cm  | 3,30 1  |
| 912020 | ø 10 cm | 3,80 1  |
| 912022 | ø 12 cm | 4,95 1  |
| 912024 | ø 14 cm | 6,95 1  |
| 912026 | ø 16 cm | 7,90 1  |
| 912028 | ø 18 cm | 13,90 1 |
| 912030 | ø 20 cm | 16,00 1 |



À partir de  
4,29<sup>HT</sup>  
089305

- |   |              |                |        |
|---|--------------|----------------|--------|
| 1 | Lyre chromée |                |        |
|   | 089305       | Fil fixe 17 cm | 4,29 1 |
|   | 089306       | Fil fixe 21 cm | 4,35 1 |

- |   |           |                               |        |
|---|-----------|-------------------------------|--------|
| 2 | Lyre inox |                               |        |
|   | 089310    | Lyre pour fil amovible 17 cm  | 6,30 1 |
|   | 089312    | Lyre pour fil amovible 21 cm  | 8,30 1 |
|   | 089311    | Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 | 3,95 1 |
|   | 089309    | Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 | 4,35 1 |

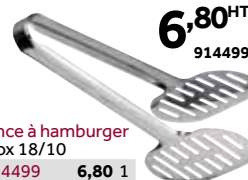


À partir de  
8,00<sup>HT</sup>  
098089



Fils à fromage

- |        |                            |        |
|--------|----------------------------|--------|
| 098089 | Paquet de 10 fils - 45 cm  | 8,00 1 |
| 098090 | Paquet de 10 fils - 85 cm  | 8,60 1 |
| 098091 | Paquet de 10 fils - 100 cm | 8,70 1 |



Pince à hamburger  
Inox 18/10  
914499 6,80 1

À partir de  
2,60<sup>HT</sup>  
096990



- |   |                        |                    |        |
|---|------------------------|--------------------|--------|
| 1 | Spatule étroite plate  |                    |        |
|   | 096990                 | Lg 13 cm           | 2,60 1 |
|   | 096991                 | Lg 20 cm           | 4,80 1 |
|   | 096992                 | Lg 25 cm           | 3,20 1 |
|   | 096993                 | Lg 30 cm           | 3,95 1 |
|   | 096994                 | Lg 35 cm           | 5,90 1 |
| 2 | Spatule étroite coudée |                    |        |
|   | 096995                 | Lg 20 cm           | 4,90 1 |
|   | 096996                 | Lg 25 cm           | 5,15 1 |
|   | 096997                 | Lg 30 cm           | 5,90 1 |
| 3 | Spatulette pâtisserie  |                    |        |
|   | 280612                 | Longueur 10x1,8 cm | 2,90 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

À partir de  
3,50<sup>HT</sup>  
097121



- |   |                      |                        |        |
|---|----------------------|------------------------|--------|
| 1 | Spatule large coudée |                        |        |
|   | 097123               | Biseautée (7x13,5 cm)  | 3,80 1 |
|   | 097121               | Perforée (21,5x7,5 cm) | 3,50 1 |
|   | 097120               | Lisse (21,5x7,5 cm)    | 3,50 1 |

Manche surmoulé polypropylène noir.

6,80<sup>HT</sup>  
914499

1er PRIX

2,70<sup>HT</sup>  
097122



Spatule triangulaire  
097122 Biseauté 10x11,5 cm 2,70 1

5,35<sup>HT</sup>  
095285



Pelle souple  
17x8 cm  
095285 5,35 1

CHINOIS



16,60<sup>HT</sup>  
098122

Chinois toile-métallique

- |        |                |         |
|--------|----------------|---------|
| 098122 | Rond ø 20 cm   | 16,60 1 |
| 912091 | Ovale 20x22 cm | 24,50 1 |

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

24,50<sup>HT</sup>  
912091



À partir de  
11,90<sup>HT</sup>  
912092

INOX  
18/10

Chinois tout inox

- |        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 912092 | ø 18 cm | 11,90 1 |
| 912097 | ø 22 cm | 12,90 1 |
| 912095 | ø 24 cm | 13,90 1 |

ESSOREUSES  
& PASSOIRES

Passoire conique inox  
912082 ø 36x16 cm 43,00 1



43,00<sup>HT</sup>  
912082



À partir de  
99,00<sup>HT</sup>  
070302

Essoreuse grand volume !

10 L

20 L

- |                    |  |
|--------------------|--|
| Essoreuse manuelle |  |
| 070302             | 10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm 99,00 1  |
| 070300             | 20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm 119,00 1 |

Base antidérapante. Plastique alimentaire





GAFIC

## SPATULES CUISSON & FOUETS



Maryse polypropylène  
911172 34 cm **4,75** 1  
911170 24 cm **3,90** 1

Spatule silicone  
097057 25 cm **2,60** 1  
097058 36 cm **4,20** 1

Spatule silicone 230°C  
113488 25 cm **3,25** 1  
113487 35 cm **5,30** 1

## SPATULES CUISSON & FOUETS



À partir de **1,65<sup>HT</sup>**  
986358

**Monobloc pour une hygiène parfaite**

Spatule polyglass  
986358 25 cm **1,65** 1  
086359 30 cm **2,20** 1  
986360 35 cm **2,40** 1  
086361 40 cm **3,70** 1  
986362 50 cm **5,60** 1

1 Fouet inox  
912032 Lg 25 cm **3,90** 1  
912034 Lg 30 cm **4,40** 1  
912036 Lg 35 cm **5,60** 1  
912200 Lg 40 cm **6,50** 1

À partir de **3,90<sup>HT</sup>**  
912032

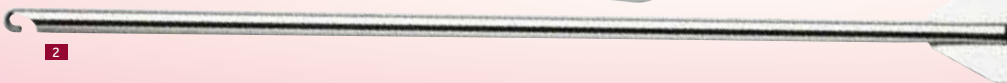


À partir de **8,30<sup>HT</sup>**  
082249

3 Fouet Gôma  
082249 Lg 20 cm **8,30** 1  
082250 Lg 25 cm **9,90** 1  
082251 Lg 30 cm **11,40** 1  
082252 Lg 35 cm **12,60** 1  
082253 Lg 40 cm **13,80** 1  
082254 Lg 45 cm **15,50** 1  
082255 Lg 50 cm **17,50** 1  
Solide et ergonomique.



**59,90<sup>HT</sup>**  
097066



**38,00<sup>HT</sup>**  
097040

INOX 18/10



Les grands outils

- 1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm **59,90** 1  
2 097040 Spatule géante inox - 120 cm **38,00** 1

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

## BASSINES

À partir de **3,00<sup>HT</sup>**  
911596



INOX 18/10

Bol conique  
911596 ø 20 cm - 1 L **3,00** 1  
911597 ø 24 cm - 2 L **5,50** 1  
911598 ø 30 cm - 3 L **6,50** 1  
911599 ø 34 cm - 5 L **9,50** 1

À partir de **17,90<sup>HT</sup>**  
911122



INOX 18/10

Bassine cul de poule inox  
911122 ø 22 cm - 2,7 L **17,90** 1  
911124 ø 26 cm - 4 L **21,90** 1  
911126 ø 32 cm - 9,5 L **23,00** 1  
911128 ø 36 cm - 12 L **34,00** 1

À partir de **39,00<sup>HT</sup>**  
082399



Lacor

Bassine conique à anses  
082399 ø 36 cm **39,00** 1  
082400 ø 40 cm **42,85** 1  
082329 ø 50 cm **62,30** 1

À partir de **8,60<sup>HT</sup>**  
911118



Rebords courbés!

INOX 18/10

Bassine conique à fond plat inox  
911118 ø 20 cm - 2,12 L **8,60** 1  
911120 ø 24 cm - 3,5 L **9,90** 1  
911119 ø 28 cm - 5,25 L **12,20** 1  
911123 ø 32 cm - 7,65 L **14,90** 1



Seau inox  
12 L - ø 31 cm  
086165 **44,00** 1

À partir de **44,00<sup>HT</sup>**  
086165

## ENTONNOIRS À PISTON



Étanche!

**68,00<sup>HT</sup>**  
086209

Entonnoir à piston  
Tout inox - 1,9 L - ø 19 x Ht 18 cm  
Complet avec support  
086209 **68,00** 1



**52,00<sup>HT</sup>**  
086221

Entonnoir à piston  
2 L - ø 20 x Ht 20 cm  
086221 **52,00** 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.



À partir de **97,68<sup>HT</sup>**  
631006

Entonnoir à piston  
Tout inox - 3,3 L  
ø 20x38 mm avec 2 douilles  
631006 **97,68** 1  
Buse ø 15 mm.



**33,00<sup>HT</sup>**  
086230

Range douille incorporé

Entonnoir à piston  
80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm  
Inox et plastique  
086230 **33,00** 1



## OUVRE-BOÎTES INOX

À partir de **88,00<sup>HT</sup>**  
083949



INOX 18/10

**19,00<sup>HT</sup>**  
912110

Ouvre-boîte Titan  
90x60x85 mm  
912110 **19,00** 1



Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox  
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé  
À visser 063918 **254,00** 083942 **110,00** 083949 **88,00** 1  
Serre joint 063919 **270,00** 083944 **120,00** 083955 **94,00** 1  
Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite  
Lame, molette, bague, outil démontage 914900 **34,00** 914899 **32,00** 1

LES + PRODUITS

• Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

**1010,00<sup>HT</sup>**  
962115

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



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono  
962115 250x450x750 mm **1010,00** 1  
083954 Kit de rechange **36,64** 1

Presse-boîtes mural  
285x405x1120 mm  
950100 **540,00** 1

LES + PRODUITS  
• Réduction du volume jusqu'à 80%!  
• Pour boîte cylindrique de 3 à 5 kg

**540,00<sup>HT</sup>**  
950100





# LA PRÉPARATION

• LES FORMES & LES MOULES •



À partir de **5,60<sup>HT</sup>**  
911018

Tourtière cannelée

911018	Fond fixe ø 24 cm	5,60	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	6,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	8,00	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	9,50	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,50	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	15,30	1

Hauteur 2,5 cm.



À partir de **3,75<sup>HT</sup>**  
911033

Bordé

Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	3,75	1
911654	ø 20 x 4 cm	5,90	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	7,50	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	7,50	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	9,15	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	9,75	1



À partir de **11,80<sup>HT</sup>**  
911456



GOBEL

Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	11,80	1
911458	ø 34x1,3 cm	13,90	1



**6,90<sup>HT</sup>**  
914460



GOBEL

Volette tissée - inox  
avec pieds ø 28 cm

914460		6,90	1
--------	--	------	---



À partir de **0,83<sup>HT</sup>**  
911010



Tartelette cannelée

911010	Fond fixe ø 5 x 1 cm	0,83	1
911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,40	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	1,90	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,35	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	2,70	1



À partir de **36,70<sup>HT</sup>**  
630171

Moule à pâte croulée pliable

630171	Plein - 35x7x7,5 cm	36,70	1
630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	52,70	1
631005	Plein - 48x9x8,5 cm	40,93	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	62,76	1

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



**7,90<sup>HT</sup>**  
914462

Volette tissée - inox  
sans pieds ø 32 cm

914462		7,90	1
--------	--	------	---



**18,00<sup>HT</sup>**  
911001

Candissoire

Grille 37,9x28,2x2,5 cm  
911001 18,00 1

Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.

**17,50<sup>HT</sup>**  
910405

**NOUVEAU!**



GOBEL

Moule à cake anti-adhérent  
33x105x8 cm

910405		17,50	1
--------	--	-------	---

Bords pliés sur fil.



**9,40<sup>HT</sup>**  
911017

Moule à tarte  
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	9,40	1
--------	-----------------------------	------	---



**10,60<sup>HT</sup>**  
911432

Moule à cake  
28x10x7,5 cm

911432		10,60	1
--------	--	-------	---

À partir de **15,40<sup>HT</sup>**  
911659



Polyamide

Inox

Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,40	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	18,80	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	15,40	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	18,80	1



# LA CUISSON

• LES CASSEROLE, MARMITES & POÊLES •



Tous feux

À partir de  
**24,90<sup>HT</sup>**  
585067

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,90	1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	29,10	1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	33,00	1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	47,00	1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	62,00	1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	78,00	1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	96,00	1

Vendu sans couvercle.



Tous feux

À partir de  
**44,00<sup>HT</sup>**  
585092

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	44,00	1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	64,00	1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	78,00	1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	96,00	1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	137,00	1

Vendu sans couvercle.



Tous feux

À partir de  
**11,00<sup>HT</sup>**  
585106



Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	11,00	1
585108	ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	13,90	1
585110	ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	16,80	1
585112	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	19,40	1
585114	ø 24 x 11 cm - 5 L	22,60	1
585116	ø 28 x 13 cm - 8 L	29,80	1

Lot de 5 casseroles inox  
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm  
097100 66,00 1

Fond diffuseur triple «sandwich». Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



À partir de  
**7,60<sup>HT</sup>**  
597094

Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,60	1
597087	ø 28 cm	7,60	1
597092	ø 32 cm	11,50	1
597088	ø 36 cm	12,99	1
597089	ø 40 cm	14,60	1
597090	ø 45 cm	16,50	1



Tous feux

À partir de  
**22,90<sup>HT</sup>**  
585300

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24 x 7,5 cm 3,3 L	22,90	1
585301	ø 28 x 8 cm 5 L	29,90	1



Tous feux

À partir de  
**16,90<sup>HT</sup>**  
585200

Poêle inox - sans couvercle

585200	ø 20 x 4 cm sans anse	16,90	1
585201	ø 24 x 5 cm sans anse	18,20	1
585202	ø 28 x 5 cm sans anse	24,00	1
585203	ø 32 x 5 cm anse face queue	29,00	1
585204	ø 36 x 6 cm anse face queue	39,00	1



**32,90<sup>HT</sup>**  
085080

Cuit vapeur - Inox  
ø 32 x 12,5 cm  
085080 32,90 1



Tous feux

À partir de  
**22,50<sup>HT</sup>**  
511318

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318	ø 20 x 4 cm sans anse	22,50	1
511319	ø 24 x 5 cm sans anse	24,50	1
511320	ø 28 x 5 cm sans anse	32,70	1
511321	ø 32 x 5 cm anse face queue	37,00	1
511322	ø 36 x 6 cm anse face queue	49,90	1

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



**29,00<sup>HT</sup>**  
911285

Plaque à rôtir Inox 18/10 anses tombantes  
911285 35x26x7,8 cm **29,00 1**  
911286 40x28x8,5 cm **41,00 1**  
911287 45x32x9 cm **49,00 1**



À partir de  
**14,00<sup>HT</sup>**  
912280

Revêtement  
écologique

Tous feux

Poêle Tricapa Plus  
Revêtement écologique  
912280 ø 20 x 4 cm **14,00 1**  
912281 ø 24 x 5 cm **21,50 1**  
912282 ø 28 x 5 cm **22,50 1**  
912283 ø 32 x 5 cm **27,90 1**  
912284 ø 36 x 6 cm **35,90 1**

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.



À partir de  
**8,20<sup>HT</sup>**  
911310

Anti-adhérent,  
aluminium

Poêle ronde anti-adhésive  
911310 ø 20 x 4 cm **8,20 1**  
911311 ø 24 x 4,5 cm **10,30 1**  
911312 ø 28 x 4,5 cm **13,00 1**  
911313 ø 32 x 5 cm **16,95 1**  
911314 ø 36 x 5,5 cm **19,80 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



À partir de  
**15,40<sup>HT</sup>**  
910200

Tous feux

Poêle acier  
910200 ø 24 cm **15,40 1**  
910201 ø 28 cm **17,50 1**



€ PRIX  
IMBATTABLE

**24,00<sup>HT</sup>**  
911291

Anti-adhérent,  
aluminium

Poêle wok anti-adhésive  
ø 30 cm x 6 cm  
911291 **24,00 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



Tous feux

**89,00<sup>HT</sup>**  
097253

Poêle Trimétal  
097253 ø 36 cm - 5,5 L **89,00 1**



Poêle ovale anti-adhésive  
082616 36x26x4,3 cm **34,90 1**  
082618 40x28x4,5 cm **42,90 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



**13,00<sup>HT</sup>**  
086662

Poêle à crêpes choc aluminium  
086662 ø 26 cm **13,00 1**

Ne fonctionne pas sur induction.



Avec couvercle

À partir de  
**27,80<sup>HT</sup>**  
912295

Cocotte ronde  
Fonte d'aluminium noir  
912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L **27,80 1**  
912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L **35,50 1**  
912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L **45,50 1**  
912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L **58,90 1**  
Avec 2 poignées silicone amovibles !



À partir de  
**45,20<sup>HT</sup>**  
912300

Cocotte ovale  
Fonte d'aluminium noir  
912300 26x20 cm - 3,5 L **45,20 1**  
912301 31x25 cm - 6,3 L **59,90 1**  
Avec 2 poignées silicone amovibles !



# LA PRÉPARATION

## • LES BACS GASTRONORMES •



À partir de **23,41<sup>HT</sup>**  
000616

À partir de **2,00<sup>HT</sup>**  
988107

À partir de **2,50<sup>HT</sup>**  
988108

Couvercle étanche avec joint silicone

000612 GN 1/1	40,66	1
000613 GN 2/3	34,22	1
000614 GN 1/2	29,42	1
000615 GN 1/3	24,87	1
000616 GN 1/4	23,41	1

### BACS INOX

	GN 2/1 - Plein 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/1 - Perforé 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm	GN 1/9 - Plein 176x108 mm								
Ht 20 mm	097137	19,95	097128	8,10	-	-	-	-								
Ht 40 mm	-	-	097129	9,40	988220	15,00	-	-								
Ht 55 mm	-	-	988079	9,80	-	-	-	-								
Ht 65 mm	988073	23,00	977208	10,20	988083	15,20	988203	7,40	988200	4,90	988099	4,60	988104	3,80	988107	2,00
Ht 100 mm	988211	28,00	988077	13,20	988206	19,40	988087	8,30	988093	6,90	988098	5,60	988103	4,60	988106	4,40
Ht 150 mm	988071	36,00	988209	18,40	-	988204	12,00	988201	9,80	988097	7,80	988102	7,40	-	-	-
Ht 200 mm	988212	41,00	988075	23,80	-	988085	15,90	988091	11,90	988096	9,75	-	-	-	-	-
Couv. + poignée	-	-	988207	8,90	-	988089	4,90	988095	4,10	988100	3,60	988105	3,30	988108	2,50	-

Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite !

0% BPA

Bacs Tritan gradués en litres, résistant au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle en évitant le contact des mains avec les aliments ! Utilisation de -40°C à +90°C - Utilisables au micro-onde et chambre froide.



### BACS MÉLAMINE



À partir de **8,80<sup>HT</sup>**  
889933

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm			
Blanc	889931	23,00	889932	12,50	889933	8,80
Noir	889934	25,00	889935	14,00	889936	9,50

### BACS TRITAN - SANS BISPHÉNOL A

	GN 2/1 - Plein 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm	GN 1/9 - Plein 176x108 mm							
Ht 65 mm	-	088113	10,20	088120	4,90	088126	3,80	088132	3,30	088137	2,60	088141	2,00	
Ht 100 mm	-	088112	10,95	088119	5,80	088125	4,60	088131	5,07	088136	2,90	088140	2,20	
Ht 150 mm	-	088111	13,50	088118	7,20	088124	5,80	088130	5,90	088135	3,50	-	-	
Ht 200 mm	988175	56,00	088110	18,90	088121	11,50	-	-	-	-	-	-	-	
Couvercle + poignée	988176	28,00	088150	7,60	088151	3,95	088152	2,90	088153	2,90	088154	1,80	088155	1,43
Couvercle souple	-	088115	6,30	088122	4,60	088128	2,70	088134	3,00	088139	1,80	-	-	
Égouttoir	-	088116	4,20	088123	2,80	088129	3,50	-	-	-	-	-	-	

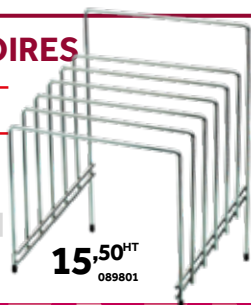


**25,00<sup>HT</sup>**  
889934

### ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !

Rack inox Renforcé  
089801 15,50 1



**15,50<sup>HT</sup>**  
089801

**8,90<sup>HT</sup>**  
033162



Pince bac gastro  
Inox  
033162 8,90 1

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

Guide de division

084372 Longueur 325 mm 2,98 1  
084374 Longueur 530 mm 4,20 1

À partir de **2,98<sup>HT</sup>**  
084372



# BACS HERMÉTIQUES



**100% ÉTANCHE!**



7 COLORCLIPS



OUVERTURE FACILE



FERMETURE HERMÉTIQUE



ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

7 ColorClips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine, basés sur différents critères comme : type d'aliment, jour de la semaine, secteur de travail.



Exemple : Bleu = lundi/poisson - Jaune = mardi/volaille - Rouge = mercredi/viande - Marron = jeudi/viande cuisinée - Vert = vendredi/fruits et légumes - Blanc = samedi/produits laitiers - Violet = dimanche/allergies & intolérance.



0% BPA

À partir de **4,00<sup>HT</sup>**  
631416



Étiquette traçabilité HACCP



## BACS HERMÉTIQUES GASTRONORM PP

	GN 1/1 530x325 mm	GN 1/2 325x265 mm	GN 1/3 325x176 mm	GN 1/4 265x162 mm	GN 1/6 176x162 mm	GN 1/9 176x108 mm	GN 2/3 354x325 mm
Ht 65 mm	631454 <b>18,90</b>	631440 <b>12,50</b>	631434 <b>7,50</b>	631428 <b>6,00</b>	631422 <b>5,20</b>	631416 <b>4,00</b>	-
Ht 100 mm	631448 <b>20,00</b>	631442 <b>14,50</b>	631436 <b>10,50</b>	631430 <b>7,00</b>	631424 <b>6,00</b>	631418 <b>4,70</b>	-
Ht 150 mm	631450 <b>22,50</b>	631444 <b>17,50</b>	631438 <b>11,70</b>	631432 <b>7,70</b>	631426 <b>6,30</b>	631420 <b>5,00</b>	631412 <b>21,90</b>
Ht 200 mm	631452 <b>25,90</b>	631446 <b>19,50</b>	-	-	-	-	631414 <b>22,90</b>

Translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. La poignée sur le couvercle facilite l'ouverture du conteneur. Nouveau design du 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. Respecte de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. 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.

À partir de **3,50<sup>HT</sup>**  
631406

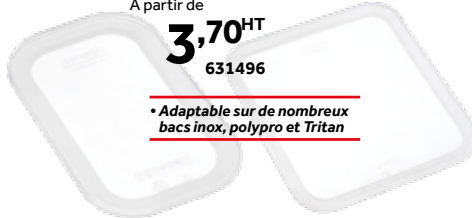


### Grille

631400	GN 1/2 - 260x205x20 mm	<b>5,50</b>	1
631402	GN 1/3 - 260x115x20 mm	<b>4,70</b>	1
631404	GN 1/4 - 208x100x20 mm	<b>4,00</b>	1
631406	GN 1/6 - 120x106x20 mm	<b>3,50</b>	1
631408	GN 1/1 - 470x265x20 mm	<b>6,50</b>	1

Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et facilite le nettoyage. Rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique et sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.

À partir de **3,70<sup>HT</sup>**  
631496



### Couvercle silicone transparent

631496	GN 1/9 - 167x103x10 mm	<b>3,70</b>	1
631498	GN 1/6 - 167x154x10 mm	<b>5,50</b>	1
631500	GN 1/4 - 252x154x10 mm	<b>7,50</b>	1
631502	GN 1/3 - 309x167x10 mm	<b>9,50</b>	1
631504	GN 1/2 - 309x252x10 mm	<b>12,00</b>	1
631506	GN 2/3 - 336x309x10 mm	<b>13,20</b>	1
631508	GN 1/1 - 503x309x10 mm	<b>19,90</b>	1

Satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations : Directive 2005/79/UE, Directive 2007/19/UE, Directive 2008/59/UE et Directive 2011/10/UE. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +200°C. Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

**3,70<sup>HT</sup>**  
631410



### Marqueur Horeca

631410 Noir **3,70** 1

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

## BOITES HERMÉTIQUES POLYPROPYLÈNE



À partir de **3,90<sup>HT</sup>**  
631353

### Boite hermétique

1	631353 Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	<b>3,90</b>	1
2	631354 Ronde - ø155x190 mm - 2 L	<b>5,90</b>	1
3	631350 Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	<b>6,90</b>	1
	631351 Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	<b>13,90</b>	1
4	631352 Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	<b>10,90</b>	1

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

## BACS POLYPROPYLÈNE



Bacs polypropylène gradués avec repère de capacité. Plage de température de -40° à +70°C. Lavage en plonge comme en machine. Utilisable au micro-ondes et chambre froide.

0% BPA

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm
Ht 65 mm	000602 <b>5,19</b>	000603 <b>2,87</b>	000604 <b>2,26</b>	000605 <b>2,01</b>	000606 <b>1,45</b>
Ht 100 mm	000601 <b>6,16</b>	082969 <b>3,60</b>	082971 <b>2,90</b>	082973 <b>2,80</b>	082975 <b>1,85</b>
Ht 150 mm	082968 <b>7,40</b>	082970 <b>3,90</b>	082972 <b>3,30</b>	082974 <b>3,35</b>	082976 <b>2,10</b>
Ht 200 mm	000607 <b>8,74</b>	000608 <b>4,66</b>	000609 <b>4,12</b>	000610 <b>3,34</b>	000611 <b>2,85</b>
Couvercle	082978 <b>3,60</b>	082979 <b>1,92</b>	082980 <b>1,68</b>	082981 <b>1,60</b>	082982 <b>1,30</b>



# LE STOCKAGE

## • LES CAISSES & LES BACS •



**PLASTOREX**

Caisse pleine

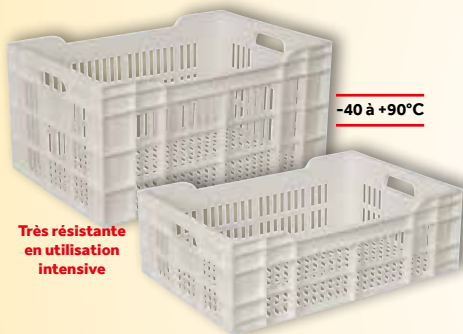
150312	64 L - 60x40x32 cm	18,50	1
150310	20 L - 40x30x22 cm	8,50	1
150311	45 L - 60x40x22 cm	16,00	1

Caisse ajourée

150313	22 L - 60x40x12 cm	10,50	1
150314	64 L - 60x40x32 cm	17,00	1

Couvercle pour caisse

150315	40x30 cm	2,80	1
150316	60x40 cm	4,95	1



-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive

À partir de **3,90<sup>HT</sup>**  
281008



Disponible en couleurs HACCP



**Gilac**

Bac plat blanc

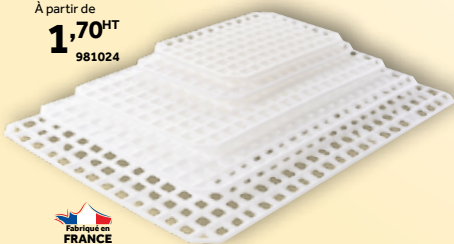
281008	3 L - 347x230x70 mm	3,90	1
281010	5 L - 437x285x75 mm	6,20	1
281012	8 L - 485x335x75 mm	7,60	1
281014	10 L - 540x385x80 mm	10,40	1

Couvercle pour bac

981120	3 L - 240x355 mm	3,00	1
981122	5 L - 290x445 mm	3,50	1
981123	8 L - 340x490 mm	4,56	1

Certification contact alimentaire.

À partir de **1,70<sup>HT</sup>**  
981024



Grille pour bac

981024	3 L - 170x283 mm	1,70	1
981026	5 L - 220x37,2 mm	2,05	1
981028	8 L - 270x420 mm	2,70	1
981025	10 L - 320x470 mm	3,90	1

Certification contact alimentaire.



**4,50<sup>HT</sup>**  
981184



**12,95<sup>HT</sup>**  
281004



**Gilac**

Seau rond 12 L avec bec verseur

281004	12,95	1
--------	-------	---

Couvercle étanche pour seau rond 12L

981184	4,50	1
--------	------	---

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

**11,10<sup>HT</sup>**  
981008



**Gilac**

Caisse ajourée gris foncé - 600x400 mm

981179	25 L - Ht 135 mm	15,00	1
981180	40 L - Ht 200 mm	19,50	1
981181	60 L - Ht 300 mm	22,75	1

Certification contact alimentaire.



**Gilac**

Caisse à viande pleine rouge

981087	15 L	10,90	1
--------	------	-------	---

Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.



**Gilac**

Caisse agricole ajourée - Bordeaux

981189	40 L - 600x400x200 mm	18,70	1
981190	45 L - 550x360x290 mm	19,90	1

Certification contact alimentaire.



**Gilac**

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge

981030	18,80	1
--------	-------	---

Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.



À partir de **21,90<sup>HT</sup>**  
981040



**Gilac**

Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge

981040	15 L	21,90	1
	400x300x235 mm		
981050	25 L	33,00	1
	600x400x190 mm		
981060	35 L	33,00	1
	600x400x230 mm		
981061	55 L	43,00	1
	600x400x356 mm		

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.



Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008	15 L - Ht 90 mm	11,10	1
--------	-----------------	-------	---

Certification contact alimentaire.

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



**Gilac**

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm

281015	10 L - Hauteur 80 mm	10,50	1
281016	20 L - Hauteur 140 mm	14,00	1

Certification contact alimentaire.



**Gilac**

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023	12 L - Ht 165 mm	9,95	1
981000	15 L - Ht 215 mm	11,40	1
981021	Couvercle blanc pour bac 15 L	5,30	1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002	25 L - Ht 165 mm	16,60	1
981004	35 L - Ht 217 mm	17,90	1
981006	55 L - Ht 315 mm	18,00	1
981023	Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L	11,90	1

Certification contact alimentaire.

À partir de **5,30<sup>HT</sup>**  
981021



**10,10<sup>HT</sup>**  
191001



**Gilac**

Caillebotis nid d'abeille blanc

PEHD - 500x500x22 mm

191001	10,10	1
--------	-------	---

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.

**15,00<sup>HT</sup>**  
630050



**Gilac**

Feutre noir effaçable à l'eau

630050	Lot de 10	15,00	1
--------	-----------	-------	---



# LA PRÉPARATION

## • LES CONTENEURS •



**182,00<sup>HT</sup>**  
981192



**Gilac**

Chariot inox  
750x650x900 mm  
981191 **715,00 1**

Pâtière 170 L  
930x770x411 mm  
981192 **182,00 1**

Certification contact alimentaire.

À partir de  
**231,00<sup>HT</sup>**  
981083



**599,00<sup>HT</sup>**  
981086

Bac de saumurage

981083 170 L - 825x625x515 mm **231,00 1**

981084 220 L - 900x700x535 mm **255,00 1**

981085 310 L - 1030x800x605 mm **350,00 1**

Chariot inox pour bac 170 L

981086 170 L - 760x800x605 mm **599,00 1**

Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.



**10,80<sup>HT</sup>**  
974051

Conteneur multi usages blanc

1 974050 Conteneur - 76 L  
ø 500x580 mm **37,00 1**

2 974051 Couvercle blanc  
ø 505x32 mm **10,80 1**

3 974052 Socle rouleur noir  
ø 455x170 mm  
5 roues pivotantes **58,00 1**

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

**58,00<sup>HT</sup>**  
974052



**Gilac**

Couvercle plat  
ø 61 mm

981188 **13,50 1**



**Gilac**

Container 75 L  
ø 54x485 mm

981187 **34,00 1**

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



**46,50<sup>HT</sup>**  
981214



**Gilac**

Fût 50L MRS  
Avec genouillère métal  
+ couvercle noir  
ø 393 x 540 mm  
981214 **46,50 1**

Existe également en 30 L et 100 L (non MRS). Certification contact alimentaire.



**168,00<sup>HT</sup>**  
981098



**Gilac**

Lot de 3 bacs à ingrédients  
avec couvercle et roulettes  
981098 3x30 L **168,00 1**

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



**48,00<sup>HT</sup>**  
981092



**Gilac**

Socle rouleur

1 981092 Blanc - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **48,00 1**

2 981106 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm **57,00 1**

3 981093 Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm **44,00 1**

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.

**57,00<sup>HT</sup>**  
981106



**Gilac**

Socle rouleur rond 5 roues  
Gris - ø 470x130 mm

632507 **54,70 1**

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50 mm. Certification contact alimentaire.



**22,00<sup>HT</sup>**  
632156



**Gilac**

Bac à ingrédient 40 L  
600x400x442 mm

632156 **22,00 1**

Couvercle pour bac 40 L  
632157 **11,80 1**

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



**168,00<sup>HT</sup>**  
981185

**Gilac**

Bac à ingrédient 100 L  
725x410x675 mm

981185 **168,00 1**

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



**44,00<sup>HT</sup>**  
981093

**Gilac**

Franchissement de seuil

# LA PRÉPARATION

## • LES THERMOMÈTRES •

**35,30<sup>HT</sup>**  
909962



### THERMOMÈTRES POUR FOUR

**Thermomètre Digital pour four** - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  (0+150°C) sinon  $\pm 3^\circ\text{C}$  - Résolution  $1^\circ$  - Étendue de 0 à 300°C  
909962 **35,30 1**

Fonctions minuteur - maxi/mini - alarme programmable - horloge - écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm  $\varnothing$  4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi.

**20,40<sup>HT</sup>**  
909972



**Thermomètre Digital pour four**  
Sonde 150 mm et câble - Résolution  $1^\circ$   
Sonde perçante - Longueur 180 mm  
 $\varnothing$  4 mm - Câble inox 100 cm  
Étendue de  $-50^\circ$  à  $+300^\circ\text{C}$   
909972 **20,40 1**

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

### THERMOMÈTRES DE PRÉCISION

**41,00<sup>HT</sup>**  
909990



**1** Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage  
Gamme:  $-50$  à  $+150^\circ\text{C}$  - Précision  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  de  $-30$  à  $120^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  en dehors  
Auto-extinction possible

909990 66x50x25 mm **41,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.

**41,90<sup>HT</sup>**  
909991



**2** Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m  
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme:  $-50$  à  $+150^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  de  $-30$  à  $120^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  en dehors - 165x45x24 mm  
909991 **41,90 1**

Livré avec piles.

Sonde repliable

**39,00<sup>HT</sup>**  
910011



**3** Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable  
103 x  $\varnothing$  3 mm Vérification interne de l'étalonnage - Gamme:  $-50,0$  à  $300^\circ\text{C}$   
- Précision:  $\pm 0,4^\circ\text{C}$  ( $-50,0$  à  $-30,0^\circ\text{C}$ );  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  ( $-30,0$  à  $170,0^\circ\text{C}$ );  $\pm 0,4^\circ\text{C}$  ( $170,0$  à  $199,9^\circ\text{C}$ );  $\pm 1,0^\circ\text{C} \pm 1$  digit ( $200,0$  à  $300,0^\circ\text{C}$ ) - 165x45x24 mm  
910011 **39,00 1**

Livré avec piles.

**19,30<sup>HT</sup>**  
909970



**5** Thermomètre Digital sonde robuste IP65 - Sonde inox perçante 125 mm  $\varnothing$  5 mm - Résolution  $0,1^\circ$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  ( $-20$  à  $150^\circ\text{C}$ ) sinon  $\pm 2^\circ\text{C}$   
909968 **28,40 1**

**6** Thermomètre Digital sonde perçante  
Étendue de  $-40$  à  $+300^\circ\text{C}$  - Résolution  $0,1^\circ$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  ( $-20$  à  $150^\circ\text{C}$ ) sinon  $\pm 2^\circ\text{C}$  - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm -  $\varnothing$  3,6 mm - câble 150 cm  
909970 **19,30 1**

**28,40<sup>HT</sup>**  
909968



**15,80<sup>HT</sup>**  
084020



**4** Thermolab. Sonde 125 mm sans câble. Étendue de  $-50$  à  $+150^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  de  $-20$  à  $150^\circ\text{C}$  et  $\pm 2^\circ\text{C}$  en dehors  
084020 **15,80 1**

### THERMOMÈTRES DE CUISSON

**119,00<sup>HT</sup>**  
909984

**LES + PRODUITS**  
• Boîtier étanche, compact et ergonomique



**Thermomètre**  
Type K sans sonde - 150x80x36 mm  
Étendue de  $-50$  à  $+1350^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,5^\circ\text{C}$   
909984 **119,00 1**

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur demande. Garantie 2 ans.

### THERMOMÈTRES INFRAROUGES

**46,00<sup>HT</sup>**  
911306

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires



**Thermomètre infrarouge**  
153x101x43 mm  
Étendue de  $-50$  à  $550^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 1,5^\circ\text{C}$   
911306 **46,00 1**

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

**165,00<sup>HT</sup>**  
909964

**Thermomètre infrarouge**  
Étendue I.R. de  $-40$  à  $280^\circ\text{C}$  - Étendue sonde de  $-40$  à  $200^\circ\text{C}$  - Ratio de la distance 3/1 - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  - Résolution  $0,1^\circ$   
909964 Visée laser **165,00 1**

Émissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold. Maxi/mini. Minuteur. Sonde perçante rotative  $180^\circ\text{C}$ . Longueur 80 mm. Livré en boîte carton avec mode d'emploi.



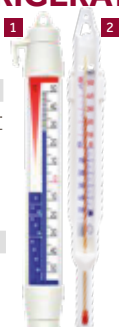
### THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

**1** Thermomètre congélateur  
Étendue de  $-50$  à  $+50^\circ\text{C}$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$   
084012 150x20 mm **3,55 1**

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

**2** Thermomètre froid en verre  
Étendue de  $-50$  à  $+50^\circ\text{C}$   
909966 **7,00 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



**Thermomètre Digital Frigo-congélateur**  
Étendue de  $-40$  à  $70^\circ\text{C}$  Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  - Résolution  $0,1^\circ$   
909960 Double sonde **25,70 1**

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

**25,70<sup>HT</sup>**  
909960



**Thermomètre contrôle continu**  
Étendue de  $-50$  à  $90^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  de  $-20$  à  $90^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,5$  en dehors  
910010 93x39x31 mm **64,00 1**

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



# LA PRÉPARATION



## • LES GRILLES, PLAQUES & LES BALANCES • GRILLES & PLAQUES

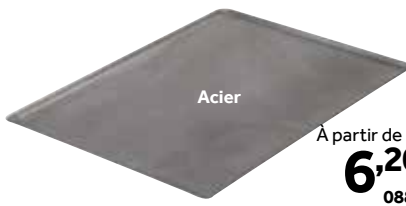


À partir de  
**12,80<sup>HT</sup>**  
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 - Pleine Bords pincés	12,80	1
086216	600x400 mm - Pleine - Bords pincés	14,75	1

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



À partir de  
**6,20<sup>HT</sup>**  
088038

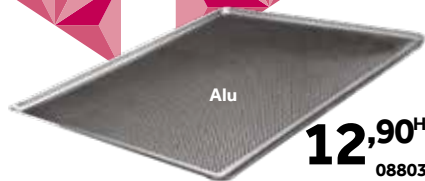
Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm  
082588 6,90 1

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

Plaque tôle - Bords pincés - Bleue - Épaisseur 15/10 - 600x400 mm  
088038 6,20 1

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1<sup>ère</sup> utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant 1/2 à 1 heure.



À partir de  
**12,90<sup>HT</sup>**  
088036

Plaque tôle de forte épaisseur aluminium

600x400 mm - Perforée - Bords pincés  
088036 12,90 1



À partir de  
**9,50<sup>HT</sup>**  
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

086670	530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés	11,70	1
086671	600x400 mm - Bords pincés	14,00	1
086680	400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu	9,50	1

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



À partir de  
**16,90<sup>HT</sup>**  
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	16,90	1
086212	600x400 mm	22,10	1



À partir de  
**5,20<sup>HT</sup>**  
086202

Grilles inox

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

Grilles renforcées inox

086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1	7,90	10
086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm	8,60	10
086220	2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm	6,90	10
632151	2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm - Buttée à 600 mm - 600x800 mm	13,90	10

## BALANCES\*

À partir de  
**28,00<sup>HT</sup>**  
980752

Balance mécanique à ressort

980752	5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm	28,00	1
980756	10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm	35,00	1
980759	20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm 258x325x180 mm	44,00	1



PRIX LE PLUS BAS

NOUVEAU!

Plateau : 125x132 mm

39,00<sup>HT</sup>  
949354

Balance de préparation\*

290x250x100 mm  
949354 5,2 kg/1 g 39,00 1  
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.



Peu encombrante

Balance de cuisine électronique\*

980705 5 kg/1 g 39,00 1  
Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.



À partir de  
**69,90<sup>HT</sup>**  
980761

Balance électronique digitale\*

290x250x100 mm  
980761 3 kg / 0,1 g 69,90 1  
980763 6 kg / 0,2 g 75,00 1  
980764 15 kg / 2 g 85,00 1

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



À partir de  
**199,00<sup>HT</sup>**  
949324

Plateau : 190x242 mm

229,00<sup>HT</sup>  
980745

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

Balance de réception mono capteur\*

60 kg / Précision 10 g 450x660x640 mm  
980745 229,00 1

À partir de  
**313,00<sup>HT</sup>**  
949310



• Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne. Autonomie 100 h !  
• Plateau Inox amovible.  
• Balance économique pour la réception sèche

Balance de réception

DEFENDER 3000\*  
Plateau : 305x355 mm - 30 kg  
Précision 5 g  
472x305x572 mm  
949310 313,00 1  
Plateau : 420x950 mm - 60 kg  
Précision 10 g  
420x668x920 mm  
949311 360,00 1

À partir de  
**224,00<sup>HT</sup>**  
949326

- 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

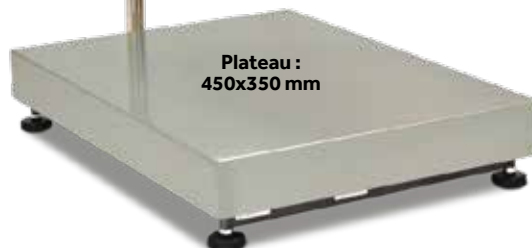
Balance de préparation\*

256x280x121 mm  
949324 6 kg - Précision 1 g 199,00 1  
949325 15 kg - Précision 2 g 199,00 1

Balance de préparation tout inox\*

256x280x121 mm  
949326 6 kg - Précision 1 g 224,00 1  
975149 15 kg - Précision 2 g 224,00 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.



Plateau : 450x350 mm

Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable. Colonne 649 mm. Clavier étanche avec 5 touches de fonction et touches ON et OFF. Écran LCD avec rétro-éclairage et 6 digits. Rétro-éclairage : automatique, activée ou désactivée. Orifices de fixation murale inclus. Alimentation avec transformateur AC/DC 240 V/50Hz. Batterie rechargeable 6 V/4 Ah. 120 heures environ de vie de la batterie avec rétro-éclairage activée. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).



Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

\*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



GAFIC

# Les Vêtements Professionnels Spécial Boucherie Charcuterie



**38,40<sup>HT</sup>**  
630394



Veste ARDOISE ML

630394	T 0	38,40	1
630395	T 1	38,40	1
630396	T 2	38,40	1
630397	T 3	38,40	1
630398	T 4	38,40	1
630399	T 5	38,40	1
630400	T 6	38,40	1

Veste professionnelle mixte. Col tailleur, boutons pression cachés. Poche poitrine plaquée, 2 poches basses plaquées + surpiqûres contrastées. 2 plis d'aisance dos bordeaux, revers de manche bordeaux. Poche passepoilée sur manche gauche. Fentes côtés.



**25,50<sup>HT</sup>**  
909561



Pantalon mixte TIMÉO

909561	T 0	25,50	1
909562	T 1	25,50	1
909563	T 2	25,50	1
909564	T 3	25,50	1
909565	T 4	25,50	1
909566	T 5	25,50	1
909567	T 6	25,50	1

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



**41,40<sup>HT</sup>**  
909590

Veste BOKO - Noire

909590	T 0	41,40	1
909591	T 1	41,40	1
909592	T 2	41,40	1
909593	T 3	41,40	1
909594	T 4	41,40	1
909595	T 5	41,40	1
909596	T 6	41,40	1

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



**19,90<sup>HT</sup>**  
630402

Tablier PRAGUE

630402 Bordeaux - TU **19,90** 1

632509 Blanc - TU **17,90** 1

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



## Exclusivité GAFIC



Veste mixte SAGA - MC

909100	T 0	25,40	1
909101	T 1	25,40	1
909102	T 2	25,40	1
909103	T 3	25,40	1
909104	T 4	25,40	1
909105	T 5	25,40	1
909106	T 6	25,40	1

**25,40<sup>HT</sup>**  
909100

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



**40,50<sup>HT</sup>**  
909600



Veste ORAGE

909600	T 0	40,50	1
909601	T 1	40,50	1
909602	T 2	40,50	1
909603	T 3	40,50	1
909604	T 4	40,50	1
909605	T 5	40,50	1
909606	T 6	40,50	1

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

**24,00<sup>HT</sup>**  
982122



Veste UNERA - Rose

982122	T 0	24,00	1
982123	T 1	24,00	1
982124	T 2	24,00	1
982125	T 3	24,00	1
982126	T 4	24,00	1
982127	T 5	24,00	1
982128	T 6	24,00	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche gauche avec liseré.



À partir de  
**23,10<sup>HT</sup>**  
905380

Veste NERO	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	<b>23,10</b> 1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	<b>23,10</b> 1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	<b>24,10</b> 1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	<b>24,10</b> 1

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

## CORRESPONDANCE DES TAILLES



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

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



**21,00<sup>HT</sup>**  
982146

BUSI - Veste femme

Manches longues

982146	T00	21,00	1
982147	T0	21,00	1
982148	T1	21,00	1
982149	T2	21,00	1
982150	T3	21,00	1
982151	T4	21,00	1
982152	T5	21,00	1
982153	T6	21,00	1

**19,90<sup>HT</sup>**  
982161

**molinel**

Manches courtes

982161	T00	19,90	1
982154	T0	19,90	1
982155	T1	19,90	1
982156	T2	19,90	1
982157	T3	19,90	1
982158	T4	19,90	1
982159	T5	19,90	1
982160	T6	19,90	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, œillets d'aération.



GAFIC



**NOUVEAU!**

**24,50<sup>HT</sup>**  
982070

Veste homme SHADE

982070	T0	24,50	1
982071	T1	24,50	1
982072	T2	24,50	1
982073	T3	24,50	1
982074	T4	24,50	1
982075	T5	24,50	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 œillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

**29,00<sup>HT</sup>**  
982065

**NOUVEAU!**



Veste femme NEOSPIRIT

982076	T0	29,00	1
982065	T1	29,00	1
982066	T2	29,00	1
982067	T3	29,00	1
982068	T4	29,00	1
982069	T5	29,00	1

Veste femme manche longue. Col officier contrasté. Empiècements épaules devant et dos passepoilés. Manches longues montées, dessous et revers bas manches contrastés. 1 poche stylo plaquée sur manche gauche. Empiècements sous bras en maille respirante. 1 poche poitrine droite passepoilée. Ouverture devant inclinée fermée par 7 pressions cachées. Soufflet dos en maille respirante. Fentes côtés. Passepoil contrastant bas de poche stylo.



**20,00<sup>HT</sup>**  
909500

Pantalon femme ROSACE

909544	T00	31,00	1
909545	T0	31,00	1
909546	T1	31,00	1
909547	T2	31,00	1
909548	T3	31,00	1
909549	T4	31,00	1
909550	T5	31,00	1
909551	T6	31,00	1

Pantalon femme, noir, ceinture élastique recouverte de maille respirante Natura®. 1 poche dos fermée par bouton pression. Pincés genoux. 65% polyester, 35% coton. Existe également en gris anthracite.



Pantalon mixte UMINI

909500	T0	20,00	1
909501	T1	20,00	1
909502	T2	20,00	1
909503	T3	20,00	1
909504	T4	20,00	1
909505	T5	20,00	1
909506	T6	20,00	1

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

**46,35<sup>HT</sup>**  
904390



Pantalon mixte ARENAL - Noir

904390	T0	46,35	1
904391	T1	49,90	1
904392	T2	46,35	1
904393	T3	46,35	1
904394	T4	46,35	1
904395	T5	46,35	1
904396	T6	46,35	1

Ceinture élastique ajustable. 2 poches cavalière et une poche passepoilée dos. Poche portable fermée par auto-agrippant. Fermeture à glissière. Disponible en gris chiné, moka, rayé marine, gris clair, écru et blanc.



À partir de **6,79<sup>HT</sup>**  
982187

CAPS - Taille unique

909597	Rouge	7,16	1
982188	Noir	6,79	1
982187	Blanc	6,79	1

Vendu par lot de 10.

Tissu polycoton 210 g/m². 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

**CORRESPONDANCE DES TAILLES** **molinel**

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	Homme	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	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	110/123	123/135	135/147	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 taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155	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.



GAFIC

# Les Vêtements "Espace Vente"



45,30<sup>HT</sup>  
001490



45,30<sup>HT</sup>  
001492



67,90<sup>HT</sup>  
001493



PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER



SONOLYS  
TEXTILES

Tablier droit à nouer

- 001490 Cuirlys - Caramel 45,30 1
- 001491 Cuirlys - Chocolat 45,30 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie. Léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40°C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 1 poche large devant. Apte au contact alimentaire.



SONOLYS  
TEXTILES

Tablier droit à nouer

- 001492 Sonojean foncé 45,30 1
- Taille unique. Mixte. Polycoton, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40°C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 2 poches devant. Apte au contact alimentaire.



SONOLYS  
TEXTILES

Tablier Gil

- 001493 Cuirlys Caramel et Sonojean foncé 67,90 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40°C / sans repassage). Tour de cou réglable par boutons pression. 1 poche poitrine. 2 poches larges devant. Fente de marche ouverte. Apte au contact alimentaire.

19,90<sup>HT</sup>  
981778



Tablier Nell 80 Bistrot

- 981753 Noir 1
- 981978 Gris 1

Prix : 19,90

65% polyester, 35% coton. Hauteur 80 cm, 1 poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier. Fente de marche.

13,50<sup>HT</sup>  
903370



Tablier bavette LOTI

- 980968 Noir 13,40 1
- 632508 Blanc 13,20 1
- 903370 Pistache 13,50 1

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

18,90<sup>HT</sup>  
981982



Tablier Dan88

- 981982 Rouge 1
- 981981 Gris 1
- 981979 Noir 1

Prix : 18,90

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

21,35<sup>HT</sup>  
982100



Chic et pratique, laissez-vous séduire par le modèle Var !

Tablier VAR

- 982100 Noir rayé 21,35 1

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pressions. Fente de marche croisée. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos noué dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm.

## TABLIERS DE PLONGE



**19,20<sup>HT</sup>**  
907350



**27,00<sup>HT</sup>**  
907400



**9,00<sup>HT</sup>**  
907300

**Tablier de plonge Delta**  
Polyuréthane - 900x1150 mm

**1 907350 19,20 1**  
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

**Tablier de plonge Bravo**  
Nitrile - 900x1150 mm

**2 907400 27,00 1**  
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

**Tablier de plonge Yankee**  
Vinyle - 900x1150 mm

**3 907300 9,00 1**  
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



## MOUFLES & GANTS



**14,00<sup>HT</sup>**  
911183

**Moufle anti-chaueur silicone**  
911183 285 mm **14,00 1**  
911185 385 mm **21,00 1**  
Protection jusqu'à 300°C maxi.



**3,80<sup>HT</sup>**  
912232

**Moufle anti-chaueur**  
Textile + aluminium  
912232 360 mm **3,80 1**  
Protection jusqu'à 200°C maxi.



À partir de  
**40,55<sup>HT</sup>**  
705275

**Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»**  
705275 305 mm **40,55 1**  
705276 432 mm **68,01 1**

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



**4,50<sup>HT</sup>**  
912233

**Mouflette anti-chaueur**  
912233 Silicone **4,50 1**  
Protection jusqu'à 180°C maxi.



**Gant anti-chaueur**  
Ambidextre  
911188 **12,15 1**  
Température max 350°C.

## TORCHONS



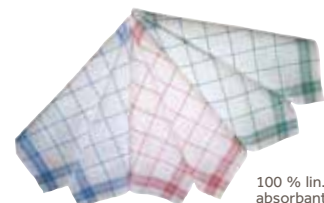
**2,90<sup>HT</sup>**  
186088

**Torchon Métais - 500x770 mm**  
186088 **2,90 12**  
50% lin, 50% coton blanchi.



**1,20<sup>HT</sup>**  
904449

**Torchon - 500x770 mm**  
904449 **1,20 12**  
100 % coton blanchi



**5,20<sup>HT</sup>**  
186090

**Essuie-verres**  
186090 570x720 mm **5,20 6**

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

## CHAUSSURES



**25,50<sup>HT</sup>**  
903695

**Mocassins - La paire**

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

**Prix : 25,50**



**35,00<sup>HT</sup>**  
903697

**EMBOUT DE PROTECTION ACIER**

**RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES**

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

**Sabots - La paire**

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

**Prix : 35,00**



GAFIC

# LES ARMOIRES

• SPÉCIAL BOUCHERIE •

**3770,00<sup>HT</sup>**  
524380

## ARMOIRES DE MATURATION



### Armoire de maturation

1 porte vitrée - 3 grilles inox - 230 V mono - 290 W  
720x850x2070 mm

524380

**3770,00 1**

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Système de fermeture à clés pour chaque porte. Pieds en inox réglables en hauteur. Groupe frigorifique au R134A placé en partie haute. Réfrigération ventilée plage de température M1 (0°C / +5°C). Technologie de régulation des cycles comprenant : température/ventilation. Évaporateur traité anti-corrosion. Dégivrage et évaporation des condensats automatique. Éclairage intérieur.

**LARGE GAMME D'ARMOIRES DE  
MATURATION : NOUS CONSULTER**



**Capacité : 90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1**  
Existe aussi avec 6 suspentes inox,  
capacité 100 kg

### LES + PRODUITS

- Idéal pour la maturation des viandes ou le séchage des charcuteries traditionnelles
- Contrôle total des paramètres de maturation ou de séchage

## ARMOIRE DE SÉCHAGE



**6345,00<sup>HT</sup>**  
971067

**Capacité : 100 kg sur  
6 suspentes inox**  
Existe aussi avec 3 grilles  
inox GN 2/1, capacité  
90 kg

### Armoire de maturation ou égouttage + séchage charcuteries

1 porte vitrée - 3 grilles inox - 700 L - 230 V mono - 290 W  
720x850x2070 mm

971067

**6345,00 1**

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Porte vitrée avec cadre en aluminium. Système de fermeture à clés. Pieds en inox réglables en hauteur. Bac inox récupérateur des exsudats. Groupe frigorifique au R134A placé en partie haute. Réfrigération/chauffe ventilée plage de température M4 (-2°C/+35°C). Technologie de régulation des cycles comprenant : température (froid et chaud) / hygrométrie / ventilation par plage horaire. Évaporateur traité anti-corrosion. Dégivrage et évaporation des condensats automatique. Éclairage intérieur.



## INNOVATION

### SYSTÈME D'ACCROCHE INNOVANT



Supports très résistants, à intégrer dans la cuve de l'armoire  
**POUR UN NETTOYAGE FACILE**

#### LES + PRODUITS

- Cuve parfaitement lisse nettoyable en quelques secondes en retirant les inserts supports clayettes
- Gamme conçue pour le stockage de matières premières n'exigeant pas le retrait de clayettes
- Évaporateur encastré et groupe "tropicalisé" pour 43°C d'ambiance
- Jusqu'à 30 kg de charge possible sur chaque clayette



#### Armoire AF PERFEKT 700

1 porte - Température mini/maxi : 0/+10°C - 430 W

Puissance frigo à -10°C : 303 W - 710x800x2050 mm

942381

1345,00 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf plafond extérieur et dos acier zingué). Volumes 590 litres. Isolation 60 mm. Panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Angles intérieurs arrondis. Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse et encastré dans le plafond (monobloc). Portes avant 90° et stable au-delà sauf portillons. Poignée de porte encastrée sous face sur toute la hauteur. Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables. Pieds réglables en inox H 110 mm à 180 mm. Sans éclairage ni fermeture à clef. Aménagement interne composé de 3 clayettes plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm sur crochets plastiques

#### LES OPTIONS

Tiroir coulissants sur glissières façade inox

7 maxi par porte

1 942383

204,00 1

Kit 2 barres à pendre pour viandes et charcuteries inox AF 07

Crochets S non fournis

2 942382

187,00 1

Tiroirs inox sur coulisses  
très facile à installer



Kit 2 barres  
à pendre



**EXISTE ÉGALEMENT EN KIT  
POISSONNERIE, FRUITS ET LÉGUMES  
ET PÂTISSERIE**



1345,00<sup>HT</sup>  
942381



Intérieur  
parfaitement lisse

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION 2 PORTES

#### TECHNIQUE

- Groupe logé monobloc dimensionné pour ambiance +43°C
- Régulation électronique avec affichage digital et alarme température sonore

# LE FROID

## • LES ARMOIRES FROIDES •

### ARMOIRE 400 L

**NOUVEAU!**



À partir de  
**650,00<sup>HT</sup>**  
947336

**386 L**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : C



Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L  
1 porte pleine - 4 clayettes - 210 W  
230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 **650,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -18° à -22°C  
Volume brut 386 L - Volume net 268 L  
1 porte pleine - 6 clayettes - 320 W  
230 V mono - 620x620(+45)x1860 mm

947337 **730,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (495x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



### ARMOIRE GN 2/1

**NOUVEAU!**



À partir de  
**889,00<sup>HT</sup>**  
947326

**567 L  
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : B



Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W - 230 V mono  
750x705(+45)x1880 mm

947326 **889,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés.

Armoire froide statique négative -18° à -22°C  
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W - 230 V mono  
750x705(+45)x1880 mm

947327 **930,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 430. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

**NOUVEAU!**



À partir de  
**1040,00<sup>HT</sup>**  
631343

**650 L  
GN 2/1**

- Isolation 60 mm
- Tropicalisée
- Tout inox



Armoire GN 2/1 froide ventilée positive -2 à +8°C  
650 L - 1 porte pleine - 17 clayettes au pas de 70 mm  
400 W - 230 V mono - 740x830x2010 mm

631343 **1040,00 1**

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C  
650 L - 1 porte pleine - 17 clayettes au pas de 70 mm  
600 W - 230 V mono - 740x830x2010 mm

524285 **1254,00 1**

Paire de glissières - Forme en "U"

632912 640x830 mm **32,00 1**

Grille rislanisée

632911 650x530 mm **25,00 1**

Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage. Porte réversible. Serrure.





À partir de  
**1295,00<sup>HT</sup>**  
524034

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm

**654 L**  
GN 2/1



R404A PPF 3920	R134a PPF 1430	R407A PPF 2110	R407F PPF 1820	R290 PPF 5,5	R600 PPF 20	R1234yf PPF 2
2020 INTERDICTION installations neuves	2020 INTERDICTION installations neuves	2022 INTERDICTION installations neuves	2030 INTERDICTION maintenances & réparations			
2030 INTERDICTION maintenances & réparations	2030 INTERDICTION maintenances & réparations	2030 INTERDICTION maintenances & réparations				

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

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

524034 **1295,00 1**

**Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C**  
1 porte pleine - 654 L  
639 W - 230 V mono  
720x868x2100 mm

630202 **1795,00 1**

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

524033 **1490,00 1**



**1490,00<sup>HT</sup>**  
524033

GN 2/1



À partir de  
**1790,00<sup>HT</sup>**  
524286

- Isolation 60 mm
- Tropicalisée
- Tout inox
- GN 2/1



**PRIX LE PLUS BAS**



**Armoire GN 2/1 froid ventilé positif -2 à +8°C**  
1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm  
800 W - 230 V mono - 1480x830x2010 mm

524286 **1790,00 1**

**Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C**  
1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm  
1,3 k W - 230 V mono - 1480x830x2010 mm

524287 **2050,00 1**

Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure.



À partir de  
**1950,00<sup>HT</sup>**  
524035



- Isolation 70 mm
- Tropicalisée + 43°C
- Intérieur inox
- GN 2/1



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

524035 **1950,00 1**

**Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C**  
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W  
230 V mono - 1440x868x2100 mm

630204 **2450,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.

- Paire de glissières **524004 29,00 1**
- Kit pâtisserie **524019 99,00 1**
- Pour grilles 600x400mm
- Grille GN 2/1 **524007 16,00 1**



NOUVEAU!



1300 L  
GN 2/1

GROUPE  
MONOBLOC



À partir de  
**2090,00<sup>HT</sup>**  
820042

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,19 kW  
230 V mono

820040 654x830x2000 mm **1490,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW  
230 V mono

820042 1344x830x2000 mm **2090,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,5 kW  
230 V mono

820041 654x830x2000 mm **1990,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW  
230 V mono

820043 1344x830x2000 mm **2590,00** 1

GLISSIÈRES  
EMBOÛTIES

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

NOUVEAU!



À partir de  
**1490,00<sup>HT</sup>**  
820040

540 L  
GN 2/1

GROUPE  
MONOBLOC



À partir de

**2490,00<sup>HT</sup>**

À partir de  
**1990,00<sup>HT</sup>**  
630207

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système WIFI pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus



610 L  
GN 2/1  
Wi-Fi



Dégivrage contrôlé électroniquement  
Porte réversible

Évaporateur monobloc encastré

Glissière emboutie 22 niveaux

Contrôle de la température par affichage digital

WIFI pour contrôle HACCP

Joint de porte démontable

3 clayettes GN 2/1 par porte

Évaporateur traité anti-corrosion

Groupe monobloc

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

630207 690x840x2100 mm **1990,00** 1

900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

630211 1380x840x2100 mm **2490,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

630206 690x840x2100 mm **2100,00** 1

830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

630210 1380x840x2100 mm **2930,00** 1

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite **18,00** 1

820021 Gauche **18,00** 1



630211



1410 L  
GN 2/1  
Wi-Fi



GLISSIÈRES  
EMBOÛTIES

# LIEBHERR

LA GAMME LIEBHERR PROFESSIONNELS  
une gamme adaptée à chacun de vos besoins



MADE IN EUROPE

Porte réversible

Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille

Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1

Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage

Isolation haute densité 83 mm sans CFC



## ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 601 L (brut) 465 L (utile)  
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2150 mm

630040 GKPV6570 **2560,00 1**

Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1430 L (brut) 1056 L (utile)  
8 grilles GN 2/1 Capacité 52 bacs - GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2150 mm

630041 GKPV1470 **3999,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C).

Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter les dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.

## ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE

Froid ventilé -35 à -10°C - 1 porte - Volume 601 L (brut) 465 L (utile)  
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2150 mm

630042 GGPV6570 **3110,00 1**

Froid ventilé -26 à -10°C - 2 portes - Volume 1430 L (brut) 1056 L (utile)  
8 grilles GN 2/1 - Capacité 52 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2150 mm

630043 GGPV1470 **4535,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C).



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES  
EMBOUTIES EASYCLEAN



JUSQU'À 26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE RELEVABLE



RÉGULATION ÉLECTRONIQUE  
AFFICHAGE DIGITAL

À partir de  
**2560,00<sup>HT</sup>**  
630040



ARMOIRES POSITIVES  
Froid positif ventilé  
indirect canalisé  
+1 à +15°C

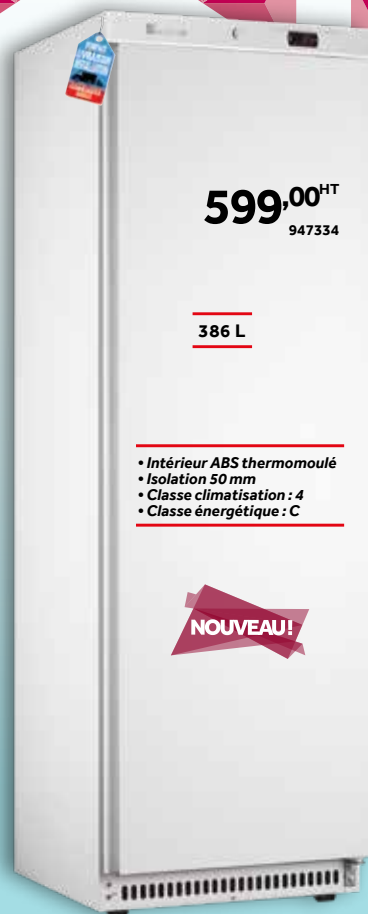
ARMOIRES NÉGATIVES  
Froid négatif ventilé  
indirect canalisé  
-35 à -10°C  
(-26 à -10°C modèle 2 portes)



À partir de  
**3110,00<sup>HT</sup>**  
630042

# LE FROID

## • LES ARMOIRES BLANCHES •



**599,00<sup>HT</sup>**  
947334

**386 L**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : C

**NOUVEAU!**

### ARMOIRES 400 L

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte  
pleine - 4 clayettes - 210 W - 230 V mono  
590x600(+45)x1860 mm

947334 **599,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

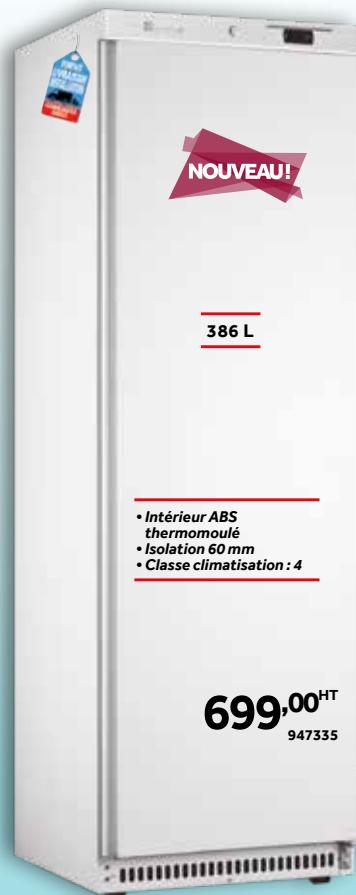


### ARMOIRES 400 L

Armoire froide statique négative -18° à -22°C  
Volume brut 386 L - Volume net 268 L  
1 porte pleine - 6 clayettes - 320 W  
230 V mono - 620x620(+40)x1860 mm

947335 **699,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



**NOUVEAU!**

**386 L**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4



**699,00<sup>HT</sup>**  
947335

### ARMOIRES GN 2/1

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 567 L - Volume net 488 L  
1 porte pleine - 4 clayettes - 240 W  
230 V mono  
750x705(+45)x1880 mm

947324 **739,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650 x 530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique et par clés.



Pour les versions négatives



Pour les versions positives

Armoire froide statique négative -18° à -22°C  
Volume brut 567 L - Volume net 466 L  
1 porte pleine - 6 niveaux - 300 W  
230 V mono - 750x705(+45)x1880 mm

947325 **850,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650 x 510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500 x 300 x 170 mm) non inclus.



**739,00<sup>HT</sup>**  
947324

**567 L  
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : B



GRILLES FIXES



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

# LE FROID

## • LES ARMOIRES EURONORME •



**600x400 mm**

- Dotation de série
- Capacité maxi 17 niveaux espacés de 70 mm
- Livrée avec 7 paires de supports
- Sur roulettes



Pour les versions négatives

À partir de

**1199,00<sup>HT</sup>**  
632926

### LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé



FROID VENTILÉ

### Armoire froide 600x400 mm

650 L - 1 porte pleine - 456 W (positive)  
1 kW (négative) - 220 V mono  
740x840x2010 mm

632926 Positive froid ventilé +2 à +8°C **1199,00 1**

632927 Négative froid ventilé -18 à -22°C **1699,00 1**

632928 Paire de glissières **25,00 1**

Construction tout inox. Compresseur Danfoss. Ré-évaporation des eaux de dégivrage. Dégivrage automatique. Armoire sur roulettes avec serrure. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Thermostat digital. Gaz réfrigérant R600a (positive). Gaz R290 (négative).



À partir de

**1319,00<sup>HT</sup>**  
962016

### LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé



FROID VENTILÉ



Pour les versions négatives

### Armoire froide 600x800 mm

852 L - 1 porte pleine - 450 W (positive) - 750 W (négative)  
230 V mono - 740x990x2010 mm

962016 Positive froid ventilé +2 à +8°C **1319,00 1**

962015 Négative froid ventilé -18 à -22°C **1799,00 1**

632929 Paire de glissières **25,00 1**

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage automatique, évaporation des eaux de condensat automatique. Thermostat électronique et affichage numérique LED de la température pour un contrôle précis et une lecture facile. Porte à fermeture automatique. Joint magnétique remplaçable sans outils. Gaz R600a (positive). Gaz R290 (négative).

## ALPENINOX

UNE MARQUE DU GROUPE ELECTROLUX



Armoire 1 porte - Froid ventilé positif 0 à +10°C  
400 L - 306 W - 230 V mono - 700x620x1645 mm  
632923 **850,00 1**

Porte à fermeture automatique, réversible sur site. Fonctionnement ventilé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage. Éclairage interne. Pour des températures ambiantes jusqu'à +43°C. Glissières antibascule. Gaz R134a. Dotation 4 grilles 600x400 mm revêtues en polyéthylène.

Armoire 1 porte - Froid statique négatif -15 à -24°C  
400 L - 780 W - 230 V mono - 700x620x1645 mm  
632924 **1110,00 1**

Cadre de porte chauffant, réversible sur site. Dégivrage manuel. Pour des températures ambiantes jusqu'à +38°C. Gaz R404a. Dotation 4 grilles d'évaporation.

À partir de

**850,00<sup>HT</sup>**  
632923

### LES + PRODUITS

- Fonctionnement ultra-silencieux
- Groupe tropicalisé sur la version positive
- Panneau de commande numérique



Grilles amovibles



Ventilateur de refroidissement



Joint magnétique



### LES + PRODUITS

- 600x400 mm
- Très silencieux <54 dB(A)
- Alarme HACCP
- Réglage de la température par plage de 0,5°C

Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en polystyrène blanc à haute résistance aux chocs avec coins arrondis et isolation de 45mm d'épaisseur. Porte pleine avec charnière à droite, verrou, et cadre chauffant, réversible sur place. Groupe frigorifique incorporé. Dégivrage manuel. Commande et affichage de la température numérique. Tropicalisé +38°C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. 2 pieds frontaux et 2 roulettes arrière. Dotation 4 grilles d'évaporation. Gaz R404a.

# LE FROID

## • LES TABLES RÉFRIGÉRÉES •



### LES + PRODUITS

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossier
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables



À partir de  
**1385,00<sup>HT</sup>**  
524039

Dessus inox avec dossier - Froid ventilé 0 à +10°C

524040	PNR99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1445,00 1
524042	PNR999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1599,00 1
524044	PNR9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm	1850,00 1

Dessus inox - Froid ventilé 0 à +10°C

524039	PNR99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	1385,00 1
524041	PNR999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	1585,00 1
524043	PNR9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm	1790,00 1

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

Jeu de glissière GN 1/1

524026 **10,00 1**

Roulette avec frein

524024 **19,99 1**

Grille GN 1/1

524025 **13,00 1**

Roulette sans frein

524027 **18,00 1**

### LES + PRODUITS

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Tropicalisé
- Avec serrure



À partir de  
**1019,00<sup>HT</sup>**  
524273

Dessus inox Froid ventilé +2 à +8°C

524270	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x850 mm	990,00 1
524271	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x850 mm	1185,00 1
524272	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x850 mm	1420,00 1

Dessus inox avec dossier Froid ventilé +2 à +8°C

524273	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x950 mm	1019,00 1
524274	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x950 mm	1199,00 1
524275	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x950 mm	1489,00 1

Intérieur / extérieur inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Gaz R134a. Isolation 50 mm. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Dégivrage automatique. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte.

Accessoires et options

632910	Paire de glissières en forme de "U" - 560x700 mm	19,00 1
632909	Clayette rislanisée - 530x325 mm	25,00 1

### LES + PRODUITS

- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



FROID  
VENTILÉ

Table réfrigérée pâtisserie 600x400 mm - Dessus inox - Froid ventilé +2 à +8°C

3 portes - 5 niveaux par porte - Espacés de 70 mm - 350 W - 220 V mono

2020x800x860 mm

962316 **1249,00 1**

Table réfrigérée pâtisserie 600x400 mm - Dessus granit - Froid ventilé +2 à +8°C

3 portes - 5 niveaux par porte - Espacés de 70 mm - 350 W - 220 V mono

2020x800x860 mm

962315 **1995,00 1**

Options

632930 Paire de support **25,00 1**

Sur roulettes. Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Tableau de commande électronique avec afficheur digital. Dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. Unité d'eau de condensation extractible. Porte réversible à joints magnétiques. Angles internes arrondis. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Portes avec ressort de retour. Gaz R600a.



600x400 mm  
15 paires de  
glissières  
incluses sur  
table granit

**1995,00<sup>HT</sup>**  
962315

600x400 mm  
1 paire de glissières  
par porte

**1249,00<sup>HT</sup>**  
962316

# LE FROID

## • LES CELLULES MIXTES •



**4360,00<sup>HT</sup>**  
630414

- 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



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

**1999,00<sup>HT</sup>**  
942335



5 GN/1 ou 400x600 mm  
pas de 70 mm

**1699,00<sup>HT</sup>**  
841300



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

- 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



**3250,00<sup>HT</sup>**  
950340

7 GN 1/1



**4490,00<sup>HT</sup>**  
950341

10 GN 1/1

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**

**3250,00 1**

Refroidissement rapide : 45 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 20 kg de +64,5 à -19,5°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 - 2,28 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm

**950341**

**4490,00 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.



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

**841300**

**1699,00 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

**942335**

**1999,00 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

**630414**

**4360,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles fermées 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.

## EVOLOGI

Armure | Minibloc | 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.



**6299,00<sup>HT</sup>**  
980563



**3780,00<sup>HT</sup>**  
980562



**3060,00<sup>HT</sup>**  
980561



Classe climatique  
**5**  
(+40°C/40% HR)



- 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



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

**980561**

**3060,00 1**

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED25-06

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm  
Inox - Volume brut 105 L  
Protection aM 4A - 550 W - 230 V  
Dimensions intérieures 405x635x413 mm  
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

**980562**

**3780,00 1**

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm  
Inox - Volume brut 210 L  
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V  
Dimensions intérieures 405x635x800 mm  
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

**980563**

**6299,00 1**

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

# LE FROID

## • CHAMBRES FROIDES •



À partir de  
**2250,00<sup>HT</sup>**  
005570

Sol contreplaqué et résine phénolique sans chevronnage. Porte 2000x800 mm réversible. Sans rayonnages.



À partir de  
**3930,00<sup>HT</sup>**  
005566



**Chambre froide Optibloc**  
Épaisseur 80 mm

	Dimensions intérieure	Dimensions intérieure
Positive - Groupe GV1P	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm
Négative - Groupe GV1N	005566 <b>3930,00</b>	005568 <b>4085,00</b>
	005567 <b>4750,00</b>	005569 <b>4980,00</b>

**Chambre froide Optima**

Positive	005570 <b>2250,00</b>	005572 <b>2635,00</b>
Négative	005571 <b>2305,00</b>	005573 <b>2675,00</b>

**Rideau à lanières 1900x800 mm**  
Lanières largeur 200 mm - Ép. 2 mm

941143 Positif	<b>153,00</b> 1
941144 Négatif	<b>153,00</b> 1

**Chevronnage PVC 60x40 mm**

941145 Pour chambre 1200x1600 mm	<b>32,00</b> 1
941146 Pour chambre 1600x1600 mm	<b>43,00</b> 1

Recouvrement des lanières 50%. Les prix des rayonnages et des rideaux à lanières ne sont valables que si ces produits sont achetés avec la chambre (frais de port supplémentaire de 120 Euros si commandés seuls).



À partir de  
**417,00<sup>HT</sup>**  
941141



**Rayonnage en «U» 4 niveaux**  
Pour chambre froide Optibloc et Optima 120 kg - Profondeur 370 mm - Clayettes polyéthylène, échelles et longerons Duralinox anodisé

941141 1600x1200 mm	<b>417,00</b> 1
941142 1600x1600 mm	<b>472,00</b> 1



## RAYONNAGES



À partir de  
**219,00<sup>HT</sup>**  
941132

**200kg\***

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux  
941132 957x460x1800 mm **219,00** 1  
941133 1197x460x1800 mm **239,00** 1



À partir de  
**234,00<sup>HT</sup>**  
941135

**120 kg\***

Rayonnage fixe Fermostock 5711 4 niveaux  
941135 949x460x1685 mm **234,00** 1  
941136 1189x460x1685 mm **259,00** 1



• Sans croisillon !  
• Résiste à -40°C  
• Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

Fixe 175kg\*  
Mobile 120kg\*

À partir de  
**251,00<sup>HT</sup>**  
941100

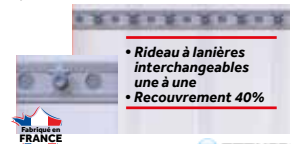
Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux  
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **251,00** 1  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **259,00** 1  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **399,00** 1  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **346,00** 1

**199,00<sup>HT</sup>**  
941134



**Bac de rétention - PVC**

941134 910x430x94 mm **199,00** 1  
Pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6811 - 6622 - 960 x 460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Jusqu'à 20 L.



• Rideau à lanières interchangeables une à une  
• Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative  
941105 1090x1980 mm **195,00** 1  
Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.



À partir de  
**216,00<sup>HT</sup>**  
633013

**190 kg\*/étagère**  
**800 kg/unité complète**



L'assemblage des pièces par queues d'arade permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverse d'extrémité s'encastre parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité.

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster.
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement.
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte.



- 1 Rayonnage Basics Plus Series 4 niveaux, clayettes ajourées  
633013 460x 915x1830 mm **216,00** 1  
633015 460x1220x1830 mm **250,00** 1
- 2 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series 4 niveaux, clayettes ajourées  
633014 460x870x1830 mm **175,00** 1  
633016 460x1175x1830 mm **209,00** 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  
**175,00<sup>HT</sup>**  
633014



Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.



# LE FROID



GAFIC

## • LES ÉCHELLES & LES CHARIOTS •



### LES + PRODUITS

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

À partir de  
**195,00<sup>HT</sup>**  
942005



- 1 Échelle gastronorme Soudée, inox, à glissières et plan de travail  
942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **195,00 1**  
942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **228,00 1**
- 2 Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières  
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **210,00 1**  
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **220,00 1**

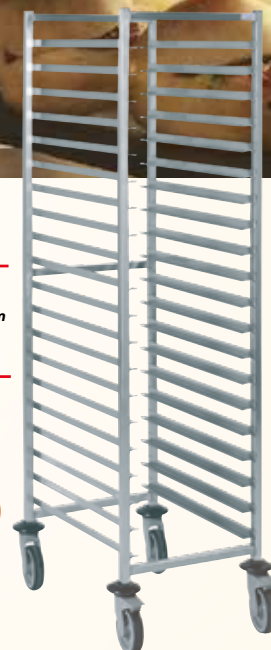
### LES + PRODUITS

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

À partir de  
**210,00<sup>HT</sup>**  
942001



400x600



- Échelle haute  
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm  
**632118 285,00 1**

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

## ÉCHELLES DÉMONTABLES

- 1 Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail  
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **155,00 1**  
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **170,00 1**

- 2 Échelle gastronorme démontable, inox et glissières  
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **199,00 1**  
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **209,00 1**

### Échelle pâtisserie démontable, inox et glissières

- 816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **189,00 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.



À partir de  
**155,00<sup>HT</sup>**  
816740

## HOUSES

**189,00<sup>HT</sup>**  
960058

- Dérouleur mural - Inox  
960058 **189,00 1**

### Housses de protection jetables

- 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355x355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **89,00 1**  
942013 Housses pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **35,70 1**  
097409 Housses pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **33,00 1**  
909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. **101,00 1**

600x400 mm **7,50<sup>HT</sup>**  
632026



- Plateau ABS- 600x400 mm **PLATEX**  
632024 Blanc **7,50 20**  
632025 Noir **7,50 20**  
632026 Rouge **7,50 20**

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

# Les Billots Bois



Billot réversible

**POUR TOUTES COMMANDES DE «SUR-MESURE» : NOUS CONSULTER**

### TECHNIQUE

• Le bois dit «de bout» correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté «debout» (contrairement à une planche classique ou celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.



Renforcé par 4 équerres en inox 20/10 et 2 tiges filetées

À partir de **360,00<sup>HT</sup>**  
971181



### LES + PRODUITS

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

### Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	360,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	490,00	1
971180	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	920,00	1

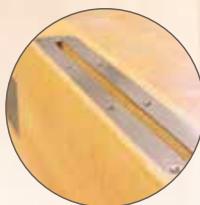
Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

### ENTRETIEN

- Le bois est une matière vivante veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.
- La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.
- Guide d'entretien fourni.

### LES OPTIONS

- 1 Piètement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm
- 2 Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm
- 3 Dossieret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm
- 4 Protection platine inox pour dossieret
- 5 Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande
- 6 Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox



Sur demande

Exemple de billots complet : dossieret arrière avec platine de protection inox, piètement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.

Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piètement, tiroir, dossieret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter). Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version améliorée est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).

## RACLOIR POUR BILLOT



**10,99<sup>HT</sup>**  
098092



Racloir pour billot en bois  
2 poignées en polypropylène noir moulé et une lame rigide en inox 17 cm  
098092 **10,99** 1

# LE MOBILIER INOX

• LES TABLES DE BOUCHER & LES PORTIQUES •



**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**



1 2

**850,00<sup>HT</sup>**  
802405



3

**1569,00<sup>HT</sup>**  
802463

- 1 Billot en bois pour laboratoire  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802405 Hygro bois 14 % **850,00 1**
- 2 Billot en bois pour surface de vente  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802461 Hygro bois 7 % **820,00 1**
- 3 Combiné billot en polyéthylène  
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm  
802463 **1569,00 1**  
Plaque en polyéthylène haute densité HD500,  
épaisseur 25 mm, blanc.

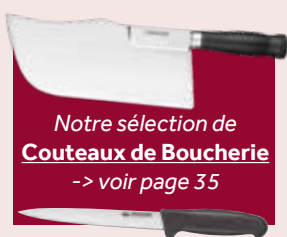


4

À partir de  
**615,00<sup>HT</sup>**  
802395



- 4 Table de découpe en polyéthylène  
802395 600x1200 mm **615,00 1**  
Ép. poly 25 mm
  - Table de découpe en polyéthylène  
802407 700x1500 mm **781,00 1**  
Ép. poly 25 mm
- Plaque en polyéthylène haute densité HD500,  
épaisseur 25 mm, blanc.



Notre sélection de  
**Couteaux de Boucherie**  
-> voir page 35



**NOUVEAU!**

**2800,00<sup>HT</sup>**  
632699

Plaque polyéthylène  
   
à définir  
à la commande



Combiné bois et plaque polyéthylène  
Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm  
Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible  
Plaque polyéthylène 1000x500x25 mm  
632699 **2800,00 1**  
Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs.  
Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dossieret inox  
avec ouverture porte couteaux.

## PORTIQUES À VIANDE



**PORTIQUE À VIANDE : SELON DEVIS, NOUS CONSULTER.**



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION  
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.  
RÉDUIT LES RISQUES DE TMS



GAFIC

# LA PRÉPARATION

## • LES CHARIOTS DE SERVICES •



100 KG  
charge utile

169,00<sup>HT</sup>  
944500



**Chariot 2 plateaux**  
2 plateaux 800x530 mm  
espacés de 560 mm  
895x625x960 mm (hors tout)  
944500 **169,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



50 KG  
charge utile  
par plateaux

241,00<sup>HT</sup>  
944509



**Chariot**  
944508 2 plateaux 100x600 mm  
espacés de 280 mm  
1095x695x960 mm  
(hors tout) **225,00 1**  
944509 3 plateaux 1000x600  
espacés de 260 mm  
1095x695x960 mm  
(hors tout) **241,00 1**

225,00<sup>HT</sup>  
944508



## CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES



99,00<sup>HT</sup>  
944560

100 KG  
charge utile

129,00<sup>HT</sup>  
944561



150 KG  
charge utile



**Chariot démontable - 550x800x945 mm**  
1 944560 2 plateaux espacés de 570 mm **99,00 1**  
2 944561 3 plateaux espacés de 270 mm **129,00 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.

## CHARIOTS DE SERVICE



23,50<sup>HT</sup>  
988216

46,00<sup>HT</sup>  
988217



119,00<sup>HT</sup>  
988215



**Chariot de service gris foncé**  
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm **119,00 1**  
988217 Corbeille à déchets **46,00 1**  
988216 Boîte à couverts **23,50 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 manoeuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

## CHARIOT GASTRO MOBILE



234,00<sup>HT</sup>  
944502

• Encastrable



**Cuvier GN**  
Pour 2xGN 1/1 ou 1xGN 2/1  
740x625X850 mm  
944502 **234,00 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.

## CHARIOTS À VAISSELLE



À partir de  
570,00<sup>HT</sup>  
000153



**Chariot à vaisselle / plateaux**  
000153 2 niveaux - 930x670x1160 **570,00 1**  
000154 3 niveaux - 930x670x1410 **680,00 1**

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.

## CHARIOTS DE SÉCHAGE & STOCK

À partir de  
839,00<sup>HT</sup>  
942008

INOX  
18/10



**Chariot de séchage / stockage**  
942008 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm **839,00 1**  
Pour 60 bacs GN 1/1  
942015 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1  
1000x585x1800 mm **815,00 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 2 avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

# LE MOBILIER INOX

• LES TABLES ADOSSÉES & LES TABLES CENTRALES •



## TABLES ADOSSÉES



À partir de  
**278,00<sup>HT</sup>**  
818027



4 roulettes  
en option!

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
525610



À partir de  
**339,00<sup>HT</sup>**  
525630

À partir de  
**89,00<sup>HT</sup>**  
818069

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	278,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	310,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	340,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	370,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	395,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	430,00	1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm.



Kit 4 roulettes - ø 125 mm dont  
2 avec frein pour table pieds ronds  
818033 69,00 1

Table CHR - Sans étagère

525610	1000x700x900 mm	299,00	1
525611	1200x700x900 mm	323,00	1
525612	1400x700x900 mm	343,00	1
525613	1600x700x900 mm	368,00	1
525614	1800x700x900 mm	411,00	1
525615	2000x700x900 mm	446,00	1

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

Kit 4 roulettes pour les tables  
ø 125 mm dont 2 à freins  
525691 94,00 1

Table T515N - Avec étagère

525630	1000x700x900 mm	339,00	1
525631	1200x700x900 mm	358,00	1
525632	1400x700x900 mm	380,00	1
525633	1600x700x900 mm	419,00	1
525634	1800x700x900 mm	456,00	1
525635	2000x700x900 mm	495,00	1

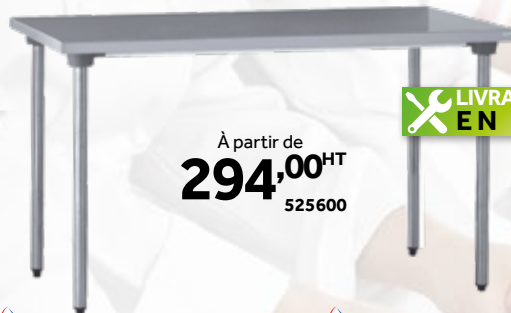
Étagère pour table adossée et  
table de chef adossée

818069	1000x700 mm	89,00	1
818076	1200x700 mm	99,00	1
818077	1400x700 mm	110,00	1
818078	1600x700 mm	119,00	1
818073	1800x700 mm	129,00	1
818074	2000x600 mm	139,00	1

## TABLES CENTRALES



À partir de  
**255,00<sup>HT</sup>**  
818021



À partir de  
**294,00<sup>HT</sup>**  
525600



À partir de  
**325,00<sup>HT</sup>**  
525620

**RIGIDITÉ**

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

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	255,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	285,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	310,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	335,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	360,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	385,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.



Table CHR - Sans étagère

525600	1000x700x900 mm	294,00	1
525601	1200x700x900 mm	320,00	1
525602	1400x700x900 mm	340,00	1
525603	1600x700x900 mm	368,00	1
525604	1800x700x900 mm	421,00	1
525605	2000x700x900 mm	442,00	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 évasé périphérique.



Table T515N - Avec étagère

525620	1000x700x900 mm	325,00	1
525621	1200x700x900 mm	355,00	1
525622	1400x700x900 mm	378,00	1
525623	1600x700x900 mm	407,00	1
525624	1800x700x900 mm	468,00	1
525625	2000x700x900 mm	490,00	1

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	79,00	1
818067	1000x700 mm	89,00	1
000161	1200x700 mm	99,00	1
000162	1400x700 mm	110,00	1
000163	1600x700 mm	119,00	1
000164	1800x700 mm	129,00	1
818068	2000x700 mm	139,00	1

EN STOCK

INOX AISI 430



EMBALLAGE RENFORCÉ



LIVRÉE DÉMONTÉE



À partir de  
**184,00<sup>HT</sup>**  
818001

PRIX LE PLUS BAS

75,00<sup>HT</sup>  
818059

Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec frein  
pour table pieds carrés  
818059 75,00 1



À partir de  
**194,00<sup>HT</sup>**  
000157

PRIX LE PLUS BAS

## ECO WEB UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS!

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés

818001	1200x700x850/900 mm	184,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	195,00	1
000156	1600x700x850/900 mm	209,00	1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	194,00	1
000158	1400x700x850/900 mm	214,00	1
000159	1600x700x850/900 mm	229,00	1

Pieds carrés 40x40 mm.



# LE MOBILIER INOX

• LES MEUBLES & LES ARMOIRES •



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



À partir de  
**1309,00<sup>HT</sup>**  
816752

**799,00<sup>HT</sup>**  
816751

À partir de  
**1011,00<sup>HT</sup>**  
816754



Meuble neutre à portes coulissantes

816754 1200x700x900 mm **1011,00 1**  
816755 1400x700x900 mm **1072,00 1**  
816756 1800x700x900 mm **1143,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.



Armoire haute à portes coulissantes

816752 1000x600x1800 mm **1309,00 1**  
816753 1200x600x1800 mm **1399,00 1**

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

Armoire produits d'entretien  
3 demi-étagères réglables  
+ 1 inférieure fixe

816751 500x600x1800 mm **799,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.



Kit 4 roulettes pour les meubles  
Chape inox - ø 125 mm dont 2 à freins  
525690 **99,00 1**

## MEUBLES SUSPENDUS & ACCESSOIRES



Étagère murale adossée 1 niveau

816703 1000x300 mm **63,00 1**  
816704 1200x300 mm **73,00 1**  
816705 1400x300 mm **78,00 1**  
816710 1000x400 mm **78,00 1**  
816711 1200x400 mm **89,00 1**  
816712 1400x400 mm **92,00 1**

Inox, dossier arrière Hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

À partir de  
**63,00<sup>HT</sup>**  
816703

À partir de  
**359,00<sup>HT</sup>**  
818045



Armoire murale suspendue

818045 1000x400x660 mm **359,00 1** 818048 1600x400x660 mm **450,00 1**  
818046 1200x400x660 mm **360,00 1** 818049 1800x400x660 mm **490,00 1**  
818047 1400x400x660 mm **395,00 1** 818050 2000x400x660 mm **520,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

## ARMOIRES ENTRETEN

## ARMOIRES DE RANGEMENT

Pour toutes les références



INOX  
AISI 304

EN  
STOCK

EMBALLAGE  
RENFORCÉ

590,00<sup>HT</sup>  
818034

892,00<sup>HT</sup>  
818035

À partir de  
590,00<sup>HT</sup>  
818036

À partir de  
950,00<sup>HT</sup>  
818037

À partir de  
1180,00<sup>HT</sup>  
818038



### Armoire

- 1 818034 600x500x2050 mm **590,00** 1
- 2 818035 1000x500x2050 mm **892,00** 1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

### Armoire portes battantes

- 3 818036 500x600x2000 mm **590,00** 1
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **53,00** 1
- 4 818037 1000x600x2000 mm **950,00** 1
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **66,00** 1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

### Armoire portes coulissantes

- 5 818038 1200x600x2000 mm **1180,00** 1
- 818039 1400x600x2000 mm **1290,00** 1
- 818040 1600x600x2000 mm **1390,00** 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

## MEUBLES CHAUFFANTS

## MEUBLES BAS



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

À partir de  
850,00<sup>HT</sup>  
818041

### Meuble bas chauffant adossé

- 818041 1200x700x850/900 mm **850,00** 1
  - 818042 1400x700x850/900 mm **900,00** 1
  - 818043 1600x700x850/900 mm **1050,00** 1
  - 818044 1800x700x850/900 mm **1180,00** 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.



À partir de  
620,00<sup>HT</sup>  
818051

### Meuble bas neutre central

- 818051 1200x700x850/900 mm **620,00** 1
  - 818052 1400x700x850/900 mm **660,00** 1
  - 818053 1600x700x850/900 mm **715,00** 1
  - 818054 1800x700x850/900 mm **780,00** 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.



### Kit 4 roulettes

- ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds carrés  
818059 **75,00** 1



À partir de  
630,00<sup>HT</sup>  
818055

### Meuble bas neutre adossé

- 818055 1200x700x850/900 mm **630,00** 1
  - 818056 1400x700x850/900 mm **695,00** 1
  - 818057 1600x700x850/900 mm **725,00** 1
  - 818058 1800x700x850/900 mm **820,00** 1
- Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

# LE MOBILIER INOX

## • LES PLONGES & LA ROBINETTERIE •

### PLONGES ADOSSÉES

**TOURNUS EQUIPEMENT**

LIVRAISON EN KIT

Fabriqué en FRANCE



À partir de **399,00<sup>HT</sup>**  
525660



**ESTHÉTIQUE**  
• Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm plié, identiques aux tables

INOX AISI 304

**Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère**

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	410,00 1
<b>1 bac gauche</b>		
818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1
<b>1 bac droite</b>		
818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	399,00 1

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

À partir de **390,00<sup>HT</sup>**  
818011

INOX AISI 304



À partir de **510,00<sup>HT</sup>**  
818019

### Plonge adossée - 2 bacs égouttoir Sans étagère

818015	Égouttoir droite Bac 400x500 mm	500,00 1
818016	Égouttoir gauche Bac 400x500 mm	500,00 1
818017	Égouttoir droite Bac 500x500 mm	559,00 1
818018	Égouttoir gauche Bac 500x500 mm	559,00 1
<b>Plonge 2 bacs sans étagère</b>		
818019	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	510,00 1
818020	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	539,00 1

### ROBINETTERIE



Distributeur de savon en option

Fabriqué en FRANCE  
**TOURNUS EQUIPEMENT**

PRIX ACCORD FABRICANT

**Lave mains à commande fémorale**

802430	Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 mm	145,00 1
802431	Distributeur de savon 50 cl	11,50 1

Acier inox. Livré complet avec dossieret 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.



**135,00<sup>HT</sup>**  
000008

PRIX LE PLUS BAS  
LIVRAISON EN KIT

**Lave main à commande fémorale**  
Cuve 330x230x130 mm  
Extérieur 400x335x565 mm  
000008 **135,00 1**

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

**217,00<sup>HT</sup>**  
998115



• Mélangeur monotrou  
• Tête céramique 1/2 "90°C avec robinet orientable

**Douchette avec robinet**  
1/4 de tour  
Mélangeur monotrou  
998115 **217,00 1**



**51,00<sup>HT</sup>**  
998116

**Robinet 1/4 de tour**  
Mélangeur monotrou  
998116 **51,00 1**



**190,00<sup>HT</sup>**  
998117

**Douchette vaisselle avec mitigeur**  
Mélangeur monotrou à levier unique long  
998117 **190,00 1**

**321,00<sup>HT</sup>**  
998114

- Ressort inox
- Flexible annelé inox avec raccord tournant et renforcement pas ressort
- Fixation inox (tige 250 mm réglable)
- Col de cygne 250 mm
- Tête céramique 90°C ¼ de tour
- Gros débit

**Douchette avec mélangeur**  
Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2  
998114 **321,00 1**

### ACCESSOIRES

EMBALLAGE RENFORCÉ  
INOX AISI 430 EN STOCK

PRIX LE PLUS BAS

Fabriqué en EUROPE

À partir de **89,00<sup>HT</sup>**  
818075



**Étagère pour plonge**

818075	700x700 mm	89,00 1
818076	1200x700 mm	99,00 1
818077	1400x700 mm	110,00 1
818078	1600x700 mm	119,00 1



**Siphon pour plonge**  
000177 Simple plonge **11,00 1**  
000178 Double plonge **13,00 1**

**69,00<sup>HT</sup>**  
818033

**Kit 4 roulettes**  
ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds  
818033 **69,00 1**



# LA LAVERIE

• LES TABLES & LES CASIERS DE LAVAGE •



## TABLES AVEC PLAGE ET DOSSERET



À partir de  
**375,00<sup>HT</sup>**  
525508



Table de sortie MAL

Raccordable à droite ou à gauche

525508 Longueur 600x600x860 mm **375,00 1**

525509 Longueur 1100x600x860 mm **405,00 1**

525510 Longueur 1600x600x860 mm **435,00 1**

Tables de sortie standard raccordable 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-dérapants.

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



À partir de  
**398,00<sup>HT</sup>**  
818060

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm **398,00 1**

818061 1 bac 600x500x300 mm **480,00 1**

1400x700x850/900 mm

818062 2 bacs 400x500x250 mm **580,00 1**

1600x700x850/900 mm

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm **398,00 1**

1200x700x850/900 mm

818064 1 bac 600x500x300 mm **480,00 1**

1400x700x850/900 mm

818065 2 bacs 400x500x250 mm **580,00 1**

1600x700x850/900 mm



À partir de  
**720,00<sup>HT</sup>**  
525500



Table d'entrée raccordable avec bac  
1100x760x860 mm

525500 Bac - Raccordable à droite **720,00 1**

525502 Bac et TVD - Raccordable à droite **780,00 1**

525501 Bac - Raccordable à gauche **720,00 1**

525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche **780,00 1**

Table d'entrée raccordable avec bac  
1600x760x860 mm

525504 Bac - Raccordable à droite **800,00 1**

525506 Bac et TVD - Raccordable à droite **860,00 1**

525505 Bac - Raccordable à gauche **800,00 1**

525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche **860,00 1**

Tables de glissement standard raccordable 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-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

## ACCESSOIRES



**255,00<sup>HT</sup>**  
001230



Support pour laveuse frontale  
avec 2 glissières de rangement casier  
001230 **255,00 1**

## TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE

À partir de  
**916,00<sup>HT</sup>**  
977325



Traitement anti-calcaire

977325 Kit PURITY 1200 Clean **916,00 1**

1<sup>ère</sup> installation

Déminéralisation partielle

950352 Kit PURITY 1200 Clean extra **948,00 1**

1<sup>ère</sup> installation

Déminéralisation totale

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.



## CASIERS DE LAVAGE

**2,90<sup>HT</sup>**  
990160



**14,20<sup>HT</sup>**  
998164



**13,50<sup>HT</sup>**  
990161



Casiers de lavage

1 990160 Panier à couverts **2,90 1**

125x125x135 mm

2 998164 Casier à couverts **14,20 1**

500x500x100 mm

3 990161 Casier pour plateaux **13,50 1**

500x500x100 mm

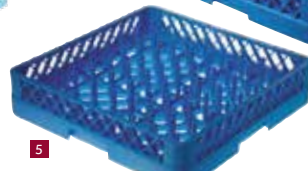
4 187174 Casier universel **13,80 1**

500x500x100 mm

5 990162 Casier à assiettes **11,90 1**

500x500x100 mm

**13,80<sup>HT</sup>**  
187174



**11,90<sup>HT</sup>**  
990162

# LA LAVERIE

• SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE •



**LES + PRODUITS**

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique



À partir de  
**1580,00<sup>HT</sup>**  
793523

**Lave-vaisselle**

1 godet pour couverts + 1 panier 500x500 mm + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm  
Hauteur passage 330 mm Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW  
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono - 5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

Avec pompe de vidange  
**793521 1755,00 1**

Sans pompe de vidange  
**793523 1580,00 1**

Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent  
**000179 1857,00 1**

Laveuse frontale avec pompe de vidange. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

**2670,00<sup>HT</sup>**  
793516

**LES + PRODUITS**

- 67 casiers/heure
- 3 cycles de lavage
- Cycle auto-nettoyage
- Pompe de rinçage
- Démarrage doux "Soft Start"
- Doseur de produits lavage + rinçage



**Lave-vaisselle à capot**

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm - Hauteur de passage 400 mm  
3 cycles de lavage - Cuve 3 kW Surchauffeur 12 kW - 12,9 kW 380/400 V tri commutable 220/240 V mono ou tri 748x833x1515/1970 mm  
**793516 2670,00 1**

Laveuse à capot simple paroi avec surchauffeur atmosphérique inox AISI304. Bras de lavage/rinçage, filtres et support de casier facilement démontables en inox AISI304. Pompe de rinçage pour un rinçage à 85°C. Démarrage doux de lavage pour les pièces délicates «Soft Start». Doseurs de produit de rinçage et de détergent intégrés.

## LAVE-BATTERIE

**3390,00<sup>HT</sup>**  
632172



**Lave-ustensiles multifonction P440**

Pour casier 600x500 mm  
Hauteur de passage 440 mm  
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW  
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

**632172 3390,00 1**

**130875 Option pompe de vidange 190,00 1**

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différents couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.



Compatible format 600x400

**5465,00<sup>HT</sup>**  
630024

**1 Lave-outils P700-dy**

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW  
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
805x845x1785 mm

630024

**5465,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

**2 Lave-outils P550-DY**

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW  
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz  
685x755x1785 mm

130822

**4850,00 1**

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



Passage 640 mm  
Casier 640x670

Passage 840 mm  
Casier 520x580

**14390,00<sup>HT</sup>**  
130844



Casier  
1350x700

**LES + PRODUITS**

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



**Lave-batterie frontal LP31/L-DY**

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW  
Hauteur de passage 640 mm  
400 V 3/N 50Hz

1535x965x1835 mm

130844

**14390,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Electropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.



GAFIC

# LA LAVERIE

• LES LAVE-BATTERIE •

**11200,00<sup>HT</sup>**  
130911

## winterhalter®

### LES + PRODUITS

- Système de lavage haute performance
- Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence
- Porte guillotine et panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine

### Lave-batterie UF-M

Puissance 9,4 kW - 17,5 kW - Hauteur de passage 640 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 1468x870x1880 mm

130911

11200,00 1

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.



### OPTION

- Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton



## PRODUITS DE LAVAGE



- Spécialement conçu pour dissoudre les protéines

**winterhalter®**  
**A140 E**  
Détergent liquide de pré-lavage enzymatique  
130942 10 kg **64,50 1**



**winterhalter®**  
**B165 NE**  
Liquide de rinçage avec anti-moussant  
130041 10 kg **81,00 1**

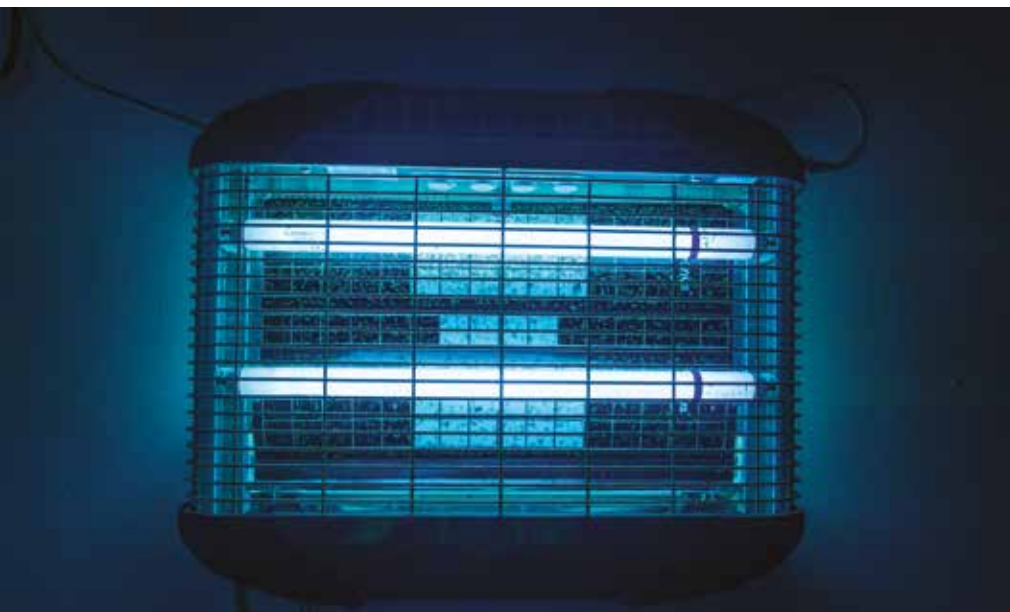


- Performant contre les salissures protéinées et graisses

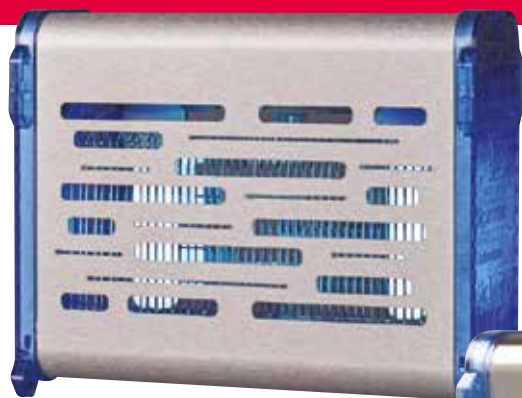
**winterhalter®**  
**F865 Plus**  
Détergent pour ustensiles aluminium  
130952 25 kg **136,00 1**

# LE LABORATOIRE

• LES DÉSINSECTISEURS •



OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES



**100,20<sup>HT</sup>**  
961246

**122,30<sup>HT</sup>**  
961247



#### Désinsecteur FlyinBox

- 961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) **100,20 1**  
Pour 50 m<sup>2</sup> - 3 kg
- 961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) **122,30 1**  
Pour 120 m<sup>2</sup> - 3,6 kg

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360°C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.

À partir de **65,30<sup>HT</sup>**  
961248

Désinsecteur Iglu  
1x20 W - 230 V mono - 1,2 kg - Pour 50 m<sup>2</sup>

961248 Blanc	<b>65,30 1</b>
961249 Noir	<b>65,30 1</b>

Plaque de glu  
Pour désinsecteur Iglu

961255 Lot de 6	<b>12,20 1</b>
-----------------	----------------

Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.

Autres couleurs disponibles : nous consulter

### Idéal pour les laboratoires

**154,00<sup>HT</sup>**  
961260

Désinsecteur AGR 40 à glu  
Protection IP21/IP54 - 220 V mono - 76x19x10 cm  
961260 **154,00 1**

Tue insectes mural inox 304. Pour une superficie de 120 m<sup>2</sup>. Entretien : remplacement des tubes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...





# LE LABORATOIRE

• LES ESSENTIELS •

## LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE

-10%



pH 11 à 12



Liquide lavage machine eau dure

006163 Bidon 5 L **10,90 4**

006151 Bidon 20 L **46,40 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.

~~74,80<sup>HT</sup>~~

**67,40<sup>HT</sup>**



pH 11 à 13



Liquide lave-batterie

006174 Bidon 24 L **67,40 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.

LAVE-BATTERIE

## RINÇAGE EN MACHINE

-10%



pH 2 à 4



Liquide rinçage machine

Pour eau dure

006155 Bidon 5 L **11,70 4**

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

## LAVAGE MANUEL

~~5,40<sup>HT</sup>~~  
**4,60<sup>HT</sup>**



~~18,40<sup>HT</sup>~~

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



Liquide lavage plongeur manuelle

006900 Flacon 1 L **4,60 12**

006901 Bidon 5 L **16,30 4**

Puissant pouvoir dégraissant. Réservé à un usage professionnel. Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il décolle et dissout les salissures grasses. Doté d'une mousse stable et d'un puissant pouvoir dégraissant, il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

## LAVAGE EN MACHINE

~~28,80<sup>HT</sup>~~

**25,80<sup>HT</sup>**



BACTÉRICIDE FONGICIDE

Tablette désinfectante active à basse température

pH 1%

10,2 à 11,2

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide

006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **25,80 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.

## ENTRETIEN DES MACHINES

~~12,90<sup>HT</sup>~~

**11,30<sup>HT</sup>**



pH 1%

=2



Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L **11,30 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, ...



## RÉNOVANT INOX

LES + PRODUITS

- Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
- Protège les surfaces
- Maintient un aspect net et brillant



pH 2+



Lustrant inox

006468 Pulvérisateur 750 ml **14,86 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.

LES + PRODUITS

- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



pH 1%

2 à 3



Nettoyant inox

006175 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.

## DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION



pH 1%

7 à 8



Dégraissant désinfectant alimentaire PAE\*

006112 Pulvérisateur 750 ml **4,60 12**

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Conçu pour le nettoyage et la désinfection toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides...). Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes. S'utilise pour les sols, faïences, tous supports lavables ayant de la matière grasse ou des tâches à éliminer. Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



pH 6 à 8



Désinfectant sans rinçage\*

006152 Pulvérisateur 750 ml **4,40 12**

Produit destiné à la 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. Il peut être utilisé pour la désinfection des vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. Peut également s'utiliser en désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.

## CANALISATIONS

LES + PRODUITS

- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



pH pur

8 à 10



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **7,10 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes, spécialement conçue pour dégrader les matières responsables des odeurs et des colmatages/dépôts dans les canalisations et surfaces des sanitaires. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale. Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément et ses micro-organismes agissent durablement en supprimant les matières responsables des odeurs ou des colmatages.

\*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

**284,90<sup>HT</sup>**  
006051

Centrale de dilution Gafic sans pistolet, sans tuyau

006051 Pour 1 produit **284,90 1**  
006064 Pour 2 produits **366,70 1**

Centrale de dilution Gafic avec pistolet

006050 1 produit - tuyau 15 m **390,00 1**  
006060 2 produits - tuyau 15 m **473,90 1**

**366,70<sup>HT</sup>**  
006064



**70,40<sup>HT</sup>**  
006055

Pistolet anti-choc bleu

006055 **70,40 1**  
Avec coupleur rapide.

À partir de  
**93,80<sup>HT</sup>**  
006052



Tuyau

006052 Tuyau 15 m **93,80 1**  
006053 Tuyau 20 m **117,70 1**  
006054 Tuyau 25 m **141,50 1**

Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau lavable intégré dans l'ossature. Injecteur Venturi en PP compatible avec la majorité des produits chimiques, facilement démontable. Clapet anti-retour facilement démontable avec bille céramique. Flexible inox. Pression de 2 à 6 bar. Température de travail maximum : +50 °C.

Centrale 1 produit

Centrale 2 produits

### PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION



~~10,20<sup>HT</sup>~~  
**9,20<sup>HT</sup>**  
006100



Dégraissant désinfectant  
006100 Bidon 5 L **9,20 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.



~~10,90<sup>HT</sup>~~  
**9,90<sup>HT</sup>**  
006167



Dégraissant surpuissant  
006167 Bidon 5 L **9,90 4**

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



\* Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



GAFIC

# SOLS & SURFACES

## SOLS & SURFACES

~~7,60<sup>HT</sup>~~  
006301  
**6,90<sup>HT</sup>**  
006301

EN 1276

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 3 D**  
006301 Bidon 5 L **6,90 3**

Parfum fraise. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.

~~7,60<sup>HT</sup>~~  
006302  
**6,90<sup>HT</sup>**  
006302

EN 1276

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 3 D**  
006302 Bidon 5 L **6,90 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.

~~5,90<sup>HT</sup>~~  
006300  
**5,40<sup>HT</sup>**  
006300

EN 1276

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 2 D**  
006300 Bidon 5 L **5,40 3**

Parfum pêche. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

~~5,90<sup>HT</sup>~~  
006307  
**5,40<sup>HT</sup>**  
006307

EN 1276

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D neutre**  
006307 Bidon 5 L **5,40 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

~~5,90<sup>HT</sup>~~  
006308  
**5,40<sup>HT</sup>**  
006308

**DÉTARTRANT**

EN 14605  
EN 13034

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D ménage**  
006308 Bidon 5 L **5,40 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.

~~8,90<sup>HT</sup>~~  
006309  
**7,70<sup>HT</sup>**  
006309

EN 14605  
EN 13034

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant pour local vide ordure**  
006309 Bidon 5 L **7,70 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.

~~4,90<sup>HT</sup>~~  
006304  
**4,50<sup>HT</sup>**  
006304

EN 14605  
EN 13034

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant multi-usages**  
006304 Bidon 5 L **4,50 3**

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

~~4,90<sup>HT</sup>~~  
006310  
**3,90<sup>HT</sup>**  
006310

EN 14605  
EN 13034

Fabrique en FRANCE

**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant surfaces et vitres**  
006310 Bidon 5 L **3,90 3**

Produit de nettoyage des vitres et toutes surfaces modernes.

**-10%**

Fabrique en FRANCE

**Star multi**  
006926 Bidon 5 L **19,80 4**  
006928 Pulvérisateur 750 ml **5,90 6**

Parfum mandarine. Détachant multi-surfaces surpuissant : nettoie et détache toutes les surfaces lessivables, meubles, bureaux, mobiliers de jardins, fenêtres, portes, sols, murs, carrelages, tableaux de bord... Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, stylo, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace aussi pour retirer les traces de semelles.

**BOUCHON DOSEUR**

~~5,97<sup>HT</sup>~~  
006356  
**5,40<sup>HT</sup>**  
006356

EN 1040

Fabrique en FRANCE

**STAR SOLS**  
PROFESSIONNEL

**TH Net concentré**  
006356 1L (40 doses) **5,40 6**

Détergent dégraissant alimentaire concentré, formulé pour l'élimination rapide des graisses, résidus organiques, salissures, sur les sols et toutes les surfaces lavables dans les cuisines et industries agro-alimentaires. S'utilise manuellement ou en autolavasse.

~~22,70<sup>HT</sup>~~  
006114  
**20,50<sup>HT</sup>**  
006114

EN 1040

Fabrique en FRANCE

**Kemnet super dégraissant alcalin**  
006114 Bidon 5 L **20,50 4**

Super dégraissant moussant alcalin. Idéal pour nettoyer et dégraisser les équipements, lessiver les murs avant peinture et décoller les affiches, papier-peints, etc...

**TOP DES VENTES!**

EN 1040

~~6,90<sup>HT</sup>~~  
006352  
**6,30<sup>HT</sup>**  
006352

Fabrique en FRANCE

**STAR SOLS**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 3 D concentré**  
006352 1L (40 doses) **6,30 6**

Parfum pamplemousse. Détergent formulé pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces lavables tout en laissant une belle émanance. Utilisé en milieu hôtelier, hospitalier et collectivités ou tous les lieux nécessitant une désinfection.



## SOLS & SURFACES PREMIUM



~~23,40<sup>HT</sup>~~  
006223  
**21,10<sup>HT</sup>**  
006223

**Vigor Original nettoyeur**  
006223 Bidon 5 L **21,10 2**  
Composé d'agents nettoyants et de Javel pour une action de nettoyage en profondeur. Détachant puissant, il laisse une agréable odeur de frais.



~~39,90<sup>HT</sup>~~  
006224  
**35,90<sup>HT</sup>**  
006224

**Vigor Universel surpuissant**  
006224 Bidon 5 L **35,90 2**  
Détergent dégraissant universel concentré qui permet d'éliminer les salissures et graisses les plus tenaces en intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...



~~13,30<sup>HT</sup>~~  
006225  
**12,00<sup>HT</sup>**  
006225

**Cif gel Javel multi-usage**  
006225 Bouteille 2 L **12,00 6**

Composé d'agents nettoyants et de Javel pour une action de nettoyage en profondeur. Détachant puissant, il laisse une agréable odeur de frais.



~~15,30<sup>HT</sup>~~  
006219  
**13,80<sup>HT</sup>**  
006219

**Cif Professional crème Javel**  
006219 Bouteille 2 L **13,80 6**

Crème à rincer qui s'utilise sur toutes les surfaces (cuisine ou sanitaires). Spécialement étudiée pour éliminer les salissures difficiles.



~~10,25<sup>HT</sup>~~  
006220  
**6,80<sup>HT</sup>**  
006220

**Cif nettoyeur bois**  
006220 Flacon 400 ml **6,80 12**

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.



### UN ENGAGEMENT FORT ET GLOBAL DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Respectueux de la nature à laquelle nous empruntons de précieux ingrédients, nous avons, depuis notre origine, adopté une attitude responsable envers l'environnement. Nous nous engageons dans une démarche permanente de contrôle et d'amélioration continue. Nos efforts pour la réduction de notre empreinte écologique se traduisent par :

- Une réduction de poids des emballages,
- Un transport rail-route privilégié,
- Une production assurée à 50 % par l'énergie solaire équivalente à une économie de 60 tonnes de CO<sub>2</sub>/an.

~~6,20<sup>HT</sup>~~  
004827  
~~6,89<sup>HT</sup>~~  
004827



**Le Vrai Professionnel nettoyeur multi surfaces**  
004827 Pulvérisateur 750 ml **6,20 6**

Parfum pin des Landes. Prêt à l'emploi. Nettoie, dégraisse et fait briller vitres et surfaces modernes sans laisser de trace. Apte au contact alimentaire après rinçage à l'eau potable.

~~8,20<sup>HT</sup>~~  
004828  
~~9,00<sup>HT</sup>~~  
004828



**PH 9**  
**Le Vrai Professionnel Clean power**  
004828 Pulvérisateur 750 ml **8,20 6**

Prêt à l'emploi. Élimine tous types de taches même les plus tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces même délicates (sauf le verre). Sans éther de glycol et doté d'une buse mousse pour éviter l'inhalation de micro-gouttelettes.

~~7,20<sup>HT</sup>~~  
004814  
**6,60<sup>HT</sup>**  
004814



~~25,70<sup>HT</sup>~~  
004813  
**23,10<sup>HT</sup>**  
004813  
**Le Vrai Professionnel dégraissant fort**  
004813 Bidon 5 L **23,10 4**  
004814 Flacon 1 L **6,60 6**

Dégraisse tous types de surfaces, efficace dès 1%. Soluble en eau froide, chaude ou eau de mer. Non moussant, s'utilise en autolaveuse et nettoyeur haute pression. Apte au contact alimentaire après rinçage à l'eau potable.

### RÉMANENCE 6 À 8 HEURES

**-10%**



EN 1276 / EN 13697 / EN 1650  
Parfum rémanent  
Bactéricide, fongicide et levuricide  
Supprime les mauvaises odeurs  
Sans rinçage  
Utilisation manuelle ou en autolaveuse  
Mousse contrôlée

**Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D**  
20 ml - 250 doses  
006181 Citron/citron vert **33,40 1**  
006183 Fraise **33,40 1**  
006184 Tentation gourmande **47,30 1**  
006182 Pamplemousse **33,40 1**

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, etc...).

~~22,60<sup>HT</sup>~~  
004804  
**20,60<sup>HT</sup>**  
004804



**Enzyplin détergent tous sols et multi surfaces**  
004804 Bidon 5 L **20,60 4**

Parfum pin des Landes. Nettoie et dégraisse tous types de sols, même fragiles (sauf surfaces vitrées). 94% d'ingrédients d'origine naturelle. Apte au contact alimentaire après rinçage à l'eau potable. Sans pictogramme ni mention de danger.

## COLLECTE DES DÉCHETS

Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	10,70
006601	Sac	10	HD	Blanc	Étoile	10	40x45	1000	15,60
006602	Sac	20	HD	Blanc	Étoile	11	45x45	1000	17,80
006603	Sac	20	HD	Noir	Étoile	11	45x45	1000	16,90
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	12,40
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	15,40
006606	Sac corbeille	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	9,80
006607	Sac	30	HD	Transparent	Étoile	11	50x65	500	25,30
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	45,10
006609	Sac	100	HD	Noir	Étoile	18	82x87	500	45,10
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	44,80

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	BD	Noir	25	50x65	500	19,40
006631	Sac	30	BD	Blanc	25	50x65	500	32,80
006632	Sac	50	BD	Noir	27	68x75	250	16,10
006633	Sac	100	BD	Noir	27	82x85	200	18,50
006634	Sac	100	BD	Noir	30	82x85	200	18,30
006635	Sac	100	BD	Noir	40	82x85	200	35,70
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	29,70
006638	Sac	110	BD	Noir	40	70x105	200	24,80
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	30,90
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	37,80
006642	Sac	130	BD	Noir	40	80x115	100	15,40
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	23,50
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	22,70
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	23,40
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	27,70
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	20,70
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	19,10
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	25,30
006672	Housse	660	BD	Noir	30	193x150	50	21,60



**Poubelle blanche - Métal**  
 914708 3 L - ø 17x25,7 cm **10,90 1**  
 914710 5 L - ø 20,5x27,5 cm **13,20 1**  
 914702 12 L - ø 25x39 cm **24,30 1**  
 914704 20 L - ø 29,5x45,5 cm **33,10 1**  
 914706 30 L - ø 29,5x65 cm **49,20 1**  
 Poubelle métal, laquée blanche, épaisseur 0,4 mm. Seau intérieur plastique.

**Poubelle - Inox**  
 914707 3 L - ø 17x25,7 cm **12,20 1**  
 914709 5 L - ø 20,5x27,5 cm **15,40 1**  
 914701 12 L - ø 25x39 cm **27,30 1**  
 914703 20 L - ø 29,5x45,5 cm **37,50 1**  
 914705 30 L - ø 29,5x65 cm **63,00 1**

Poubelle en acier inox, épaisseur 0,4 mm, recouverte d'un vernis protecteur évitant les traces de doigts et renforçant la protection anti-corrosion. Seau intérieur plastique.



**Poubelle - Plastique à pédale**  
 914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **11,50 1**  
 914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,40 1**  
 914712 12 L - 34x30,8x24 cm **18,60 1**  
 Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



**Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc**  
 140780 45 L - 410x390x600 mm **73,60 1**  
 140784 90 L - 500x410x820 mm **113,80 1**



**Poubelle d'extérieur 75 L - Noir Polyéthylène grande résistance**  
 809203 ø 465x640 mm **19,40 1**

**Nettoyant pour local vide ordure**  
 -> voir page 80



**Collecroule caréné Avec pédale et couvercle**  
 140763 Inox - 110 L - 466x366x970 mm **280,70 1**  
 140765 Blanc - 110 L - 466x366x970 mm **234,90 1**  
 140767 Inox - 70 L - 466x366x730 mm **265,90 1**  
 140769 Blanc - 70 L - 466x366x730 mm **140,50 1**  
 Construction inox ou métal peint. Collecroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



**Collecroule mobile avec pédale et couvercle**  
 961040 100 L - Blanc **110,80 1**  
 961041 100 L - Inox **280,70 1**  
 Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



**Support de sac 120 L avec pédale et couvercle couleur**  
 981200 Blanc **176,60 1**  
 981201 Bleu **176,60 1**  
 981202 Vert **176,60 1**  
 981203 Rouge **176,60 1**  
 981204 Jaune **176,60 1**

**MODÈLE PRO**

**DEMANDEZ L'ORIGINAL!**

**Gilac**



**Pince sac inox - Sac 110 L 560x435x940 mm 959999 111,10 1**  
 Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.



**Poubelle pour liquide - Inox**  
 816736 50 L - ø 390x600 mm **227,50 1**  
 816737 100 L - ø 475x720 mm **281,80 1**



**Collecteur Boogy à pédale et couvercle - 510x510x895 mm 961100 90 L 97,20 1**  
 Polyéthylène blanc. Tringlerie inox 18/10. Maintien du sac par tension. Large pédale en façade. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues ø 95 mm. Facilité d'entretien grâce à ses surfaces lisses. Poignée intégrée en façade.



**Conteneur à pédale et couvercle 500x400x790 mm 142018 90 L 155,20 1**  
 Polyéthylène blanc. Pédale et rouleau de stabilisation à l'arrière. Idéale pour le domaine de la restauration. Ouverture sans contact de la main. Fermeture automatique du couvercle. Angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Équipé de 2 roulettes arrière.



**Conteneur korok avec couvercle 2 roues - 600x500x1100 mm 145100 120 L 101,40 1**  
 Polyéthylène avec couvercle gris. Couvercle disponible en jaune, bleu ou vert. Poignées intégrées sur le corps et le couvercle. Couvercle basculant entièrement sur l'arrière (limite la perte d'espace). Vidage par prise frontale. Système de réduction sonore du couvercle par tampons caoutchouc. Roues caoutchouc massif avec jantes polypro.



**Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø 475x850 mm 816738 226,60 1**  
 Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

**PRIX LE PLUS BAS**

**INOX 18/10**

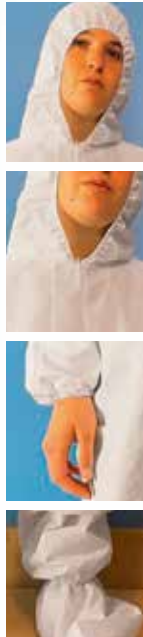
# PROTECTION



**Masque de protection réutilisable**  
**006408 Blanc - Taille unique 2,95 10/1000**  
 Prix du masque à l'unité, vendu par boîte de 10 masques, carton de 1000 masques.  
 Masque en tissu extérieur 50% coton bio et 50% polyester imperméable, intérieur 100% coton bio. Efficacité de protection aux aérosols 89%. Masque barrière AFNOR SPEC S 76-001. Durée d'utilisation 4h00. Lavable 10 fois à 60°C.  
**Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.**  
**Disponible à partir du 15 mai**



**Masque de protection réutilisable**  
**006407 Bleu - Taille unique 3,05 50/1000**  
 Prix du masque à l'unité, vendu par boîte de 50 masques, carton de 1000 masques.  
 Masque textile lavable environ 50 fois, le cycle complet de lavage doit être de 30 minutes minimum à 60°C. Composition : Masque 100% coton, double couche, 2 liens élastique. Homologué AFNOR SPEC S 76-001:2020.  
**Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.**  
**Disponible à partir du 28 mai**



**Charlotte réutilisable**  
**141024 Taille universelle 5,99 10**  
 Charlotte pour les cheveux en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C.  
**Disponible à partir du 11 mai**



**Blouse réutilisable**  
**141023 Fermeture par le devant 13,90 10**  
**141022 Fermeture par l'arrière 13,90 10**  
 Blouse de protection en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Modèle réutilisable, manches longues avec poignets élastiques pour un meilleur ajustement et avec sangles de serrage devant ou derrière. Lavable 10 fois à 30°C.  
**Disponible à partir du 11 mai**

**Combinaison réutilisable**  
**141025 Taille universelle 27,90 1**  
 Combinaison de protection en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec zip de fermeture intégrale sur le devant avec rabat de protection. Poignets, chevilles et capuche avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C. Le pack comprend également les surchaussures.



**Surchaussure réutilisable**  
**141020 Taille universelle 7,90 10**  
 Protection pour chaussure en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C.  
**Disponible à partir du 11 mai**



**Réduisez les risques d'exposition & protégez-vous des projections aérosols**  
**Taille universelle**  
**Protection complète**  
**Matériau flexible**  
**Résistant aux rayures**  
**Résistant chimiquement**  
**Découpe de précision**  
**Visière de protection**  
**006383 Taille universelle 16,90 1**

Visière en polyuréthane thermoplastique pour se protéger des projections. S'adapte à toutes les tailles de têtes grâce à sa fixation par Velcro réglable. Hauteur 27 cm. Résiste aux petites rayures de surface. Nettoyage de l'écran facial avec de l'alcool isopropylique (IPA) à 99%, de l'eau de javel, du peroxyde d'hydrogène à 3% ou autres nettoyants de surfaces domestiques. Ne pas stériliser au micro-ondes.  
**Disponible dès maintenant**



**Cagoule réutilisable**  
**141021 Taille universelle 9,10 10**  
 Protection pour le haut du corps (visage, épaule) en tissu 50% coton imperméabilisé et 50% polyester. Produit avec application d'élastique pour une parfaite étanchéité. Lavable 10 fois à 30°C. Peut être mise avec les blouses 141023 et 141022.  
**Disponible à partir du 11 mai**



## ARMOIRES À PHARMACIE



## INDISPENSABLE !

**SOLUTION POUR L'ÉQUIPEMENT DES LIEUX DE TRAVAIL EN MATÉRIEL DE PREMIERS SECOURS**

**Armoire à pharmacie 1 porte**  
**140731 Version 1 porte - 31x14,5x45,5 cm (Livrée non équipée) 73,30 1**  
**140732 Kit pharmacie équipement pour 12 personnes 51,10 1**

Acier poudré anti-UV. Étagères en plastique transparent réglables en hauteur. Coffres et balconnets de rangement en plastique transparent dans les portes (uniquement version 2 portes). Serrure à clé.

# BROSSERIE



Balai droit 37,5 cm - Mi-dur

- 007069 Blanc 10,30 1
- 007070 Bleu 10,30 1

Balai en PBT 0,5 mm.  
37,5x5,5x10,5 cm.  
Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Doux

- 007065 Blanc 9,70 1
- 007064 Rouge 9,70 1
- 007066 Vert 9,70 1
- 007063 Jaune 9,70 1
- 007062 Bleu 9,70 1

Balai en PBT 0,5 mm.  
37,5x5,5x9 cm.  
Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Doux

- 007061 Blanc 7,90 1
- 007060 Rouge 7,90 1
- 007059 Vert 7,90 1
- 007058 Jaune 7,90 1
- 007057 Bleue 7,90 1

Balai en PBT 0,25 mm.  
29x5,5x9 cm.  
Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Mi-dur

- 007068 Blanc 8,90 1
- 007067 Bleu 8,90 1

Balai en PBT 0,5 mm.  
29x5,5x10,5 cm.  
Vendu à la pièce.



Frottoir 30 cm

- 007075 Blanc 12,90 1
- 007074 Rouge 12,90 1
- 007073 Vert 12,90 1
- 007072 Jaune 12,90 1
- 007071 Bleu 12,90 1

Brosse en PBT 0,5 mm.  
30x6x9,5 cm.  
Vendu à la pièce.



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

Raclette sol 45 cm

- 007080 Blanc 8,70 1
- 007079 Rouge 8,70 1
- 007078 Vert 8,70 1
- 007077 Jaune 8,70 1
- 007076 Bleu 8,70 1

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

Raclette sol 55 cm

- 007085 Blanc 11,00 1
- 007084 Rouge 11,00 1
- 007083 Vert 11,00 1
- 007082 Jaune 11,00 1
- 007081 Bleu 11,00 1

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



Brosse étroite 37 cm - Manche long

- 007113 Blanc 8,80 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



Pelle ramasse poussière

- 007116 Blanc 3,10 1

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

Manche 140 cm

- 007056 Blanc 11,90 1

Manche en fibre de verre  
ø 25 mm. Vendu à la pièce.



Balayette droite 29 cm

- 007090 Blanc 5,00 1
- 007089 Rouge 5,00 1
- 007088 Vert 5,00 1
- 007087 Jaune 5,00 1
- 007086 Bleu 5,00 1

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



Balayette droite fleuré 29 cm

- 007095 Blanc 5,20 1
- 007094 Rouge 5,20 1
- 007093 Vert 5,20 1
- 007092 Jaune 5,20 1
- 007091 Bleu 5,20 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm.  
Alimentaire. Vendu à la pièce.



Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

- 007105 Blanc 5,50 1
- 007104 Rouge 5,50 1
- 007103 Vert 5,50 1
- 007102 Jaune 5,50 1
- 007101 Bleu 5,50 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm.  
Alimentaire. Vendu à la pièce.



Balayette arrondie 28 cm - 40 mm

- 007100 Blanc 5,50 1
- 007099 Rouge 5,50 1
- 007098 Vert 5,50 1
- 007097 Jaune 5,50 1
- 007096 Bleu 5,50 1

Balai en PBT 0,5 mm. 28,5x5x9,5 cm.  
Alimentaire. Vendu à la pièce.



Brosse à main 21 cm

- 007110 Blanc 4,70 1
- 007109 Rouge 4,70 1
- 007108 Vert 4,70 1
- 007107 Jaune 4,70 1
- 007106 Bleu 4,70 1

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



Brosse à main 20 cm

- 007112 Blanc 5,80 1
- 007111 Bleu 5,80 1

Brosse en PBT 0,5 mm.  
20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



Brosse à angle double

- 007114 Blanc 1,30 10

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



Brosse à angle avec poignée

- 007115 Blanc 4,70 12

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm.  
Prix à la pièce, vendu par carton.  
Chaîne sur demande.

Pelle à capot + balayette

- 007156 94x30x12 cm 16,30 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Pelle grande contenance avec poignée. Tient debout en position ouverte lorsqu'elle est posée sur le sol. Large bord en caoutchouc. Rangement facile grâce à la balayette qui se fixe sur le manche de la pelle. Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 7.



Panneau de signalisation

- 007157 30x20x62 cm 9,20 1

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



Support balai Toolflex 990 mm

- 007120 3 clips - 500 mm 27,70 1
- 007158 5 clips - 900 mm 42,50 1

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

Clip pour support balai Toolflex

- 007159 11,10 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

# MATÉRIEL & RÉCURAGE



**Chariot + 2 seaux + presse**  
**007001 71x43x93 cm 106,40 1**  
 Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



**Chariot Idea top + presse**  
**007003 100x54x115 cm 342,80 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 porteseaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



**Chariot VoleoPro standard**  
**92x51,5x112,5 cm 007503 524,10 1**  
 Chariot compact avec 2 seaux de 6 L, une barre de guidage inclinée, un compartiment poubelle, divers crochets, un espace de rangement supplémentaire.



**Frangé MOP 250 g**  
**Longueur 27 cm 007012 3,90 1**  
 Vendu à l'unité. 50% coton, 50% polyester. Avec douille filetage standard et adaptateur hexagonal.



**Frangé Mery**  
**Longueur 27 cm 007160 220g -lg22 cm 6,10 24**  
 Prix unitaire, vendu par carton de 24  
**007161 250g -lg23 cm 7,20 24**  
 Prix unitaire, vendu par carton de 24  
 Douille à vis et hexagonale.



**Seau 12 L Mery + essoreur**  
**37x24x26 cm 007013 11,90 1**  
 Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 6. Polypropylène. Essoreur facile à retirer, bec verseur.



**Chariot de ménage**  
**168x55x975 mm 980170 154,90 1**

Sac vinyle à ouverture latérale (75 L). 4 roues bandage souple non tachant. 2 pivotantes ø 100 mm à l'avant 2 fixes ø 200 mm à l'arrière. Livré sans seau de lavage.



**Chariot double seau + presse**  
**007000 28x71x60 cm 50,30 1**  
 Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



**Presse faubert**  
**24x21x47 cm 007010 47,90 1**  
 Prix unitaire. Presse plastique avec mâchoires plastiques rouge ou bleue. Livré avec un réducteur de presse. S'adapte sur tous les chariots pour l'essorage des fauberts et lavage à plat.



**Presse latérale**  
**23,5x22,5x23,5 cm 007011 36,10 1**  
 Prix par lot de 2. Presse polypropylène, rouge ou bleu selon arrivage



**Manche télescopique**  
**007048 160 cm 11,80 1**  
 Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 10. Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.



**Ultra Speed Pro starter kit**  
**007500 86,30 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.



**Frangé Ultra Speed Pro MicroPlus**  
**007501 19,60 1**  
 Prix unitaire. Zone blanche : 100% micro-fibre polyester, lignes grises : 100% polyamide. Absorption maximale 330 ml. Durée de vie environ 500 lavages.



**Manche acier Premium**  
 Vis et griffe plastique double couche  
 Poignée bleue  
**980097 150 cm 3,70 1**  
 Prix unitaire.



**À poches et languettes universelles**  
 Microfibre - Environ 400 lavages  
**980092 35,70 10**  
 Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 10.



**Support pour franges à languettes**  
**980093 40x11 cm 16,00 1**  
 Prix unitaire.



**Support Ultra Speed Pro**  
**007512 27,90 1**  
 Vendu à l'unité. Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

# ÉPONGES & LAVETTES

**Éponge végétale - non bordée** Sachet/Carton  
**007132 N°4 - 12x8x3 cm 1,10 10/100**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

**007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm 1,90 10/80**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

**007134 N°8 - 15x11x4 cm 2,70 10/40**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40. Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...

**Éponge gros travaux** Sachet/Carton  
**007139 14,2x9,2x6 cm 27,40 9/54**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54. Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...

**Éponge tampon vert** Sachet/Carton  
**007137 GM - 13x9x2,2 cm 0,9010/120**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

**007138 PM - 11x7x2,2 cm 0,6010/150**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 150. Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.

**Rouleau abrasif**  
**longueur 3 m**  
**007143 Blanc - 10 cm 5,10 1**  
**007144 Vert - 14 cm 5,10 1**  
**007145 Noir - 14 cm 5,10 1**  
 Prix unitaire, vendu à l'unité.

**Éponge tampon blanc** Sachet/Carton  
**19x3x2,2 cm 007135 Éponge bleue 1,00 10/120**  
**007136 Éponge rose 1,00 10/120**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.

**Tampon à récurer** Carton  
**25x11,5x2 cm**  
**007123 Noir - Très abrasif 18,30 10**  
**007126 Vert - Abrasif 18,30 10**  
**007124 Blanc - Peu abrasif 18,30 10**  
 Prix unitaire, vendu par carton de 10. Collis de 10. Tampon abrasif pour mono-brosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.



**Lavette MicroTuff** Sachet/Carton  
**36x36 cm**  
**007506 Bleu 20,60 5/20**  
**007504 Rouge 20,60 5/20**  
**007507 Jaune 20,60 5/20**  
**007508 Vert 20,60 5/20**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20. Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m<sup>2</sup>. Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



**Lavette PVA Micro** Sachet/Carton  
**38x35 cm**  
**007509 Bleu 18,50 5/20**  
**007505 Rouge 18,50 5/20**  
**007510 Jaune 18,50 5/20**  
**007511 Vert 18,50 5/20**  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20. Microfibre tricotée. 70% polyester, 30% polyamide, 290 g/m<sup>2</sup>. Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.



**Carré microfibre 40x40 cm** Sachet/Carton  
**007147 Bleu 1,10 5/100**  
**007149 Rose 1,10 5/100**  
**007148 Jaune 1,10 5/100**  
**007150 Vert 1,10 5/100**  
 Prix du sachet de 5, carton de 100. 100% microfibre, 300 g/m<sup>2</sup>. Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention de poussières et salissures par attraction électrostatique.



**Lavette super** Sachet/Carton  
**50x35 cm**  
**007350 Bleu 5,70 25/150**  
**007351 Rouge 5,70 25/150**  
**007352 Jaune 5,70 25/150**  
**007353 Vert 5,70 25/150**  
**007354 Blanc 5,70 25/150**  
 Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25. 80% viscosse, 20% polyester. 72 g/m<sup>2</sup>. Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



**Lavette extra** Sachet/Carton  
**50x35 cm**  
**007151 Bleu 35,70 25/150**  
**007152 Rose 35,70 25/150**  
**007153 Jaune 35,70 25/150**  
**007154 Vert 35,70 25/150**  
**007155 Blanc 35,70 25/150**  
 Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25. Non tissée, 80 g/m<sup>2</sup>. Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

**TOP DES VENTES**

- Tube d'aspiration métal 2 x 0,5 m
- Sac filtrant non tissé
- Filtre nylon lavable (filtre permanent)
- Cuve en PVC
- Système à clips pour prolongation de flexible
- Indice de protection : II

**KÄRCHER**

**Aspirateur poussières T7/1**  
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V  
350x310x304 mm

007640 99,00 1

Compact et maniable, adapté pour le nettoyage quotidien. Filtre principal renforcé permettant un fonctionnement d'appoint sans sac. Logement pour accessoires. Poids : 5,7 kg.



Filtre papier non tissé T7/1  
007641 27,20 1

Longueur câble alimentation 7,5 m

Longueur flexible 2 m



## ASPIRATEUR POUSSIÈRES

- Tube d'aspiration métal 2 x 0,5 m
- Sac filtrant non tissé
- Filtre nylon lavable (filtre permanent)
- Cuve en PVC
- Système à clips pour prolongation de flexible
- Indice de protection II

**KÄRCHER**

**Aspirateur poussières T10/1**  
Débit 53 L/s - Capacité cuve déchets : 10 L - 220/240 V  
355x310x385 mm

007642 199,00 1

Puissance d'aspiration constante. Le câble d'alimentation se range simplement sur le crochet porte-câble. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids : 6,3 kg.

Longueur câble alimentation 10 m

Longueur flexible 2,5 m



- Câble de 15 m
- Flexible d'aspiration 2,5 m
- Tube télescopique standard
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols, suceur fentes, suceur radiateurs, suceur pour meubles

**KÄRCHER**

**Aspirateur poussières T15/1**  
Débit 53 L/s - Capacité cuve déchets : 15 L - 220/240 V  
434x316x400 mm

007646 399,00 1

Faible niveau sonore. Espaces de rangement intégrés pour les accessoires. Poids : 7,1 kg.

Longueur câble alimentation 15 m

Longueur flexible 2,5 m



## ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

- Tube d'aspiration métal 2 x 0,5 m
- Sac filtrant et filtre cartouche en papier
- Suceur eau et poussières 300 mm
- Suceur fentes
- Protection anti-choc
- Indice de protection II
- Turbines d'aspiration sans entretien

**KÄRCHER**

**Aspirateur eau et poussières NT27/1**  
Débit 67 L/s - Capacité cuve déchets : 27 L - 220/240 V  
420x420x525 mm

007651 199,00 1

Robuste, économique et polyvalent. Idéal pour le nettoyage des petites surfaces. Supports pour les accessoires. Verrous métalliques robustes. Poids : 7,5 kg.

Longueur câble alimentation 7,5 m

Longueur flexible 2,5 m



- Sac filtrant non tissé
- Suceur eau et poussières 300 mm
- Suceur fentes
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système de décolmatage du filtre :
- Tact semi automatique
- Protection anti-choc
- Préparation antistatique
- Filtre plissé plat PES
- Indice de protection II
- Roulette avec frein

**KÄRCHER**

**Aspirateur eau et poussières NT30/1**  
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 30 L - 220/240 V  
560x370x580 mm

007654 459,00 1

Système Tact : inversion du moteur pour un nettoyage du filtre optimal.

Longueur câble alimentation 7,5 m

Longueur flexible 2,5 m



Auto-nettoyage du filtre garantissant une puissance d'aspiration constante. Équipé d'un pare-chocs et de roulettes pivotantes en métal à l'avant. Système de rangement intégré pour les accessoires et le flexible d'aspiration. Poids : 13,5 kg.

**KÄRCHER**

Sac filtrant non tissé T10/1  
Sac filtrant non tissé, 3 couches, indéchirable, classe de poussières M

007645 34,70 1

## ASPIRATEUR SANS FIL



Mode d'économie d'énergie ECOEFFICIENCY. Moins d'énergie consommée pour une batterie d'une meilleure autonomie. Faible niveau sonore.



Batterie lithium-ion avec affichage de la charge consultable en permanence en un coup d'œil.

- Tube d'aspiration plastique 2 x 0,5 m
- Suceur sol
- Chargeur de batterie
- Suceur pour meubles
- Suceur pour fentes
- Pinceau d'aspiration



**KÄRCHER**

**Aspirateur à main sans fil HV1/1**  
Réservoir : 0,9 L - Batterie lithium-ion 18 V / 2,5 Ah - Pression acoustique : 69 dB/A - 220/240 V - 306x116x290 mm

007650 323,40 1

Léger, maniable et polyvalent. Pour l'aspiration des véhicules, meubles, fauteuils ou surfaces de sol réduites dans des espaces étroits. Grande surface de filtration et turbine efficace. Travail possible dans toutes les directions (utilisation à 360°). Poids : 1,8 kg.

## LAVE VITRE PROFESSIONNEL

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



**KÄRCHER**

Lave vitre professionnel WVP10  
Largeur de travail de la raclette : 280 mm  
220/240 V  
280x130x355 mm

007674 145,00 1

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

# GRENKE®

La solution de financement idéale pour investir en toute sérénité.



En partenariat avec GAFIC, **GRENKE** vous propose des **solutions de financement flexibles, sécurisées et adaptées** aux besoins de votre entreprise.

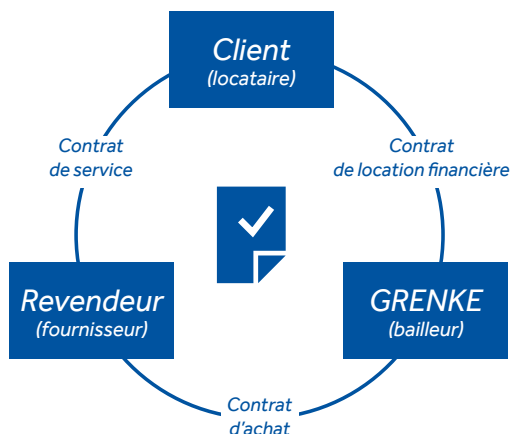
## POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION DE FINANCEMENT GRENKE ?

En choisissant la location financière, vous aurez la possibilité de répartir le coût de votre investissement sur la durée d'utilisation de votre matériel. Le plan de financement est flexible et sur mesure, et le chef d'entreprise conserve ses marges de manœuvre pour financer d'autres projets.

Pour faciliter le renouvellement des équipements, **GRENKE** propose également une option d'échange, permettant de remplacer tout ou une partie du matériel en cours de location : l'assurance pour vous de disposer en permanence d'installations performantes et compétitives.

### Avec l'offre **GRENKE** Faites-le plein d'avantages :

- **Optimisation** : Préserver votre trésorerie et votre capacité d'endettement
- **Simplicité** : Facilitez l'établissement de vos budgets prévisionnels et investissez selon vos besoins
- **Flexibilité** : Développez votre activité avec un équipement toujours au goût du jour, grâce à notre option d'échange



### LES POINTS FORTS

**Un service rapide et sur-mesure**  
(contrôle de la solvabilité en - d'1 h).

**Un accompagnement personnalisé**  
sur tous vos équipements mobiliers (fours, pétrins, armoires de congélation, caisse enregistreuse, etc.).

**Des conditions tarifaires optimisées,**  
sans faire de dossier et sans apport nécessaire.

### ET EN PRATIQUE ?

Équipez-vous d'un hachoir réfrigéré DRC VR 82 (code 949534)  
à 95,52 € HT par mois, soit **3,18 € HT par jour** !

Ou d'un cutter TITANE 40L (code 949454)  
à 309,60 € HT par mois, soit **10,32 € HT par jour** !

Pour plus d'informations :  
Contactez l'adhérent GAFIC de votre région\*  
\*Coordonnées disponibles à la fin du document



## ET PLUS ENCORE ...

# RETROUVEZ NOTRE CATALOGUE HYGIÈNE

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**OFFRE VALABLE :** dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs d'impression. Les articles présentés sont susceptibles d'être modifiés ou abandonnés selon l'évolution des fabrications, de nos approvisionnements et d'impératifs techniques ou normatifs. Prix hors taxes en vigueur au moment de l'impression (05/2020) et valables jusqu'au 31 mars 2021 (France Métropolitaine hors Corse). Au-delà de ces dates, nous consulter. Les prix peuvent être révisés en fonction des hausses imprévisibles des matières premières et sont consentis pour un achat au conditionnement (ou multiple de conditionnement) indiqué. Nos conditions générales de ventes sont celles indiquées sur nos devis, nos bons de commandes, nos bons de livraison ainsi que sur nos factures. Pour la grande cuisine, nos prix sont hors installation et hors raccordement (nous consulter pour les forfaits livraison/installation). Pour le reste des produits (petit matériel), franco à partir de 390 euros HT. Forfait de port de 15 euros HT pour toute commande d'un montant inférieur (livraison en France Métropolitaine uniquement, hors Corse). Prix et photos non contractuels, valables sauf erreur d'impression. Tous droit de reproduction interdit. La reproduction de tout ou partie de ce support est formellement interdite. Toute copie, même partielle, de quelques éléments que ce soit, sans autorisation écrite, pourra faire l'objet de poursuites judiciaires. Photographies non contractuelles. Crédits photos : GAFIC, fournisseurs, fotolia.com et iStockphoto.com.

**CONDITIONS DE RÉPARATION DES APPAREILS PORTATIFS SOUS GARANTIE :** 1° Vous appelez le distributeur GAFIC chez qui vous avez fait l'acquisition du matériel, pour expliquer le problème. 2° Le distributeur vous envoie un bon de «retour de marchandise autorisé». 3° Vous retournez le produit au distributeur GAFIC chez qui vous l'avez acheté, port et emballage à votre charge, en notant le numéro du bordereau de retour sur le colis. 4° Après réparation, le distributeur vous retourne l'appareil, frais de port et emballage à sa charge.