



1965
GAFIC

www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDiquÉS HORS TAXES

Équipements de

Boulangerie

*Viennoiserie - Pâtisserie
Snacking*

DISTRIBUTEUR
DE GRANITÉ ET JUS



2690,00^{HT}
942405



8500,00^{HT}
632204

FOUR
COMBINÉ

*Des produits chauds
et croustillants
en un temps record!*



FOUR
MODULAIRE



9270,00^{HT}
632047

PÉTRIN
130 KG DE PÂTE

 **Votre
expert**



EUROLABO

Valable jusqu'au 31 mars 2021



Le GAFIC, un réseau de plus de 110 professionnels, répartis sur toute la France métropolitaine et les DOM-TOM, spécialisés dans l'équipement et l'installation de Boulangerie-Pâtisserie, mais aussi la fourniture de matériel de petits équipements et de produits d'hygiène.

En quelques chiffres :

- ⇒ 13000 m2 de stockage
- ⇒ +7500 articles en stock
- ⇒ Livraison sous 24h/72h pour les produits en STOCK GAFIC

NOTRE SÉLECTION EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Avec l'offre **EUROLABU** nous vous proposons des équipements innovants et robustes, conçus en étroite collaboration avec vous au fil des années.

Une gamme complète **EUROLABU**



NOTRE FORCE

- **CONSEIL**
- **EXPERTISE**
- **CONCEPT**
- **SERVICES**
- **DISPONIBILITÉ**

NOTRE TARIFICATION :

Nos prix proposés sont HT en euros et unitaires. Pour vous garantir des prix compétitifs, tous nos prix sont hors livraison, installation et raccordement.

Nous proposons également des solutions de location financière sous 48 mois dans tout notre catalogue.

Le Financement
GRENKE

Pour retrouver la carte de notre réseau :

www.gafic1965.com

INSTALLATION COMPLÈTE du sol au plafond



PROJET FULL SERVICE

Accompagnement à la création de votre boulangerie.



IMMOBILIER

Aide à la recherche d'un local



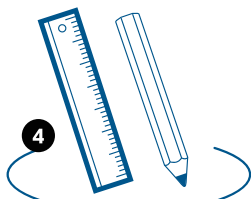
ÉTUDES DE MARCHÉ

Financement, marché & rentabilité



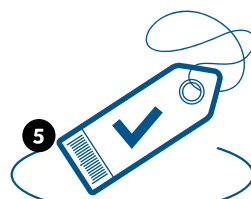
CONCEPTION

Réalisation, bureau d'étude



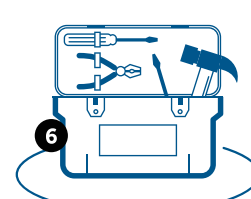
TRAVAUX

Intervention des compétences
Plans, maître d'œuvre.



MARKETING

Conseil et merchandising de matériels
les mieux adaptés

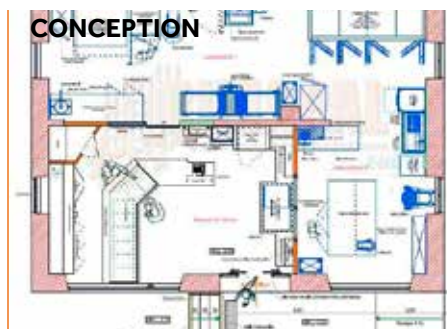


INSTALLATION SAV.

Suivi et entretien



Magasin de chaussures



Implantation



Réalisation de la chocolaterie



L'agencement sur mesure

Contraintes, normes, optimisation de surfaces, conseils en marketing, nouveaux matériels... se lancer dans une nouvelle affaire devient une affaire de spécialistes, d'experts.



Exemple de réalisation

La Fabrik (39)

CODIGEL du *SUR MESURE* au *STANDARD*

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



• LES VITRINES STANDARD •

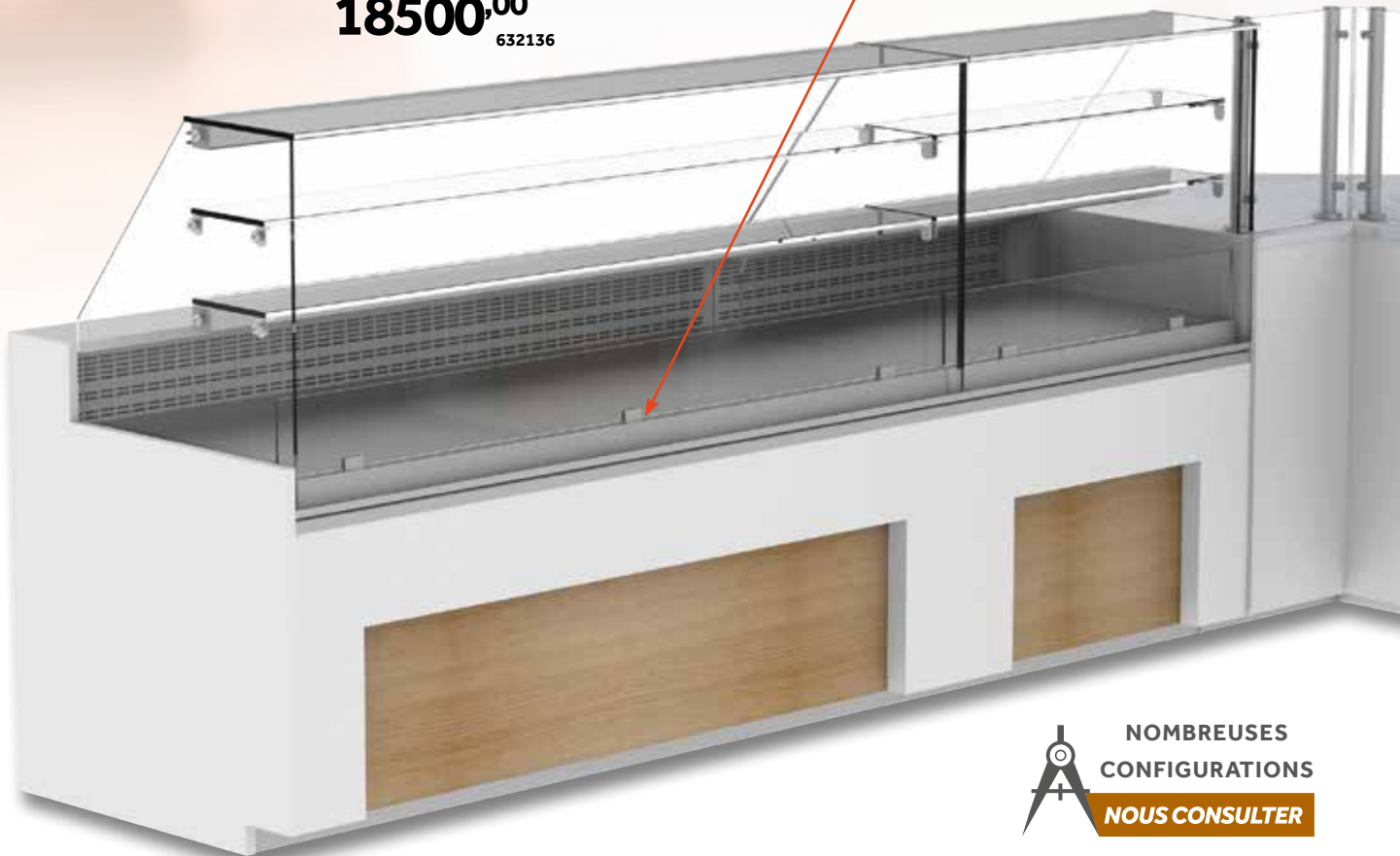
Vitrine réfrigérée 7 plaques

LES + PRODUITS

- Hauteur de chargement des produits 100 mm
- Plateau d'exposition à 680 mm du sol
- Vitrage droit rabattable avec 2 étagères
- Vitrage droit sans poteaux pour une visibilité optimum des produits

Vitrine conçue pour fonctionner dans une ambiance de 25 °C et 60 % d'humidité (classe 3M1). Tablettes de service arrière inox en standard. Hauteur de chargement maximum 100 mm. Vitrine réfrigérée ventilée sans réserve. 2497x900x1300 mm avec joues Gaz R452a.

18500,00^{HT}
632136



 **NOMBREUSES CONFIGURATIONS**
NOUS CONSULTER

ÎLOT DE PRÉSENTATION CHOCOLAT / PÂTISSERIE / MACARONS



Îlot de présentation réfrigéré pour chocolat
Froid ventilé +14 à +16 °C - classe H
530 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
surface d'exposition 0,57 m²
632003

8200,00 1

Groupe logé. Hygrométrie régulée de 45 à 55% par hygrosat et résistance. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.



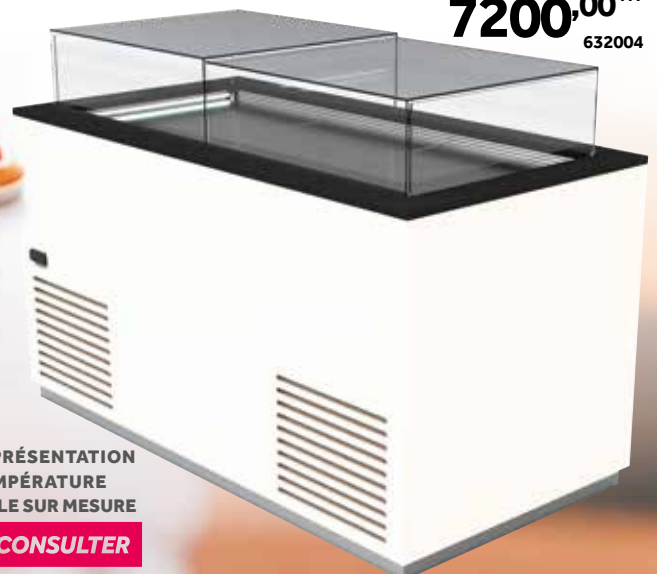
Îlot de présentation réfrigéré pour pâtisserie
Froid ventilé +2 à +6 °C - classe 3M2
270 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
surface d'exposition 0,57 m²
632004

7200,00 1

Groupe logé. Plexiglas anti-condensation. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.



7200,00^{HT}
632004



ÎLOT DE PRÉSENTATION BI-TEMPÉRATURE
DISPONIBLE SUR MESURE
NOUS CONSULTER

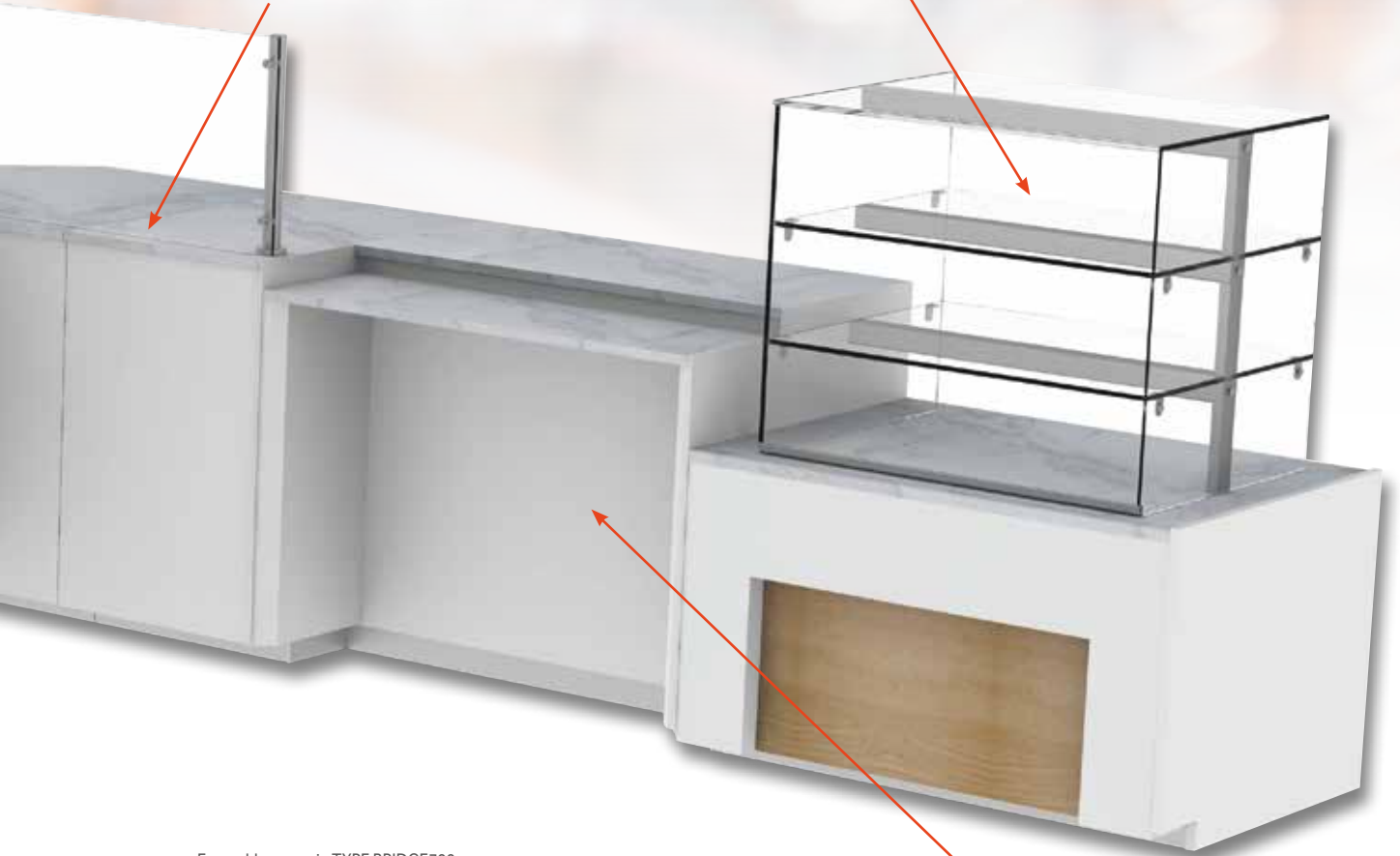
Disponible dans d'autres dimensions : nous consulter

Tour à viennoiserie

Tour à viennoiserie sans colonnes. Châssis en acier laqué gris clair. Espace de rangement ouvert côté service, avec une étagère intermédiaire. Plateau d'exposition en marbre blanc veiné. Montants et profilés en aluminium. 2 étagères vitrées 632 mm. 1030x900x1300 mm avec joues. Éclairage LED sur tous les niveaux.

Comptoir événementiel

Meuble caisse latéral sans pose-sacs avec vitrage frontal optionnel. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible côté service. Tiroir neutre côté service. Dessus en marbre blanc veiné. 1100x1110x1300 mm avec joues.



Ensemble magasin TYPE BRIDGE700
Vitrine réfrigérée 7 plaques - Tablette de service en marbre blanc veiné
Caisse PMR (personne à mobilité réduite)
Comptoir animation
Un tour neutre viennoiserie

632136

18500,00

istech
VITRINES & COMPTOIRS

POUR EUROLABO

Donnez de la profondeur à la façade de votre vitrine. Existe en laqué RAL international satiné ou brillant.

STRATIFIÉ COULEUR



STRATIFIÉ BOIS



LAQUÉ RAL INTERNATIONAL



Caisse PMR (personne à mobilité réduite)

Meuble caisse avec tablette de service en marbre blanc veiné. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible en partie basse côté service. Tiroir neutre côté service. Repose sacs dessus marbre côté client. Renforcement du décor aux normes PMR. 850x900x1300 mm avec joues.

LES BI-TEMPÉRATURES

LES + PRODUITS

- Une gamme idéale pour les produits sensibles avec des vitrines à chocolat, à entremets glacés ou chaudes avec apport d'humidité
- Hauteur de chargement des produits : 100 mm
- La plus large palette de personnalisation avec 6 décors, 11 teintes stratifiées et plus de 180 teintes laquées

3600,00^{HT}
632000

Vitrine bi-température -20° à +5 °C
420 L - 450 W - 230 V mono
620x660x1960 mm

- | | | |
|---|-----------------------------|------------------|
| 1 | 632000 FLI6 - Façade grise | 3600,00 1 |
| 2 | 631999 FLI6N - Façade noire | 3950,00 1 |

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. Groupe logé en partie basse. Gaz R290. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Re-évaporation des eaux condensats automatique.



3950,00^{HT}
631999



4520,00^{HT}
632311

LES + PRODUITS

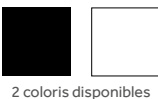
- Éclairage 4 réglables à LED
- Triple vitrage
- Ferrage à droite, porte réversible



Vitrine bi-température -20° à +5 °C
350 L - 5 étagères en verre
900 W - 230 V mono
600x645x1862 mm

- | | | |
|--------|--------------------------|------------------|
| 632311 | VIT600B - Façade blanche | 4520,00 1 |
| 632310 | VIT600N - Façade noire | 4520,00 1 |

Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 °C à +35 °C. Hygrométrie Max 60%.



Existe également en modèle 800

2 coloris disponibles





VITRINE D'EXPOSITION PÂTISSERIE

NOUVEAU!



LES + PRODUITS

- Éclairage par LED
- Surface d'exposition 1,9 m²
- Double vitrage sur les joues latérales

4200,00^{HT}
630492



Infrico

Vitrine d'exposition pâtisserie
Froid ventilé +4 °C/+8 °C
365 L - 1060 W - 230 V mono - 1250x810x1300 mm
630492 **4200,00 1**

Acier inoxydable AISI 304. Décoration extérieure en DM laqué hydrofuge. Doubles portes coulissantes arrière. Profil en aluminium anodisé. Température et dégivrage régulée par un contrôleur numérique. Thermostat arrière électronique. Système de condensation ventilé. Système d'évaporation forcé. Bac d'évaporation en acier inoxydable avec double réservoir. Gaz R-452.

LES ARMOIRES À BOISSONS & VITRINES



530,00^{HT}
632851

• Étagères embouties



Armoire à boisson positive 0° à +10 °C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm
632851 **530,00 1**

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables+2 roulettes. Réfrigérant R600a.



1299,00^{HT}
632852



Armoire à boisson positive 0° à +10 °C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm
632852 **1299,00 1**

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

3650,00^{HT}
630491



Infrico

Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0 °C/+2 °C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491 **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 frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. R290.

INNOVATION



ÉTAPE 1



ÉTAPE 2



ÉTAPE 3

1^{er} outil de coupe et de préparation de sandwichs qui allie sécurité, rapidité, hygiène et productivité



Outil préparation sandwich Nacut
170x450x175 mm
632450 **850,00 1**

Lauréat des Pépites de la Boulangerie 2020



STOP les coupures + 30% de productivité



- **PLUS DE PRODUCTIVITÉ** : il permet d'avoir les deux mains libres pour le garnir (Gain de 30 % de temps, donc réduction des coûts fixes sur le personnel)
- **PLUS DE SÉCURITÉ** lors de la coupe du pain (1^{re} cause d'accidents de travail) : la lame est sécurisée à l'intérieur de l'outil
- **PLUS D'HYGIÈNE** : moins de manipulation du pain
- **OUTIL AUX NORMES ALIMENTAIRES**
- **TECHNOLOGIE LOW TECH** : facile d'utilisation et de nettoyage
- **NOMADE** : petit, léger, au design moderne, il s'adapte au lieu de production et de vente

Dossier CARSAT, nous consulter.

TABLE RÉFRIGÉRÉE



SUPER COMPACT !

900 mm

590,00^{HT}
524290

PETIT BUDGET pour PETIT ESPACE

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Dégivrage automatique

Table réfrigérée froide ventilée +2 à +8°C
257 L - 2 portes - Inox - 180 W - 230 V
900x700x850 mm

524290 **590,00 1**

Intérieur/extérieur inox, dos galvanisé. Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de condensation. Joints de portes clipsés. 1 grille GN 1/1 par porte. Bacs non fournis. Thermostat digital. Serrure.



VITRINE



INOX 18/10



Vitrine VRX180
1800x335x435 mm
524009 9 bacs GN1/4 **690,00 1**

Vitrine VRX150
1500x335x435 mm
524030 7 bacs GN1/4 **674,00 1**

Froid statique +2°C +10°C. Vitre droite. Construction inox AISI 304. Isolation : 30 mm sans CFC. Dégivrage automatique. Ambiance max +38°C». R134a. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.



BAC INOX GN PLEIN
Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite!

BACS INOX VOIR PAGE 71

MAGASIN **EUROLABU**

• LA SIGNALÉTIQUE MAGASIN •



Securit
Feutre craie métalliques
Small 1-2 mm
014477 **11,65 1**
Résiste aux pluies fines.
Convient sur les ardoises, le
verre, miroir, métal, plastique
et toutes surfaces non
poreuses.



Securit
Feutre-craie blanc - Waterproof
014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **13,15 1**
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **14,20 1**
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **25,20 1**

Securit
Feutre-craie assortis - Waterproof
014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **14,20 1**
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **35,90 1**
Couleurs assorties : bleu, rouge, vert, jaune.

Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et
s'utilisent sur toutes surfaces non poreuses. À nettoyer
avec le spray nettoyant.



Securit
Spray nettoyant
014432 Pulvérisateur 1 L **9,95 1**

Spray nettoyant pour feutres craie. Pour
nettoyer vos supports : ardoises murales,
chevalets de table, panneaux trottoirs.



Éponge magique nettoyante
014880 **2,49 1**

Pour enlever facilement les traces de
feutres craies et rénover vos
ardoises.



Feutre-craie blanc **Securit**
Large Medium
014934 Medium 2-6 mm **2,95 1**
014941 Large 7-15 mm **5,36 1**



Ardoise Multiboard - 60x115 cm **Securit**

014835 Cadre gris métallisé **39,95 1**
014834 Cadre noir **39,95 1**
014836 Cadre blanc **62,90 1**

Pack simple, comprenant 2 charnières et
2 protections de pieds en caoutchouc.
Les pieds pour maintenir l'ardoise
Multiboard sont vendus séparément.

Pieds pour ardoise Multiboard
014920 2 pieds - 4x10x40 cm **19,90 1**



Securit
Panneau Trottoir - 70x125 cm

014572 1^{er} prix - Noir **108,50 1**
014520 1^{er} prix - Teck **99,00 1**
014521 1^{er} prix - Acajou **99,00 1**

Fabriquée en pin. Facile à nettoyer, résistante
aux rayures, aux UV et aux déformations
dues à la chaleur. 8 kg.



Enseigne LED clignotante **Securit**

014589 Open - LED rouge et bleu **54,85 1**
014590 Pizza - LED rouge et bleu **54,85 1**

Lumière clignotante - 220 V AC adaptateur + câble de 2 m.
480x240x20 mm.



Magnet
16 aimants
014423 **5,90 1**



LIVRÉ PAR 2
REF. 014575

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base



Corde pour poteaux Naturel Rouge **Securit**
Laiton brillant (or) 014389 014390 **29,00 1**
Chromé 014393 014392 **29,00 1**

Cordons pour poteaux d'accueil disponibles avec des embouts
chromés ou or, 1,5 m de long. Usage extérieur ou intérieur,
résistant à toutes les conditions météorologiques.



Poteaux d'accueil classiques **Securit**

014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **59,00 1**
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **93,30 1**
014415 Accroche murale laiton brillant (or) **9,95 1**
014416 Accroche murale chromé **9,95 1**

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



Securit
Porte affiche

Format A4 - Doré pour poteau
classique à tête sphérique (doré)
014908 **59,00 1**



Porte affiche
Format A4 - Acier pour poteau à
bandes rétractables
014909 **62,00 1**

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base

Poteaux d'accueil à bandes rétractables

Inox - Lg 210 x Ht 120 cm **Securit**
014903 Bande rétractable grise **78,00 1**
014904 Bande rétractable rouge **78,00 1**
014902 Bande rétractable noire **78,00 1**



Accroche murale - Inox - Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge **49,00 1**
014397 Bande rétractable grise **49,00 1**



• LES SERVICES & LES PRÉSENTATIONS •



2,90^{HT}
063648

Pince salade - 30 cm
063638 Blanc **2,90 1**
063648 Noir **2,90 1**



Manche composite

Pelle à tarte - 28 cm
044448 Avec crochet **4,50 1**



2,95^{HT}
041819

Pelle à tarte
041819 Inox **2,95 1**



Pince à gâteau
049812 Inox **8,50 1**



Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm **2,30 1**
041654 Inox - 40 cm **3,50 1**
911424 Nylon - 30 cm **4,30 1**
911422 Nylon - 40 cm **5,55 1**



À partir de **9,90^{HT}**
632027

Languette or/noir
632027 Rond - ø 8 cm **9,90 1**
632028 Rond - ø 9 cm **11,50 1**
632029 Rectangulaire - 9,5x5,5 cm **10,40 1**

Vendu par carton de 200.
Languette en carton double face or et noir.

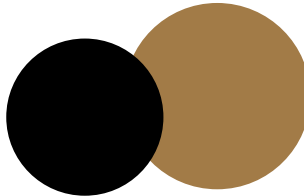


Pyramide à macarons
ø 330 x 460 mm
632500 **28,80 1**
10 plateaux amovibles en PVC transparent. Lavable et réutilisable. Pas besoin de piquer ou de coller les macarons.

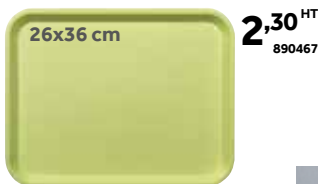


Pince couleur - 24 cm
914036 Noir **4,60 1**
914037 Jaune **3,00 1**
914038 Rouge **4,60 1**
914039 Vert **4,60 1**
914040 Bleu **4,60 1**

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile!



Cartonnage rond uni or/noir
632030 ø 22 cm **12,80 1**
632031 ø 24 cm **15,10 1**
632032 ø 26 cm **17,00 1**
Vendu par carton de 100.
Cartonnage 1050 g. Rond double face or et noir.



2,30^{HT}
890467

Fast food - 26x36 cm
890464 Gris **2,30 45**
890465 Bleu ciel **2,30 45**
890466 Rouge **2,30 45**
890467 Anis **2,30 45**
890469 Noir **2,30 45**
890470 Sable **2,30 45**
Carton de 45 plateaux.



3,40^{HT}
890459

Fast food - 46x36 cm
890457 Gris **3,40 40**
890458 Bleu marine **3,40 40**
890459 Rouge **3,40 40**
890460 Vert **3,40 40**
890461 Chocolat **3,40 40**
890462 Ivoire **3,40 40**
890463 Noir **3,40 40**
Carton de 40 plateaux.



Plateau ABS - 60x40 cm
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. Apté au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85 °C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle.

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apté au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85 °C. Seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle

40,70^{HT}
630329



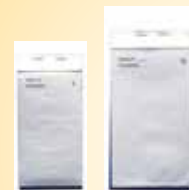
Plateau angle à anses - noir
630329 40x60 cm **40,70 4**
Mélamine.



Plateau Le Texan - 46x36 cm
Polyester et fibre de verre
980810 Gris moucheté **5,00 20**
Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossages de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garantie lave-vaisselle.



À partir de **5,04^{HT}**
083836
Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté
Polyester et fibre de verre
083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **5,04 20**
083835 GN1/1 - 53x32 cm **6,30 20**
Plateau ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossages (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.



Carnet de commande Autocopiant
151104 Dupli - Grand modèle **0,95 50**
151114 Tripli - Grand modèle **1,15 50**
151108 Dupli - Petit modèle **0,85 50**
151118 Tripli - Petit modèle **0,90 50**



Bobine carte bancaire
57x40x12 cm
151120 **0,28 10/50**
Bobine addition
80x80x12 cm
151121 **1,12 10/30**



VOTRE BUFFET SUR-MESURE
Des possibilités de disposition
INFINIES !



La cloche en méthacrylate vous permet de fermer la caisse quand vous le souhaitez. Le réhausseur présente la caisse de façon inclinée.



Réhausseur cales bois



Réhausseur GN1/1

Accessoires pour caisse en bois de hêtre alimentaire

- 501651 Cloche GN1/1 - Methacrylate **36,83 1**
- 501652 Réhausseur* cales bois **2,90 1**
- 501658 Réhausseur* GN1/1 **9,90 1**

*Réhausseur pour présentation inclinée des caisses.



Caisse en bois de hêtre alimentaire

- 501645 GN 1/1 - 53x32,5x10 cm **38,48 1**
- 501646 GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm **26,56 1**
- 501647 GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm **21,90 1**
- 501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm **19,67 1**
- 501649 GN 2/4 - 53x17,5x10 cm **34,60 1**

À partir de **1,95 HT**
050011



Corbeille tressée

- 050012 Ovale - Lg 23 cm **1,95 1**
- 050011 Ronde - ø 21,5 cm **1,95 1**
- 050013 Banneton - Lg 38 cm **2,95 1**



Corbeille ovale tressée

- 050018 19x14x8 cm **2,30 1**
- 050019 24x17x8 cm **2,65 1**
- 050020 28x16x8,5 cm **3,90 1**

Fils en polypropylène ø3,5 mm.



À partir de **2,95 HT**
050022

Corbeille à pain noire

- 050021 Ronde ø 25 cm **3,10 1**
- 050022 Ovale 23x15 cm **2,95 1**
- 050024 Ronde ø 20 cm **2,95 1**



36,90 HT
514541

Panier à baguettes PROFILINE

- ø 28/30x38 cm
- 514541 Beige **36,90 1**
- 514542 Brun **36,90 1**

Corbeille en polypropylène, empilable.
Passé au lave-vaisselle.



Lavable
en machine !

Présentoir à viennoiserie

- Support chromé
+ 2 corbeilles GN1/2 **24,00 1**

Corbeille tressée GN1/1

- 53x32x9 cm **19,00 1**



Caisse de présentation
Caisse en bois avec anses

- 988357 20x30x14 cm **15,30 1**



Panière en bois de hêtre

- 13x17x9 cm **13,30 1**

13,30 HT
501653



BOULANGERIE **EUROLABO**

• LES TRANCHEUSES •

TRANCHEUSE À CADRES AUTOMATIQUES

JUSQU'À 250 COUPES/HEURE



SYSTÈME DE GESTION AUTOMATIQUE DE LA PRESSION ET VITESSE DE COUPE
Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.



AUTOSLICE
Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal. Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.



NOUVEAU!



Modèle COMPACTMATIC

LES + PRODUITS

- Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe
- Gestion automatique du cycle de coupe
- AutoSlice (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot
- Encombrement réduit
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Grande ergonomie

2,32 /JOUR
005865

Trancheuse à pain automatique
Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x260 x160 mm
Dim. max du pain (avec capot) 440x300 x180 mm
005865 **2900,00 1**

soit 69,60 € par mois sur 48 mois
Lames en acier 13x0,5 mm.

TRANCHEUSES À CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

JUSQU'À 200 COUPES/HEURE

LES + PRODUITS

- Dimensions réduites
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Gestion optimale de l'effort grâce au levier à traction progressive
- Chargement frontal pour plus d'ergonomie

1,92 /JOUR
005864

Trancheuse à pain semi-automatique
Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x300x180 mm
005864 **2400,00 1**

soit 57,60 € par mois sur 48 mois
Lames en acier 13 x 0,5 mm.



Modèle COMPACT

LES + PRODUITS

- Solide
- Indémontable
- Gestion optimale de l'effort grâce au levier à traction progressive
- Sur roulettes pour une plus grande mobilité

2,24 /JOUR
005866



Modèle ROBUSTA

Trancheuse à pain semi-automatique
Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x320x160 mm
005866 **2800,00 1**

soit 67,20 € par mois sur 48 mois
Lames en acier 13 x 0,5 mm.

ACCESSOIRES



330,00 HT
005867

Pour Modèle
COMPACT
& COMPACTMATIC

Option
005867 Socle à roulettes **330,00 1**

Offre de l'espace de rangement, de la mobilité et une parfaite hauteur de travail.



Bac à miettes amovible léger.
Accessible de l'avant.
Capacité de 18 L.

Pour toutes demandes de trancheuses à coupe variable : veuillez nous consulter

• LA PRÉPARATION •



1779,00^{HT}
632035



SOREMA

Refroidisseur d'eau Premium 260
Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 30 L/h - Volume utile - 80 L - 0,55 kW
230 V mono - 50 Hz - 885x650x645 mm
632035 **1779,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm.

Accessoires pour Premium 260

632039 Support mural **122,00 1**
632041 Kit de raccordement **169,00 1**



Compteur Compt'O pour Premium 260 au 1/10^{ème} de litre, remise à zéro manuelle avec vanne 1/4 tour et jeu de raccords pour montage sur refroidisseur

632036 **295,00 1**

Connexions ø 20/27. Débit de tirage : 8 à 10 L/min.



2890,00^{HT}
632033



SOREMA

Refroidisseur d'eau Optimax 400P avec pompe
Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h
entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h - Volume utile 130 L - 1,7 kW
230 V mono - 50 Hz - 1050x660x990 mm
pompe inox intégrée
632034 **3890,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 150 mm.
5 m de câble.

Refroidisseur d'eau Optimax 400 sans pompe
Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h
entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h
Volume utile 135 L - 0,7 kW - 230 V mono - 50 Hz
1050x660x990 mm - sans pompe
632033 **2890,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm. 5 m de câble.

Doseur gravitaire DMG-BOX pour Optimax 400
Dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1 à 99,9 L
632038 **879,00 1**

Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage.
Encombrement : 350x130x240 mm.

Accessoires pour Optimax 400 et 400 P

632040 Support mural **154,00 1**
632042 Kit de raccordement **169,00 1**

Doseur mélangeur DMT-MA BOX pour Optimax 400P
Pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée
632037 **1739,00 1**

La variation de la température d'eau est possible par le dosage automatique de l'eau avec mélange manuel eau chaude/eau froide de 0,1 à 99,9L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mélangeur thermostatique, sonde de température d'eau et kit de coulage. Encombrement 260x200x420 mm.

TOUT INOX
Intérieur/extérieur



NOUVEAU!

1490,00^{HT}
632202



isotech
VITRINES & COMPTOIRS

Refroidisseur d'eau Gamme CONFORT
Température +3 °C classe 3S - Capacité cuve 80 L
Puissance frigorifique 945 W (à -10 °C)
Capacité de refroidissement 8 °C/heure
1222x560x554 mm - Poids 55 kg - Poids maxi 125 kg
632202 Refroidisseur **1490,00 1**

632203 Kit suspension **160,00 1**

Cuve et serpentin en inox AISI 304. Isolation 60 mm. Couverture démontable. Remplissage automatique par flotteur. Agitateur d'eau. Sécurité trop-plein. ø 1/2" d'entrée d'eau et de trop plein. Froid de contact avec serpentin réfrigéré. Régulation électronique. Groupe logé. Fluide R452a.



VRAI PÉTRIN BOULANGER ÉCONOMIQUE

LES + PRODUITS

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

EUROLABU

Pétrin à spirale SP401 - monomoteur
Capacité 40 kg de pâte - Cuve 80 L - 1,5/3 kW
50 Hz - 400 V tri - 560x980x1260 mm

632045 **4720,00 1**

soit 113,28 € par mois sur 48 mois

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



3,78 /JOUR
632045



**ÉGALEMENT DISPONIBLE
EN VERSION HAUTE + 20CM**

POUR UN TRAVAIL AU QUOTIDIEN

7,42 /JOUR
632047



À partir de
6,53 /JOUR
632046



LES + PRODUITS

- Performance : excellente qualité de pétrissage.
- Large plage d'utilisation en capacité.
- Robustesse : cuve inox, carter acier, entraînement métal
- Silencieux : grâce aux courroies trapézoïdales situées dans le système de transmission
- Maniabilité : sur roulettes arrière pour facilité la manutention

EUROLABU

Pétrin à spirale automatique SP80CR
Capacité 80 kg de pâte - Cuve 130 L - 3/5,2 kW
50 Hz - 400 V tri - 730x1305x1460 mm

632046 **8159,00 1**

soit 195,82 € par mois sur 48 mois

Pétrin à spirale automatique SP130CR
Capacité 130 kg de pâte - Cuve 200 L - 3/5,2 kW
50 Hz - 400 V tri - 830x1355x1460 mm

632047 **9270,00 1**

soit 222,48 € par mois sur 48 mois

Cuve, outil et barre en acier inox haute résistance. La plaque culasse et la grille de protection sont en acier inox. 2 vitesses d'exécution. 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des temps d'exécution. Cuve avec une rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Pieds d'appui réglables. Installation électronique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.



**POUR UN TRAVAIL OPTIMAL
SUR PÂTES FORTEMENT HYDRATÉES**

LES + PRODUITS

- Adaptabilité : réglable du serrage du pétrissage à l'aide d'un des deux bras réglables
- Attractif : véhicule une excellente image lorsqu'il est placé à la vue de la clientèle
- Efficacité : large plage d'utilisation en poids de pâte
- Robustesse : éléments de haute qualité
- Qualité : plus forte hydratation et meilleur développement fermentaire

7,19 /JOUR
632051



Pétrin à bras plongeurs BR40P
Capacité 5/40 kg de pâte - Fréquence des bras 40/60 min - 2,2 kW - 50 Hz
400 V tri - 600x770x1350 mm

632051 **8990,00 1**
soit 215,76 € par mois sur 48 mois

Mouvement des bras fait par de gros engrenages en fonte lubrifiés par une huile de haute qualité. Système d'engrenages très résistant et totalement étanche, ce qui permet de diminuer le niveau sonore du mécanisme. La cuve et les bras sont totalement en inox AISI 304 de haute qualité. Bras droit réglable en hauteur pour adapter le pétrissage en fonction du type de pâte. Pétrin muni d'un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Protection de la cuve en plastique transparent très résistant.



Le Financement
GREKE

**LE PÉTRIN À AXE OBLIQUE IDÉAL
POUR UN TRAVAIL TRADITION «À LA FRANÇAISE»**

LES + PRODUITS

- Excellente qualité de pétrissage dans le respect des traditions. Pâtes non chauffées et bien oxygénée
- Cuve en acier inox et frein de cuve assisté

6,53 /JOUR
632050

6,95 /JOUR
632049



Le Financement
GREKE
EURULABU

Pétrin à axe oblique automatique
Capacité 80 kg de pâte (50 kg de farine) - Coulage jusqu'à 30 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm
632050 **8159,00 1**

soit 195,82 € par mois sur 48 mois
Capacité 120 kg de pâte (80 kg de farine) - Coulage jusqu'à 45 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm
632049 **8690,00 1**

soit 208,56 € par mois sur 48 mois

Idéal pour la boulangerie, le pétrin à axe oblique est disponible d'une capacité de 80 à 160 kg de pâtes. Il est spécifiquement conçu pour le travail des pâtes dites délicates. Ainsi, la pâte est bien oxygénée et elle n'est pas chauffée, ce qui garanti la qualité du produit final.



**LE PÉTRIN À SPIRALE POLYVALENT
IDÉAL POUR LE TRAVAIL EN PIZZERIA,
PÂTISSERIE ET BOULANGERIE**

LES + PRODUITS

- Pétrin compact avec une large plage d'utilisation en poids
- Matériaux et équipement de qualité (acier inox hautement résistant, peinture époxy cuite au four)
- Convient parfaitement au travail de la pizza, de la boulangerie et de la pâtisserie

2,20 /JOUR
632052

EURULABU

Pétrin à spirale PK44ADE
Capacité 32 kg de pâte (20 kg de farine)
Cuve 50 L - 400 V tri - 50 Hz - 1,5/2,2 kW
Cuve 500x270 mm - 860x530x790 mm
632052 **2749,00 1**

soit 65,98 € par mois sur 48 mois

La cuve, la spirale et la barre sont en acier inox hautement résistant. La grille de protection est en acier inox. Le système de transmission est équipé avec un moteur réducteur à bain d'huile. 2 minuteries digitales automatique. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes. Socle en option.



GAFIC

BOULANGERIE **EUROLABO**

• LES DIVISEUSES & LES BALANCELLES •



6,50 /JOUR
632058

**SOUPLESSE, POLYVALENCE
& RENTABILITÉ**

LES + PRODUITS

- **Efficace** : machine 3 en 1 grâce à la fonction division, formeuse et tasseuse
- **Moderne** : utilisation optimale avec les nouvelles formes de panification en bac avec des pâtes fortement hydratées
- **Pratique** : la diviseuse permet d'offrir à sa clientèle du pain chaud et frais à toutes heures de la journée
- **Rentable** : investissement mesuré, gain de place dans votre fournil et diminution des pertes

EUROLABO

Diviseuse formeuse Eurotradit DV20T
Capacité cuve 17 kg (480x400x180 mm)
1,5 kW - 1106x800x1732 mm
632058

8120,00 1

soit 194,88 € par mois sur 48 mois

Support de grilles pouvant contenir 2 grilles. Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire. Kit anti-projection de farine. Peut être utilisée en tasseuse à gras. Bac de fleurage. Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau. Régulateur de pression. Bouton d'arrêt d'urgence. Compris : grille inox 10 divisions. Remonte automatique des couteaux pour le nettoyage.

GRILLE 10 DIVISIONS OFFERTE

Le Financement
GREKE

GRANDE POLYVALENCE D'UTILISATION

LES + PRODUITS

- Tolérance aux pâtes hydratées grâce à un allongement long et progressif (position semi-horizontale)
- Fiabilité accrue et silence de fonctionnement avec entraînement par courroie
- Maintenance facilitée pour un remplacement rapide des tapis, moteur à réducteur cycloidal pour un haut rendement



4,31 /JOUR
632053

Façonneuse semi-horizontale 3 rouleaux FA2003T
Capacité 1500 pièces/h - 750 W - 380 V tri
945x715x620 mm

632053 **5389,00 1**

soit 129,34 € par mois sur 48 mois

632054 Option piétement **603,00 1**

Entraînement par courroie. 3 rouleaux de laminage. Racleurs démontables. Prélaminage. Poignées 1/4 de tour. Trémie basculante. Longueur d'allongements 80 cm. Pour pâtons jusqu'à 1500 g. Commande de série droite (possible gauche).

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

LES + PRODUITS

- Châssis mécano-soudé auto-porteur
- Balancelles à gouttières ou à 6 alvéoles feutre double
- Avance des balancelles par bouton poussoir droite et gauche
- Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons
- Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante
- Moteur débrayable pour dépannage manuel

10,54 /JOUR
632056



Balancelle professionnelle à gouttières EVO1000G
Capacité 413 pâtons de 350 g ou 295 pâtons de 500 g*
1400x1500x2195 mm

632056 **13169,00 1**

soit 316,06 € par mois sur 48 mois

Lampes germicides, tablette de boulage. Balancelle basique et économique. Châssis mécano-soudé autoporteur. Balancelle à gouttières ou à 6 alvéoles feutre double. Avance des balancelles par bouton poussoir droite et gauche. Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons. Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante. Moteur débrayable pour dépannage manuel. Sans la façonneuse réf : 632053. *Capacité à titre indicatif.

GAGNER DE LA PLACE ET DU TEMPS AVEC LE REPOSE-PÂTONS SWING

LES + PRODUITS

- Robustesse et longévité : même pièces, châssis, pignons, que sur les balancelles
- Sécurité : composants, moteur, transmission, bloc électrique intégrés à l'intérieur : toit entièrement dégagé et meilleure protection des éléments
- Praticité : côtés amovibles pour un entretien facile
- Adaptable : commande droite et gauche



4,72 /JOUR
632055

Repose-pâtons MB3002
Capacité 256 pâtons de 350g ou 192 pâtons de 500 g
32 balancelles longueur 1200 mm - 1400x1075x950 mm
632055 **5899,00 1**

soit 141,58 € par mois sur 48 mois

Châssis acier mécano-soudé, piliers de renfort d'angle, tôles avant et arrière renforcées, donnent une parfaite rigidité à la machine. On obtient alors un alignement impeccable des pignons, chaînes et balancelles : fonctionnement très silencieux, pas de blocage des balancelles, longévité augmentée. Prise d'alimentation façonneuse et diviseuse. Moteur débrayable pour dépannage manuel. Balancelles sur axes démontables, permettant un changement très rapide des feutres doubles coulissants. Autres dimensions disponibles.

Le Financement
GREKE

Gamme complète de balancelle et groupe automatique : nous consulter

• LES BALANCELLES •

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ
DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

BALANCELLE SEMI-AUTOMATIQUE

LES + PRODUITS

- La plus compacte du marché.
- Châssis mécano-soudé indéformable et chaînes de grande section « graissées à vie »
- Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage
- Panneaux latéraux et arrière démontables pour un entretien et un nettoyage faciles
- Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement

La balancelle EVO 3000 est la balancelle la plus adaptée aux volumes d'une boulangerie artisanale. Il y a différentes variantes à façonneuse intégrée :

Chargement en continu (les balancelles avancent selon une cadence réglable choisie, sans appuyer sur les commandes).

Réglage de la vitesse de déchargement pour l'entrée en façonneuse : adaptation à la vitesse de l'opérateur.



Balancelle EVO 3000 G
Capacité 385 pâtons de 350 g
ou 275 pâtons de 500 g*
2,5 kW - 400 V tri (puissance totale balancelle et façonneuse)
1400x1600x2250 mm

Nombreuses configurations : **Nous consulter**

Châssis mécano-soudé autoporteur avec piliers avant de renfort pour éliminer toute déformation de la structure. Vitesse de déchargement variable par potentiomètre au tableau. Balancelles à gouttières ou à alvéoles feutre double. Avancée au chargement 2 par 2 balancelles, mode manuel ou mode continu programmé. Moteur débrayable pour dépannage manuel.
*Capacité à titre indicatif.

Gamme complète de balancelle et groupe automatique

GROUPE AUTOMATIQUE



RÉSISTANTE ERGONOMIQUE LA+ ADAPTABLE À LA FABRICATION
DU PAIN DE TRADITION
Environ 2m² au sol seulement !



Balancelle semi-automatique avec façonneuse externe



Fenêtres accès déchargement



Photo d'illustration

LES + PRODUITS

- **Encombrement minimum pour une capacité maximum**
- **Châssis mécano-soudé indéformable et chaînes de grande section « graissées à vie »**
- **Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage**
- **Panneaux latéraux et arrière démontables pour un entretien et un nettoyage faciles**
- **Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement**

Groupe automatique IDS 6000
Peseuse - Balancelle - Façonneuse
Capacité 330 pâtons (350 g)*
2,9 kW - 400 V tri - 1400x1230x2250 mm

Nombreuses configurations : **Nous consulter**

Lampes germicides. Recherche automatique du 1^{er} pâton chargé. Commande « mains libres » (pédale). Positionnement automatique du 1^{er} pâton de téléchargement. *Capacité à titre indicatif.



Peseuse
"Compris dans l'offre IDS 6000"

Elle permet de stocker les pâtons durant la période de repos ou « détente » de la pâte. Le niveau de détente influera directement sur la qualité de façonnage et l'alvéolage des produits finis.

Avantages d'un chargement "statique"

- Le pâton reste au repos toute la durée du process, ce qui permettra une détente des glutens et une meilleure fermentation
- Tous les types de façonnage sont permis
- Possibilité de travailler tous types de pain



NOMBREUSES
CONFIGURATIONS

NOUS CONSULTER



BOULANGERIE **EUROLABO**

• LES BATTEURS •

LES + PRODUITS

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

20 L

2490,00^{HT}
632177



Batteur-mélangeur digital Planeto
Capacité 20 L - 10 vitesses
avec une force constante de 148 à 492 tr/min
1,1 kW - 220 V mono
520x750x930 mm

632177	2490,00 1
632700 Cuve réduction 10 L	470,00 1

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

4590,00^{HT}
632178

LES + PRODUITS

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

40 L



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

632178	4590,00 1
632701 Cuve réduction 20 L	650,00 1

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

LES + PRODUITS

- Entraînement par 2 moteurs
- Commande digitale
- Durée de pétrissage courte avec excellent résultat

5250,00^{HT}
632048



Pétrin à spirale 60-T
Capacité 60 kg de pâte
Coulage jusqu'à 20 L
220/380 V tri - 50 Hz - Spirale 3,7 kW
Cuve 0,75 kW - 640x1000x1300 mm
632048 **5250,00 1**

Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique. Deux minuterie pour vitesse 1 et 2. Construction solide. Monté sur roulettes, facile à déplacer.

INNOVATION

2550,00^{HT}
632059

LES + PRODUITS

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



AUCUN
RACCORDEMENT
ÉLECTRIQUE
NÉCESSAIRE

Diviseuse formeuse manuelle Manotrad
Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm
632059

2550,00 1

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

LES + PRODUITS

- Division égale de la pâte
- Très bon façonnage des pâtons
- Couteaux en acier inoxydable
- Ajustement facile aux différents poids de pâte

5100,00^{HT}
632180



Diviseuse bouleuse Divobun 4-30
Capacité 30 pièces
Pâtons de 40 à 120 g
0,75 W - 220/380V tri - 600x700x2200 mm
632180

5100,00 1

Ajustement de la hauteur de la chambre aisé. Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza. Adaptation facile aux différents poids de la pâte.

LES + PRODUITS

- Machine robuste
- Commande manuelle avec bouton
- Vitesse 50 cm/sec

3480,00^{HT}
632081



Laminoir SM520S
Largeur du laminage 520 mm - Longueur du tapis
2x670 mm - Écart entre les rouleaux 1 à 30 mm
550 W - 220/380 V tri - 50 Hz - 1460x940x670 mm
632081

3480,00 1

Tables relevables, tapis en PVC.



4125,00^{HT}
632176

LES + PRODUITS

- 3 cylindres
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge
- Tapis en feutre
- Pour pâtons entre 50 et 1200 g
- Table de réception rabattable
- Entraînée par chaîne



Façonneuse I BAGUETTO
Largeur du façonnage 750 mm
Capacité 1200 pièces/h - 370 W
220/380 V tri - 995x690x1670 mm
632176

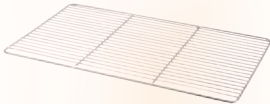
4125,00 1

632181 Socle **317,00 1**
Poignées de manutention. Réglage pratique.



SOLUTION ADAPTÉE À VOTRE MÉTHODE DE TRAVAIL :
FERMENTATION LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE ET TRAVAIL
EN BAC BASSE TEMPÉRATURE

ACCESSOIRES



GRILLES 600X800 mm
VOIR PAGE 72



TOILE DE COUCHE
VOIR PAGE 72



BAC DIVISEUSE
VOIR PAGE 74

LES + PRODUITS

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



GARANTIE 2 ANS

Armoire de fermentation contrôlée TS 46
Capacité 40 kg pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x1950 mm

632069 **3990,00 1**
soit 95,76 € par mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée TS46 BAC
Capacité 50 kg de pâte maximum
12 bacs - 12 niveaux - Écartement 80 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 600x750x1950 mm

632208 **4390,00 1**
soit 105,36 € par mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée TS68
Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm

632064 **5520,00 1**
soit 132,48 € par mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée T68 BAC
Capacité 120 kg de pâte maximum
32 bacs - 16 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x2400 mm

632063 **5900,00 1**
soit 141,60 € par mois sur 48 mois



Exclusivité
Système Ultra-son
DE SÉRIE

Option Ultra-son.
632209 **900,00 1**

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

ARMOIRE PREMIUM

EXCLUSIVITÉS

- Système Tradi Sonic
- Fluidifie la condensation et l'humidité par ultra-son dans l'enceinte
- Gain de temps, plus besoin de couvrir les bacs
- Faible entretien
- Faible consommation énergétique
- Pas besoin d'adoucisseur, le système marche avec toutes les eaux

LES + PRODUITS

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



EUROLABO

Armoire de fermentation contrôlée TS68
Inox toutes options
Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm

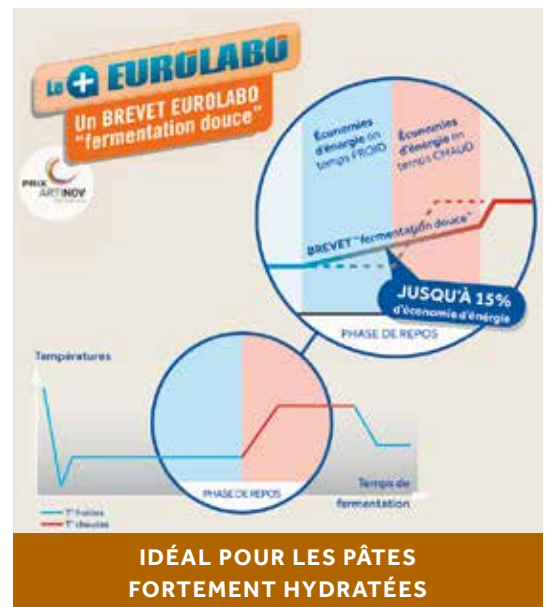
632210 **7750,00 1**
soit 186,00 € par mois sur 48 mois

Exclusivité
Système Ultra-son
DE SÉRIE



TOUT INOX
INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

GARANTIE 2 ANS



**IDÉAL POUR LES PÂTES
FORTEMENT HYDRATÉES**

Consulter votre revendeur le plus proche pour une autre configuration

BOULANGERIE **EUROLABO**

• LA CHAMBRE DE FERMENTATION •



TRIPLE RÉGULATION :
POUSSE LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE
ET FERMENTATION DOUCE

NOUVEAU!

LES + PRODUITS

- **Résultat optimal :** pour toutes les pâtes (fraîches, surgelées ou bacs). Les pâtons gardent toutes leur force et ne collent pas
- **S'adapte à toutes les méthodologies de travail**
- **Durabilité :** pièces inox et revêtements haute qualité

2 chambres en 1

Possibilité de rajouter une chambre supplémentaire après installation



**GARANTIE
2 ANS**

EUROLABO

Chambre de fermentation B1-68 + M1-68
Capacité 160 pains ou 260 baguettes :
89 kg de pâte (par chambre) - Grilles 600x800 mm
Puissance frigorifique à -10 °C - 1950 W par chambre
1000 W - 230 V mono - 1780x1000x2280 mm
632066 **Nous consulter 1**



**GARANTIE
2 ANS**



EUROLABO

Chambre de fermentation B2-86
Capacité 160 pains ou 260 baguettes :
89 kg de pâte - Grilles 600x800 mm
Chariots 860x610 mm - Entrée 860 mm
Puissance frigorifique à -10 °C 1,988 kW
1,5 kW - 230 V mono - 900x1320x2280 mm
632065 **7990,00 1**

soit 191,76€ par mois sur 48 mois

Le Financement
GRENKE

6,39 /JOUR
632065



Autres dimensions : nous consulter

• LE STOCKAGE & LES RAYONNAGES •

CHAMBRE FROIDE



**MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE
AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE**

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

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

kide

Chambre froide Universal positive
Épaisseur 60 mm

524600	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1320x1720x2120 mm	3619,00 1
524601	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1720x1720x2120 mm	3860,00 1
524602	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2120x2120x2120 mm	4467,00 1

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

524603	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm	4249,00 1
524604	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm	4673,00 1
524605	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm	5683,00 1



**NOMBREUSES
CONFIGURATIONS**

NOUS CONSULTER

Consulter votre revendeur le plus proche pour toutes études de chambre froide

RAYONNAGE



Rayonnage en «U» 4 niveaux
Pour chambre froide Optibloc et Optima.
120 kg - Profondeur 360 mm

941141	1600x1200 mm	417,00 1
941142	1600x1600 mm	472,00 1

Clayettes polyéthylène, échelles et longerons duralinox anodisé.



Rayonnage à clayettes pleines
pour réserve sèche et cuisine



Rayonnage fixe Fermstock 6622 - 4 niveaux
941132 957x460x1800 mm **219,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **239,00** 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.



Rayonnage fixe Fermstock 5711 - 4 niveaux
941135 949x460x1685 mm **234,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **259,00** 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.



LES + PRODUITS

- Sans croisillon
- Résiste à -40 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100 °C



Rayonnage Fermstock 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



Bac de rétention - PVC
941134 910x430x94 mm **199,00** 1

Pour rayonnage Fermstock 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.



LES + PRODUITS

- 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.

BOULANGERIE **EUROLABU**



• LE STOCKAGE & LEMOBILIER INOX •

CONSERVATEUR COFFRE



À partir de
614,00^{HT}
975684

LES + PRODUITS

- Fluide propre
- Consommation réduite
- Isolation renforcée 60/85 mm



LIEBHERR
Quality Design in Germany

Conservateur coffre - Couvercle blanc

975684	GTL 3005 - 297 L - 1006x721x915 mm - 120 W - 230 V mono - Dotation : 2 paniers	614,00	1
975685	GTL 4905 - 482 L - 1380x770x915 mm - 140 W - 230 V mono - Dotation : 2 paniers	799,00	1
975686	GTL 6105 - 598 L - 1650x770x915 mm - 200 W - 230 V mono - Dotation : 3 paniers	872,00	1

Température d'ambiance +10 à +43 °C, gaz R600a. Carrosserie et couvercle en époxy blanc. Éclairage intérieur. Refroidissement 5 faces sur cuve aluminium. Existents aussi en couvercle inox.

ALPENINOX

UNE MARQUE DU GROUPE ELECTROLUX



- Fonctionnement ultra-silencieux
- Groupe tropicalisé sur la version positive
- Panneau de commande numérique

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 antibascul. 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^{HT}
632923



- 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 FOUR QUI A GAGNÉ LE MONDIAL DU PAIN 2017

LA POLYVALENCE, LA SOUPLESSE & L'EXCELLENCE DE CUISSON, ENFIN RÉUNIES

54 MODÈLES DE 2,4 À 23 M² DE SURFACE DE CUISSON, SUR MESURE POSSIBLE :

- CHAQUE ÉTAGE INDÉPENDANT
- PROFONDEUR POSSIBLE DE 1000 À 2450 MM
- DE 1 À 3 VOIES PAR ÉTAGE
- TOUTES LES ÉNERGIES POSSIBLES : GAZ, ÉLECTRIQUE, FIOUL, PELLETS

EUROLABO



TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

Une platine pour chacun des étages qui est donc totalement indépendant. Programmation de démarrage différé du jour. Programmation et contrôle de la température, du temps de cuisson (signal sonore de fin) et du temps d'éjection de la buée, par étage. Équilibrage de la température de cuisson entre la voûte et la sole. En série, «économiseur d'énergie» par délestage, afin d'adapter au mieux la puissance du four au strict nécessaire, et de gérer au mieux les montées en puissance. Accès possible par la platine à de multiples paramètres de réglages, pour adapter la cuisson aux pratiques du client.

CONFORT À L'UTILISATION

Portes d'enfournement totalement vitrées, en verre traité, évitant les dispersions de calories (économies). Double éclairage de la chambre de cuisson, de chaque côté. Autel en inox de série. Protection électrique intégrée à l'armoire électrique sous l'autel du four. Éclairage par LED intégré à la hotte.

ÉLÉVATEUR-ENFOURNEUR INTÉGRÉ

Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en «mode poussée» en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Se manipule aisément grâce à son mécanisme de contrepoids et de ses deux poignées latérales. Conception ergonomique qui en rend l'utilisation possible par tous types de publics et notamment les vendeuses. Facilité de nettoyage car sans aucune emprise au sol. Dégagement total de la zone de travail en fin de cuisson grâce à sa position haute, libérant le passage pour les chariots.

QUALITÉ DE CUISSON

Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Production de buée modulable en fonction des besoins, indépendante par étage. Répartition de la puissance voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal. Gestion intégrée de la compensation des pertes calorifiques au niveau de la bouche d'enfournement. Ours indépendant pour chaque étage.

MODÈLE PRÉSENTÉ : ZE5C



NOMBREUSES CONFIGURATIONS

NOUS CONSULTER



ZE

Monovioie de 82 cm de large

AE

Bi-voies de 62 cm de large chacune

FE

Bi-voies de 78 cm de large chacune

BE

3 voies de 62 cm de large chacune



L'OFFRE DE SÉRIE CHEZ EUROLABO

LES + PRODUITS

- **Système de buée renforcé** : bacs en inox, tubulure en inox rigide, système de bacs « auto-vidant »
- **Qualité des matériaux utilisés** : four tout inox intérieur et extérieur, dalles cimentées, qualité des isolants
- **Répartition de la puissance** voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal

EFFICACITÉ

EXTRACTION DES BUÉES AUGMENTÉES DE 30 % ET CONSOMMATION RÉDUITE DE 20 %

GRANDE INERTIE

QUALITÉ DALLES DE CUISSON EN CIMENT RÉFRACTAIRE OU EN QUARTZ

CONFORT

ÉCLAIRAGE PAR LED INTÉGRÉ À LA HOTTE



LONGÉVITÉ

TOUT LE SYSTÈME DES BUÉES EN INOX HAUTE QUALITÉ

LONGÉVITÉ

SYSTÈME AUTO-VIDANT DES BACS À BUÉE ÉVITANT L'EAU STAGNANTE ET DONC LE CALCAIRE

PRATICITÉ

ROULETTE & CROCHETS POUR FACILITER LE DÉPLACEMENT DU FOUR

LONGÉVITÉ-QUALITÉ

CHAMBRES DE CUISSON EN INOX : MEILLEURE RÉFLEXION DE LA CHALEUR

COMPACTITÉ

ARMOIRE ÉLECTRIQUE INTÉGRÉE SOUS AUTEL

ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE

ISOLATION OPTIMISÉE POUR UNE MEILLEURE INERTIE & MOINS DE PERTES



ENTRETIEN FACILITÉ

ACCÈS DIRECT AUX BACS À BUÉES PAR L'AVANT DU FOUR

**INCLUS
AUTEL DE SÉRIE**

ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

1390,00^{HT}
007629

KÄRCHER



1 aspirateur boulangerie acheté = 1 kit four complet OFFERT + 1 kit boulangerie complet OFFERT
Voir page 98

Four boulanger à sole électrique ZE3C310
Surface de cuisson 3,1 m² - 23,2 kW - Dimension sole 820x1250x200 mm - Dimension totale 1380x2300x2600 mm

Nous consulter pour les prix

Chaque étage, totalement indépendant, est un vrai four en lui-même. Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Programmation de démarrage différé du jour. Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en « mode poussée » en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Existe en profondeur dalles : 100 (uniquement ZE et AE), 125, 165, 205 et 245 cm.

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^{HT}
950347

TOILE DE COUCHE



Toile de couche
1600x600 mm
632067 **20,90** 1

Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée, colis de 20. Prix unitaire

BOULANGERIE *EUROLABO*

• LE FOUR MODULAIRE BOULANGER •



Four présenté AM123
(avec option tableau TOUCH)

FOUR COMPACT
CONÇU POUR LA CUISSON DU PAIN,
DES PÂTISSERIES ET DES VIENNOISERIES

NOUVEAU!

EUROLABO



INNOVATION

LES + EUROLABO

POLYVALENT : équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries

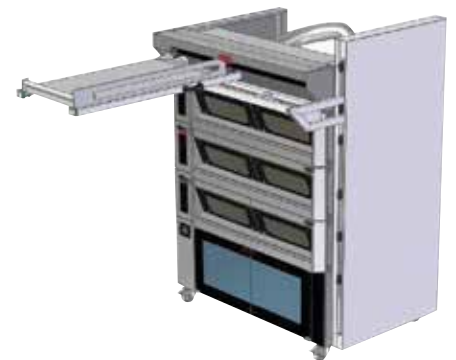
COMPACT : emprise au sol réduite, idéal pour les petits fournils

ERGONOMIQUE : vrai élévateur enfourneur adaptable pour gagner en confort de travail

ADAPTABLE : ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires

CONFIGUREZ LE FOUR
QUI CONVIENT LE MIEUX
À VOS BESOINS

- 1 à 4 étages
- Avec ou sans hotte
- Avec ou sans étuve
- Avec ou sans buée
- Avec ou sans enfourneur



Bientôt disponible
avec l'enfourneur intégré

LES DIFFÉRENTS MODÈLES DE CHAMBRES



Version B (hauteur 19 cm)
Version H (hauteur 27 cm)

Version N
(hauteur 19)

LES + PRODUITS

- **Température de cuisson jusqu'à 400 °C**
- **Nouveau système d'isolation d'un seul bloc permettant une meilleure conservation de la chaleur**
- **Appareil à buée externe (facilité d'entretien et rajout possible de l'appareil ultérieurement)**



OPTION TOUCH

Possibilités de :

- Recettes préprogrammées
- Gestion de la cuisson
- Allumage programmé
- Gestion des ouras automatiques

Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée

CONCEPTION

NOUVEAU SYSTÈME DE VITRE



DÉMONSTRATION
DE LA FACILITÉ
D'ENTRETIEN

REGARDEZ
LA VIDÉO!



Nouveau système de démontage de vitres
afin de faciliter l'accessibilité et le nettoyage



Chambre de cuisson tout inox 304
Résistances blindées placées sur la gauche du four



EXISTE ÉGALEMENT
EN VERSION
PÂTISSERIE



NOMBREUSES
CONFIGURATIONS

NOUS CONSULTER



VIENNOISERIE **EUROLABO**

• LA FERMENTATION •

LES + PRODUITS

- Diffusion du flux d'air autour des pâtons
- Optimisation maximale de l'espace
- Très facile d'utilisation

**GARANTIE
2 ANS**

**+ de 30 références
au catalogue**



3,19 /JOUR
632069

**20 niveaux
600x400 mm**

4,42 /JOUR
632064

**20 niveaux
600x400 mm**

3,46 /JOUR
632070

**27 niveaux
600x400 mm**

4,56 /JOUR
632071

**27 niveaux
600x400 mm**



EUROLABO

TRIPLE RÉGULATION : POUSSE LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE, FERMENTATION DOUCE

Armoire de fermentation contrôlée TS 46
Capacité 40 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x1950 mm
632069 **3990,00 1**
soit 95,76 € par mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée TS68
Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 **5520,00 1**
soit 132,48 € par mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée T 46
Capacité 45 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x2375 mm
632070 **4329,00 1**
soit 103,90 € mois sur 48 mois

Armoire de fermentation contrôlée T 68
Capacité 80 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x2375 mm
632071 **5699,00 1**
soit 136,78 € par mois sur 48 mois

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électrique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé. Clayettes inox au pas de 60 mm, réglables tous les 15 mm. Pieds inox réglables standards ou roulettes en option. Régulation électronique intuitive. 3 cycles de fermentation et 2 cycles de fermentation manuels.

VIENNOISERIE **EUROLABO**

• LA CUISSON •



FOUR 600X400 MM

LES + PRODUITS

- Thermomètre d'indication de température
- Turbines autoreverse double vitesse
- Température de 50 à 280 °C

À partir de
1999,00^{HT}
966600



5 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm



10 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

2890,00^{HT}
951048

SYSTÈME D'INJECTION BUÉE

Four mixte 600x400 mm
5 niveaux - 400 V tri - 6,3 kW
915x818x630 mm

966600 **1999,00 1**

10 niveaux - 400 V tri - 12,6 kW
915x818x1010 mm

951048 **2890,00 1**

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. Pas de 74 mm. Gouttière de collecte des condensats reliée à la vidange. Porte double vitrage. Oura manuel réglable.

FOUR 600X400 MM LAVAGE INTÉGRÉ

LES + PRODUITS

- Jusqu'à 99 recettes avec 3 étapes de cuisson programmables
- Turbines double vitesse
- Température de 50 à 300°C
- Système de lavage automatique

À partir de
3079,00^{HT}
632075



5 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm



10 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

3778,00^{HT}
632076



LAVAGE AUTOMATIQUE INTÉGRÉ

Four programmable mixte
5 niveaux (écartement 74 mm) - 6,3 kW
400 V tri - 915x818x630 mm

632075 Électrique **3079,00 1**

966601 Support **340,00 1**

Four programmable mixte
10 niveaux (écartement 74 mm) - 12,6 kW
400 V tri - 915x818x1131 mm

632076 Électrique **3778,00 1**

951049 Support **340,00 1**

Système de lavage automatique. Livré avec une grille GN1/1.
Chambre de cuisson inox AISI 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange en acier AISI 304. Ventilateur auto-reverse afin d'uniformiser la température à l'intérieur de la chambre. Porte à double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre pour limiter la température de surface extérieure. Bouton de choix de cuisson (convection, mixte, vapeur). Affichage digital de la température de la chambre. Réglage de la température à cœur avec sonde en option.

GRILLES 600X400 mm VOIR PAGE 72



VIENNOISERIE **EUROLABO**

• LES FOURS VENTILÉS •

LES FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES



5,51 /JOUR
632401



4,16 /JOUR
632400



5,68 /JOUR
632402

Four avec buée 10 niveaux E-DRIVE
Format 400x600 mm - Espacement 85 mm
19,7 kW - En Chauffe 18,9 kW - 3x400 V + N + T
Dimensions totales 780x1025x2050 mm
632401 Four 780x1085x1080 mm **6890,00 1**
soit 165,36 € par mois sur 48 mois
632405 Support 780x780 mm **550,00 1**
632403 Hotte 780x190 mm **1250,00 1**

Format 400x800 mm
Dimensions totales 780x1025x2050 mm
632402 Four 780x1285x780 mm **7100,00 1**
soit 170,40 € par mois sur 48 mois
632406 Support 780x780 mm **550,00 1**
632404 Hotte 780x190 mm **1250,00 1**
Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.



Four avec buée 5 niveaux E-DRIVE
Format 400x600 mm - Espacement 85 mm
10,2 kW - En Chauffe 9,45 kW - 3x400 V + N + T
Dimensions totales 780x1085x1730 mm
632400 Four 780x1085x625 mm **5200,00 1**
soit 124,80 € par mois sur 48 mois
632408 Support 780x910 mm **550,00 1**
632403 Hotte 780x190 mm **1250,00 1**
Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.

LE FOUR À CHARIOT FIXE



Four à chariot fixe électrique CF80
16 niveaux 400x600 mm*
E-DRIVE avec buée
33,8 kW - En chauffe 31,5 kW - 400 V Tri + N + T
Dimension totale 782x1490x2258 mm
632407 Four **Nous consulter**
632423 Chariot 16 niveaux 490x690x1748 mm **490,00 1**
Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.
*Chariot non fourni.

OPTION E-Drive : Régulateur à écran tactile



Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) :

- Buée (option)
- Oura
- Hotte
- Économie d'énergie
- Absorbant d'odeurs
- Variateur de vitesse (option)
- Planification hebdomadaire
- 100 programmes possibles en mémoire
 - 1 programme manuel
 - 3 programmes de cuisson continue
 - 96 recettes avec 6 phases possibles



OPTION Pâtisserie fine (variateur de vitesse et système "Pâte à chou")
NOUS CONSULTER





- 99 programmes
- Nettoyage automatique 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

7 VITESSES DE VALIDATION

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



5990,00^{HT}
998107

Ferrage à droite



6490,00^{HT}
998108

Ferrage à gauche

600x400 mm

Four mixte O 1011 i Injection
8 niveaux 600x400 mm - Pas de 80 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998107 Ferrage à droite **5990,00 1**
998108 Ferrage à gauche **6490,00 1**
Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

Four mixte O 611 i Injection
5 niveaux 600x400 mm - Pas de 80 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998105 Ferrage à droite **4500,00 1**
998106 Ferrage à gauche **4990,00 1**



4500,00^{HT}
998105

Ferrage à droite



4990,00^{HT}
998106

Ferrage à gauche

600x400 mm

ACCESSOIRES

FILTRE ANTI-CALCAIRE

SPÉCIAL FOUR



À partir de
349,00^{HT}
950347



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.



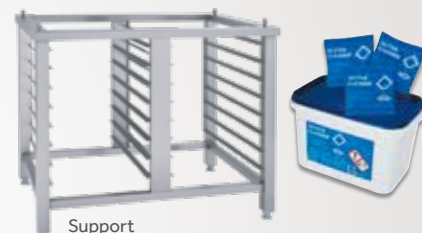
VIDANGE

À partir de
47,00^{HT}
998100



Kit de vidange
Haute température - ø 50 mm
998100 **47,00 1**

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4"FF longueur 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
16 niveaux 400x600 mm
(B611 et O611) - 612x920x921 mm
632074 pour four 5 niveaux **680,00 1**

Support
10 niveaux 400x600 mm (B1011 et O1011)
998109 pour four 8 niveaux **600,00 1**

Nettoyage automatique
50 sachets de 60g
998099 **49,00 1**



3,11 /JOUR
632217

LES + PRODUITS

- Souplesse : équipé de pédale au sol et de grande poignée de commande pour un travail souple et simple
- Practicité : bac à farine intégré de série sur toute la gamme et récupérateur de pâton sur les modèles à socle
- Résistance : structure tout en acier et cylindres de laminage chromés. Grande précision des usinages
- Entretien : nettoyage rapide grâce à un démontage simplifié

Laminoir manuel à poser SB 500-70
1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
400 V tri - 550 W
Poids 160 kg - 1520x920x700 mm
632217 Laminoir

3890,00 1

soit 93,36 € par mois sur 48 mois

632218 Option variateur de vitesse **390,00 1**

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.

Table non fournie



Position fermée



LARGE GAMME DE LAMINOIRS DISPONIBLE EN SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES



4,12 /JOUR
632082

Laminoir manuel sur socle ST500-100
1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
400 V tri - 50 Hz - 550 W
3100x920x1380 mm
632082

5150,00 1

soit 123,60 € par mois sur 48 mois

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.

Le Financement
GRENE



4,79 /JOUR
632083

Possibilité de variateur de vitesse.

Laminoir manuel sur socle SF600-P-120 à vitesse variable
Largeur du tapis 600 mm
400 V tri - 50 Hz - 750 W - 3290x1060x1170 mm
632083

5990,00 1

soit 143,76 € par mois sur 48 mois

Cylindres de laminage chromés de grand diamètre. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliables et démontables. Installation électrique avec commandes sous basse tension. Possibilité d'adapter une découpe à croissant et pain au chocolat.

Support de découpe
632084 **1150,00 1**

Découpe croissant 140x173 mm
632085 **1390,00 1**
Autre découpe sur demande.

Différentes tailles de tapis disponibles de 30 à 120 mm



PÂTISSERIE

• LA PRÉPARATION •



LES + PRODUITS

- Cuve avec poignée facile à manipuler
- Écran de protection transparent avec grande ouverture pour une introduction des produits
- Panneau de commande mécanique

2,96 /JOUR
632087

FURULABO

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm

632087 MX20PM **3700,00 1**

soit 88,80 € par mois sur 48 mois

632199 Option cuve 10 L et les 3 outils **580,00 1**



Version PM



4 vitesses

Le Financement
GRENKE

LES + PRODUITS

- Robustesse : équipé d'un moteur, d'un pignon et d'une courroie renforcée, idéal à la résistance des pâtes dures
- Polyvalence : s'adapte parfaitement à tous types de pâtes (mousse, pâtes à biscuit, ...)
- Souplesse : grâce à sa platine digitale (en option), vitesse réglable selon votre convenance



3 outils inclus avec cuve 40 L et 20 L



Version MXE

4,52 /JOUR
632086

FURULABO

Batteur-mélangeur 4 vitesses en 1^{er}
Capacité 40 L - Variation continue
+ 4 vitesses + programmation
digitale - 400 V tri - 50/60 Hz
2,2 kW - 650x910x1520 mm

632086 MX40E **5650,00 1**

soit 135,60 € par mois sur 48 mois

632211 Réduction cuve 20 L et les 3 outils **780,00 1**

Fourni avec cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Soulèvement de cuve manuel.

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



540,00 HT
971314



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

NOUVEAU!

À partir de
912,00 HT
689269

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**

Batteur-mélangeur RM8
Capacité 7,6 L - 10 vitesses indexées
de 60 à 600 tr/mn
230 V mono - 700 W - 318x465x392 mm
689252 **1500,00 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...

À partir de
995,00 HT
971962

LES + PRODUITS

- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant
- Écran plein de protection sans BPA



Travaux intensifs

BE5 - cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 Détrempe à 60% (en kg de farine) 1,5 kg **995,00 1**
BE8 - cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn - 600 W
230 V mono - 292x416x527 mm
971315 Détrempe à 60% (en kg de farine) 2,5 kg **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.

MACHINES MULTI-FONCTIONS



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Crème citron



Sorbets



Pasteurisation



Crème glacée



Pâte à chou



Sauce chocolat

LES + PRODUITS

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique
- Refroidisseur condensateur à air
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R104a
- Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène
- Extraction directe bas de cuve, débit réglable par poignée
- Variateur de vitesse
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

PV.lab Concept

Minicream R52 MAX
Cuve 5 L - 230 V + T 50 Hz
2200 W - 435x605x1079 mm
632303

Nous consulter 1

Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz R404a. Le Minicream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes. Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes).

Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate, bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

Programme de chaînage permettant par exemple : de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire.

Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage.



LES + PRODUITS

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique
- Refroidisseur condensateur à air
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R104a
- Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène
- Extraction directe bas de cuve, débit réglable par poignée
- Variateur de vitesse
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

PV.lab Concept

Machine multi fonctions R150
15 L - 4100 W - 400 V 3P+N+T 50 Hz -
600x750x1335 mm
632302

Nous consulter 1

Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz R404a. Le Robotcream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes. Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes).

Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate, bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

Programme de chaînage permettant par exemple : de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire.

Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage.



SOFT & GLACES

• LA PRÉPARATION •



MACHINES PAR GRAVITÉ

Distribution de glaces et softs par gravité à poser

2 cuves de 12 L - 155 kg - 220 V

552x652x955 mm

522878 **4240,00 1**

soit 101,76 € par mois sur 48 mois

Distribution de glaces et softs par gravité sur roulettes

165 kg - 220 V

552x652x1474 mm

522880 **4890,00 1**

soit 117,36 € par mois sur 48 mois

Machine à glaces soft et yaourts glacés. Verticale sur roulettes. Débits intensifs. 2 parfums + panachage. 1 compresseur principal gaz R448, 1 régulation pour les 2 parfums.

Alimentation par gravité. Contrôle électronique par microprocesseur. Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit. Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4 °C même en mode veille. Indicateur de niveau faible dans la cuve. Compteur du nombre de portion par jour et au total. Affichage de la température des cylindres et des réserves. Refroidissement par air. Capacité 300 cornets (80 g).

MACHINES À POMPE

LES + PRODUITS

- Deux régulations – possibilité de distribuer des produits de texture différentes
- Foisonnement de la glace : 50%
- Soft Start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances sonores

Distribution de glaces softs et yaourts glacés à pompes à poser

186 kg - 3000 W - 220 V

532x766x955 mm

942403 **10350,00 1**

soit 248,40 € par mois sur 48 mois

Production de 45 L/h. Capacité 450 cônes (80 g).

Distribution de glaces softs et yaourts glacés à pompes sur roulettes

2 cuves de 12 L - 210 kg - 3000 W - 220 V

532x766x1474 mm

942404 **10550,00 1**

soit 253,20 € par mois sur 48 mois

Machine verticale sur roulettes. 2 parfums + panachage. Production de 45 L/h soit 450 cônes de 80 g.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

LES + PRODUITS

- 2 parfums + panachage
- Compteur du nombre de portions par jour
- Indicateur niveau faible

3,91 /JOUR

522880



USAGE INTENSIF

3,39 /JOUR

522878

8,44 /JOUR

942404

MODÈLE À GRAVITÉ
Une seule régulation pour les deux parfums



8,28 /JOUR

942403

MODÈLE À POMPE
Deux régulations
Possibilité de distribuer des produits de texture différente

Possibilité d'une mise en service par un démonstrateur lors de l'installation en complément

VITRINE POUR CRÈME GLACÉE



7,84 /JOUR
632207

LES + PRODUITS

- Groupe logé
- Affichage digital
- Régulation électronique
- Dégivrage par gaz chaud
- Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout
- Ambiance de fonctionnement +27 °C et 60% d'humidité

isotech
VITRINES & COMPTOIRS

ICECUBE G6 - Froid ventilé -18 à -20 °C
12 bacs - 1550 W - 400 V - 1124x1059x1292 mm
632207 **9800,00 1**

soit 253,20 € par mois sur 48 mois

Châssis en acier laqué. Cuve en acier inox intérieur/extérieur. Tablette arrière en acier inox 143 mm. Plateau d'exposition incliné à 5° pour implantation de bacs 5 litres (360x165x150 mm non fournis). Vitrage frontal trempé rabattable. Vitrage frontal pyrolytique épaisseur 6 mm. Structure vitrée livrée montée. Fermeture arrière par plexiglas coulissant. Éclairage LED. Profilé avant avec porte-étiquette parfum (48 étiquettes avec parfums fournis). Décor de façade en tôle laquée RAL 9001 en standard. Groupe logé. Gaz R404A.



BAC INOX GN PLEIN
Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite!

BACS INOX VOIR PAGE 71



GAFIC

PÂTISSERIE **EUROLABO**

• LE STOCKAGE •

FROID VENTILÉ



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



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

1199,00^{HT}
632926

LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé



600x800 mm

- Dotation de série
- Capacité maxi 17 niveaux espacés de 70 mm
- Livrée avec 7 paires de supports



Pour les versions négatives



FROID VENTILÉ

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).

À partir de

1319,00^{HT}
962016

LES + PRODUITS

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé

FROID VENTILÉ CANALISÉ



NOUVEAU!

600x400 mm

Dotation par porte :
20 paires de glissières réglables au pas de 25 mm

Capacité de stockage :
40 plaques (2 plaques l'une derrière l'autre)



FROID VENTILÉ CANALISÉ

LES + PRODUITS

- Isolation en mousse polyuréthane haute densité (40 kg/m³) 75 mm pour la caisse et 65 mm pour la porte
- Poignées ergonomiques pliées dans la masse
- Unité frigorifique monobloc breveté. Tropicalisé +43 °C. Classe climatique 5

À partir de

3400,00^{HT}
632312



Armoire pâtisseries positive START
Double profondeur
750 L - 1 porte pleine - 520 W
230 V mono - 790x1010x2025 mm

632312	Version positive Froid ventilé canalisé -2 à +8 °C	3400,00 1
--------	--	------------------

Armoire pâtisseries négative START
Double profondeur
750 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 790x1010x2025 mm

632313	Version négative Froid ventilé canalisé -20 à -10 °C	3700,00 1
--------	--	------------------

Construction monobloc intérieur inox AISI 304 / extérieur PPS très résistant : tôle d'acier recouverte de plusieurs couches de résine coulée à chaud (conforme aux normes alimentaires). Portes dotées de joints magnétiques avec ressort de rappel automatique. Ouverture à 100°. Pieds inox ø 60 mm réglables en hauteur 120 > 150 mm, filetage non apparent. Optimisation des flux d'air pour une répartition homogène du froid. Serrure de série. Thermostat électronique avec afficheur LCD à cristaux liquides. Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique des condensats.



NOUVEAU!

21 niveaux Plateaux non fournis



FROID VENTILÉ CANALISÉ



Infrico

LES + PRODUITS

- 18 glissières par portes
- Dégivrage par gaz chaud (BT)
- Classe climatique 5 (positive)
- Classe climatique 4 (négative)

Armoire 600x400 mm doubles portes
1240 L - 1385x798x2121 mm
687 W à -10 °C (positive) - 230 V mono
907 W à -30 °C (négative) - 230 V mono

630493	Version positive - Froid ventilé canalisé -2 à -18 °C	3990,00 1
630494	Version négative - Froid ventilé canalisé -18 °C	4800,00 1
630495	Paire de glissières	30,00 1

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Pieds réglables > 200 mm. Serrure de série. Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Isolation en polyuréthane d'épaisseur 75 mm. Système de réfrigération compact monobloc. Système de condensation ventilée. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Ventilateurs électroniques et cadres des portes chauffés pour éviter la glace (version négative). Gaz R290 pour les 2 versions.

Les armoires sont fournies avec des jeux de supports en inox 600x400 ou 600x800 mm, réglables tous les 25 mm



Toutes les armoires sont équipées d'un évaporateur avec un revêtement de protection pour une meilleure durabilité



600x400 mm
entrée 400 mm

3 ANS
GARANTIE 3 ANS
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

LES + PRODUITS

- Isolation cyclopentane 60 mm
- Porte ferrée à droite réversible, serrure
- 4 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x400 mm
- Pédale de porte réversible incluse
- Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle M)

Extérieur blanc, intérieur inox. Entrée 400 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outil. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours.



Armoire congélateur 600x400 mm
Froid ventilé canalisé -5 à +12 °C
Volume brut 583 L, net 329 L - 1 porte pleine
220 V mono - 695x868x2010 mm
632212 **2645,00 1**

Fonctions froid sec pour le stockage des fondants et décongélation rapide contrôlée. Fluide frigorigène R600a. Puissance frigorifique à -10 °C: 354 W. Classe climatique 5.

Armoire congélateur 600x400 mm
Froid ventilé canalisé -25 à -5 °C
Volume brut 583 L, net 329 L - 1 porte pleine
220 V mono - 695x868x2010 mm
632213 **2849,00 1**

Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -25 °C: 512 W. Classe climatique 5.



NOUVEAU
RÉFRIGÉRANT HC
+ respectueux de
l'environnement

NATURAL
REFRIGÉRANTS

LES + PRODUITS

- Isolation cyclopentane 70 mm
- Porte ferrée à droite réversible, serrure
- 27 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x800 mm
- Pédale de porte réversible incluse
- Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle M)

Extérieur blanc, intérieur inox ABS gris. Entrée 600 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outil. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Rappel de fermeture de porte à 90 °C.

3 ANS
GARANTIE 3 ANS
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

600x800 mm
entrée 600 mm



Armoire congélateur 600x800 mm
Froid canalisé -5 à +12 °C
Volume brut 949 L, net 660 L - 1 porte pleine
220 V mono - 820x1066x2180 mm
632214 **4100,00 1**

Fonctions froid sec pour le stockage des fondants et décongélation rapide contrôlée. Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -10 °C: 571 W. Classe climatique 5.

Armoire congélateur 600x800 mm
Froid canalisé -25 à +10 °C
Volume brut 949 L, net 660 L - 1 porte pleine
220 V mono - 820x1066x2180 mm
632215 **4600,00 1**

Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -25 °C: 882 W. Classe climatique 5.



Joint d'étanchéité démontable sans outils pour le nettoyer ou le remplacer facilement



Toutes les armoires sont fournies avec une fermeture à clés



PÂTISSERIE **EUROLABO**

• LE STOCKAGE •

FROID VENTILÉ

À partir de
1249,00 HT
962316



600x400 mm

LES + PRODUITS

- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



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 - 2020x800x860 mm

962316 **1249,00 1**

Options

632930 Paire de support **25,00 1**

Dotations Tour INOX 962316

- 1 paire de glissières par porte de série
- Sur roulettes

Dotations Tour GRANIT 962315

- 5 paires de glissières par porte de série
- Sur roulettes



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 - 2020x800x860 mm

962315 **1995,00 1**

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. Porte avec ressort de retour. Gaz 600a.

FROID STATIQUE



LES + PRODUITS

- Froid statique ou ventilé
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Fluide R452a
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage



600x400 mm

2925,00 HT
632105

Table réfrigérée pâtisserie dessus granit
Froid statique +2 à +8 °C
TPF3GLG16 - 3 portes
Capacité 27 plaques 600x400 mm
Puissance à -10°C 405 W

2148x810x820/850 mm - Groupe logé
632105 **2925,00 1**

Groupe logé : groupe tropicalisé de série. Carrosserie inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf arrière). Dessus granit Pedras Salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dossier). Évaporateur traité anti-corrosion de série. Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique des condensats. Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 55 mm. Hauteur hors tout, sans pieds : 730 mm. Pieds réglables et démontables. Capacité 9 grilles/plaques 600x400 mm par porte (espacement 50 mm). Alimentation 230 V mono. Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte. Gaz R452a.

Options

632106 Paire de glissières **25,00 1**

632107 Kit roulettes **138,00 1**

POUR LE STOCKAGE
DES PRODUITS FINIS

FROID STATIQUE
COMMUTABLE EN
FROID VENTILÉ

PÂTISSERIE

• LA SURGÉLATION •



LES + PRODUITS

- 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

SURGÉLATION

LES + PRODUITS

- Fluide frigorigère R452a
- Groupe frigorifique à condensation à air
- Angles intérieurs arrondis pour hygiène parfaite



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



5 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm



À partir de
1699,00^{HT}
841300

Cellule mixte

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 14 kg de +70 à +3 °C en 90 mn - Surgélation : 11 kg de +70 à -18 °C en 4h30 - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

841300 **1699,00 1**

AT 05 ISO - 5 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 20 kg de +70 °C à +3 °C en 90 mn - Surgélation : 15 kg de +70 °C à -18 °C en 4h30 - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm

942335 **1999,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox Ht 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.



À partir de
3250,00^{HT}
632108



Cellule mixte

SXP 7 AEC - 4 niveaux 600x400 mm au pas de 74 mm ou 7 niveaux GN1/1 au pas de 37 mm - Surgélation : 3 kg/h de +63 à -18 °C en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm

632108 **3250,00 1**

SXP 19 AEC - 10 niveaux 600x400 mm au pas de 70 mm ou 19 niveaux GN1/1 au pas de 35 mm - Surgélation : 4,5 kg/h de +63 à -18 °C en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm

632109 **3990,00 1**

Régulation électronique avec sonde à piquer. Revêtement extérieur et intérieur en acier inox 18/10, dessous en acier traité. Dessus formant plan de travail en acier inox 18/10. Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°C. Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm. Encadrement en façade comportant un dispositif anti-condensation. Structure monocoque avec isolation polyuréthane injecté 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Bonde d'écoulement en fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R452a.

EVOLOGI

Armoires | Modules bas | 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.



3060,00^{HT}
980561



6299,00^{HT}
980563



3780,00^{HT}
980562



- 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

1 980561 **3060,00 1**

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 db(A à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED25-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm

2 980562 **3780,00 1**

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 db(A à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563 **6299,00 1**

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 db(A à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

Nombreuses autres capacités disponibles. Cellules à chariot disponibles sur demande.



PÂTISSERIE **EUROLABU**

• LA CONSERVATION •

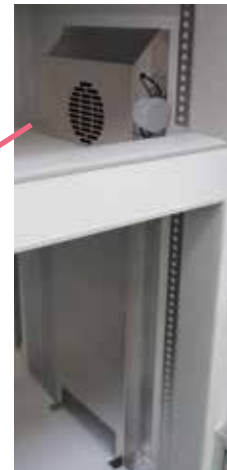
POUR SURGELER ET CONSERVER EN RESPECTANT LA QUALITÉ DE VOS FABRICATIONS

LES + PRODUITS

- Intégrité des fabrications : le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces
- Respect des pâtisseries : la technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène
- Économique : panneaux isotherme d'épaisseur 100 mm et extensible

Le Financement
GREKE

POUR UNE INSTALLATION
GROUPE À DISTANCE
NOUS CONSULTER



600x400 mm
Panneau isotherme
Panneau 100 mm

**GARANTIE
2 ANS**



Large gamme disponible
2, 4, 6, 8, 10 portes
Nous consulter

SYSTÈME DE TURBINE

- La turbine GRAND FROID (technologie allemande) souffle l'air froid dans le gainage : respect des produits
- Seul système permettant d'éviter le dépôt de cristaux de givre sur les pièces finies : rendu optimal des pièces
- Dégivrage électrique de la batterie de série

Cellule revêtement PVC épaisseur 120 µ : protection et anti-condensation. Angles arrondis facilitant le nettoyage. Serrures chromées et fermant à clé. Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité. Cycle de surgélation soit géré en durée, soit géré par une sonde à cœur pour une utilisation et une consommation optimisées. À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à -20 °C.



RESPECT DU PRODUIT FINI



EUROLABU

Surgélateur-conservateur simple profondeur SPS4
Capacité surgélation 7 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 30 plaques 400x600 mm
Écartement 80 mm
Capacité de surgélation 8 kg/h - 230 V mono
16 A - 1430x1030x2400 mm
632110 **Nous consulter 1**

Conservateur double profondeur DPC4
Capacité conservation 74 plaques 400x600 mm
Écartement 80 mm - Compresseur hermétique
2 CV - 230 V mono - 16 A - 1830x1030x2400 mm
632112 **Nous consulter 1**

Surgélateur-conservateur double profondeur DPS6
Capacité surgélation 14 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 100 plaques 400x600 mm
Écartement 80 mm
Capacité de surgélation 15 kg/h - 400 V tri
2630x1030x2400 mm
632111 **Nous consulter 1**

PÂTISSERIE

• LE FOUR MODULAIRE •



Four présenté AM123

INNOVATION

EUROLABO



CONFIGUREZ LE FOUR
QUI CONVIENT LE MIEUX
À VOS BESOINS

Four électrique compact de faible encombrement. Idéal pour les petites productions, pour les fournails exigeants ou encore pour cuire dans la journée. Vous pouvez adapter le four selon vos besoins : 1 ou 5 étages, avec ou sans hotte, avec ou sans buée, avec ou sans enfourneur, avec ou sans étuve, etc... Les possibilités sont multiples !
Chambre de cuisson : tout inox AISI 304. Résistances blindées placées sur l'un des deux côtés du four. Chaque chambre peut accueillir son vaporisateur pour la régulation de la température et du débit d'eau. Possibilité de superposer 5 chambres (au maximum). Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée. Avec la platine, vous avez la possibilité de contrôler la température, le temps de cuisson, le rapport de puissance voûte/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée.

FOUR COMPACT
CONÇU POUR LA CUISSON
DES PÂTISSERIES ET DES VIENNOISERIES

LES + PRODUITS

- Température de cuisson jusqu'à 400 °C
- Nouveau système d'isolation d'un seul bloc permettant une meilleure conservation de la chaleur
- Appareil à buée externe (facilité d'entretien et rajout possible de l'appareil ultérieurement)

NOUVEAU!



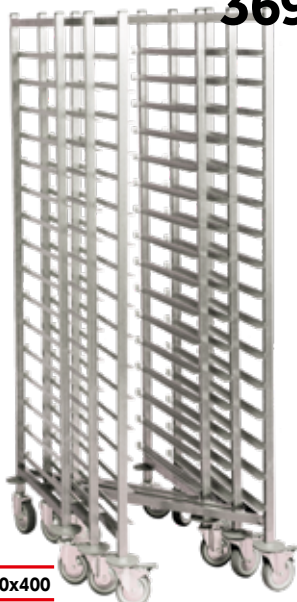
NOMBREUSES
CONFIGURATIONS

NOUS CONSULTER



DÉMONTABLE

369,00 HT
942050



600x400

Échelle pâtisseries 20 niveaux
942050 600x400x1810 mm
Entrée 400 mm **369,00 1**



À partir de
190,00 HT
632115



600x400 mm
600x800 mm



Chariot 18 niveaux inox AISI430 - Démontable
632115 600x400 mm - Entrée 400 mm **190,00 1**
632116 600x800 mm - Entrée 800 mm **220,00 1**

PROTECTION



2



1

Housse isotherme pour échelle 60x40 cm
500x670x1620 mm

1 911223 **250,00 1**

Cousus, gans e jaune, à fermeture par velcro 50 m, avec porte-document soudée sur la porte. Mousse PP 5 mm + Cristal armée.

Housses de protection jetables

2 960058 D rouleur mural inox **189,00 1**

960054 200 housses de protection
jetables - 290x200x2000 mm **89,00**

Pour tout type d'échelle GN 1/1, GN 2/1 et pâtissier  e
600x400 mm. Polyéthylène haute densité, translucide.
Qualité alimentaire. Pr d coup .  paisseur 20  . En
rouleau de 200 housses.



CHARIOT DE STOCKAGE SOUDÉ

À partir de
425,00 HT
632120



**Idéal pour le stockage
en chambre de fermentation**



Chariot 20 niveaux avec tablette amovible

632120 600x800 mm - Entrée 600 mm **425,00 1**
855x662x1775 mm

632121 800x600 mm - Entrée 800 mm **459,00 1**
655x862x1775 mm

 cartement 75 mm. Chariots euro normes en acier inox. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissier  s soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes   125 mm   chape acier électrozingué, non débordantes, conçues pour les fortes charges, le passage en surgélation -40  C et en chambre de pousse.

ÉCHELLE SOUDÉE POUR BAC DE FERMENTATION



319,00^{HT}
632122



Échelle 8 niveaux pour bacs ronds

632122 **319,00 1**

Construction en acier inox alimentaire. Montants et entretoises (avec 2 entretoises basses) tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inox ø 12 mm, écartement 183 mm. Emmanchés dans les montants et soudés en continu à l'argon sans apport de métal. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge maximale 15 kg par niveau.



Gilac

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm

981155 **12,50 1**

Couvercle
ø 480 mm

632155 **8,00 1**



390,00^{HT}
632123



Échelle 17 niveaux pour bacs rectangulaires
600x400x1825 mm (hors tout)

632123 **390,00 1**

Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.



Gilac

Bac à diviseuse rectangulaire

632152 13 L - 600x400x82 mm **10,90 1**

632153 Couverture - 600x400 mm **8,90 1**

BACS VOIR PAGE 74 / GRILLES VOIR PAGE 72

ÉCHELLE SOUDÉE



À partir de
277,00^{HT}
632117

400x600 mm
600x800 mm



400x600 mm

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



1 Échelle basse - Dessus inox
632117 9 niveaux - 540x725x900 mm - Entrée 400 mm **277,00 1**

2 Échelle haute - 20 niveaux - 600x400 mm
632118 Entrée 400 mm **285,00 1**

802464 Entrée 400 mm **285,00**

632119 Entrée 600 mm **320,00 1**

Construction en acier inox alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euro normes. Montants et entretoises tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires dont 2 à freins. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg. Tablette supérieure en tôle inox 15/10^{ème} mm sur chariot 9 niveaux.



Échelle pâtisseries soudée, inox et à glissières

16 niveaux - 600x400 mm
942002 Pas de 94 mm - Entrée 400 mm **230,00 1**
725x539x1785 mm

SÉCHOIR



Repliage en position ouverte



Repliage en position fermée

À partir de
380,00^{HT}
632130



Séchoir à couches mural repliable
Pour le rangement / séchage à l'air libre des couches

632130 17 barres - 1000x730x80 mm **380,00 1**

632131 27 barres - 1500x730x80 mm **459,00 1**

Fabrication inox AISI 304 épaisseur 15/10^{ème} mm. Barres de séchage sur pivot. Entraxe 51 mm.



ÉQUIPEMENT

• L'ENVIRONNEMENT INOX •

INOX SPÉCIFIQUE BOULANGERIE



1045,00^{HT}
632420

Photo non contractuelle.
Vendu sans planche, ni grille.



LES + PRODUITS
• Inox 304 18/10
• 7 niveaux de glissières

distrib'inox

Chariot parisien bas 900x700 mm
pour supports 800x600 - Entrée 800 mm
632420 **1045,00 1**

Structure Inox 304. Roues sur platines à galets polyamide
dont 2 avec freins. Dessus hêtre 26 mm avec rayon 15 mm
sur 4 côtés. Porte relevable et escamotable.

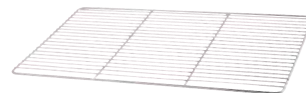
Planche bois
800x600
632421 **30,00 1**

Avec tasseaux dans le sens des 600 mm.
Trous pour passage des doigts.



8,80^{HT}
911221

Palette à couche
800x120 mm
911221 **8,80 1**
En bois.



Grille renforcée inox
632151 600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm
22 fils ø 3 mm - Butée à 600 mm **13,90 1**



Toile de couche
1600x600 mm
632067 **20,90 1**
Toile à ourlet pour couche
parisienne 600x800 mm.
Précoupée, colis de 20.
Prix unitaire

TABLE À SEL



PV.lab Concept

Table à sel TASC4168DB
75 L - 1 tiroir et 1 chariot mobile
632304 **1200,00 1**

Dessus bois. 500x700x610 mm.

TABLE BOULANGÈRE



1980,00^{HT}
632422

distrib'inox

Table dessus hêtre avec bac à sacs
Dessus hêtre ép.26 mm
Rayon 15 mm - 4 faces
1200x900 mm
632422 **1980,00 1**

Fabrication inox AISI 304. Soudures TIG.
Piètement en tube 35 x 35 mm avec 4 vérins
réglables. Dessus hêtre, ép. 26 mm avec un
rayon 15 mm sur 4 faces. Traverse à l'arrière et
sur les côtés.

TABLE DE BOULAGE



769,00^{HT}
632301

PV.lab Concept

Table de boulage ouverte - Dessus hêtre
avec dossier épaisseur 3,2 cm - PVTBOU150
632301 1500x700x900 mm **769,00 1**
Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10^{ème}.

Inox sur mesure



Vous avez un besoin spécifique pour votre laboratoire ?
 Nous pouvons vous proposer sous 48 h des plans 3D.
 N'hésitez pas à prendre contact avec votre installateur.



EUROLABU

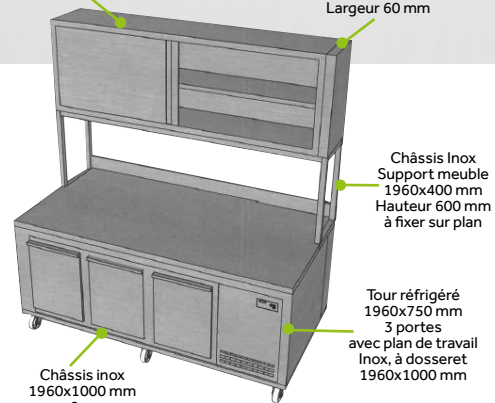
distrib'Inox



Exemple d'îlot central possible

Meuble haut 1900x400 mm
Portes coulissantes

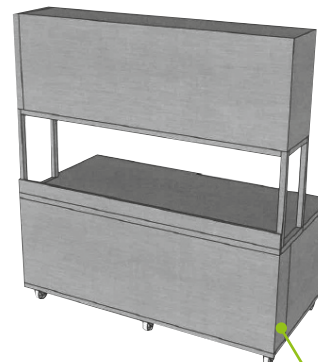
Joue latérale
Largeur 60 mm



Châssis Inox
Support meuble
1960x400 mm
Hauteur 600 mm
à fixer sur plan

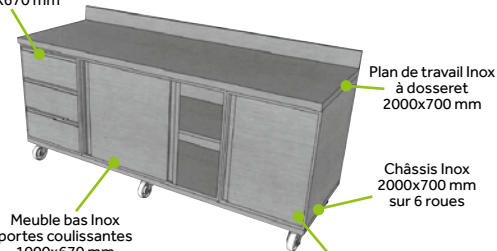
Tour réfrigéré
1960x750 mm
3 portes
avec plan de travail
Inox, à dossier
1960x1000 mm

Châssis inox
1960x1000 mm
sur 6 roues



Joue arrière
200 mm

Meuble bas Inox
3 tiroirs
500x670 mm



Plan de travail Inox
à dossier
2000x700 mm

Châssis Inox
2000x700 mm
sur 6 roues

Meuble bas Inox
portes coulissantes
1000x670 mm

Meuble bas Inox
500x670 mm
avec 1 porte
battante

**MEUBLE INOX
CENTRAL
SUR MESURE**



NOUS CONSULTER





RANGEMENT

• LE MOBILIER INOX & LES RAYONNAGES •

TABLE ADOSSÉE & CENTRALE



À partir de
194,00^{HT}
000157

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.



À partir de
278,00^{HT}
818027

INOX AISI 304

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, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES :



EMBALLAGE RENFORCÉ
EN STOCK INOX AISI 430



Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds
818033 **69,00 1**



À partir de
184,00^{HT}
818001

LIVRÉE DÉMONTÉE

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**
Pieds carrés 40x40 mm.

PRIX LE PLUS BAS



À partir de
255,00^{HT}
818021

INOX AISI 304

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.

ARMOIRE SUSPENDUE



À partir de
359,00^{HT}
818045

Armoire murale suspendue
818045 1000x400x660 mm **359,00 1**
818046 1200x400x660 mm **360,00 1**
818047 1400x400x660 mm **395,00 1**
818048 1600x400x660 mm **450,00 1**
818049 1800x400x660 mm **490,00 1**
818050 2000x400x660 mm **520,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.



ARMOIRE DE RANGEMENT



Armoire produits d'entretien
3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe
500x600x1800 mm
816751 **799,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.



TOURNAIS
EQUIPEMENT

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.



EN STOCK
INOX AISI 304
EMBALLAGE RENFORCÉ



Armoire portes battantes
1 818036 500x600x2000 mm **590,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **53,00 1**
818037 1000x600x2000 mm **950,00 1**
2 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **66,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

MEUBLE BAS

INOX AISI 304 **EMBALLAGE RENFORCÉ** POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES **EN STOCK**



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.



À partir de **630,00 HT**
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.



Kit 4 roulettes
Ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds ronds
818033 **69,00 1**



ESPACE PLONGE

• L'ENVIRONNEMENT INOX •



À partir de
490,00 HT
525640

Piètement en retrait à l'arrière (65 mm)

TABLE DU CHEF ADOSSÉE



1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère

525640	1200x700x900 mm	490,00	1
525641	1400x700x900 mm	521,00	1
525642	1600x700x900 mm	546,00	1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère

525646	1200x700x900 mm	490,00	1
525647	1400x700x900 mm	521,00	1
525648	1600x700x900 mm	549,00	1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère

525643	1200x700x900 mm	567,00	1
525644	1400x700x900 mm	592,00	1
525645	1600x700x900 mm	609,00	1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère

525649	1200x700x900 mm	599,00	1
525650	1400x700x900 mm	599,00	1
525651	1600x700x900 mm	612,00	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.



Kit 4 roulettes pour les tables
Kit 4 roulettes ø 125 mm
dont 2 à freins
525691 **94,00** 1



Kit 4 roulettes pour les meubles
Kit 4 roulettes chape inox
ø 125 mm dont 2 à freins
525690 **99,00** 1

À partir de
399,00 HT
525660



**Esthétique !
Bandeau Ht 40 mm
et dossier plié,
identiques aux tables**

PLONGE ADOSSÉE



Bac 600x500 mm - Sans étagère, sans robinet

525660	1 bac - 800x700x900 mm	399,00	1
525661	1 bac - 1 égouttoir à droite 1400x700x900 mm	449,00	1
525663	2 bacs - 1400x700x900 mm	592,00	1

525664	2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm	648,00	1
--------	--	---------------	---

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525680	1 bac - 800x700x900 mm	439,00	1
525681	1 bac - 1 égouttoir à droite 1400x700x900 mm	519,00	1
525682	2 bacs - 1400x700x900 mm	659,00	1

525683	2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm	740,00	1
--------	--	---------------	---

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piètement et du cache-bacs. Piètement en retrait à l'arrière (80 mm).

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir à droite
1600x700x900 mm - Sans robinet

525662	Sans étagère	612,00	1
525684	Avec étagère	684,00	1

Avec emplacement pour lave-vaisselle

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu
gauche 1600x700x900 mm - Sans robinet

525670	Sans étagère	599,00	1
525672	Avec étagère	649,00	1

1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à
gauche 1200x700x900 mm - Sans robinet

525671	Sans étagère	449,00	1
525673	Avec étagère	469,00	1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver.
Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir
insonorisés.



INOX AISI 304

À partir de
510,00^{HT}
818019

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015 Égouttoir droite 1600x700x850/900 mm **500,00 1**
818016 Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm **500,00 1**
Bac 400x500 mm

818017 Égouttoir droite 1800x700x850/900 mm **559,00 1**
818018 Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm **559,00 1**
Bac 500x500 mm

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm - bac 500x500 mm **510,00 1**
818020 1400x700x850/900 mm - bac 600x500 mm **539,00 1**

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



INOX AISI 304

Plonge adossée sans étagère

1 bac
818010 700x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **410,00 1**

1 bac droite

818011 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **390,00 1**
818013 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **399,00 1**

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm
Bac 500x500 mm **390,00 1**
818014 1400x700x850/900 mm
Bac 600x500 mm **399,00 1**



LIVRAISON
EN KIT

EMBALLAGE
RENFORCÉ

EN STOCK

INOX
AISII 430

ACCESSOIRES

69,00^{HT}
818033



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein pour
table pieds ronds
818033 **69,00 1**



Siphon pour plonge
000177 Simple plonge **11,00 1**
000178 Double plonge **13,00 1**

À partir de
89,00^{HT}
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**

ÉTAGÈRE



Inox, dossieret arrière Ht 40 mm,
2 consoles tube inox 25x25 mm,
2 trous de fixation, embouts
plastiques noirs fournis.

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**



ROBINETTERIE



190,00^{HT}
998117

Douchette vaisselle
avec mitigeur
Mélangeur monotrou
à levier unique long
998117 **190,00 1**



51,00^{HT}
998116

Robinet 1/4 de tour
Mélangeur monotrou
998116 **51,00 1**

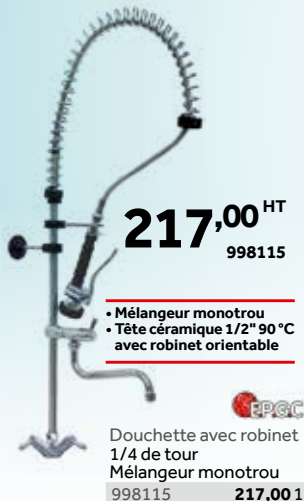
135,00^{HT}
000008



Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Ext. 400x335x565 mm
000008 **135,00 1**

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

PRIX
LE PLUS
BAS



217,00^{HT}
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**

321,00^{HT}
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
1/4 de tour
• Gros débit

Douchette avec mélangeur
Mélangeur monotrou premium
+ robinet orientable 1/2
998114 **321,00 1**

145,00^{HT}
802430



Distributeur
de savon
en option

Fabriqué en
FRANCE

PRIX ACCORD
FABRICANT

TOURNAIS
EQUIPEMENT

Lave mains à commande fémorale
Cuve 345x245x120 mm
Ext. 440x335x540 mm
802430 **145,00 1**

Distributeur de savon 50 cl
802431 **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.



GAFIC

LE SNACKING

• LE SNACKING SUCRÉ/SALÉ •



539,00^{HT}
885290

CRÊPES & GAUFRES

GAUFRES FRAÎCHES & SURGELÉES

LES + PRODUITS

- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt.
- Thermostat de régulation 300 °C.
- Voyants de contrôle et pieds réglables

Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono 16A - 24 alvéoles 15x18 mm
885290 305x440x230 mm **539,00 1**
Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.

LES + PRODUITS

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm

288,00^{HT}
885287



Crêpière
Haut rendement
1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW
ø 400xHt160 mm

885287 230 V mono - 20A **288,00 1**
885288 Gaz **329,00 1**

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300 °C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois



329,00^{HT}
885288

ø 400mm

180,00^{HT}
000152

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 16A
260x440x260 mm
000152 **180,00 1**

1000 W - Temp. 50° à 300 °C.
Minuteur jusqu'à 5 min.



499,00^{HT}
885286



Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono - 32A
885286 860x485x240 mm **499,00 1**

Construction en acier inox. Plaque en fonte de ø 400 mm.
Thermostat réglable de 0 à 300 °C.

TOASTER

À partir de
166,00^{HT}
885300

Cet appareil est idéal pour faire grätiner vos pains, petits pains et sandwiches

PRIX LE PLUS BAS

Toaster

885300 1 niveau - 1,7 kW - 440x245x285 mm **166,00 1**
885301 2 niveaux - 3 kW - 440x245x400 mm **195,00 1**

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Alimentation 230 V mono.



GRILLE-PAIN

42,90^{HT}
910390

Grille pain
Pour 4 tranches
1,75 kW - 230 V mono
380x340x230 mm
910390 **39,00 1**

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : grätiner, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.



GRILL PANINI

LES + PRODUITS

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

À partir de
199,00^{HT}
885008



Grill panini rainuré - 230 V mono - 16A
885008 PM simple - 2,2 kW - 410x300x210 mm **199,00 1**
885009 GM double - 3,6 kW - 570x300x210 mm **365,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300 °C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

604,00^{HT}
885210

LES + PRODUITS

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme grâce à une fonte épaisse (12 mm)
- Chaîne robuste pour un relevage sans effort !
- Minuterie en série



Grill panini rainuré - 230 V mono
885210 2 panini - 2,2 kW - 260x460x500 mm **604,00 1**
885212 3 panini - 3 kW - 380x550x650 mm **690,00 1**

Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300 °C. Disponibles sur demande en 400 V tri.



RÉCHAUD



LES + PRODUITS

- Gaz naturel/propane/butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

Réchaud tripode
1 feu - Fonte - 8,2 ou 9,2 kW - Gaz Propane
880068 420x330x205 mm **59,00 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel). Kit G20 en option

GAZ NATUREL/PROPANE



539,00^{HT}
880069



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW -
880069 690x510x196 mm **539,00 1**

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



595,00^{HT}
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **595,00 1**

1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-basement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/JUL-NSF). Livré sans plat.



329,00^{HT}
631335



Réchaud 2 plaques inox
2 plaques ø 220 mm
4 kW - 230V mono
745x395x175 mm
631335 **329,00 1**

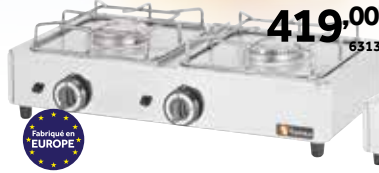
Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

215,00^{HT}
631334



Réchaud 1 plaque inox
1 plaque ø 220 mm
2 kW - 230V mono
377x395x175 mm
631334 **215,00 1**

419,00^{HT}
631338



Réchaud 2 feux
2 feux - Acier inox - 12 kW
Conso : G20 : 1,28 m³/h
G30/31 : 899/788 g/h
755x385x205 mm
631338 **419,00 1**

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

259,00^{HT}
631339

Réchaud 1 feu
1 feu - Acier inox - 6 kW
Conso : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h
385x385x205 mm
631339 **259,00 1**

INDUCTION



Pour toutes les références



399,00^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction
mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de
30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à
99 minutes - Touche boost - 230 V mono
310x385x112 mm
950510 **399,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

ADVENTYS



799,00^{HT}
950511

Plaque de cuisson induction
double foyer posable GLN2 3500 S
Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 250 °C
Minuterie jusqu'à 99 minutes - 230 V mono
590x385x112 mm
950511 **799,00 1**

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.

799,00^{HT}
950512

Plaque de cuisson induction
double foyer posable GLN2 3500 F
Puissance 3,5 kW - 27 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 95 °C
230 V mono - 310x665x112 mm
950512 **799,00 1**



1299,00^{HT}
950513

Plaque de cuisson induction
mono foyer posable BRIC 3600
Puissance 3,6 kW - Inducteur ø 280 mm
230 V mono - 392x526x96 mm
950513 **1299,00 1**

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

- Plus grand inducteur du marché 28 cm
- Utilisation intensive 24h/24 7j/7
- Meilleure induction pour professionnels
- Contrôle de la température au degré près = parfait pour pâtisserie
- Grand format pour grande casserole

Plug&Play - Produit léger - Facile à transporter - Très bon rapport qualité/prix - 600 produits vendus dans la chaîne Asiatique "Family Mart" Esthétique similaire de toute la gamme GLN - Gestion de la température - Bandeau en verre - Vitro protégée sur les 4 côtés

189,00^{HT}
975835

- ### LES + PRODUITS
- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono
975835 340x445x115 mm **189,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitro schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

533,00^{HT}
950330

Plaque à induction D3000
1 foyer - 3 kW 230 V mono
950330 386x526x90 mm **533,00 1**

Construction inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique 4 mm. 4 pieds caoutchouc. Commandes par touches capacitatives. 9 positions de réglage + 1 booster. Touche de verrouillage. Inducteur ø 250 mm. Câble alimentation déconnectable 1,80 m. Coupure automatique de sécurité.

VITROCÉRAMIQUE

109,00^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
260 W - 230 V mono
910393 540x380x85 mm **109,00 1**

De +30 à +85 °C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

CUISEUR & GRILL



Chauffe-saucisses
3 plots pour le pain
0,65 kW - 230 V mono
440x300x400 mm
631364 **285,00 1**

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.

929,00^{HT}
885240



- Chaleur constante
- 8 paniers portions
- Gain de temps dans la mise en température

Cuiseur à pâtes
15 L - 3,6 kW - 230 V mono
350x500x300 mm
885240 **929,00 1**

Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance très robuste en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur. 8 paniers 1/8, 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange, 1 résistance blindée. Support de cuiseur en option.

MAINTIEN AU CHAUD

486,00^{HT}
885255

Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support
800 W - 230 V mono - 930x155x336 mm
885255 **486,00 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes,.... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe.

SNACKING

• LES FRITEUSES & LA CUISSON •

FRITEUSES À POSER

PRIX LE PLUS BAS

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 2x3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm
970911 **135,00 1**
Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200 °C

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 2x5 L - Cuve 2x8 L - 2x3 kW
230 V mono - 430x420x310 mm
970916 **245,00 1**
Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200 °C

245,00^{HT}
970916



Friteuse à poser avec robinet
Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange
2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905 **395,00 1**
Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable.

Spécial frites surgelées

Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L
5 kW - 32 A - 230 V mono
1 robinet vidange - 340x520x365 mm avec pieds (340x520x350 sans pied)
970914 **290,00 1**
Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable



290,00^{HT}
970914

ACCESSOIRES



Testeur d'huile de friture à usage unique
Boîte de 10 tests
909973 **23,40 1**

Mesure en % CP (composés polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.



Testeur d'huile TESTO 270
906017 354x50x30 mm **465,00 1**

Caractéristiques du Testo 270 : échelle de 0,5% à 40% à ± 2% de TPM (Total Polar Materials = Total de Particules Polarisées). Résolution : ± 0,5% TPM. Fonction alarme par barrette LED. Barrette LED verte : huile de bonne qualité. Barrette LED orange : limite d'utilisation. Barrette LED rouge : changement d'huile. Fonction d'alarme acoustique activable. Capteurs CTP pour la température et capacitif pour les TPM. Calibration de l'appareil à partir d'huile étalon Testo. Fonctions Hold et Auto-Off. Autonomie 25 h en continu (500 mesures). 2 piles micro (AAA). Boîtier ABS blanc, livré avec TopSafe d'origine IP 65.



GRILLADE & PLANCHA



Grillade lisse
885305 1 résistance - 3 kW
400x540x270 mm **278,00 1**
885306 2 résistances - 6 kW
610x540x270 mm **488,00 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussure. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

PRIX LE PLUS BAS

1^{er} PRIX



Plancha lisse 2 brûleurs gaz
8,2 kW - 600x440x220 mm
Surface utile 590x430 mm
950326 NS60 - Plaque acier 12 mm **739,00 1**
950328 NC60 - Plaque chromée 15 mm **1129,00 1**

Brûleurs en U avec une double perforation à 120 °C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Inox 18/8 AISI 304. Sonde de contrôle de température. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.



MAINHO



Plancha lisse NSEM60 électrique
4 kW - 600x440x220 mm - 220 - 230 V mono
Surface utile 590x430 mm
950327 Plaque acier 12 mm **849,00 1**

Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables.



MAINHO



5590,00^{HT}
632132

LES + PRODUITS

- Le produit idéal des points chauds, sandwicheries et de la restauration rapide
- Des produits chauds et croustillants en un temps record
- Combinaison de 2 types de cuissons : micro-ondes et convection
- Plus de débit - plus de profit

FOUR SPÉCIAL SNACKING



isotech
VITRINES & COMPTOIRS

Four combiné Jet 34 L
1,4 kW (micro-ondes) - 2,7 kW (convection)
Int. 330x381x267 mm - Ext. 496x676x460 mm
632132 **5590,00 1**

Commandes digitales. 10 touches programmables, 11 niveaux de puissance micro-ondes. Équipé de 2 magnétrons. 100 programmes mémorisables. 4 phases de cuisson possibles par programme. Filtre à air amovible facilement accessible. Acceptent les plats métalliques. Tableau de commandes simple d'utilisation. Temps de cuisson max 20 minutes. Fours superposables, Ouverture de la porte 90°. Cavité inox.

Des produits chauds et croustillants en un temps record !

LES + PRODUITS

- Combinaison de 3 types de cuisson
- Micro-ondes 1000 W
- Convection de 95° à 270 °C
- Impingement 3000 W à réglage facile pour mieux toaster et dorer

8500,00^{HT}
632204

isotech
VITRINES & COMPTOIRS

Four combiné MRX 17,2 L
1000 W (micro-ondes) - 3000 W (convection)
230V, 50Hz 16A monophasé
Int. 312x312x178 mm - Ext. 358x743x578 mm
632204 **8500,00 1**

Grand écran tactile HD True-Touch 178 mm. Certifié pour une cuisson sans hotte. Revêtement de four antiadhésif préinstallé. Porte rabattable. Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré en fin de journée. Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage. Compatible avec les plats métalliques. 11 niveaux de puissance. Plus de 1200 recettes programmables. Surface de cuisson amovible.

NOUVEAU!

Cuisiner 15 fois plus vite qu'avec un four conventionnel!



ÉTAGÈRE

99,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro-ondes
816750 500x600 mm **99,00 1**

FOUR À MICRO-ONDES



Four micro-ondes 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.

PRIX LE PLUS BAS



239,00^{HT}
523030

Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm
523030 **239,00 1**
Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson.



Four micro-ondes 26 L
Inox - Digital - 1,1 kW - Int. 349x336x225 mm
517x412x297 mm - 230 V mono
523038 **420,00 1**

TOP QUALITÉ

Commande digitale et affichage digital. Bouton 30 secondes. 20 programmes enregistrables. Éclairage intérieur. 5 niveaux de puissance (170, 330, 550, 770 et 1100 W). Sol fixe.



829,00^{HT}
523036

Four micro-ondes 26 L
Inox - Digital - 1,5 kW - Int. 370x370x190 mm
523036 520x464x378 mm - 230 V mono **829,00 1**
Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

FOUR À CONVECTION

585,00^{HT}
951034



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,5 kW
230 V mono - 433x333 mm - Ext. 557x585x568 mm
951034 Four électrique avec grill **585,00 1**
Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

Fabriqué en EUROPE



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW
230 V mono - 600x400 mm. Ext. 724x730x598 mm
951033 Four électrique avec humidificateur manuel **999,00 1**

Fabriqué en EUROPE

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



GAFIC

La Pizzeria

PÉTRINS TÊTE FIXE

À partir de
949,00^{HT}
632914



Tête fixe
Vitesse manuelle

Pétrin à spirale
Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
632914 0,9 kW - 230 V mono **949,00 1**
632913 0,75 kW - 400 V tri **949,00 1**

Pétrin à spirale
Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
632916 1,1 kW - 230 V mono **1090,00 1**
632915 1,1 kW - 400 V tri **1090,00 1**

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé.
Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

PÉTRINS TÊTE RELEVABLE

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse
Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
0,9 kW - 230 V mono
632917 **1284,00 1**

Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable
2 vitesses
Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm
1/1,14 kW - 400 V tri
632931 **1489,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte
Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm
1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **1620,00 1**

Moteur triphasé.
Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.



Capacité : 44 kg de pâte
Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm
1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **1759,00 1**



À partir de
1489,00^{HT}
632931

2 vitesses

LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER

FAÇONNEUSE

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

680,00^{HT}
632918



Façonneuse 1 rouleau
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW 230 V mono
420x450x350 mm
632918 **680,00 1**

890,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm
632919 **890,00 1**

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

990,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux
Pour pizza ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm
632920 **990,00 1**

RÂPE

589,00^{HT}
689386

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats....

Râpe
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm
Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono
250x420x360 mm
689386 **589,00 1**
689380 Disque à parmesan **34,00 1**



ACCESSOIRES

Roulette à pizza - ø 10 cm
094081 Inox 24 cm **3,90 1**

Roulette à pizza
Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 **7,50 1**

Roulette à pizza crantée de pré-coupage
086959 **31,50 1**

Fabriqué en ITALIE

Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm
097124 **6,90 1**

Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 **7,50 1**

Spatule inox
9,5 cm
630243 **11,60 1**

Louche à pizza
14,8 cl
630423 **6,60 1**

Brosse pour four
Poils en laiton
086921 20x6,5 cm - Manche 1,60 m **55,00 1**

Brosse rotative

Brosse pour grill et barbecue
Poils en acier inox
630241 **19,60 1**

FOURS À PIZZAS

890,00^{HT}

630028



- Portes frontales contrebalancées
- Chambre de cuisson avec réglage thermostatique indépendant de la voûte et du plan de cuisson
- Température de cuisson max 450°C

595,00^{HT}

630029



1600,00^{HT}

630035



1395,00^{HT}

630034



Four à pizza LPEK4-M
Puissance max 4,5 kW - Int. 720x720x140 mm - Ext. 955x805x325 mm
630029 Pour 4 pizza ø 35 cm - 400 V tri **595,00 1**

Four à pizza LPEK44-M
Puissance max 9 kW - Int. 720x720x140+140 mm - Ext. 955x805x595 mm
630028 Pour 4+4 pizza ø 35 cm - 400 V tri **890,00 1**

Support pour four
630044 Pour four LPEK4-M et LPEK44-M **160,00 1**

Four à pizza LPKA4-1
Puissance max 4,5 kW - Int. 660x660x150 mm - Ext. 910x840x430 mm
630034 Pour 4 pizza ø 33 cm - 400 V tri **1395,00 1**

Four à pizza LPKA4-2I
Puissance max 9 kW - Int. 660x660x150+150 mm - Ext. 910x840x700 mm
630035 Pour 4+4 pizza ø 33 cm - 400 V tri **1600,00 1**

Support pour four
630047 Pour four LPKA4-1 et LPKA4-2I **250,00 1**

Chambres de cuisson éclairées de l'intérieur par des lampes halogènes à résistance et capacité élevées. Porte avec fenêtre en verre trempé. Chambre de cuisson en tôle d'aluminium avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes performances. Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction des fours à haute température.



FOUR À PIZZA HAUTES TEMPÉRATURES

Fabriqué en ITALIE



four à pizza réfractaire
Puissance mini 3,8 kW - Puissance maxi 7,5 kW
1180x1170x380 mm
Support réglable avec roues (1180x1075 mm)

632220 Four 4 pizzas ø 35 cm **3650,00 1**
632221 Support four sans glissière **950,00 1**

Montée en température jusqu'à 500 °C. Possibilité de régler indépendamment (grâce au panneau de contrôle) la puissance sole et la voûte, de mettre en mode économie d'énergie, ou de programmer un démarrage automatique journalier. Des programmes sont déjà pré-enregistrés. Poignée en bois.



Chambre de cuisson entièrement réfractaire



Jusqu'à 500 °C

ACCESSOIRES



Support mural 2 pelles
Aluminium anodisé
086947 **18,50 1**



Grille aluminium
086956 ø 20 cm **4,25 1**
086924 ø 30 cm **6,00 1**
086925 ø 33 cm **6,50 1**
086927 ø 40 cm **7,83 1**
086958 40x60 cm **19,00 1**



Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 **55,00 1**

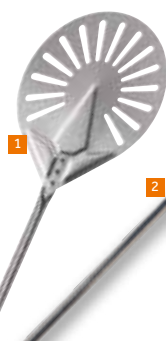
Pelle à pizza rectangulaire
1 086953 23x40 cm - Aluminium anodisé - Manche 60 cm **84,00 1**
Approprié aussi bien pour le secteur de la pizzeria que de la boulangerie.

Pelle à bois
2 086955 ø 20 cm - Inox - Renforcée - Manche 1,2 m **49,50 1**
Pour la gestion du bois dans le four.

Pelle à pizza
3 086954 33x33 cm - Aluminium anodisé - Manche 1,5 m **58,00 1**
Rigide et robuste.



Planche perforée
pour pizza au mètre
30x90 cm - Aluminium
086952 **115,00 1**



26,00^{HT}
086161

28,00^{HT}
987000



Pelle à pizza
1 086942 ø 20 cm - Perforée - Manche 1,5 m **69,90 1**
2 086161 ø 31 cm - Tout inox - Manche 1 m **26,00 1**
3 987000 31x31 cm - Tout inox - Totale 1,28 m **28,00 1**
4 086900 33x33 cm - Aluminium - Perforée manche 1,5 m **98,00 1**
5 086951 33x33 cm - Aluminium - Perforée manche démontable 1,5 m **99,00 1**

POUR LES PROS

Manche démontable

SACS



Poche à pizza
380062 Moyenne - 457x438x196 mm
4 pizzas ø 30 cm ou 3 pizzas ø 35 cm **29,00 1**
380063 Large - 546x501x196 mm
4 pizzas ø 40 cm ou 3 pizzas ø 45 cm **35,00 1**
380064 Pizzas & sandwiches - 381x305x305 mm
15 sandwiches Lg 30 cm **42,00 1**

MACHINE À CAFÉ



210,00^{HT}
989302

LES + PRODUITS -
• Plaque de maintien en température



Machine à café
Thermos inox 2 L - 18 L/h (144 tasses)
1,9 kW - 230 V mono 360x195x460 mm
989302 **210,00 1**
Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant un thermos inox. 6 mn de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 mn.



Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
2,2 kW - 230 V mono - 190x370x433 mm
970851 **289,00 1**



Thermos inox 2 L
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
230 V mono - 190x370x477 mm
970853 **259,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

399,00^{HT}
970850

LES + PRODUITS -
• Plaque de maintien en température
• Signal sonore en fin de production



ANIMO

Machine à café M Line
2 verseuses 1,8 L
18 L/h (144 tasses)
2,25 kW - 230 V mono
205x380x460 mm
970850 **399,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.

PERCOLATEUR



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm - ø 280xHt480 mm
800 W - 230 V mono
989303 **105,00 1**
12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm - ø 280xHt550 mm
1,6 kW - 230 V mono
989304 **135,00 1**
15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm - ø 280xHt600 mm
1,6 kW - 230 V mono
989305 **145,00 1**
Machine à café inox à filtres ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de **148,00^{HT}**
884206

ANIMO
3 L - ø 230xHt385 mm - Ht sous robinet 110 mm
884206 1,5 kW - 230 V mono **148,00 1**
6,5 L - ø 230xHt 480 mm - Ht sous robinet 115 mm
884208 1,5 kW - 230 V mono **166,00 1**
12 L - ø 275xHt 540 mm - Ht sous robinet 140 mm
884210 1,5 kW - 230 V mono **190,00 1**
15 L - ø 275xHt 600 mm - Chauffe 15 L/65 mn
Ht sous robinet 140 mm
884212 1,5 kW - 230 V mono **196,00 1**
Robinet antigouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

KIT ANTI-CALCAIRE



SPÉCIAL
MACHINE À CAFÉ



Première installation
Kit PURITY C500
1010984 - C500
630159 **233,00 1**
Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.

MOUSSEUR À LAIT

- Verser le lait dans la cuve à un niveau compris entre la limite maximum et minimum indiquée
- Le lait à l'intérieur de la cuve sera agité et chauffé
- Après 1 minute il atteint la température préétablie de 80 degrés
- Ceci provoque la création de la mousse de lait prête à utiliser



21,50^{HT}
632922

Mousseur à lait
Capacité minimum 0,2 L
Capacité maximum 0,8 L
550 W - 230 V mono
632922 **21,50 1**
Corps en inox brossé. Base anti-dérapante. Arrêt automatique dès que la préparation est prête.

BOULLOIRE



Corps inox

Bouilloire 1,7 L
2,4 kW - 230 V mono
910397 **29,00 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

PLAQUE CHAUFFANTE



46,00^{HT}
910395

Pour verseuse à café
90 W - 230 V mono
190x200x70 mm
910395 **46,00 1**

Bouton marche/arrêt.
Température 80 °C.

ACCESSOIRES



Détartrant
48 sachets de 50g
884030 **44,00 1**



Filtres à café
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **19,00 1**

BLENDER

LES + PRODUITS

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes (35, 60, 90 s)
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

PRIX LE PLUS BAS

Pilon pour accélérer le broyage !



219,00^{HT}
989372

Mixeur-Blender TM-800 - 2 L
3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono - 190x220x510 mm
989372 **219,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et mL, bec verseur. 4 couteaux inox.



À partir de **749,00^{HT}**
689353

Fabriqué en FRANCE

Blender 37
Bol copolyester 2 L
689353 **749,00 1**

Blender 37
Bol inox
689355 4 L **929,00 1**
689356 2 L **889,00 1**

Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn 220x303x566 mm. 1,2 kW - 230 V mono. Bouton pulse 18000 tr/min - Bol 2L ou 4L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

LES + PRODUITS

- Idéal pour réaliser cocktails, smoothies, jus de fruits, milkshakes, granitas, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes

Fabriqué en FRANCE



Blender à smoothie - 2,4 L
Type américain 62
Capacité max bol 2,4 L
Capacité utile 1,4 L 1 kW
Brushless 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 **1139,00 1**

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TiN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.



SNACKING

• LES BOISSONS CHAUDES & LES JUS •



NOUVEAU!

LES + PRODUITS

- Température et densité du granité pré-réglé
- Cuves inclinées pour faciliter le nettoyage



Distributeur de granité et frappé
2x6 L - NG-EASY6
41 kg - 110 kW - 230 V mono
400x480x620 mm
942405

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

2690,00 1

Carrosserie tôle blanche. Bac polycarbonate non toxique, incassable. Système d'entraînement magnétique. Compresseur hermétique. Condenseur à air forcé. Niveau sonore inférieur à 70 dB (a). Refroidisseur par air. Thermostat réglable.



2690,00 HT
942405



265,00 HT
689344

Fabriqué en FRANCE

Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn Production
30 L/h 130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344

265,00 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolystéris sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle



Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.

Fabriqué en FRANCE

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L Production 100 L/h 1 vitesse
3000 tr/mn 800 W - 230 V mono-260x470x450 mm
689339

990,00 1

Fabriqué en FRANCE

NOUVEAU!

1079,00 HT
689267

robot coupe

Extracteur de jus J80
3700 Watts
Débit 120L/h
Bac à résidus 6,5 L
Hauteur utile sous bec
verseur 155mm
500x535x235 mm
689267

1079,00 1

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



MACHINE À GLAÇONS



LES + PRODUITS

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

PRIX LE PLUS BAS

Machine à glaçons Kitchen Line 12
Production de 9 glaçons par cycle 3,2 L
12 kg/24 h Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950

250,00 1

Coque et couvercle en plastique abs pour une hygiène optimale et une haute résistance. Compresseur de réfrigération haute qualité sans CFC. Fluide réfrigérant R134A.

BROYEUR À GLACE



LES + PRODUITS

- Adapté pour faire des cocktails!
- Utilisation mains libres

Fabriqué en FRANCE

Broyeur à glace 53
Production 1,2 kg en 30 s - Réservoir 1,2 kg
Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V mono
236x353x474 mm
689345

739,00 1

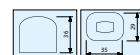
Base en ABS. 2 tailles de glace pilées. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

GLAÇONS CREUX

LES + PRODUITS

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

À partir de
885,00 HT
523065



Refroidissement air - Glaçons creux sucette 21 g
523065 SDE18A - Stockage 4 kg
Production 18 kg/24 h - 334x457x552 mm 885,00 1
523066 SDE24A - Stockage 6 kg
Production 24 kg/24 h - 334x457x597 mm 1089,00 1

Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.



TRANCHEURS

**Bâti monobloc en alu anodisé.
Chariot démontable, affûteur
incorporé, normes CE.**

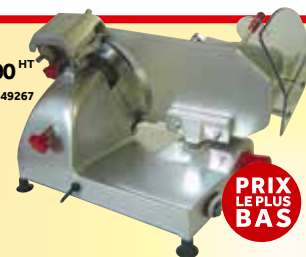


Trancheur à courroie TGE250
Capacité coupe 270x180 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 470x330x380 mm
50 couverts - Lame ø 250 mm
949260 **829,00 1**

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 470x330x380 mm
50 couverts - Lame ø 300 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.

459,00^{HT}
949267



Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 245x170 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - Lame ø 250 mm
550x440x370 mm
949267 **459,00 1**

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés. Bouton avec 1 s.

PRIX LE PLUS BAS

679,00^{HT}
949268



Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - Lame ø 300 mm
Anneau de protection ABS
620x490x450 mm
949268 **679,00 1**

Roussey & fils
trancheurs



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

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 270x225 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
230V - 620x490x450 mm
949262 **989,00 1**

Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.

989,00^{HT}
949262



Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 500x345x460 mm - 100/120 couverts
949294 Lame extractible **1949,00 1**

Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



Une marque du groupe



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



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). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.

Mini Alizée
Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm
Chambre 280x310x85 mm
Cycle 25-60 sec - 0,3 kW
230V mono - 334x450x305 mm
Poids 51 kg
630251 **1349,00 1**

Option : couvercle bombé avec dimensions 280x310x130 mm.

1349,00^{HT}
630251



GARANTIE 3 ANS

Alizée 42
Pompe 16 m³/h
Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
Cycle 20-40 sec - 0,55 kW - 230V mono
493x528x440 mm - Poids 58 kg
630250 **2299,00 1**

2299,00^{HT}
630250



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
Cycle 15-35 sec - 0,75/1 kW - 230V mono
493x528x440 mm - Poids 65 kg
630248 **2590,00 1**

2590,00^{HT}
630248

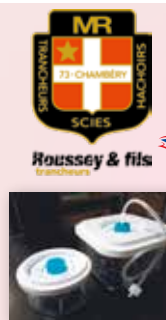
Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables.



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm - Chambre 420x460x180 mm
Cycle 20-40 sec
75/1 kW - 230V mono
493x616x440 mm - Poids 72 kg
630249 **2990,00 1**

2990,00^{HT}
630249

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Option : deux barres de soudure avant + arrière.



MOONLINE 33
Pompe 13 L/h - Barre de soudure 330 mm
0,38 kW - 230V mono - 390x300x180 mm
Poids 6 kg
000189 **349,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/h - Barre de soudure 430 mm
0,45 kW - 230V mono - 490x295x180 mm
Poids 8,2 kg
630025 **639,00 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gauffrés.

Kit pour machine sous-vide
000630 **89,00 1**
Set de 2 contenants ABS de 0,6 L et 2,5 L avec valve.

SACS SOUS-VIDE

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ **alfo**

630425 150x200 mm	2,90 1000	630450 300x300 mm	8,69 1000
630437 200x200 mm	3,86 1000	630454 300x400 mm	11,59 500
630445 200x250 mm	4,83 1000	630455 300x500 mm	14,48 500
630446 200x300 mm	5,79 1000	630451 400x400 mm	15,77 500
630447 200x400 mm	7,72 1000	630452 400x500 mm	19,31 500
630448 200x500 mm	9,66 1000	630453 400x600 mm	23,17 500
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 gauffrés

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

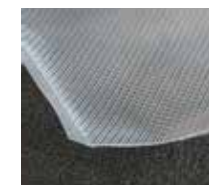
Prix au 100.

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 gauffrés rouleaux

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

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux soit 48 rouleaux au total)



PRÉPARATION DYNAMIQUE



285,00^{HT}
632139



Mixer portable Speedy
Vitesse variable - 250 W
230 V - Tube 250 mm
632139 **285,00 1**

Idéal pour les petites quantités (moins de 35 L). Très facile d'utilisation, poignée pratique et ergonomique. Livré avec tube inox 250 mm, câble et prise fournis de série. Poids léger. Couteau avec rondelle d'étanchéité. Tube inox démontable sans outil. Sécurité : le mixeur se démarre avec les deux mains.



Mini mixeur Dynamix DMX 160
avec couteau 4 lames
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
220 W - 230 V - Tube 160 mm
632135 **149,00 1**

Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + fouet
185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L **209,00 1**

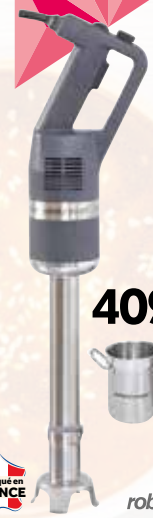
Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche en acier inox. Couteau Ti-métal facile à démonter. Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteau standard ou émulsionneur, disque batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse purée, bol cutter, bol 1 ou 3 L).



Mixeur Junior DMX 225
avec 4 lames MX021V
Vitesse variable 3000
à 12000 tr/mn - 270 W
230 V - Tube 225 mm
970610 **329,00 1**

Pack junior combi MX022
avec couteau 4 lames
et fouet 185 mm
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm
270 W - 230 V mono
Vitesse variable : Mixer de
3000 à 12000 tr/mn
Fouet de 600 à 2500 tr/mn
963118 **396,00 1**

Léger, robuste et très maniable. Pied démontable : entretien facile. Bouton de sécurité. Double isolation. Variateur de vitesse. Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Couteau Ti-métal facile à démonter.



409,00^{HT}
954071

OFFERT
Mixipot 4 L



robot coupe

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.



1059,00^{HT}
631328

SPECIAL BRASSERIES



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



1670,00^{HT}
632134



Cutter mélangeur K55
Capacité 5,5 L - 2 vitesses 1500 et
3000 tr/min - 1 kW - 256x415x470 mm
632134 **1670,00 1**

Puissant et robuste. Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Hauteur de cheminée optimale pour une utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction Pulse. Rotor, couvercle transparent démontable et solide du châssis. Fourni avec racleur/émulsionneur. Racleur et cuve inox lavables au lave-vaisselle.



LES + PRODUITS

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 25 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...



OFFERT
Éminceur 5 mm
spécial tomates



robot coupe

R201 XL
+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L
550 W - 230 V mono
220x280x495 mm
970441 **760,00 1**

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.

LES + PRODUITS

- 3 types de couteaux disponibles pour 3 types de coupes différentes : couteau cranté, couteau denté, couteau lisse



OFFERT
Couteau cranté
spécial pâtisserie



robot coupe

Cutter R4
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - Cuve 4,5 L
226x304x440 mm - 900 W - 230 V mono
953109 **1650,00 1**

Hachage 1,5 kg, émulsion 2,5 kg, pâte 1,5 kg, broyage 0,9 kg. Commande pulse pour une plus grande souplesse d'utilisation. Moteur asynchrone puissant à usage intensif. Bloc moteur métallique pour une très grande robustesse. Livré avec couteau lisse. Cuve inox avec poignée.



Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper Hacher - Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer



Machine 3 en 1
Couper, hacher
et émulsionner

2040,00^{HT}
631331



Livré sans disque
Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

Combiné TRK45 vitesse variable
Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm
631331 **2040,00 1**

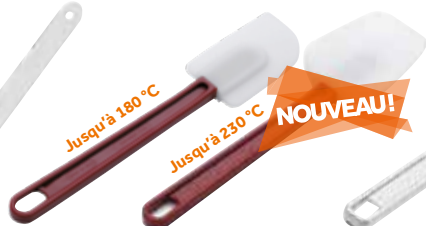
Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. *Production indicative selon la taille, la forme et la coupe.

USTENSILE

• LA PÂTISSERIE •

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

Monobloc pour une hygiène parfaite



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



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



1 Fouet Göma
 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



2 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



3 Fouet Fibreglass
 912205 Lg 25 cm **5,00** 1
 912204 Lg 30 cm **6,30** 1
 912203 Lg 35 cm **6,90** 1
 912202 Lg 40 cm **7,70** 1

Solide et ergonomique.



Verre mesureur en verre
 030308 56cl **2,45** 1



Pichet gradué Inox
 086166 1 L - inox **6,40** 1
 086169 2 L - inox **9,90** 1

Pichet gradué plastique
 086167 2 L - plastique **7,90** 1
 086168 1 L - plastique **4,95** 1



Tamis inox à hélice
 911132 ø 12 cm **7,00** 1
 Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamisier.



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.



À partir de **17,90** HT
 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



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



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



INOX 18/10
 Tamis à farine Inox
 986470 ø 21x6 cm **11,90** 1
 986471 ø 30x7 cm **15,80** 1
 Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



INOX 18/10
 Seau inox
 12 L - ø 31 cm
 086165 **44,00** 1



INNOVATION

Support en TPE avec trou d'accroche facile à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. Évite les pertes empilable (gain de place). Protection.



Douilles GEO*
U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **12,30 1**
Entretien lave-vaisselle. *Assortiment 6 douilles GEO.



Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées
de différents diamètres
Plateau 28x7x18 cm
911590 **12,00 1**

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait!



Piston à pression
086793 "le tube" 0.75L **49,90 1**
086795 Recipient avec 2 bouchons pour le tube **8,00 1**

Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100x45 mm **7,70 1**
632141 100x60 mm **11,50 1**
Ruban incolore.



À partir de **7,70^{HT}**
632140



Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **12,35 1**

12,35^{HT}
089404



1 Assortiment de douilles copolyester
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**

2 Assortiment de douilles copolyester
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**



8,20^{HT}
632142

Feuille guitare 600x400 mm
Polyéthylène 55 µ
632142 **8,20 1**
Pour le travail et la découpe des chocolats.



Portionneur à glace
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm **10,20 1**
905037 24 boules/L - ø 5,8 cm **10,20 1**
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm **10,20 1**
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm **10,20 1**
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm **10,20 1**

10,20^{HT}
905039



Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm **4,50 1**



Cartouche à chantilly
Boîte de 24 cartouches
020114 **8,15 1**



Siphon aluminium
287021 1L **34,90 1**



Siphon 1 L tout inox
287018 **85,00 1**



Guéridon pâtissier
Mélamine blanche
089403 ø 32 cm **23,37 1**



Flacon doseur sauce
911623 25 cl - Transparent **0,80 1**
914056 25 cl - Rouge **0,80 1**
914057 25 cl - Jaune **0,80 1**
911625 33 cl - Transparent **0,85 1**
914059 40 cl - Rouge **0,95 1**
914060 40 cl - Jaune **0,95 1**
911627 66 cl - Transparent **1,10 1**
914062 70 cl - Rouge **1,10 1**
914063 70 cl - Jaune **1,10 1**
Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl **8,55 1**
044455 Pour doseur 70 cl **10,45 1**

4,28^{HT}
089407



3 Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,28 1**



Saupoudreuse - ø 7x10 cm
6 280773 Tamis **2,38 1**
7 280774 Grosses piqûres **4,90 1**



Saupoudreuse - ø 7x10 cm
Piqûres fines - Inox 18/10
280772 **4,30 1**



Chalumeau gaz
158533 **22,00 1**

Cartouche gaz
158534 **2,90 1**



4 Grattoir à pâte
889910 15x10,6 cm **1,14 1**



Se nettoie à l'eau chaude avec une éponge

Tapis de cuisson silicone
000151 GN 1/1 **9,80 1**
280092 58x38 cm **14,90 1**



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **11,80 1**
Vendu à l'unité.



DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Agent de démoulage et de graissage des moules
Aérosol de 500 ml
907524 **4,06 1**



Poche pâtissière à usage unique

17,70^{HT}
632143

Pour produits chauds

Poches jetables
Paquet de 100
55x30 cm
280010 **11,60 1**

Poche jetable polyéthylène 85 µ.

Poches jetables
Paquet de 100
30x54 cm
632143 **17,70 1**

Poche jetable polyéthylène 85 µ

À partir de **21,30^{HT}**
630418

Feuilles de cuisson
630418 Format pâtissier 600x400 mm **21,30 1**

Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200 °C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.
Paquet de 500 Prix au carton

Meilleure vente

USTENSILE

• LA PÂTISSERIE •



1

- | | | |
|---|--|----------|
| 1 | 911302 Pèle pommes fixation serre joint | 15,00 1 |
| 2 | 632616 Pèle pommes fixation ventouse | 15,00 1 |
| 3 | 911180 Pèle pommes Kali Modèle professionnel | 169,00 1 |
| 4 | 911335 Vide ananas inox | 6,95 1 |



2



LE PRO

3

Pèle, vide et tranche en une seule opération. Kali: fixation serre-joint.



4

20,20^{HT}
630422

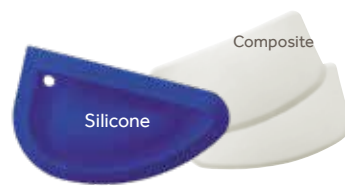
Diviseur à pâte extensible
24x5,2x5,2 cm - 5 lames
630422 20,20 1

INOX
18/10

Rouleau pique vite
280789 Plastique - 12 cm 8,00 1
280788 Pointe métal - 13 cm 17,20 1
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tartes sans perdre de temps.



Coupe pâte en inox
097990 Carré rigide 2,35 1
097993 Carré souple 2,35 1
097992 Arrondi rigide 2,35 1
097991 Arrondi souple 2,35 1



Corne pâtissière
097048 15x9 cm 5,40 1
280781 14,7x9,5 cm 1,05 1
Hautes températures



Rouleau pâtisserie
280096 Hêtre - 41 cm 4,00 1
911142 Polyéthylène 50 cm 18,00 1



Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boîte de 1 kg
986417 9,90 1



Pelle à farine copolyester
086806 170 g - 6x8x25 cm 2,50 1
086807 900 g - 9x12x28 cm 4,80 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm 7,50 1



Thermomètre à sucre
089406 200°C max 3,04 1
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.



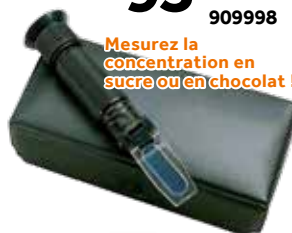
Pinceau pâtisserie
142013 44x3 cm 2,15 1
142014 44x3,5 cm 2,75 1
142015 44x5,5 cm 3,05 1
Virole inox. Manche polypropylène.



Pinceau silicone - manche inox
142008 22x3 cm 5,90 1
142009 23x3,5 cm 6,70 1
142010 24x5,5 cm 6,90 1



Brosse droite Hollandaise
Tête soie blanche
280090 32 cm 9,90 1
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

93,00^{HT}
909998

Mesurez la concentration en sucre ou en chocolat !

Réfractomètre
909998 93,00 1
Étendue : 45<82 % Brix - Résolution : 0,2 % Brix - Exactitude +/- 0,2 Brix
Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.



Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 11,40 1
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15xHt15,5 cm
Inox et matière plastique
086230 33,00 1

33,00^{HT}
086230

Range douille incorporé



Entonnoir à piston
2 L - ø 20xHt20 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.

68,00^{HT}
086209

ÉTANCHE !

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm
Complet avec support
086209 68,00 1

1,65^{HT}
9865032,00^{HT}
986504

Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 1,65 1
2 986504 Longueur 40 cm 2,00 1



Scarificateur lame droite
981211 11x19x3,4 mm 105,00 1
Avec lames changeables en inox-teflon. Capuchon de protection de lame pour assurer une totale sécurité. Manche ergonomique réduisant les TMS. Blister de 15.

STOCK LIMITÉ

Gilac



STOCK LIMITÉ

Gilac

Lames droites pour scarificateur
981212 5x14,5x2 mm 45,00 1
Lames changeables en inox-teflon magnétique alimentaire et détectable. Optimisation de la durée de vie de la lame en utilisant les 4 coins numérotés. Lot de 10 boîtes de 10.



Cadre inox extensible
089056 Mini 16x16x5 cm **17,50** 1
Maxi 30x30x5 cm
Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.



Cercle inox extensible
523719 Mini ø 18 x 4,5 cm **25,50** 1
Maxi ø 36 cm x 4,5 cm
Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.



Cercle à tarte perforé Valrhona
Bord droit en inox extensible
523734 ø 8,5 x 3,5 cm **10,60** 1
523720 ø 28,5 cm x 3,5 cm **18,00** 1
Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur. Permet l'extraction de l'humidité.



Cercle à mousse
911481 ø 7,5 x 4 cm **2,50** 1
911066 ø 8 x 4,5 cm **2,65** 1
910487 ø 10 x 4,5 cm **3,36** 1
910488 ø 12 x 4,5 cm **3,65** 1
910489 ø 14 x 4,5 cm **3,86** 1
910490 ø 16 x 4,5 cm **4,70** 1
910491 ø 18 x 4,5 cm **4,80** 1
911070 ø 20 x 4,5 cm **4,91** 1



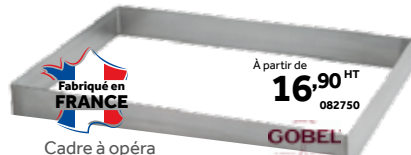
Cercle à vacherin lisse
097161 ø 24 cm **7,20** 1
097160 ø 28 cm **8,60** 1
Rond et lisse. Hauteur 60 mm.



A partir de **1,95** HT
911483
Cercle à tarte
911483 ø 10x2 cm **1,95** 1
280348 ø 24x2 cm **2,90** 1
280352 ø 28x2 cm **3,40** 1
911492 ø 32x2 cm **4,50** 1
280520 ø 10x2,7 cm **2,80** 1
280521 ø 24x2,7 cm **4,40** 1
280522 ø 28x2,7 cm **4,70** 1
280523 ø 32x2,7 cm **5,15** 1



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



Cadre à opéra
082750 33x33x3,5 cm **16,90** 1
082758 57x9x2,5 cm **17,90** 1
082756 57x9x4,5 cm **19,80** 1
082752 50,9x30,7x4,5 cm **22,40** 1
082754 56,5x36,5x4,5 cm **25,90** 1



Caisse à génoise rectangulaire
911651 30x20x3,5 cm **17,90** 1
911652 40x30x3,5 cm **25,00** 1
911653 61x41x5 cm **37,00** 1
Bordée sur fil.



Caisse à génoise
40x30x3,5 cm
911003 Inox **24,80** 1



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.



Tartelette cannellée
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



Tourtière cannellée
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.



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



Moule à tarte anti-adhérent
911017 Fond mobile 35x11x2,5 cm **9,40** 1



Moule à cake
911432 28x10x7,5 cm **10,60** 1



Moule à brioche
911430 Fond plat 22 cm **8,90** 6



Moule à cannelé Bordelais
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **2,90** 6

Moule à baba/dariole
911026 ø 6 x Ht 6 cm **3,40** 1



Volette tissée - inox avec pieds ø 28 cm
914460 **6,90** 1



Moule à pâte croûte pliable
630171 Plein - 35x7x7,5 cm **36,70** 1
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm **52,70** 1

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

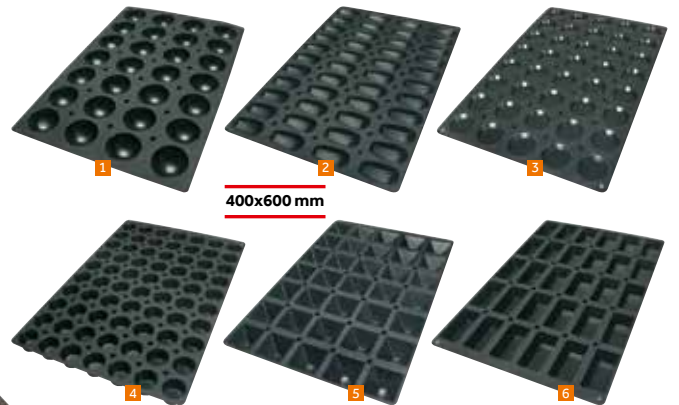


Volette tissée - inox sans pieds ø 32 cm
914462 **7,90** 1



Plaque à financier anti-adhérente
910420 6 empreintes **11,00** 3
Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm.
38x18x1,3 cm.

Plaque à madeleine anti-adhérente
911339 12 empreintes **11,00** 3
Bord roulé - empreintes 8 mm.
39,5x20x1,7 cm.



Moule silicone
1 912181 Semi-sphère 90 ml - ø 70x35 mm - 28 empreintes **54,84** 1
2 912183 Madeines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes **54,84** 1
3 912184 Florentine 25 ml - ø 60x11 mm - 40 empreintes **54,84** 1
4 912185 Mini muffin 40 ml - ø 45x30 mm - 70 empreintes **54,84** 1
5 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes **54,84** 1
6 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes **54,84** 1

USTENSILE

• LA PRÉPARATION •



Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.

- Crudités en julienne
- Pomme de terre, pommes, courgettes, carottes, potirons, choux
- Fromages à pâte molle



- Copeaux de fromage à pâte dure et molle
- Copeaux de chocolat
- Beurre
- Pommes, etc...



- Zeste d'agrumes
- Gingembre
- Noix de muscade
- Ail



- Fromage à pâte molle (comme le brie) râpé finement
- Parmesan



- Fromage à pâte dure (parmesan) râpé finement
- Chocolat
- Raifort (par exemple)



- Crudités râpées finement
- Fromages à pâte mi-molle
- Gingembre râpé finement
- Pommes, carottes, noix



Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	23,60 1
2	010506 Râpe Grain fin	23,60 1
3	010504 Râpe Gros grain	23,60 1
4	010508 Râpe très gros grain	23,60 1
5	010505 Râpe double tranchant	23,60 1
	010500 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - noir	17,90 1
6	630278 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - gris	17,90 1
	630277 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - vert	17,90 1

À partir de
2,60 HT
096990



7 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

8 Spatule étroite coudée

096995 Lg 20 cm	4,90 1
096996 Lg 25 cm	5,15 1
096997 Lg 30 cm	5,90 1

9 Spatulette pâtisserie

280612 Lg 10x1,8 cm	2,90 1
---------------------	--------

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

À partir de
3,50 HT
097121



Spatule large coudée

10 097123 Biseautée (7x13,5 cm)	3,80 1
11 097121 Perforée (21,5x7,5 cm)	3,50 1
12 097120 Lisse (21,5x7,5 cm)	3,50 1

Manche surmoulé polypropylène noir.

Grattoir

981235 Grattoir	39,00 1
981236 lame de rechange Lot de 5	18,50 1

Manche acier époxy 25 cm, lame 15 cm. Poignée PVC noire. Lame interchangeable en acier trempé avec clip de protection. Idéale pour gratter les plaques à four.

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



Spatule triangulaire

13 097122 Biseauté (10x11,5 cm)	2,70 1
14 000000 Triangulaire (10 cm)	6,08 1



Pelle à frites

914921 Droitier	11,40 1
914930 Ambidextre	10,71 1



Pelles souple

095285 17x8 cm	5,35 1
----------------	--------



Pince à hamburger

Inox 18/10	6,80 1
------------	--------



Passes bouillon inox

912084 ø 14 cm	8,90 1
912083 ø 16 cm	10,90 1
912085 ø 18 cm	12,90 1
912089 ø 20 cm	14,90 1

4,90 HT
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm
912016 4,90 1



COUTELLERIE

• L'AFFUTAGE & LES COUTEAUX •



- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | 090544 Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm | 5,95 1 |
| 2 | 096081 Manche polypropylène vert - 8,5 cm | 1,45 1 |
| 3 | 096085 Manche polypropylène noir - 8,5 cm | 1,60 1 |
| 4 | 096494 Cranté rouge - Spécial tomate - 10 cm | 1,80 1 |
| 5 | 094210 Manche polypropylène 10 cm - Noir | 0,75 1 |
| 6 | 096083 Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm | 1,60 1 |
| 6 | 094109 Surmoulé manche ABS 8 cm - Noir | 0,65 1 |



Utiliser les planches couleur, c'est éliminer les risques de contaminations croisées !



8,80 HT
085006

- Planche 45x30x1,25 cm
- | | | |
|--------|---------|--------|
| 085006 | Blanche | 8,80 1 |
| 085001 | Bleue | 8,80 1 |
| 085003 | Verte | 8,80 1 |
| 085005 | Jaune | 8,80 1 |
| 085004 | Rouge | 8,80 1 |
| 085002 | Marron | 8,80 1 |



- Planche polyéthylène ép. 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 |

À partir de
5,70 HT
096702



Fusil
apprenti

Fusil à aiguiser professionnel

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | 630048 Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm | 19,40 1 |
| 2 | 630049 Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm | 10,70 1 |
| 3 | 096702 Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm | 5,70 1 |



AFFÛTAGE MANUEL

Affûteur manuel
Aiguiser à main pour lames
lisses et crantées
280601 16,90 1



AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE



92,00 HT
098010

Affûteuse électrique
098010 40 W - 22x19x7 cm 92,00 1

Disque d'aiguisage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguisage et affilage à effectuer alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.

COUTEAUX & BARRES AIMANTÉES



Coupe pain
Lame inox 52x27 cm
096286 99,90 1



Universal
Couteau multi usage - 14 cm
096242 10,00 1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150 °C).

92,00 HT
912126

Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm
912126 92,00 1



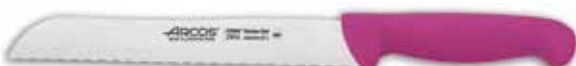
Couteau professionnel
Couteau à génoise 25 cm
096630 12,90 1

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

Couteau à pain
094319 18 cm 2,60 1



Couteau à pain
096292 20 cm 8,95 1
Pour les aliments sans gluten



Couteau à pain
905454 25 cm 13,90 1



25,50 HT
091725

Barre aimantée
50 cm tout inox
091725 25,50 1



Barre aimantée Abs
091724 38x5x1,2 cm 6,95 1
091730 50x5x1,2 cm 7,55 1

Fixation par vis et chevilles.

PRÉPARATION

• LES USTENSILES •



59,00^{HT}
911297

MALETTE
OFFERTE

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 malette et outils.



149,00^{HT}
089410

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

Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches ép. 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.



Fabrique en
FRANCE



Coupe tomates rondelles
8 tranches ép. 5,5 mm
48x20x28 cm

083948 **295,00 1**

Appareil à poser sur table équipé
de 4 ventouses.

Coupe frites
Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm
914920 Frite 10x10 mm **238,00 1**
083906 Frite 8x8 mm **238,00 1**

Modèle semi-professionnel. Rouleaux lisses en
acier nickelé (9 ouvertures de 0,3 mm à 2,5 mm)
afin d'étaler la pâte. Structure acier chromé et
engrenages acier cémenté et trempé.



INOX
18/10
Couteau inox
Poussoir rilsan
Socle époxy

238,00^{HT}
914920



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**



1,90^{HT}
096705

Ciseaux
Tous usages - Rouge 20 cm
096705 **1,90 1**



35,00^{HT}
912275

Persil, oignons,
échalottes...

Hachoir électrique
1 L - ø 18 x 23 cm
912275 **35,00 1**

À partir de
99,00^{HT}
070302



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.



Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm **15,00 1**



17,60^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 **17,60 1**

OUVRE-BOÎTE INOX



À partir de
34,00^{HT}
914900

INOX
18/10



19,00^{HT}
912110

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



LES + PRODUITS
• Ouverture de toutes les boîtes,
cylindriques ou rectangulaires

Ouvre-boîte - 550 mm - socle, tête et tube inox
Ouvre-boîte 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**



Ouvre-boîte 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**
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.



540,00^{HT}
950100

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



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

PRÉPARATION

• LE STOCKAGE •



Couvercle étanche avec joint silicone		
000612	GN1/1	40,66 1
000613	GN2/3	34,22 1
000614	GN1/2	29,42 1
000615	GN1/3	24,87 1
000616	GN1/4	23,41 1

BAC 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

BAC 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	-	-	-	-
Couv. poignée	988176 28,00	088150 7,60	088151 3,95	088152 2,90	088153 2,90	088154 1,80	088155 1,43
Couv. 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	-	-	-

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.

BAC POLYPROPYLENE

	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 5,19	000603 2,87	000604 2,26	000605 2,01	000606 1,45
Ht 100 mm	000601 6,16	082969 3,60	082971 2,90	082973 2,80	082975 1,85
Ht 150 mm	082968 7,40	082970 3,90	082972 3,30	082974 3,35	082976 2,10
Ht 200 mm	000607 8,74	000608 4,66	000609 4,12	000610 3,34	000611 2,85
Couvercle	082978 3,60	082979 1,92	082980 1,68	082981 1,60	082982 1,30



À partir de **1,30** HT
082982

0% BPA

Plage de température de -40° à +70 °C. Bacs gradués avec repère de capacité. Lavage en plonge comme en machine. Utilisable au micro-onde et chambre froide.

ÉTIQUETAGE



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



1 DISTRIBUTEUR (ref. 906200)
D'ÉTIQUETTE ACHETÉ
= 1 BOÎTE (ref. 906218) ÉTIQUETTE DLC
OFFERTE

Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **33,00** 1
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine



Étiquette LabelFresh
hydro-soluble 7 jours
70x45 mm
906210 **15,50** 1
Boîte de 250 étiquettes



Étiquette LabelFresh
Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 **8,50** 1
Boîte de 500 étiquettes



Étiquette DLC 300
LabelFresh labels pro
906218 70x45 mm **8,90** 1

ACCESSOIRES



Pour le rangement
de 6 couvercles !

Rack inox - Renforcé
089801 **15,50** 1



8,90 HT
033162

Pince bac gastro

033162 Inox **8,90** 1

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



Guide de division
084372 Lg 325 mm **2,98** 1
084374 Lg 530 mm **4,20** 1



BAC MÉLAMINE

	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

PRÉPARATION

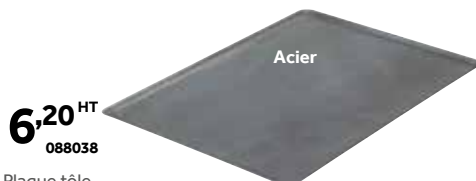
• LES OUTILS DE PRÉPARATION •



14,75^{HT}
086216

Plaque de forte épaisseur inox
086216 600x400 mm Pleine - Bords pincés **14,75 1**

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



6,20^{HT}
088038

Plaque tôle
Bords pincés - Bleuie - Épaisseur 15/10 - 600x400 mm
088038 600x400 mm Pleine - Bords pincés - Bleu **6,20 1**

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° C pendant ½ à 1 heure.



12,90^{HT}
088036

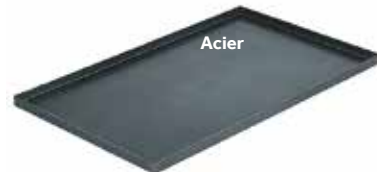
Plaque tôle de forte épaisseur aluminium
600x400 mm - Perforée - Bords pincés
088036 **12,90 1**



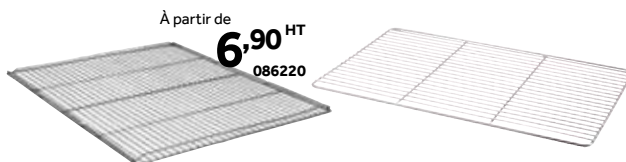
9,50^{HT}
086680

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

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium
086671 600x400 mm - Bords pincés **14,00 1**
086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu **9,50 1**



Plaque bords droits tôle d'acier
086212 600x400 mm **22,10 1**



À partir de
6,90^{HT}
086220

Grilles renforcées inox
086220 600x400 mm - 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm **6,90 10**
632151 600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm **13,90 1**

Toile de couche
1600x600 mm
632067 **20,90 1**

Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée. Prix unitaire

BALANCES*



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 : ø 155 mm.

LES + PRODUITS

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



Plateau :
190x242 mm

Balance de préparation*
256 x 280 x 121 mm
949324 6 kg/précision 1 g **199,00 1**
949325 15 kg/précision 2 g **199,00 1**

Balance de préparation tout inox*
256 x 280 x 121 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.

À partir de
69,90^{HT}
980761



NOUVEAU!

Plateau :
125x132 mm
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.

À partir de
28,00^{HT}
980752



PRIX LE PLUS BAS

Balance mécanique à ressort
5 kg/10 g - Panier ø 20 cm
980752 215x250x143 mm **28,00 1**

10 kg/20 g - Panier ø 20 cm
980756 215x250x143 mm **35,00 1**

20 kg/100 g - Plateau 25x25 cm
980759 258x325x180 mm **44,00 1**

229,00^{HT}
980746



- 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**

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 6V/4Ah. 120 heures environ de vie de la batterie avec rétro-éclairage activée. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).



Balance de réception boulangère
DEFENDER 3000*
572x472x305 mm - 30 kg
précision 5 g - Plateau : 305x355 mm
949310 **313,00 1**
420x668x920 mm - 60 kg
précision 10 g - Plateau : 420x950 mm
949311 **360,00 1**

Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

LES + PRODUITS

- Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne / Autonomie 100 h !
- Plateau Inox amovible.
- Balance économique pour la réception sèche

*NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉ POUR DES TRANSACTIONS COMMERCIALES

PRÉPARATION

• LE STOCKAGE •



STOCKAGE

Contact alimentaire



32,50^{HT}
981213

Gilac

Fût 50 L PEHD + couvercle
981213 ø 393x540 mm **32,50 1**
Certification contact alimentaire.



Feutre noir effaçable à l'eau **Gilac**
630050 Lot de 10 **15,00 1**
Sous blister.



Gilac
Seau rond 12 L avec bec verseur
281004 **12,95 1**
Couvercle étanche pour seau rond 12 L
981184 **4,50 1**
Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



À partir de **44,00^{HT}**
981093

Franchissement de seuil

Gilac

Socle rouleur
981092 Blanc - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **48,00 1**
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **57,00 1**
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. Certification contact alimentaire.



Socle rouleur rond 5 roues
Gris - ø 470x130 mm **Gilac**
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. Compatibles pour les mannes à pains 150 L et 180 L (uniquement). Certification contact alimentaire.



69,00^{HT}
981094
Gilac
Timon universel
Pour socle rouleur
981094 **69,00 1**



34,00^{HT} 981187 **13,50^{HT}** 981188
Disponible en couleurs HACCP
Gilac

Conteneur 75 L
981187 ø 54x485 mm **34,00 1**
Couvercle plat
981188 ø 61 mm **13,50 1**
Couvercle qui permet d'empiler les conteneurs. Certification contact alimentaire.



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.



10,10^{HT} 191001
Disponible en couleurs HACCP
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.



-40 à +90 °C

Très résistante en utilisation intensive

Gilac
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981070 25 L - Ht 135 mm **14,20 1**
981072 40 L - Ht 200 mm **18,70 1**
981073 60 L - Ht 300 mm **22,00 1**
Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981182 27 L - Ht 146 mm **15,00 1**
981183 37 L - Ht 197 mm **16,00 1**
Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm **11,10 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 12 et 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**
Disponible en couleurs HACCP. Certification contact alimentaire.

À partir de **8,50^{HT}**
150310



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**



Gilac
Caisse ajourée grise - 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 agricole ajourée - bordeaux
981189 40 L - 600x400x200 mm **18,70 1**
981190 45 L - 550x360x290 mm **19,90 1**
Certification contact alimentaire.



GAFIC



BAC À DIVISEUSE



Gilac
Bac à diviseuse rectangulaire

281015	10 L - 530x400x80 mm	10,50	1
281016	20 L - 530x410x140 mm	14,00	1
281017	Couvercle 10 et 20 L 525x405x30 mm	8,00	1

Certification contact alimentaire.



10,90^{HT}
632152



Gilac
Bac à diviseuse rectangulaire

632152	13 L - 600x400x82 mm	10,90	1
632153	Couvercle - 600x400 mm	8,90	1

Certification contact alimentaire.



Gilac

Bac à diviseuse rond
14 L - ø 450x175 mm

632162	9,50	1
--------	------	---

Certification contact alimentaire.



8,00^{HT}
632155



Gilac

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm

981155	12,50	1
--------	-------	---

Couvercle ø 480 mm
632155

Certification contact alimentaire.

BAC & CAISSE



À partir de
3,90^{HT}
281008

Disponible en couleurs HACCP



À partir de
1,70^{HT}
981024



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

Certification contact alimentaire.

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



Gilac

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



Gilac

Bac à ingrédient 40 L
583x398x442 mm

632156	22,00	1
--------	-------	---

Couvercle pour bac 40 L
632157 Transparent **11,80** 1

Bac et couvercle blanc. Emboîtable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.



168,00^{HT}
981185

Gilac

Bac à ingrédient 100 L
725x410x675 mm

981185	168,00	1
--------	--------	---

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



168,00^{HT}
981098



Gilac

Lot de 3 bacs à ingrédients avec couvercle et roulettes
981098 3x30 L **168,00** 1

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



-20 à +90°C



Gilac

Caisse à viennoiserie
20 L - 600x400x120 mm

981210	Bicolore	8,90	1
--------	----------	------	---

Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Gilac

Caisse à viennoiserie
28 L - 600x380x155 mm

981124	10,90	1
--------	-------	---

Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Gilac

Manne à pain 120 L
Compact 64x45x55,5 cm

981131	53,00	1
--------	-------	---

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



À partir de
61,50^{HT}
001550



Gilac

Manne à pain
66,5x46 cm

001550	150 L - Ht 71,5 cm	61,50	1
981186	180 L - Ht 85 cm	66,80	1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



182,00^{HT}
981192



Gilac

Chariot inox
750x650x900 mm

981191	715,00	1
--------	--------	---

Patière 170 L
930x770x411 mm

981192	182,00	1
--------	--------	---

Patière 220 L
930x670x511 mm

632158	238,00	1
--------	--------	---

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.

PRÉPARATION



• LES THERMOMÈTRES •

INFRAROUGE :

Mesure de -55 à +250 °C
Précision ±1,1 °C de -33 à 0 °C
±1 °C de 0 à +65 °C
±1,5% de +65 à +250 °C.

SONDE :

Mesure de -55 à +330 °C
Précision ±0,5 °C de -5 à +65 °C
±1% de -55 à -5 °C
et de +65 à +330 °C

**PRIX
LE PLUS
BAS**



46,00^{HT}
911306

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550 °C
Précision ±1,5 °C
153x101x43 mm
911306

165,00^{HT}
909964



Thermomètre infrarouge
Étendue I.R. de -40 à 280 °C
Étendue sonde de -40 à 200 °C
Ratio de la distance 3/1
Précision ± 1 °C - Résolution 0,1°
909964 Visée laser **165,00 1**

Emissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold
Maxi/mini - Minuteur. Sonde perçante
rotative 180 °C - Lg 80 mm. Livré en boîte
carton avec mode d'emploi.

Conçu pour les cuisines professionnelles
et laboratoires alimentaires

THERMOMÈTRE POUR FOUR

Thermomètre Digital pour four
Précision ± 1 °C (0+150 °C)
sinon ± 3 °C - Résolution 1°
Étendue de 0 à 300 °C

909962 **35,30 1**
Fonctions mini/mini. Maxi/mini.
Alarme programmable. Horloge. Écran
inclinable. Sonde inox perçante Lg 150
mm ø 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré
avec mode d'emploi.

20,40^{HT}
909972

Fonctions minuteur.
Chronomètre. Alarme
programmable. Dos
aimanté. Livré en
blister French cooking
avec mode d'emploi.

Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm et câble
Résolution 1° sonde perçante
Lg 180 mm ø 4 mm - Câble inox 100 cm
Étendue de -50° à +300°C
909972 **20,40 1**

THERMOMÈTRE DE PRÉCISION



Thermomètres étanches de précision

1 909990 **41,00 1**
Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150 °C
Précision ± 0,2 °C de -30 à 120 °C et ± 0,3 °C en dehors
Auto-extinction possible - 66x50x25 mm
Livré avec capuchon de protection et piles.

2 909991 **41,90 1**
Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à +150 °C
Précision ± 0,2 °C de -30 à 120 °C et ± 0,3 °C en dehors - 106x58x19 mm
Livré avec piles.

3 910011 **39,00 1**
Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable
103 x ø 3 mm - Vérification interne de l'étalonnage
Gamme : -50,0 à 300 °C - Précision : ± 0,4 °C (-50,0 à -30,0 °C) ;
± 0,2 °C (-30,0 à 170,0 °C) ± 0,4 °C (170,0 à 199,9 °C) ;
± 1,0 °C ± 1 digit (200,0 à 300,0 °C) - 165x45x24 mm
Livré avec piles.

Étanches

15,80^{HT}
084020

4 084020 **15,80 1**
Thermolab. Sonde 125 mm sans câble. Étendue de -50 à +150 °C
Précision ± 1 °C de -20 à 150 °C et ± 2 °C en dehors

5 909968 **28,40 1**
Thermomètre Digital sonde robuste IP65
Sonde inox perçante 125 mm
ø 5 mm - résolution 0,1° Précision ± 1 °C (-20+150°C) sinon ± 2 °C

6 909970 **19,30 1**
Thermomètre Digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300 °C
résolution 0,1° - Précision ± 1 °C (-20+150°C) sinon ± 2 °C
Sonde inox perçante Lg 125 mm ø3,6 mm câble 150 cm



19,30^{HT}
909970

MINUTEUR AVEC ALARME

10,60^{HT}
896003



Minuteur électronique
896003 99 min 99 sec **10,60 1**

Étanche à la poussière et à la farine
(IP65). Alarme sonore et clignotante,
crochet de suspension, ventouse. En
blister French Cooking.



Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24 h
Compte à rebours environ 100 h
911307 130x245x25 mm **17,00 1**

Base magnétique pour fixation sur des
surfaces métalliques. Résistance à l'eau
IP65. Pile fournie.

17,00^{HT}
911307



THERMOMÈTRE DE CUISSON

LES + PRODUITS
• Boîtier étanche, compact
et ergonomique
Garantie 2 ans

Thermomètre
Type K sans sonde
Étendue de -50 à +1350 °C
Précision ±0,5 °C
150x80x36 mm
909984 **119,00 1**

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des
valeurs mini/mini. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran.
Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage,
sur demande.



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

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR



Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50 °C - Précision ± 1 °C
084012 150x20 mm **3,55 1**

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



Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50 °C
909966 **7,00 1**
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70 °C
Précision ± 1 °C - résolution 0,1°
909960 Double sonde **25,70 1**

Double affichage (réfrigérateur/congélateur).
Double sonde, aimant, câble 1 m. 2 alarmes
programmables maxi/mini. Timer pour le
décompte du temps de dépeçage. Livré en
blister Biotemp et mode d'emploi.



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



GAFIC

Les Vêtements professionnels spécial boulpat

COUP de COEUR

24,50^{HT}
982070



NOUVEAU!



29,00^{HT}
982076

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 longues. Col officier contrasté. Emplacements épaules devant et dos passepoilés. Manches longues montées, dessous et revers bas manches contrastés. 1 poche stylo plaquée sur manche gauche. Emplacements 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.

- 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 ceillots 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.



Busi - veste femme

- | Manches courtes | Manches longues |
|--------------------|--------------------|
| 982161 T00 19,90 1 | 982146 T00 21,00 1 |
| 982154 T0 19,90 1 | 982147 T0 21,00 1 |
| 982155 T1 19,90 1 | 982148 T1 21,00 1 |
| 982156 T2 19,90 1 | 982149 T2 21,00 1 |
| 982157 T3 19,90 1 | 982150 T3 21,00 1 |
| 982158 T4 19,90 1 | 982151 T4 21,00 1 |
| 982159 T5 19,90 1 | 982152 T5 21,00 1 |
| 982160 T6 19,90 1 | 982153 T6 21,00 1 |



24,10^{HT}
904152

- | Veste Nero | Taille 0 | Taille 1 | Taille 2 | Taille 3 | Taille 4 | Taille 5 | Taille 6 |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------------|
| Pistache MC | 909277 | 909278 | 909279 | 909280 | 909281 | 909282 | 909283 24,10 1 |
| Blanc MC | 904151 | 904152 | 904153 | 904154 | 904155 | 904156 | 904157 24,10 1 |
| Fuchsia MC | 909270 | 909271 | 909272 | 909273 | 909274 | 909275 | 909276 24,10 1 |
| Orange MC | 908553 | 908578 | 908554 | 908555 | 908579 | 908556 | 908580 24,10 1 |

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris nous consulter.



- Sur-veste Ulisse
- 982189 S 23,90 1
 - 982190 M 23,90 1
 - 982191 L 23,90 1
 - 982192 XL 23,90 1
 - 982226 XXL 23,90 1
 - 982193 XXXL 23,90 1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.



- Pantalon mixte Umini Blanc
- 982194 T0 18,60 1
 - 982195 T1 18,60 1
 - 982196 T2 18,60 1
 - 982197 T3 18,60 1
 - 982198 T4 18,60 1
 - 982199 T5 18,60 1
 - 982200 T6 18,60 1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures cotés.

- Pantalon Rosace Blanc
- 908550 T0 31,50 1
 - 908574 T1 31,50 1
 - 908575 T2 31,50 1
 - 908551 T3 31,50 1
 - 908576 T4 31,50 1
 - 908577 T5 31,50 1
 - 908552 T6 31,50 1

Pantalon femme. Ceinture élastique recouverte de maille. 1 poche dos fermée par un bouton pression. Pincés genoux.

À partir de 495,00^{HT}
000182

- Pantalon mixte Timéo
- 909561 T0 25,50 1
 - 909562 T1 25,50 1
 - 909563 T2 25,50 1
 - 909564 T3 25,50 1
 - 909565 T4 25,50 1
 - 909566 T5 25,50 1
 - 909567 T6 25,50 1

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

25,50^{HT}
909561

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.



42,00^{HT}
982241



Veste mixte Benak

982241 T 0	42,00	1
982242 T 1	42,00	1
982243 T 2	42,00	1
982244 T 3	42,00	1
982245 T 4	42,00	1
982246 T 5	42,00	1
982247 T 6	42,00	1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.



COUP de COEUR

NOUVEAU!

43,00^{HT}
982235



Veste femme Cavane

982235 T 0	43,00	1
982236 T 1	43,00	1
982237 T 2	43,00	1
982238 T 3	43,00	1
982239 T 4	43,00	1
982240 T 5	43,00	1

Col fantaisie avec biais contrasté. Devant décalé fermé par boutons pressions cachées. Longues pinces devant. Empiècement en maille sur les côtés. Manches longues finies par biais contrasté. Ourlet dos plus large et oblique sur les côtés. Poche stylo sur manche gauche. Vignette tissée et logo 37,5°.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer

lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.

Exclusivité
GAFIC

À partir de
24,00^{HT}
982122



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



Veste Synergie MC - écriu

908585 T 0	32,50	1
908560 T 1	32,50	1
908561 T 2	32,50	1
908586 T 3	32,50	1
908562 T 4	32,50	1
908587 T 5	32,50	1
908588 T 6	32,50	1

Col officier. Boutons pressions cachés. Liseré contrasté : col + plastron + poche poitrine. Bande en maille respirante sur les côtés. Poche stylo sur manche.



Veste Unera Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5 Taille 6

Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	630365	24,25	1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	630351	24,25	1
Pistache	630352	630353	630354	630355	630356	630357	630358	24,25	1
Rose	982122	982123	982124	982125	982126	982127	982128	24,00	1
Blanc	908546	908547	908571	908548	908572	908573	908549	24,00	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré.

42,00^{HT}
630387



Pantalon mixte Archet

630387 T 0	42,00	1
630388 T 1	42,00	1
630389 T 2	42,00	1
630390 T 3	42,00	1
630391 T 4	42,00	1
630392 T 5	42,00	1
630393 T 6	42,00	1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes.



COUPE SLIM

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	58/65	66/75	76/81	82/89	90/97	98/105	106/113
Tour de bassin	84/91	92/99	100/107	108/115	116/123	124/131	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 taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121
Homme (veste)	Taille	Taille	Taille	Taille	Taille	Taille	Taille
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



GAFIC

Les Vêtements "Espace Vente"



molinel
Tablier chasuble Tookine
Sable, moka et framboise
981820 **24,00 1**

65% polyester 35% coton.
Pression fantaisie sur bretelle
droite, fermeture côtés par
pattes pressions. Longueur
87 cm.



8,90^{HT}
904405

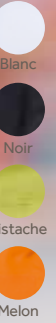
DEREN

904405 Blanc	8,90 1
904404 Noir	9,00 1
904403 Bordeaux	9,00 1
186301 Gris	8,90 1
186302 Anis	8,90 1
186303 Chocolat	8,90 1
630184 Bleu	8,90 1

Avec poche et bavette.



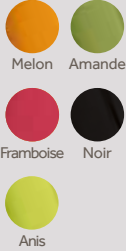
13,50^{HT}
903370



Tablier bavette Loti

632508 Blanc	13,20 1
980968 Noir	13,40 1
903370 Pistache	13,50 1
980974 Melon	13,40 1

Tablier mixte comportant une poche poitrine
stylo, une poche basse côté gauche. Tour de
cou réglable par boutons pressions. Ceinture en
tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur
ceinture : 110 cm. Existe en prune, bordeaux,
beige, chocolat, blanc et anthracite.



molinel

981758 Melon	16,50 1
981761 Framboise	16,50 1
981757 Anis	16,50 1
98176 Amande	16,50 1
981756 Noir	16,50 1

65% polyester, 35% coton. Tablier
hauteur 45 cm, 1 grande poche
ventrale + 1 poche double stylo/
limonadier.



À partir de
18,90^{HT}
981984



molinel

981983 Melon	18,90 1
981980 Framboise	18,90 1
981984 Anis	18,90 1
981981 Gris	18,90 1

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



21,35^{HT}
982100

Chic et pratique,
laissez-vous séduire
par le modèle Var !

RS
Robu R

Tablier Var - Noir rayé

982100 **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.

38,00^{HT}
001494

NOUVEAU!



Tablier Nœe

001494 Sonobio **38,00 1**
Taille unique. Mixte avec une poche ventrale. Tour de
cou réglable à nouer sur un œillet. Lavable en machine
à 40 °C. Longueur 88 cm, largeur 100 cm. Issue de
l'agriculture biologique, ce tissu naturel n'a subi aucun
traitement, garantissant un textile sans danger pour
la santé : sans produit chimique, ni additif.

SONOLYS
TEXTILE



NOUVEAU!

45,30^{HT}
001490



**PERSONNALISATION :
NOUS CONSULTER**

**Fabrique en
FRANCE**

SONOLYS
TEXTILE

Tablier droit à nouer	
001490 Cuirlys - Caramel	45,30 1
001491 Cuirlys - Chocolat	45,30 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau
vieillesse, 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.

45,30^{HT}
001492



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
TEXTILE

67,90^{HT}
001493



Tablier GIL	
001493 Cuirlys Caramel et Sonojean foncé	67,90 1

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau
vieillesse, 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.

**Fabrique en
FRANCE**

SONOLYS
TEXTILE

BLOUSES & TABLIERS DE PLONGE



Blouse Calypso

982208 T 34	18,90	1
982209 T 36	18,90	1
982210 T 38	18,90	1
982211 T 40	18,90	1
982212 T 42	18,90	1
982213 T 44	18,90	1
982214 T 46	18,90	1

Blouse Calypso

982215 T 48	18,90	1
982216 T 50	18,90	1
982217 T 52	18,90	1
982218 T 54	18,90	1
982219 T 56	18,90	1
982220 T 58	18,90	1
982221 T 60	18,90	1

Blouse femme blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 2 poches basses.



Blouse Orion

904662 T 0	17,80	1
982228 T 1	17,80	1
982222 T 2	17,80	1
982223 T 3	17,80	1
982224 T 4	17,80	1
982225 T 5	17,80	1
982230 T 6	17,80	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.



Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm
907300 **9,00** 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



Tablier de plonge Delta
Polyuréthane - 900x1150 mm
907350 **19,20** 1

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement.



Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 **27,00** 1

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

6,79^{HT}
982187

Casquette Caps - Blanc
982187 Lot de 10 **6,79** 1

Casquette réglable par scratch avec boutons pressions sur la visière. Mixte. Polyester coton. Uniquement en lot de 10.

9,65^{HT}
909584

Calot Atlanta - Blanc
909584 Lot de 2 **9,65** 1

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.

Athènes - Blanc
982186 **6,70** 1

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Uniquement en lot de 2.

CHAUSSURES



25,50^{HT}
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

Mocassins - La paire

Blanc		Noir	
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**

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



35,00^{HT}
903697

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

Sabots - La paire

Blanc		Noir	
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**

EMBOUT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

TORCHONS



Torchon Métis
500x770 mm

186088 **2,90** 12
50% lin, 50% coton blanchi.



Torchon
500x770 mm

904449 **1,20** 12
100 % coton blanchi.



Essuie-verres
570x720 mm

186090 **5,20** 6
100% lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.

GANTS DE PROTECTION



4,50^{HT}
912233

Mouflette anti-chaueur
Silicone

912233 **4,50** 1
Température max 180 °C.



Moufle anti-chaueur silicone

911183 285 mm **14,00** 1
911185 385 mm **21,00** 1
Température max 200 °C.



Moufle anti-chaueur
Silicone

631046 **12,57** 1
Protection jusqu'à 300 °C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



Moufle anti-chaueur
Textile + aluminium

912232 360 mm **3,80** 1
Température max 300 °C.



Gant anti-chaueur
Ambidextre

911188 **12,15** 1
Température max 350 °C.

1^{er} PRIX



USAGE UNIQUE

• LES EMBALLAGES & LES CONSOMMABLES •



16,00^{HT}
151272

Boîte repas carton - blanc avec poignée

151272 12,5 cm x 15,5 x 22,5 cm **16,00** 20/100

Prix au sachet, vendu par carton



Boîte repas à emporter
22,8x12,4x7,8 cm

152987 **22,42** 50/250

Prix au sachet, vendu au carton



14,72^{HT}
153158

Sac sandwich - kraft

153158 Blanc - 10+6 x 36 cm **14,72** 1000

153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm **21,23** 1000

Prix au carton



Papier alimentaire

630239 Beige naturel "Times" **22,00** 1

630236 Carreaux rouge/blanc **25,70** 1

Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc... Prix au paquet de 1000.



NOUVEAU!



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
20/(6+6)x45 mm
Plastique transparent
150960 **26,00** 1

Prix au carton de 500



Sac cabas - kraft brun 80 g/m2

153148 26x14x32 cm **35,10** 250

153149 26x20x28 cm **34,24** 250

Prix au carton



Sac croissant - brun

150909 12x2,5+2,5x21 cm - 1/2 croissants **10,30** 1000

150910 14x3,5+3,5x21 cm - 2/3 croissants **11,40** 1000

150911 14x3,5+3,5x27 cm - 3/4 croissants **12,95** 1000

150912 17x3,5+3,5x35 cm - 5 croissants **21,60** 1000

Prix au carton



Sac BagO «Pur»

632165 12/5x35 cm - jaune **87,58** 200/2000

632166 16/5x35 cm - vert **103,50** 200/2000

632167 16/5x45 cm - bleu **131,00** 200/2000

632168 23/4x42 cm - beige **146,00** 200/2000

Prix au carton

Transparent avec 40% de matières biosourcées, liassé, perforé.

Vendu par pochette de 200.



Mousseline
30x40 cm

632164 **36,95** 1

Prix au carton

Kraft brun 35 g. Carton de 10 kg



17,75^{HT}
632163

Sac de regroupement
30/10+10x60 cm

632163 **17,75** 100

Prix au carton

Kraft brun semi-extensible 70 g.

Sachet de 100.



Emballage à pain papier Kraft

150906 Baguette 10/2+2x50 cm **19,50** 1000

150907 Gros Pain 12/4+4x50 cm **29,00** 1000

Prix au carton

Emballage traditionnel qui protège le pain et la baguette et qui valorise le produit.



13,30^{HT}
153169

Combo - Barquette operculée + couvercle
Barquette 68,5 cl - 20,1x10,9x4,9 cm

153169 **13,30** 100/1000

Pour la vente à emporter !



Tourtière

948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **3,53** 100/2400

948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **16,93** 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



Plat gastronomique

948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **15,38** 100/800

948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **30,17** 100

153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm **24,54** 100

Prix au carton



17,90^{HT}
153166

Moule à cake 1,05 L

153166 23,2x10,7x6 cm **17,90** 100/500



Godet - Ht 34 mm

948906 9 cl - ø 7,5 cm **3,80** 100/1000

948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **4,00** 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton



Coquille Saint-Jacques 13 cl

948933 12,6x12,3x2 cm **3,50** 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

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



Boîte panier repas chaud

19x14x4 cm

146100 **52,00** 1

Carton de 100.

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

REGARDEZ LA VIDÉO !





-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	4,75 50/600
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	5,60 50/600
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	6,16 50/600
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm	9,17 50/400
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	10,71 50/400

Prix au sachet, vendu par carton

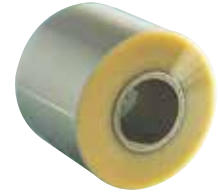


-40 / +70 °C

À partir de
5,03 HT
153127

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

Prix au sachet, vendu par carton



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



-5 / +80 °C

À partir de
5,45 HT
153124

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

Prix au sachet, vendu par carton

**AUTRES DIMENSIONS
NOUS CONSULTER**



-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box	Sachet/carton
948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,22 50/600
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	3,80 50/600
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm	4,77 50/600
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,13 50/400
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm	7,88 50/400

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110 °C

Barquette thermosecellable	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

Prix au sachet, vendu par carton

DISTRIBUTEURS & ROULEAUX



Existe en 2 tailles

Distributeur sur table

Distributeur aluminium ou film étirable	
914925 Largeur 30 cm	85,00 1
914455 Largeur 45 cm	98,00 1

Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse)



Distributeur mural



Réglette coupe film	
914928 Larg. 45 cm	7,00 1*
914927 Larg. 30 cm	5,50 1*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium Très épais - 15 µ	29,5 cm x 200 m
150705	15,80 3*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium - 11 µ	
150601 Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	11,60 3*
150603 Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	15,50 3*
150703 En boîte distributrice 33 cm x 200 m	11,90 6*
150704 En boîte distributrice 45 cm x 200 m	15,50 6*

*Prix unitaires HT

À partir de
4,60 HT
150701



Rouleau film étirable	
150701 Rouleau 30 cm x 300 m	4,60 4*
150702 Rouleau 45 cm x 300 m	5,60 4*
150751 Boîte distrib. 30 cm x 300 m	4,90 6*
150752 Boîte distrib. 45 cm x 300 m	6,90 6*

*Prix unitaires HT



USAGE UNIQUE

• L'EMBALLAGE TRAITEUR •



À partir de
15,00 HT
949000

Boîte pâtisseries
948999 28x19 cm **18,13** 50
949000 28x42 cm **15,00** 25
Prix au carton



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 HT
153151

Plateau injecté cristal prestige noir
Grand modèle - 35x27,5x2 cm
153151 **38,13** 1/18

EMBALLAGE SNACKING



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



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

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 **5,01** HT
153157
Pot à salade 750 ml Sachet/carton
1 153156 ø15,1x6 cm **11,73** 45/360
2 153157 Couvercle **5,01** 30/360
Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
6,51 HT
153140



Pot à pâtes Sachet/carton
153140 473 ml - 8,4x7,1x9,7 cm **6,51** 50/500
948620 780 ml - 10,2x8,7x9,3 cm **7,58** 50/500
Prix au sachet, vendu par carton



Gobelet Wrap brun Sachet/carton
ø 8,4 x 12 cm
153141 **4,11** 50/1000
Prix au sachet, vendu par carton



Sacs d'emballage Burger "Feel Green"
050025 14+7x22 cm - 34 g/m² **11,00** 1
Kraft naturel. Carton de 500.
Prix au carton

À partir de
6,51 HT
153153

Cornet à frites
Médium - Kraft brun Sachet/carton
9x13,2x13 cm
153153 **6,51** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton

Boîte à burger - Kraft brun Sachet/carton
10x10x7 cm
153152 **15,34** 100/600
Prix au sachet, vendu par carton



Boîte à burger
15x12,5x8 cm
630240 **7,00** 50/600
Carton noir - 250g/m².





ÉCOLOGIQUE



BIODÉGRADABLES & COMPOSTABLES

NATURE & CRÉATION

Nature & Création est une gamme de produits fabriqués à base de fibres de canne à sucre ou d'autres matières 100% biodégradables. Une gamme entièrement compostable et recyclable, respectueuse de l'environnement.



À partir de
4,40^{HT}
948710

	Sachet/carton
948701 Assiette plate ø 17,5 cm	3,60 50/1000
948702 Assiette plate ø 23 cm	5,00 50/500
948703 Assiette plate ø 26 cm	7,10 50/500
948710 Bol ø 16 cm - 35 cl	4,40 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton

Gamme adaptée pour une utilisation en micro-ondes uniquement. Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

Serviette lisse 1 pli
27x30 cm - blanche
006778 **2,40** 100/4000
Prix au sachet, vendu par carton



Serviette lisse 1 pli
30x30 cm - blanche
006757 **2,95** 500/5000
Prix au sachet, vendu par carton

Serviette lisse 2 plis
30x30 cm - blanche
006754 **0,95** 100/3000
Prix au sachet, vendu par carton



Distributeur de serviettes
300x300mm 1 et 2 plis décalés
150102 **35,00** 1*



	Sachet/carton
Gobelets décor "Nature & création"	
630096 10 cl - ø 6,2x6,3 cm	2,40 50/2000
630097 18 cl - ø 7,3x7,2 cm	3,20 50/2000
630098 24 cl - ø 8x9,5 cm	4,60 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton



	Sachet/carton
Couverts bois	
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm	3,90 100/1000
630088 Couteau 16,5x2,4 cm	3,90 100/1000
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm	3,90 100/1000
630091 Cuillère 11x3,2 cm	3,10 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



Spatule bois 14 cm
Pack de 1000
153168 **3,40** 1000/10 000
Prix au sachet, vendu par carton



	Sachet/carton
Gobelet FAST	
153107 Gobelet 25/30 cl - ø 7,8 x 10,8 cm	2,52 50/1250
153110 Gobelet 30/45 cl - ø 9,5 x 10,7 cm	4,07 50/800
153111 Gobelet 40 cl - ø 9,5 x 12,4 cm	4,28 50/800

Prix au sachet, vendu par carton

	Sachet/carton
Couvercle pour gobelet FAST	
153108 Couverture croisillon (gobelet 25 à 35 cl) - ø 7,8 cm	1,76 50/1250
153109 Dôme avec trou (gobelet 25 à 35 cl) - ø 7,8 cm	2,52 50/1250
153112 Dôme avec trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø 9,5 cm	3,06 50/800
153113 Dôme sans trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø 9,5 cm	3,06 50/800

Prix au sachet, vendu par carton



	Sachet/carton
Assiette carton plastifiée	
948953 Assiette ø 18 cm	4,26 100/1000
948955 Assiette ø 23 cm	5,23 100/500

Prix au sachet, vendu par carton

Gobelet carton Coffee chic	
948600 10 cl	3,95 100/2000
948601 17 cl	4,95 100/2000
948602 24 cl	2,80 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton

	Sachet/carton
Couvercle noir	
948610 pour gobelet 10 cl	3,29 100/1000
948611 pour gobelet 17 cl	3,60 100/1000
948612 pour gobelet 24 cl	4,20 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
2,80^{HT}
948602



	Sachet/carton
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 nuød - 10,5 cm	3,90 250/2500

Prix au sachet, vendu par carton

LAVERIE

• LES LAVE-VAISSELLE •



PRIX LE PLUS BAS

Paniers 350x350 mm
Ht de passage 200 mm

889,00^{HT}
130805



Lave-verres LSP1
Paniers 350x350 mm - Hauteur chargement 200 mm
Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW - Surchauffeur 2,4 kW
Electropompe lavage 0,2 kW Puissance totale 2,6 kW
Sans adoucisseur - Doseur produit rinçage intégré
230 V 50Hz - 410x490x640 mm

130805 **889,00 1**

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité.



LES + PRODUITS

- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Cuve et support panier emboutis
- Paniers 400x400 mm
- Ht chargement 290 mm

1590,00^{HT}
630426



Lave-verres
1 filtre inox de cuve + 1 panier carré pour verres
Ht chargement 290 mm - 3,3 kW - 230 V mono - 460x565x715 mm
3 cycles Paniers 400x400 mm - Avec adoucisseur et doseur de rinçage intégrés - Avec pompe de vidange et doseur de détergent
630426 **1590,00 1**

Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, bras de lavage et de rinçage. Surchauffeur à pression. Fonction « Soft Start » pour les articles délicats ; pompe de lavage avec démarrage à faible puissance. 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage. Cycle de rinçage eau froide 10 secondes. Tableau de commande électronique.



À partir de
1580,00^{HT}
793523



• 2 cycles de lavage
• Commande électronique



Lave-vaisselle
1 godet pour couverts + 1 panier 500x500 mm
+ 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm
Ht 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^{HT}
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 AISI 304. Bras de lavage/rinçage, filtres et support de casier facilement démontables en inox AISI 304. 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.

LAVERIE

• LES LAVE-BATTERIES •

Spécial
Boulangerie



2490,00^{HT}

632171



Panier 600x500 mm

Compatible format
600x400 mm

UNIVERSEL ET COMPACT,
IDÉAL POUR LES LABORATOIRES
DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE



Lave-vaisselle multifonction F94
Pour casier 600x500 mm (3 cagettes 600x400 mm
ou 6 plateaux 600x400 mm) - Ht passage 400 mm
400 V tri - 50/60 Hz - 600x715x890 mm -
Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW Sans doucisseur

632171

2490,00 1

130874 Option pompe de vidange

220,00 1

Carrosserie tout inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante. Doseur de produit de rinçage. Autolavage cuve. Thermostat économiseur. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Thermocontrôle : dispositif qui garantit la température de rinçage prévue. Départ de la pompe de lavage progressivement. Filtre en cuve intégraux. Porte étampée auto-nettoyante et contrebalancée. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Dotation : 1 casier générique spécial en plastique, ouvert sur deux côtés. 1 compartiment inox pour 3 plateaux. 1 casier pour 22 assiettes. 1 casier générique en plastique. 2 godets à couverts.

Cette machine possède un doseur de produit de LAVAGE et RINÇAGE.



Panier 600x500 mm

Compatible format 600x400 mm
et cuve batteur jusqu'à 40 L



Lave ustensiles multifonction P440
Pour casier 600x500 mm - Ht de passage 440 mm - 400 V tri
50/60 Hz - 600x705x1425 mm - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW

632172

3390,00 1

130875 Option pompe de vidange

190,00 1

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" secondes ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. 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.

Cette machine possède un doseur de produit de LAVAGE et RINÇAGE.

3390,00^{HT}

632172



GAFIC



4850,00^{HT}
130822

**IDÉAL POUR LE LAVAGE
DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE**



Lave outils frontal P550*
Hauteur de passage 840 mm
400 V tri - 50/60 Hz - 685x755x1985 mm
Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW
130822

4850,00 1

Carrosserie tout 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. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Dotation: 1 panier en acier inox. Certification CE.

Cette machine possède de série un doseur de LAVAGE et RINÇAGE et une pompe de vidange. Passage 800 mm sur ce modèle. Casier : 520x580 mm.

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 - 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.



11200,00^{HT}
130911

OPTION

- **Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton**

PRODUITS DE LAVAGE



B165 NE
Liquide de rinçage avec anti-moussant
130041 10 kg **81,00 1**



- **Performant contre les salissures protéinées et graisses**

F865 Plus
Détergent pour ustensiles aluminium
130952 25 kg **136,00 1**

POSSIBILITÉ DE CRÉER UN POSTE DE LAVAGE SUR MESURE, ADAPTÉ À VOTRE LABORATOIRE



1390,00^{HT}
000180

Osmoseur
150 L/h avec vase d'expansion
1 membrane
Débit mini 350 L/h de 5° à 45 °C
186 W - 230 V mono
250x560x525 mm
000180 **1390,00 1**



À partir de
495,00^{HT}
000182

Adoucisseur 5 L
0,9 kW
230x435x500 mm
000182 **495,00 1**

Adoucisseur 8 L
1,45 kW
330x470x590 mm
000181 **575,00 1**

**TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE
SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE**



Traitement anti-calcaire
977325 Purity 1200 Clean Kit premium
Déminéralisation partielle **916,00 1**
950352 Purity 1200 Clean extra Kit
premium Déminéralisation totale **948,00 1**

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verres.

LAVERIE

• LES LAVE-VAISSELLE •



PRODUITS COMPLÉMENTAIRES



À partir de
398,00^{HT}
818060

- 1 bac droite égouttoir avec étagère
- 818060 1 bac - 1200x700x850/900 mm **398,00 1**
 - 818061 1 bac - 1400x700x850/900 mm **480,00 1**
 - 818062 2 bacs - 1600x700x850/900 mm **580,00 1**
- 1 bac gauche égouttoir avec étagère
- 818063 1 bac - 1200x700x850/900 mm **398,00 1**
 - 818064 1 bac - 1400x700x850/900 mm **480,00 1**
 - 818065 2 bacs - 1600x700x850/900 mm **580,00 1**
- Bac 400x500 mm.



À partir de
720,00^{HT}
525500



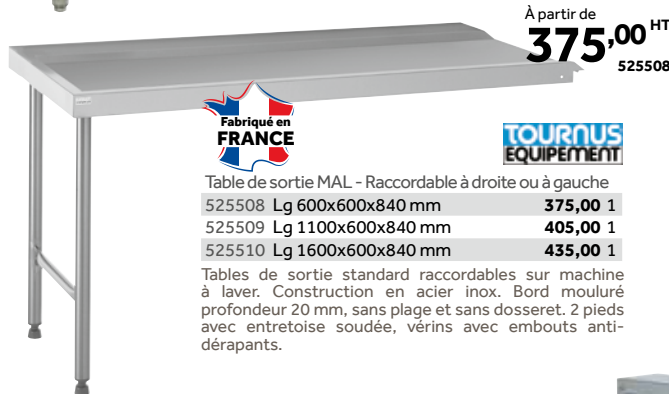
Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

- | | | | |
|--|---|--|-----------------|
| | M | 525500 Bac - Raccordable à droite | 720,00 1 |
| | M | 525502 Bac et TVD - Raccordable à droite | 780,00 1 |
| | M | 525501 Bac - Raccordable à gauche | 720,00 1 |
| | M | 525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche | 780,00 1 |

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

- | | | | |
|--|---|--|-----------------|
| | M | 525504 Bac - Raccordable à droite | 800,00 1 |
| | M | 525506 Bac et TVD - Raccordable à droite | 860,00 1 |
| | M | 525505 Bac - Raccordable à gauche | 800,00 1 |
| | M | 525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche | 860,00 1 |

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.



À partir de
375,00^{HT}
525508



Table de sortie MAL - Raccordable à droite ou à gauche

- 525508 Lg 600x600x840 mm **375,00 1**
- 525509 Lg 1100x600x840 mm **405,00 1**
- 525510 Lg 1600x600x840 mm **435,00 1**

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT



729,00^{HT}
944511

Chariot à niveau constant
Pour casiers 817x545x930 mm
944511 **729,00 1**

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.

Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm



255,00^{HT}
001230



Accessoires pour lave-vaisselle Veetsan

- 001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **255,00 1**
- 001231 Kit pompe de vidange pour laveuse 50hz **92,00 1**
- 001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **174,00 1**
- 001233 Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi **120,00**

CASIERS DE LAVAGE



13,50^{HT}
990161



2,90^{HT}
990160



12,00^{HT}
898169



14,20^{HT}
998164

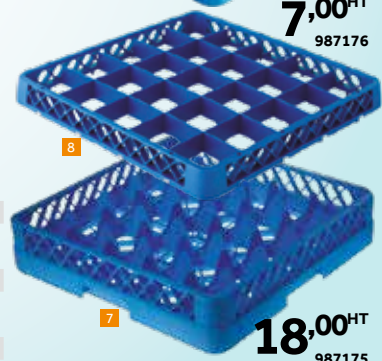
12,00^{HT}
898168

- Casiers de lavage
- 1 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm **2,90 1**
 - 2 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm **14,20 1**
 - 3 990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm **13,50 1**
 - 4 187174 Casier universel - 500x500x100 mm **13,80 1**
 - 5 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm **11,90 1**
 - 6 898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm **12,00 1**
 - 7 898168 Couverture universel - 500x500x25 mm **12,00 1**

- Casiers à verres
- pour 25 verres maxi ø 90 mm
 - 7 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm **18,00 1**
 - 8 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **7,00 1**
 - pour 36 verres maxi ø 75 mm
 - 987181 Casier à verres - 500x500x100 mm **19,00 1**
 - 987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **7,00 1**
 - pour 49 verres maxi ø 64 mm
 - 987200 Casier à verres - 500x500x100 mm **20,00 1**
 - 987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **8,00 1**



13,80^{HT}
187174



7,00^{HT}
987176

18,00^{HT}
987175

LE LABORATOIRE

• LES ESSENTIELS •

PRODUITS LAVE-BATTERIE

~~12,40^{HT}~~
006163

~~51,90^{HT}~~
006151

~~74,80^{HT}~~
006174

~~51,90^{HT}~~
006151

~~46,40^{HT}~~
006151

~~74,80^{HT}~~
006174

~~67,40^{HT}~~
006174

~~28,80^{HT}~~
006712

~~25,80^{HT}~~
006712

pH
11 à 12

pH
11 à 12

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

pH
11 à 13

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.

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 métalliques légers.

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 1276, EN 13697, EN 1650.

RINÇAGE

~~13,00^{HT}~~
006155

~~11,70^{HT}~~
006155

pH
2 à 4

pH
2 à 4

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.

DÉTARTRAGE

~~12,50^{HT}~~
006159

~~11,30^{HT}~~
006159

pH 1%
= 2

pH 1%
= 2

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, ...

LAVAGE MANUEL

~~5,40^{HT}~~
006900

~~4,60^{HT}~~
006900

~~18,40^{HT}~~
006901

~~16,30^{HT}~~
006901

Puissant pouvoir dégraissant

SANS
PICO
STARSECURIT

Liquide lavage plonge manuelle
006900 Flacon 1 L **4,60 12**
006901 Bidon 5 L **16,30 4**

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.

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

pH pur
8 à 10

~~7,80^{HT}~~
006129

~~7,10^{HT}~~
006129

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.

RÉNOVANT INOX

LES + PRODUITS
• Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
• Protège les surfaces
• Maintient un aspect net et brillant

pH
2+

pH
2+



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **14,90 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.

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

pH 1%
7 à 8

pH 1%
7 à 8

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

pH
6 à 8

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.

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

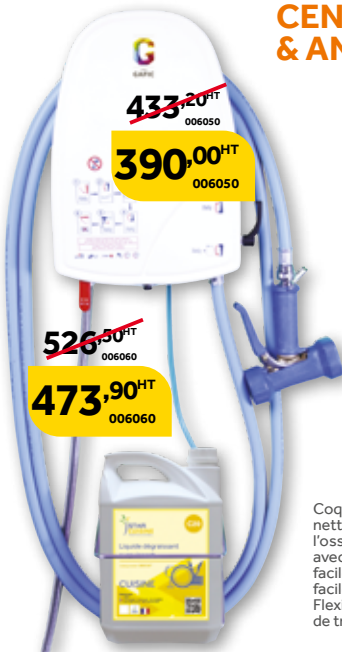
pH 1%
2 à 3



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.

* Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES



~~433,20^{HT}~~
006050
390,00^{HT}
006050

~~526,00^{HT}~~
006060
473,90^{HT}
006060

Centrale 1 produit

~~316,90^{HT}~~
006051
284,90^{HT}
006051

~~407,40^{HT}~~
006064
366,70^{HT}
006064

Centrale 2 produits

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 max. +50°C.

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**



~~104,20^{HT}~~
006052
93,80^{HT}
006052

~~130,70^{HT}~~
006053
117,70^{HT}
006053

~~157,10^{HT}~~
006054
141,50^{HT}
006054



~~78,20^{HT}~~
006055
70,40^{HT}
006055

Pistolet anti-choc bleu
006055 **70,40 1**
Avec coupleur rapide.

Tuyau
006052 Tuyau 15 m **93,80 1**
006053 Tuyau 20 m **117,70 1**
006054 Tuyau 25 m **141,50 1**

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION



~~10,20^{HT}~~
006100
9,20^{HT}
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^{HT}~~
006167
9,90^{HT}
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.

SPÉCIAL BOULANGERIE



NOUVEAU!

Suma DIVEEASY BAC
Treppe 100 L
006246 **830,00 1**

Couvercle avec crochet pour une sécurité accrue et une hygiène optimale. Robinet de vidange pour faciliter l'élimination de la solution. Roues pivotantes à 360° avec frein pour plus de sécurité



LES + PRODUITS
• Détergent efficace sur la graisse, le carbone et autres résidus alimentaires

pH 12



SUMA CARBON remove K21
Détergent pour le trempage
006245 Bidon 5 L **72,00**

Liquide de pré-trempage spécialement formulé pour retirer la graisse carbonisée et les résidus alimentaires des batteries de cuisine.

SPÉCIAL SIPHON À CHANTILLY

~~22,50^{HT}~~
006229
14,90^{HT}
006229

Sure Cleaner désinfectant
006229 Bidon 1 L **14,90 6**

Formulé à base de plantes, 100% biodégradable permettant de couvrir tous les besoins de nettoyage quotidiens. Détergent désinfectant concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire. Efficace quelle que soit la dureté de l'eau. Sans parfum ni colorant. Pas de classification de dangerosité pour l'environnement. La solution prête à l'emploi est non classée.



NOUVEAU!

SUMA DIVEEASY BAC
Treppe 200 L
006247 **955,00 1**

Couvercle avec crochet pour une sécurité accrue et une hygiène optimale. Robinet de vidange pour faciliter l'élimination de la solution. Roues pivotantes à 360° avec frein pour plus de sécurité.

REGARDEZ LA VIDÉO!

Pour le trempage des :

Batteries et ustensiles de cuisine

Couverts

Plaques

DURÉE D'UTILISATION 4 semaines

SUMA CARBON REMOVE,
la solution pour la rénovation des plaques de cuisson par trempage

NOUVEAU!



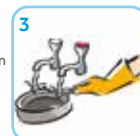
Laisser tremper la vaisselle dans le bac pendant la nuit



Ajouter deux bidons de 5 L de Suma Carbon Remove K21 à l'eau dans le bac



Retirer les éléments du bac de trempage et rincer à l'eau claire ou les passer dans le lave-vaisselle



Rincer au préalable la vaisselle à tremper



La solution de trempage peut être utilisée plusieurs fois. Remplacer la solution au moins une fois par mois (ou plus tôt si la solution est très souillée)

* Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



GAFIC

LE LABORATOIRE

• SOLS & SURFACES •

SOLS & SURFACES

~~7,00^{HT}~~
006301

6,90^{HT}
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.

~~7,00^{HT}~~
006302

6,90^{HT}
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^{HT}~~
006300

5,40^{HT}
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^{HT}~~
006307

5,40^{HT}
006307

Sols protégés

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^{HT}~~
006308

5,40^{HT}
006308

EN 1276

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.

~~8,50^{HT}~~
006309

7,70^{HT}
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^{HT}~~
006304

4,50^{HT}
006304

EN 1276

Fabrique en FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant multusage
006304 Bidon 5 L **4,50 3**

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

~~4,90^{HT}~~
006310

3,90^{HT}
006310

EN 1276

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.

~~21,90^{HT}~~
006926

19,80^{HT}
006926

Fabrique en FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Star multi
006926 Bidon 5 L **19,80 4**
006928 Pulvérisateur 750 ml **5,90 6**

Parfum mandarine. Détachant multi-surfaces surpulsant : 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

~~5,90^{HT}~~
006356

5,40^{HT}
006356

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 autolaveuse.

~~22,70^{HT}~~
006114

20,50^{HT}
006114

ViTal
PROFESSIONNEL

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 !

~~6,90^{HT}~~
006352

6,30^{HT}
006352

EN 1040

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



Vigor Original nettoyant
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.



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...



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.



Cif Professional crème Javel
006219 Bouteille 2 L **13,80 6**
Crème à recurer qui s'utilise sur toutes les surfaces (cuisine ou sanitaires). Spécialement étudiée pour éliminer les salissures difficiles.



Cif nettoyant 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 CO²/an.



Le Vrai Professionnel nettoyant 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.



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.



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



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...)



Enzypin 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.

LES SANITAIRES



~~52,50^{HT}~~
006137
47,30^{HT}
006137

Kit rénovateur WC mousse avec vadrouille
006137 Bidon 5 L **47,30 2**

Détartrage et nettoyage des cuvettes ne possédant aucune partie métallique. Pistolet mousse, il traite les parties inaccessibles des cuvettes de WC. Rénove les sanitaires encrassés. Agent mouillant qui nettoie parfaitement et permet un étalement uniforme du produit. Désodorise et laisse une agréable odeur de propre. Sans danger pour les fosses septiques.



~~3,00^{HT}~~
006506
3,30^{HT}
006506

ViTal
Détergent détartrant Sanitaire 20
006505 Bidon 5 L **7,40 3**
006506 Vaporisateur 800 ml **3,30 6**

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...)



~~4,20^{HT}~~
006117
3,80^{HT}
006117

Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant
006117 Vaporisateur 750 ml **3,80 12**

Nettoie, détartre, désinfecte et désodorise les sanitaires. La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Désinfecte grâce à ses agents bactéricides et fongicides. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces.



~~2,20^{HT}~~
006139
2,10^{HT}
006139

Détergent gel dégraissant et blanchissant
006139 Flaçon 1 L **2,10 12**

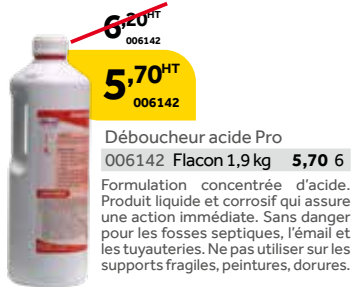
Nettoie, dégraisse et blanchit en une seule application. Nettoyant puissant, dégraisse instantanément. Agréablement parfumé, laisse une odeur de frais. Formule gélifiée qui permet un temps de contact prolongé.



~~5,80^{HT}~~
006365
5,30^{HT}
006365

Sanit Rénovant gel WC rénovateur
006365 **5,30 6**

Prêt à l'emploi. Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs. Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille.



~~6,20^{HT}~~
006142
5,70^{HT}
006142

Déboucheur acide Pro
006142 Flaçon 1,9 kg **5,70 6**

Formulation concentrée d'acide. Produit liquide et corrosif qui assure une action immédiate. Sans danger pour les fosses septiques, l'émail et les tuyauteries. Ne pas utiliser sur les supports fragiles, peintures, dorures.



~~3,80^{HT}~~
006140
3,40^{HT}
006140

Spray dégraissant blanchissant Pulvérisateur 750 ml
006140 **3,40 12**

Nettoie et désinfecte en une seule fois le sanitaire. Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.



~~4,24^{HT}~~
006366
3,90^{HT}
006366

Sanit Vinaigre
006366 Bouteille 1 L **3,90 6**

Détergent à base de vinaigre (acide acétique) pour le nettoyage des surfaces dans les salles de bain. À utiliser sur les sols, les WC et les sanitaires. Enlève le calcaire, les résidus de savon et salissures. Laisse les surfaces propres et brillantes.



~~2,20^{HT}~~
006508
2,00^{HT}
006508

Détartrant gel WC - Bec canard
006508 Flaçon 750 ml **2,00 12**

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



~~3,80^{HT}~~
006931
3,40^{HT}
006931

Crème à recurer
006931 **3,40 12**

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les éviers, les baignoires, les lavabos, les casserolles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four... Biodégradable.



~~11,90^{HT}~~
006147
10,70^{HT}
006147

Galets urinoirs désodorisants
006147 520 g - 43 cubes **10,70 12**

Nettoie, désodorise et détartre les urinoirs. Agit rapidement, de manière préventive et curative. Parfum mentholé. Désodorise pendant plusieurs semaines. Élimine les matières organiques et l'urée. Évite le dépôt de calcaire au fond de l'urinoir et permet l'entretien des canalisations.



~~63,00^{HT}~~
006148
56,80^{HT}
006148

Clip désodorisant toilette
006148 Lot de 10 **56,80 10**

Parfum marine. À clipser sur la cuvette des toilettes. Désodorisant polyvalent prêt à l'emploi. Parfum l'air en continu pendant 4 à 6 semaines. 100% recyclable. Ne pollue pas, ne se dissout pas dans l'eau.



~~5,20^{HT}~~
006144
4,70^{HT}
006144

Grille urinoirs désodorisante
006144 Lot de 12 **4,70 12**

Désodorisant puissant qui s'adapte à tous les urinoirs et retient les déchets tels que les chewing-gum, mégots de cigarettes, etc...

JAVEL



~~7,50^{HT}~~
006809
6,80^{HT}
006809

Eau de Javel chlore actif
006809 Bidon 5 L **6,80 3**

2,6% de chlore actif (9%). Parfum citron. Nettoie en profondeur, parfume, désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.



~~3,40^{HT}~~
006802
3,10^{HT}
006802

Eau de Javel
006802 Bidon 5 L **3,10 3**

2,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.



~~6,10^{HT}~~
006805
5,50^{HT}
006805

Eau de Javel chlore actif
006805 Bidon 5 L **5,50 3**

9,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.



~~13,90^{HT}~~
006803
12,50^{HT}
006803

Eau de Javel - Cruchon vissé
006803 250 ml **12,50 30**

9,6% de chlore actif. Désodorise, blanchit et désinfecte. Bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.



~~4,60^{HT}~~
907525
4,20^{HT}
907525

Désodorisant Pulvérisation sèche sans retombées - Aérosol 750 ml
907520 Fleurs des champs **4,60 12**
907525 Citron vert **4,20 12**

PAPIER TOILETTE



~~51,90^{HT}~~
007305
46,70^{HT}
007305

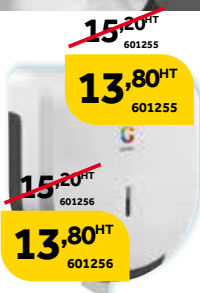
Distributeur de papier toilette Confort Dévidage central 245x155x245 mm
007305 Blanc **46,70 1**
Pour papier toilette 007304.



Papier toilette Confort 2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m² 10,8x25 cm - 720 formats
007304 Blanc **34,30 1**
Colis de 12 rouleaux.
Prix du colis

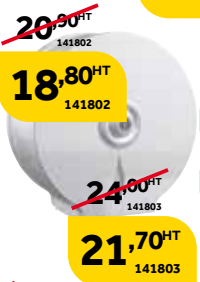


Distributeur papier toilette
140802 Inox **13,60 1**
190536 Blanc **12,50 1**
Gamme First, pour 1 rouleau 140x95x110 mm.



~~15,20^{HT}~~
601255
13,80^{HT}
601255

Distributeur papier hygiénique Pour rouleau mini jumbo 24,5x12x27,5 cm - 200 m
601255 **13,80 1**
Pour rouleau maxi jumbo 28,5x12x32 cm - 400 m
601256 **13,80 1**
Capot ABS blanc, châssis ABS gris. Mandrin ø 45 mm. 4 points de fixation. Fermeture sécurisée avec clé.



~~20,90^{HT}~~
141802
18,80^{HT}
141802

Distributeur papier hygiénique Pour rouleau mini jumbo 24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m
141802 **18,80 1**
Pour rouleau maxi jumbo 29x12x32,6 mm - maxi 400 m
141803 **21,70 1**
Carrosserie époxy blanc. Mandrin ø 45 mm. 4 points de fixation. Capot et châssis antivandalisme en acier. Fermeture sécurisée avec clé.



Papier toilette Mini Jumbo 2 plis gaufrés collés 2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152532 Blanc **21,50 1**
Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 12 rouleaux. Pour distributeurs 601255 ou 141802.



Papier toilette Maxi Jumbo 2 plis gaufrés collés 2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152530 Blanc **19,40 1**
Prix du colis
Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs 601256 ou 141803.



~~32,90^{HT}~~
152520
29,60^{HT}
152520

Papier toilette 250 formats 2 plis enchevêtrés 2x16 g/m² - laize 11 cm
152520 Blanc **29,60 1**
Prix du colis
Colis de 36 paquets. Pour distributeur 601250 ou 601251.



~~25,90^{HT}~~
152528
23,30^{HT}
152528

Papier toilette Star Jumbo 2 plis par 2 moletages 2x16 g/m² - 8,5x25 cm 380 m
152528 Blanc **23,30 1**
Prix du colis
Ouate blanche. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeur 601256 ou 141803.



Distributeur papier toilette Pour 2 paquets ou 1 rouleau
601250 13,7x12,2x14,5 cm **9,60 1**
Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
601251 14,5x13,5x27,5 cm **12,70 1**
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

ESSUIE-MAINS



~~26,20^{HT}~~
140980
23,70^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés ABS - 265x110x340 mm Pour 400 à 600 feuilles
140980 **23,70 1**
Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



~~30,60^{HT}~~
140743
27,60^{HT}
140743

~~20,20^{HT}~~
601261
18,30^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini" - Dévidage central ABS - 145x136x275 mm - Bobine ø 130 mm
601261 Pour 200 feuilles **18,30 1**
Distributeur bobine "Maxi" - Dévidage central ABS - 230x230x310 mm - Bobine ø 205 mm
140743 Pour 450 feuilles **27,60 1**
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.



~~39,20^{HT}~~
000914
35,30^{HT}
000914

Essuie-main - 3750 formats Pliage Z - 2 plis - 22x23 cm
000914 Blanc **35,30 1**
Prix du colis
Colis de 12 rouleaux.



~~9,00^{HT}~~
152541
8,10^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1 000 formats 2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc **8,10 1**
Prix du colis
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.



~~8,70^{HT}~~
152542
7,90^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats 2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois **7,90 1**
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



~~16,60^{HT}~~
152544
15,00^{HT}
152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc **15,00 1**
Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



~~23,90^{HT}~~
152546
21,50^{HT}
152546

Essuie-mains bobine - 450 formats Star Dévidage central 2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²
152546 Blanc **21,50 1**
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



~~30,60^{HT}~~
152522
27,60^{HT}
152522

Distributeur Autocut 29x22x38 cm - laize 20 cm longueur de découpe 26 cm
152525 Blanc **68,40 1**
Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.



~~32,80^{HT}~~
152523
29,50^{HT}
152523

Essuie-mains pour Autocut 2 plis collés laize 19,8 cm - 140 m
152523 Blanc **29,50 1**
Essuie-mains pour Autocut 1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 Blanc **49,60 1**
Prix du colis
Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.



~~13,60^{HT}~~
006160
12,50^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes 200 lingettes
006160 **12,50 6**
Prix unitaire, vendu au carton de 6.
Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.



~~55,00^{HT}~~
152524
49,60^{HT}
152524

Draps examen plastifié - 150 formats 2 plis gaufré collé - 36 g/m² Laize 49,8 cm - 50 m
150105 Bleu **39,75 1**
Prix unitaire au colis de 6 rouleaux.
Ouate bleue plastifiée avec polyéthylène. Colis de 6 rouleaux.

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	Blanc	25	50x65	500	19,40
006631	Sac	30	BD	Noir	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
006654	Sac	100	BD	Noir	30	82x85	200	18,30
006635	Sac	100	BD	Noir	40	82x85	200	35,70
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	29,70
006636	Sac	110	BD	Transparent	30	70x105	200	23,20
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 anticorrosion. 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 ordures
 -> voir page 90



Collecteur 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. Collecteur mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



Collecteur 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 peinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



Support de sac 120 L Gilac 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**



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.



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



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.

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%.



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 élastiques. Homologué AFNOR SPEC S 76-001:2020.
Produit bénéficiant de la TVA à 5,5%.



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.



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.



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.



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.



Réduisez les risques d'exposition & protégez-vous des projections aérosols

Taille universelle
Protection complète
Matériau flexible
Résistant aux rayures
Résistant chimiquement
Découpe de précision



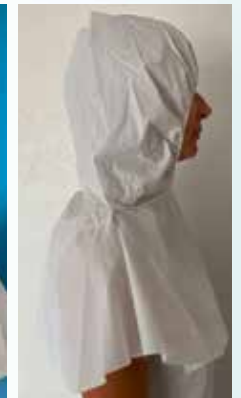
Visière de protection
006383 Taille universelle **16,90 1**

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.



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.



ARMOIRE 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 peint 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.

DÉSINSECTISEUR



Désinsectiseur FlyinBox
961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg **100,20 1**
961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg **122,30 1**

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chainettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



~~135,80 HT~~
122,30 HT
961247

~~72,50 HT~~
65,30 HT
961248

~~72,50 HT~~
65,30 HT
961249

~~135,80 HT~~
12,20 HT
961255

Autres couleurs disponibles

Désinsectiseur Iglu
1x20 W - 230 V mono
1,2 kg - Pour 50 m²
961248 Blanc **65,30 1**
961249 Noir **65,30 1**
Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.

Plaque de glue
Pour désinsectiseur Iglu
961255 Lot de 6 **12,20 1**



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 Bleu **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.



~~14,30^{HT}~~
007071
12,90^{HT}
007071

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.



~~9,60^{HT}~~
007076
8,70^{HT}
007076
~~12,20^{HT}~~
007081
11,00^{HT}
007081

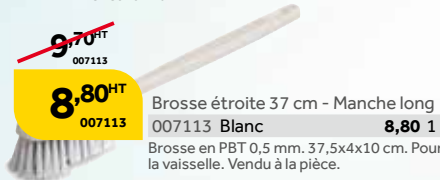
La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyl Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption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



~~9,70^{HT}~~
007113
8,80^{HT}
007113
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.

~~3,30^{HT}~~
007116
3,10^{HT}
007116

Manche 140 cm
007056 Blanc **11,90 1**
Manche en fibre de verre
ø 25 mm. Vendu à la pièce.



~~5,30^{HT}~~
007090
5,00^{HT}
007090

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.



~~5,70^{HT}~~
007093
5,20^{HT}
007093

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.



~~18,40^{HT}~~
007156
16,30^{HT}
007156

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.



~~5,20^{HT}~~
007108
4,70^{HT}
007108

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.



~~6,40^{HT}~~
007111
5,80^{HT}
007111

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.



~~1,40^{HT}~~
007114
1,30^{HT}
007114

Brosse à angle double
007114 Blanc **1,30 10**

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



~~5,20^{HT}~~
007115
4,70^{HT}
007115

Brosse à angle avec poignée
007115 Blanc **4,70 10**

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm.
Prix à la pièce, vendu par carton.
Chaîne sur demande.



~~10,20^{HT}~~
007157
9,20^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **9,20 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription « Attention sol glissant ». Vendu à la pièce.



~~47,40^{HT}~~
007158
42,50^{HT}
007158

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.

~~30,70^{HT}~~
007120
27,70^{HT}
007120

~~12,30^{HT}~~
007159
11,10^{HT}
007159

Clip pour support balai Toolflex
007159 **11,10 1**
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

MATÉRIEL & RÉCURAGE



~~118,20^{HT}~~
106,40^{HT}
007001

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.



~~380,50^{HT}~~
342,80^{HT}
007003



~~582,20^{HT}~~
524,10^{HT}
007503

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.



Chariot de ménage
168x552x975 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 seuil de lavage.



Chariot double seuil + presse
007000 28x71x60 cm **50,30 1**

Chariot avec presse et seuil de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



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.



~~1,40^{HT}~~
1,10^{HT}
007132
~~2,10^{HT}~~
1,90^{HT}
007133
~~2,90^{HT}~~
2,70^{HT}
007134

Éponge végétale - non bordée
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, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



Éponge gros travaux
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, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



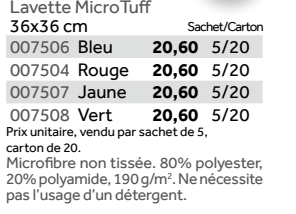
~~22,90^{HT}~~
20,60^{HT}
007506

Lavette MicroTuff
36x36 cm
Sachet/Carton
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/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



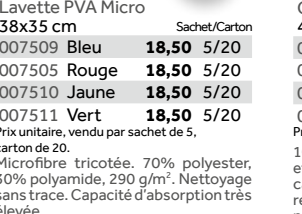
~~20,90^{HT}~~
18,50^{HT}
007511

Lavette PVA Micro
38x35 cm
Sachet/Carton
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/m². Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.



~~1,20^{HT}~~
1,10^{HT}
007147

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/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



~~6,30^{HT}~~
5,70^{HT}
007350

Lavette super
50x35 cm
Sachet/Carton
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% viscoses, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



~~35,70^{HT}~~
35,70^{HT}
007151

Lavette extra
50x35 cm
Sachet/Carton
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/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison, installation et raccordement en sus.

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 porte-seaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.



Seau 12 L Mery + essoreur
007013 37x24x26 cm **11,90 1**
Prix unitaire, vendu à l'unité, carton de 6.
Polypropylène. Essoreur facile à retirer, bec verseur.



Frange 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.



Presse faubert
007010 24x21x47 cm **47,90 1**
Prix unitaire.
Presse plastique avec mâchoires plastiques rouge ou bleu. Livré avec un réducteur de presse. S'adapte sur tous les chariots pour l'essorage des fauberts et lavage à plat.



MANCHE ANTI TMS (Trouble Musculaire Squelettique)



~~95,90^{HT}~~
86,30^{HT}
007500

Ultra Speed Pro starter kit
007500 **86,30 1**
Kit comprenant : 1 seuil de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

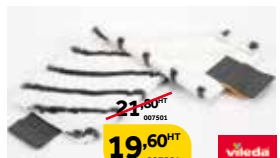


Support pour franges à languettes
980093 40x11 cm **16,00 1**
Prix unitaire.



~~30,90^{HT}~~
27,90^{HT}
007512

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.



~~21,60^{HT}~~
19,60^{HT}
007501

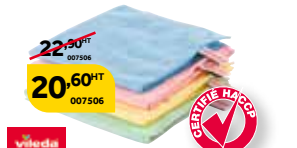
Frange Ultra Speed pro MicroPlus
007501 **19,60 1**
Prix unitaire.
Zone blanche : 100% micro-fibre polyester, lignes grises : 100% polyamide. Absorption maximale 330 ml. Duré de vie environ 500 lavages.

ÉPONGES & LAVETTES



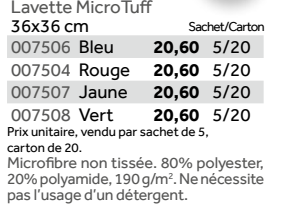
~~0,90^{HT}~~
0,60^{HT}
007137

Éponge tampon vert
007137 GM - 13x9x2,2 cm **0,90 10/120**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.
007138 PM - 11x7x2,2 cm **0,60 10/150**
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 150.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



~~5,60^{HT}~~
5,10^{HT}
007143

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.



~~1,40^{HT}~~
1,00^{HT}
007136

Éponge tampon blanc
19x3x2,2 cm
Sachet/Carton
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.



~~20,30^{HT}~~
18,30^{HT}
007123

Tampon à récurer
25x11,5x2 cm
Carton
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.
Colis de 10. Tampon abrasif pour mono-brosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.



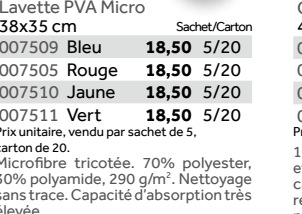
~~5,60^{HT}~~
5,10^{HT}
007144

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.



~~1,20^{HT}~~
1,10^{HT}
007147

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/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



~~6,30^{HT}~~
5,70^{HT}
007350

Lavette super
50x35 cm
Sachet/Carton
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% viscoses, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



~~35,70^{HT}~~
35,70^{HT}
007151

Lavette extra
50x35 cm
Sachet/Carton
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/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.

ASPIRATEUR SANS FIL



Mode d'économie d'énergie ECOEFFICIENCY. Moins d'énergie consommée pour une batterie d'une meilleure autonomie. Faible niveau sonore.

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

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.



~~359,20^{HT}~~
007650
323,40^{HT}
007650

Batterie lithium-ion avec affichage de la charge consultable en permanence en un coup d'œil.

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

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

~~169,50^{HT}~~
007674
145,00^{HT}
007674

145,00 1

ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

- Filtre plissé plat PES
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact

~~1390,00^{HT}~~
007629
1390,00^{HT}
007629



Décolmatage semi-automatique du filtre



Boîtier de filtre amovible

Longueur câble alimentation : 7,5 m
Longueur flexible : 2,5 m

KÄRCHER

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm
007629

Permet de lutter contre les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.

1390,00 1

1 aspirateur boulangerie acheté = 1 kit four complet OFFERT + 1 kit boulangerie complet OFFERT

KÄRCHER



Le kit contient :

- 1 suceur fente
- 1 brosse aspirante
- 1 flexible d'aspiration ø 35 mm
- 1 kit filtre (2x5 filtres) Toison ø 35 mm
- 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm
- 1 tube d'aspiration ø 35 mm

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

TOP DES VENTES

~~131,00^{HT}~~
007640
99,00^{HT}
007640



Longueur câble alimentation : 7,5 m
Longueur flexible : 2 ml

KÄRCHER

Aspirateur poussières T7/1
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x304 mm
007640

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.

99,00 1

~~30,20^{HT}~~
007641
27,20^{HT}
007641

Filtre papier non tissé
007641 **27,20 1**

- 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

~~263,40^{HT}~~
007642
199,00^{HT}
007642



Longueur câble alimentation : 10 m
Longueur flexible : 2,5 m

KÄRCHER

Aspirateur poussières T10/1
Débit 53 L/s - Capacité cuve déchets : 10 L
220/240 V - 355x310x385 mm
007642

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.

199,00 1

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

~~275,30^{HT}~~
007651
199,00^{HT}
007651



Longueur câble alimentation : 7,5 m
Longueur flexible : 2,5 m

KÄRCHER

Aspirateur eau et poussières NT27/1
Débit 67 L/s - Capacité cuve déchets : 27 L
220/240 V - 420x420x525 mm
007651

Robuste, économique et polyvalent. Idéal pour le nettoyage des petites surfaces. Supports pour les accessoires. Verrous métalliques robustes. Poids : 7,5 kg.

199,00 1

- 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

~~617,70^{HT}~~
007654
459,00^{HT}
007654



Longueur câble alimentation : 7,5 m
Longueur flexible : 2,5 m

KÄRCHER

Aspirateur eau et poussières NT30/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 30 L
220/240 V - 560x370x580 mm
007654

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.

459,00 1

Système Tact : inversion du moteur pour un nettoyage du filtre optimal.

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.

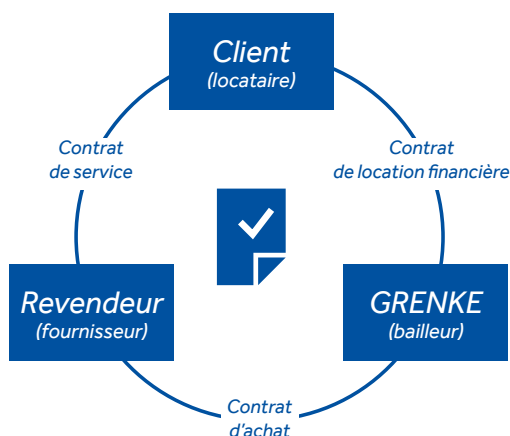
POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION DE FINANCEMENT GRENKE ?

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 pétrin EUROLABO 130 kg (code 632047)

à 222,48 € HT par mois ... soit **7,42 € HT par jour !**

Ou d'une armoire de fermentation contrôlée TS68 inox (code 632210)

à 186 € HT par mois soit **6,20 € 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.