

RÉSERVÉ AUX PROS  
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



1965  
**GAFIC**



**52,25<sup>HT</sup>**  
097947

SCIE AMÉRICAINNE  
45 CM

**+450  
PRIX EN**

**BAISSE  
PROMOTION**

valable jusqu'au 30 avril 2024

**3275,00<sup>HT</sup>**  
949432

TRANCHEUR MAJOR SLICE350  
LAME Ø 350 MM



**1617,00<sup>HT</sup>**  
000800

HACHOIR 82 MONO  
DOUBLE COUPE Ø 82 MM



À partir de  
**199,00<sup>HT</sup>**  
980745

BALANCE DE RÉCEPTION  
60KG / 20G



**115,00<sup>HT</sup>**  
070302

ESSOREUSE MANUELLE  
10 L - 2 À 3 SALADES



*Boucherie charcuterie traiteur*

**10430,00<sup>HT</sup>**  
946067

CONTENEUR ISOTHERME  
GN 2/1 - 10 BACS

**GRENKE** soit 4,55 € par jour sur 60 mois  
Solution de financement en location financière.



**4740,00<sup>HT</sup>**  
949520

VITRINE PLIANTE  
MOBILE RÉFRIGÉRÉE



**Votre  
expert**



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

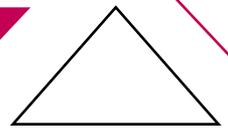


Photo illustration MARIUS I



Photo illustration HARISSA L

**A** PRESTO  
1610 neutre  
1611 à texte



**B** PRESTO  
1612 neutre  
1613 à texte



**C** MAESTRO  
4556 neutre  
4557 à texte



**D** TEMPO  
4576 à texte



**E** CARMINA  
3054 neutre  
3056 à texte



**F** HALAL  
2110 neutre  
2111 à texte



**G** PRESTO  
1629 neutre  
1630 à texte



**H** PRESTO  
1635 neutre  
1636 à texte



**I** MARIUS  
3058 neutre  
3059 à texte



**J** TONIO  
3097 à texte



**K** TERROIR  
3347 à texte



**L** HARISSA  
2098 neutre  
2099 à texte



**SELON LES ÉTIQUETTES, PLUSIEURS DÉCLINAISONS SONT POSSIBLES :**

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



**Q** BOUCHER  
1032

**M** MAESTRO - 4560



**N** TERROIR - 3351



**O** PRESTO - 3774



**P** RONDO - 1023



## POUR TOUTES DEMANDES DE SIGNALÉTIQUE VITRINE : NOUS CONSULTER



### SÉPARATEURS DE VITRINE



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



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



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

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



Socles séparateurs  
90x750 mm

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

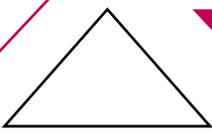
Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès  
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

<b>2</b>	098075 Cyprès vert - Socle blanc	21,35	5
	098076 Cyprès vert - Socle noir	22,35	5
	098077 Cyprès bicolore - Socle blanc	21,35	5
<b>3</b>	098078 Cyprès bicolore - Socle noir	21,35	5

Prix unitaire, vendu par lot de 5

**LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER**



# LE MAGASIN LA PRÉSENTATION



## PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE



À partir de  
**9,40<sup>HT</sup>**  
705230

Plat rectangulaire GN 1/4	
705230 265x162x17 mm	9,40 1
705232 265x162x80 mm	14,05 1
Couvercle avec encoche GN 1/4	
705256 265x162 mm	12,95 1



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

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



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

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

Couvercle avec encoche GN 1/2	
705255 325x265 mm	18,20 1

Grille égouttoir GN 1/2	
705250 264x204x12 mm	20,20 1



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

Plat rectangulaire "2/7"	
705301 280x210x20 mm	14,00 1
705302 280x210x60 mm	19,50 1

Matière: PMMA plexi. Résistant aux températures allant de -20°C à +70°C. Lavable au lave-vaisselle. Qualité alimentaire conformément à la norme EN 2023/2006, sans BPA. Ne convient pas au four, micro-ondes ou au bain-marie.



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

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



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

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



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

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



À partir de  
**22,15<sup>HT</sup>**  
705215

Plat rectangulaire "4/7"	
705215 265x487x17 mm	22,15 1
705216 265x487x80 mm	32,20 1



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

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



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

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



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

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



À partir de  
**13,80<sup>HT</sup>**  
705260

Saladier carré 1,5L	
705260 180x180x80 mm	13,80 1

Sans le couvercle avec encoche.

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

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

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



À partir de  
**457,00<sup>HT</sup>**  
705289



**DYNAMISEZ VOS VENTES  
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION**

- Kit complet pétales - noir**  
705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **457,00**  
Le kit comprend : 1 plat coin 90°, 265x265 mm, 2 plats coin 45°, 400x265 mm, 4 plats coin 22,6°, 220x265 mm et 1 jeu de 2 plats triangles 530x300 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.
- Kit complet Carrousel - noir**  
705290 1 plateau + 13 plats **556,00**  
Le kit comprend : 1 plateau tournant ø 80 cm, 1 plat rond ø 22 cm, 8 plats coins 45°, 290x285 mm et 4 plats triangles 240x240 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.

## PLATEAUX ABS

**11,00<sup>HT</sup>**  
63206



Plateau - 600x400 mm	
632024 Blanc	11,00 20
632025 Noir	11,00 20
632026 Rouge	11,00 20

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

600x400 mm

## ACCESSOIRES



**2,80<sup>HT</sup>**  
705257

Cuillère	
705257 Longueur 240 mm	2,80 1



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

Marche haute	
705264 260x220x60 mm	49,85 1

### SACS À POULET



À partir de  
**63,00<sup>HT</sup>**  
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm  
Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ

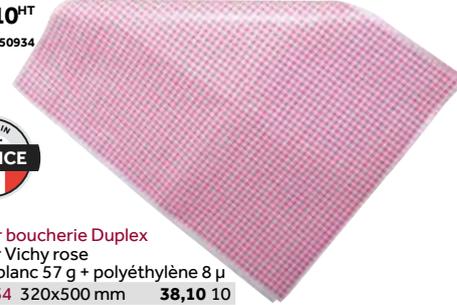
150975 **63,00** 5/100  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

### LES INDISPENSABLES

**38,10<sup>HT</sup>**  
150934



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



**68,20<sup>HT</sup>**  
150932



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



**4,60<sup>HT</sup>**  
630461

Feuille PEHD à jambon  
Transparent liassé  
600x800 mm - 10 µ

630461 **4,60** 100/1000  
Prix au colis



À partir de  
**57,50<sup>HT</sup>**  
630417



Bobinot papier ingrassable  
Blanc sans impression - 60 g/m<sup>2</sup>  
630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **57,50** 1  
150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **57,50** 1



Sacs abattoirs liassés transparents  
600x1000 mm

150974 **77,00** 5/100  
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 300



**PRIX EN BAISSÉ**



À partir de  
**5,90<sup>HT</sup>**  
630415

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



Bobine carte bancaire  
151120 57x40x12 mm **0,48** 50

Bobine addition  
151121 80x80x12 mm **2,08** 50  
Prix au sachet



Porte-bobinots  
-> voir page 16

### SACS À BRETelles



Pour toutes les références



**29,00<sup>HT</sup>**  
150960



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique transparent  
150960 **29,00** 1  
Prix au carton de 500

**34,00<sup>HT</sup>**  
150961



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique bleu  
150961 **34,00** 1  
Prix au carton de 500

**34,00<sup>HT</sup>**  
150962



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique rose  
150962 **34,00** 1  
Prix au carton de 500

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~37,00<sup>HT</sup>~~ **35,00<sup>HT</sup>**  
150963 150963



Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique blanc avec  
impression  
150963 **35,00** 1  
Prix au carton de 500

**45,00<sup>HT</sup>**  
999970



Grand format

Sac à bretelles réutilisable  
Épaisseur 50 µ - 300/(70+70)x500 mm  
Plastique blanc  
999970 **45,00** 1  
Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.  
Prix au carton de 500

POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER

# LE MAGASIN LA PRÉPARATION



23,00<sup>HT</sup>  
085044



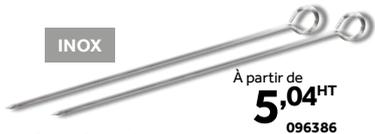
**Ficelle bleu blanc rouge**  
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec  
tube 1 kg - ø 1 mm  
Polyester bleu, blanc et rouge  
085044 1650 m **23,00 1**  
Spécial rôtis et paupiettes. Usage  
manuel. Déroulement extérieur.  
085029 Seuau **26,50 1**  
Déroulement centrale.  
Recharge de 1 kg  
085030 **23,50 1**  
Déroulage centrale.



## PIQUES À BROCHETTES INOX

À partir de  
85,00<sup>HT</sup>  
948634

**PRIX EN BAISSE**  
~~31,50<sup>HT</sup>~~ **20,90<sup>HT</sup>**  
948636 948636



INOX

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

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

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



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

## ROTIFIL®

17,50<sup>HT</sup>  
085020



**Ficelle à rôti avec tube**  
ROTIFIL® 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg  
ø 0,7 mm 2500 m - Polyester blanc  
085020 **17,50 1**

Déroulage extérieur.

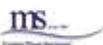


## FICELLE NATURELLE

46,50<sup>HT</sup>  
085028



**Ficelle**  
Lin lisse avec tube  
ø 0,8 mm - 1600 m  
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc  
085028 3,5/2 brins **46,50 1**  
Déroulage extérieur.

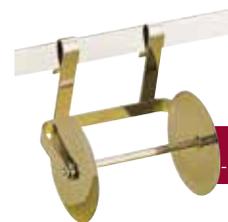


21,50<sup>HT</sup>  
085023



**FilBox (seau) + recharge de 1kg**  
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1  
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc  
085023 **21,50 1**

**Recharge de 1 kg à dévidage central**  
085024 **17,50 1**  
Pour le ficelage du rôti. Déroulage  
centrale.



Porte rolls  
-> voir page 16



46,00<sup>HT</sup>  
085022



**Ficelle à rôti avec tube**  
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm  
1600 m - Lin lissé rouge  
085022 **46,00 1**  
Déroulage extérieur.

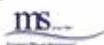


## RAYONNE

19,10<sup>HT</sup>  
085021



**Ficelle à rôti avec tube**  
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau  
de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m  
Polyester et viscose blanc  
085021 **19,10 1**  
Déroulage extérieur.



## FILETS



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

**Filet élastique**  
Rouleau 50 m  
630462 14/5SC POLY (B) **7,70 20/50**  
630463 16/5 SC POLY (B) **8,10 20/50**  
630466 18/5 SC POLY (B) **8,65 20/50**

Prix de 20 filets de 50 mètres par carton. Bobine de 20 filets.

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



À partir de  
**109,00<sup>HT</sup>**  
914925

Distributeur aluminium ou film étirable  
914925 Largeur 30 cm **109,00 1**  
914455 Largeur 45 cm **115,00 1**  
Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse).



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

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



**22,70<sup>HT</sup>**  
153166

Moule à cake  
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm  
153166 **22,70 100/500**



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

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



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~41,50<sup>HT</sup>~~ **37,20<sup>HT</sup>**  
948841

À partir de  
**25,20<sup>HT</sup>**  
948840

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

À partir de  
**6,95<sup>HT</sup>**  
150701

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~10,50<sup>HT</sup>~~ **10,45<sup>HT</sup>**  
150752 150752



Rouleau film étirable  
150701 Rouleau 30 cm x 300 m **6,95 4\***  
150702 Rouleau 45 cm x 300 m **8,80 4\***  
150751 Boite distributeur 30 cm x 300 m **7,40 6\***  
**150752 Boite distributeur 45 cm x 300 m 10,45 6\***  
\*Prix unitaires HT



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

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



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

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



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~19,40<sup>HT</sup>~~ **17,00<sup>HT</sup>**  
153083

À partir de  
**9,50<sup>HT</sup>**  
153081

Assiette réutilisable Sachet / Carton  
Noir Taupe  
ø18,5 cm 153082 153081 **9,50 20/100**  
**ø24 cm 153083 153084 17,00 20/100**  
Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de  
**4,55<sup>HT</sup>**  
153077

Barquette Sachet / Carton  
153077 200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm **4,55 50/1000**  
153078 300 ml - 10x7x4,5 cm **5,40 50/1000**  
153079 350 ml - 12x7x4 cm **4,45 50/1000**  
153080 750 ml - 15x9x5,5 cm **8,60 50/500**  
Barquette en carton blanc. Prix au sachet, vendu par carton.



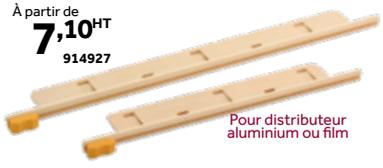
À partir de  
**17,40<sup>HT</sup>**  
150601

Rouleau aluminium - 11 µ  
150601 Rouleau 33 cm x 200 m **17,40 3\***  
150603 Rouleau 45 cm x 200 m **22,90 3\***  
150703 Boite distributeur 33 cm x 200 m **17,90 6\***  
150704 Boite distributeur 45 cm x 200 m **22,70 6\***  
\*Prix unitaires HT



**23,80<sup>HT</sup>**  
150705

Rouleau aluminium 15µ  
Très épais - 29,5 cm x 200 m  
150705 **23,80 3\***  
\*Prix unitaires HT



À partir de  
**7,10<sup>HT</sup>**  
914927

Règlette coupe film  
914927 Largeur 30 cm **7,10 1\***  
914928 Largeur 45 cm **9,00 1\***  
\*Prix unitaires HT



**6,00<sup>HT</sup>**  
153085

Bol réutilisable Sachet / Carton  
Noir Taupe  
400 ml - ø14 cm 153085 153086 **6,00 20/720**  
Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



À partir de  
**14,50<sup>HT</sup>**  
153074

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~19,60<sup>HT</sup>~~ **17,50<sup>HT</sup>**  
153075 153075

Barquette bateau Sachet / Carton  
153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm **14,50 250/1000**  
**153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm 17,50 250/1000**  
153076 750 ml - 20,5x14x43 cm **30,00 250/500**  
Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.

LA PREMIÈRE PLANCHE  
JETABLE !



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

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

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

## BOÎTE PANIER REPAS

PRIX EN BAISSÉ  
~~60,80<sup>HT</sup>~~ **58,30<sup>HT</sup>**  
146100 146100

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

Boîte panier repas chaud  
19x14x4 cm

146100	850 mL	<b>58,30 1</b>
146101	Vision + S - 750 mL	<b>75,20 1</b>
146102	Vision + carré	<b>104,90 1</b>

Carton de 100

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



REGARDEZ  
LA VIDEO !

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



PRIX EN BAISSÉ  
~~2,00<sup>HT</sup>~~ **1,85<sup>HT</sup>**  
948976 948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet / Carton

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

Prix au sachet, vendu par carton.



Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

1	630232	Pique noir et palet rouge - 12 cm	<b>2,70</b>	100/10000
2	630233	Pique bambou perle naturelle - 12 cm	<b>2,70</b>	100/10000
3	630234	Pique double pointe boule rouge - 8 cm	<b>3,05</b>	100/10000
4	630235	Pique décoré assortis - 12 cm	<b>2,85</b>	100/10000
5	948631	Pique plat - 15 cm	<b>3,65</b>	250/2500
6	948632	Pique nœud - 10,5 cm	<b>4,05</b>	250/2500
7	108191	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	<b>4,15</b>	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de  
**2,45<sup>HT</sup>**  
630091

Couverts bois

Sachet / Carton

630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	<b>3,15</b>	100/1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	<b>3,10</b>	100/1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	<b>3,10</b>	100/1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	<b>2,45</b>	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

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

À partir de  
**30,80<sup>HT</sup>**  
949204

Kit couverts bois

Unité par carton

949204	3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	<b>30,80</b>	250
949191	4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	<b>35,50</b>	250
949203	6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	<b>41,50</b>	250

Prix au carton

Kit couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable.

À partir de  
**38,50<sup>HT</sup>**  
153148

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

153148	26x14x32 cm	<b>38,50</b>	250
153149	26x20x28 cm	<b>33,50</b>	250

Prix au carton

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



Coupe à dessert et couvercle - Transparent

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

Prix au sachet, vendu par carton



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

Plateau repas fibre de canne

Sachet / Carton

948860	5 compartiments	<b>14,75</b>	50/200
949205	Couvercle	<b>14,35</b>	50/200

Prix au sachet, vendu par carton.

Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.



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

**Boîte pâtisseries** Carton  
948999 28x19 cm **19,20** 50  
949000 28x42 cm **15,85** 25  
Prix au carton



À partir de  
**5,25<sup>HT</sup>**  
948997

**Plateaux** Or Argent Sachet/carton  
19x28 cm 948998 **5,25** 948997 **5,25** 25/100  
28x42 cm 948989 **11,20** 948988 **11,80** 25/100  
Prix au sachet, vendu par carton



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~16,90<sup>HT</sup>~~ **14,50<sup>HT</sup>**  
945001 945001

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

*Eco-responsable*

*Réutilisable*

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

*Recyclable*



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



**Boîte Cartybox avec couvercle** Unité par carton  
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm **11,20** 25  
**945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm 14,50 25**  
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm **17,60** 25  
945004 3 L - 25x19x8,3 cm **14,50** 10  
Version opaque.

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



**DUNI**

**Barquette accompagnement** Unité par carton  
158806 470 ml - 21,5x14,8x5 cm **55,20** 300  
Barquette scellable en PP, micro-onidable, résistante de -20 à +120°C. Prix au carton.



**DUNI**

**Barquette scellable** Unité par carton  
158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm **88,00** 328  
Barquette scellable en PP, micro-onidable, résistante de -20 à +120°C. Prix au carton.



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

**Rouleau de film soudable 40µ**  
948002 15 cm x 500 m **16,10** 1



À partir de  
**6,13<sup>HT</sup>**  
948815

**-20 / +110 °C**

**Barquette multi-fonctions charnière** Sachet/carton  
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm **6,13** 50/600  
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm **6,90** 50/600  
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm **7,24** 50/600  
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm **10,10** 50/400  
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm **11,38** 50/400  
948824 1,5 kg - 19x18,5x6 cm **16,63** 50/200  
Prix au sachet, vendu par carton

**-40 / +70 °C**

**Boîte charnière ergo box**  
948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm **3,99** 50/600  
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm **4,46** 50/600  
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm **5,10** 50/600  
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm **7,50** 50/400  
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm **7,61** 50/400  
948827 1,5 kg - 19x18,5x6 cm **15,88** 50/200  
Prix au sachet, vendu par carton

**-40 / +70 °C**



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

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



À partir de  
**4,74<sup>HT</sup>**  
948810

**Barquette thermoscellable** Sachet/carton  
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm **4,74** 100/1200  
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm **4,71** 100/1200  
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm **5,24** 100/1200  
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm **9,20** 100/600  
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm **10,08** 100/600  
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm **12,00** 100/600  
Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet



À partir de  
**9,39<sup>HT</sup>**  
948802

**-5 / +80 °C**

**Barquette charcutière**  
948800 125 g - 9,1x7,1x3,5 cm **9,49** 500/5000  
948801 250 g - 11,1x8,7x4,2 cm **14,82** 500/3000  
948802 375 g - 13,8x9x4,6 cm **9,39** 250/2500  
948803 500 g - 14,3x11,1x4,9 cm **13,15** 250/1500  
948804 750 g - 17,5x11,7x6 cm **19,95** 250/1500  
948799 1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm **28,00** 250/1000  
948826 1,5 kg - 20,2x15,2x6,2 cm **35,38** 250/1000  
Prix au sachet, vendu par carton

# LES VÊTEMENTS

## LES PANTALONS, VESTES & TABLIERS



SPÉCIAL  
BOUCHERIE  
CHARCUTERIE



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



Veste BOKO - Noire

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

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



RobuR

CAPS - Taille unique

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

Vendu par lot de 10.

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

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



RobuR

Veste mixte SAGA - MC

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

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



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



RobuR

Veste ORAGE

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

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



Veste NERO Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5 Taille 6

Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45	1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,45	1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,45	1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	27,45	1

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

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



RobuR

### CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

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

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



À partir de  
**16,80<sup>HT</sup>**  
632508

**23,60<sup>HT</sup>**  
630402



**Tablier PRAGUE**

630402 Bordeaux - TU **23,60 1**  
632509 Blanc - TU **21,20 1**  
Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm. Tablier parisien.



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



**Tablier Dan88**



981982 Rouge 1  
981981 Gris 1  
981979 Noir 1

**Prix : 23,00**

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.

**Tablier bavette LOTI**

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



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



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



**Pantalon mixte TIMÉO**

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

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



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



**Pantalon mixte UMINI**

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

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

**PRIX EN BAISSÉ**

~~11,90<sup>HT</sup>~~ **8,50<sup>HT</sup>**  
004839 004839



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

**Génie**

004839 Pulv. 500 ml **8,50 4**

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



**POUR L'ENTRETIEN**

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

**CS Grands Chefs lessive spéciale restauration**

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

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

**CORRESPONDANCE DES TAILLES**

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
<b>Taille</b>	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	<b>Taille</b>	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
<b>Tour de poitrine</b>	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147	<b>Tour de poitrine</b>	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
<b>Tour de taille</b>	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137	<b>Tour de taille</b>	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
<b>Tour de bassin</b>	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155	<b>Tour de bassin</b>	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.



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~20,50<sup>HT</sup>~~ **16,90<sup>HT</sup>**  
 907350 907350

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

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



**TOP QUALITÉ**  
★

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

## TABLIERS DE PLONGE

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

## MOUFLES & GANTS



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

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



**Gant anti-chaueur**  
 Ambidextre  
**911188 14,80 1**  
 Température max 350 °C.

**48,72<sup>HT</sup>**  
 705275

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

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



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

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



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

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

**Résistant jusqu'à +300 °C**



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



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



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

## TORCHONS



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

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



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

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



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

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

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

## CHAUSSURES



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

Mocassins - La paire

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

**Prix : 31,20**



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

**EMBOÛT DE PROTECTION ACIER**



**RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES**

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

Sabots - La paire

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

**Prix : 36,45**



### PROTECTION

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



Paire gant anti-coupe

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

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

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



Gant en cotte de mailles

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

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

LES BONNS PLANS

**146,00<sup>HT</sup>**  
907312  
~~150,00~~



STOCK LIMITÉ

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312 ● M - 8/8,5 (19 cm) ~~150,00~~ 146,00 1

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

PRIX EN BAISSÉ

**148,50<sup>HT</sup>**  
907306 **119,00<sup>HT</sup>**  
907306

PRIX EN BAISSÉ

**16,75<sup>HT</sup>**  
907309 **12,50<sup>HT</sup>**  
907309



Manulutex



1



2



3

1 Housse de protection pour tablier cotte de maille

907309 60x75 cm 12,50 5  
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.

2 Tablier plaques inox - FLEXINOX

907306 800x500 mm - 1650 grammes 119,00 1

Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

3 Tablier cotte de maille - PARINOX

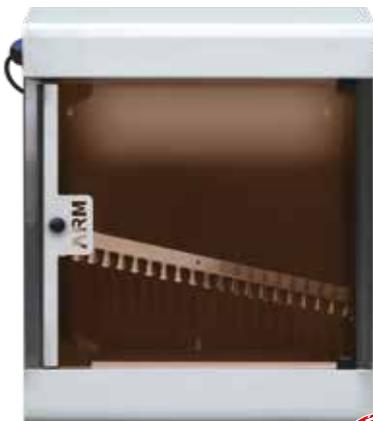
907307 55x78 cm - 1050 grammes 165,00 1

907308 55x85 cm - 1100 grammes 178,00 1

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

### ARMOIRES DE STÉRILISATION

**260,00<sup>HT</sup>**  
590100



POUR 20  
COUTEAUX



Armoire de stérilisation

49,5x14,5x59,3 cm

590100 260,00 1

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

### INNOVATION

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

**340,00<sup>HT</sup>**  
961263

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



POUR 20  
COUTEAUX

Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W

230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm

961263 Version aimantée 340,00 1

# LA COUPELLERIE

## L'AFFÛTAGE & LES PLANCHES



Taillage fin

Fusil apprenti

Fusil à aiguiser professionnel

1	098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	35,90	1
2	630048	Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	23,95	1
3	630049	Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	13,10	1
4	096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	7,15	1
5	098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	30,35	1
6	098008	Mèche ronde diamant - Lg 23 cm	16,90	1



Aigiseur REDSTEEL avec socle inox

098071 66,55 1  
Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. Meilleure résistance à la corrosion.

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



FISCHER  
COUTELIER DEPUIS 1859



565,00<sup>HT</sup>  
000802



Affûteuse à bande

2800 tr/min - 230 V mono - 270 W  
280x330x400 mm

000802 565,00 1  
Spécialement étudiée pour les bouchers-traiteurs. Affûtage pour tous types de couteaux. La bande permet l'aiguisage et le feutre sert au polissage. Très grande efficacité d'affûtage.



Pierre japonaise  
18 x 6 x 2,7 cm

091735 22,75 1



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

Meule à eau

098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm 579,00 1

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

FISCHER  
COUTELIER DEPUIS 1859



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

INOX

Affûteuse à bande humide

949465 35,7x38,2x31,5 cm 1300,00 1

Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.



Dadaux  
TECHNOLOGIES



NEW

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

Planche à rigole

085321 40x28x2,5 cm 14,90 1

Non compatible lave-vaisselle.



38,30<sup>HT</sup>  
950106

Planche à découper

950106 400x300x3 mm 38,30 1

Lot de 6 planches en PEHD avec support. Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~22,90<sup>HT</sup>~~ **19,00<sup>HT</sup>**  
085300 085300

**ÉPAISSEUR 2 CM!**

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

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

**MADE IN FRANCE**

**PRIX EN BAISSÉ**

**CERTIFIÉ HACCP**

Planche 60x40x2 cm

085308	Blanche	24,90	1
085309	Verte	24,90	1
085310	Bleue	24,90	1
085311	Jaune	24,90	1
085312	Rouge	24,90	1
085313	Violette	24,90	1

Planche 45x30x1,25 cm

085314	Blanche	9,40	1
085315	Bleue	9,40	1
085316	Verte	9,40	1
085317	Jaune	9,40	1
085318	Rouge	9,40	1
085319	Marron	9,40	1

Planche Blanche avec rigole

085301	53x32,5x2 cm	19,90	1
085320	40x30x2 cm	12,50	1

25,65<sup>HT</sup>  
984010



INOX  
18/10

Range planches inox triangulaire

984010 25,65 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles.

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~77,00<sup>HT</sup>~~ **50,00<sup>HT</sup>**  
091980 091980

**PRIX ACCORD FABRICANT**

**LES BONNS PLANS**

**Spéciale vitrine**

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés

091980	50x30x2 cm	50,00	1
091981	60x35x2 cm	70,00	1

Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

**STOCK LIMITÉ**



### COUTEAUX À JAMBON

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



Couteau à jambon

**1** 096629 36 cm **16,30 1**

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

**ARCOS**

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



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



PRIX EN BAISSE  
~~43,30<sup>HT</sup>~~ **34,50<sup>HT</sup>**  
096659 096659

Couteau à jambon alvéolé  
Manche POM

**2** 096659 234 g - 25 cm **34,50 1**

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



### SCIES

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



Villette - Scie de boucher

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

**FISCHER**  
COUTELLERIE DEPUIS 1858



**52,25<sup>HT</sup>**  
097947



Scie américaine

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

**FISCHER**  
COUTELLERIE DEPUIS 1858



### FEUILLES DE BOUCHER

PRIX EN BAISSE  
~~82,05<sup>HT</sup>~~ **65,00<sup>HT</sup>**  
096287 096287



Feuille de boucher inox

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

**ARCOS**

**81,30<sup>HT</sup>**  
098022



Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré

098022 750 g - 24 cm **81,30 1**  
098023 870 g - 26 cm **90,60 1**

**FISCHER**  
COUTELLERIE DEPUIS 1858

### COUPERET

**25,80<sup>HT</sup>**  
096495



Lame ép. 4 mm

Couperet inox

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

**ARCOS**

### COUTEAUX À FROMAGE

PRIX EN BAISSE  
~~55,15<sup>HT</sup>~~ **37,50<sup>HT</sup>**  
096316 096316



Couteau à fromage

096316 2 mains - 29 cm **37,50 1**

**ARCOS**



Couteau à fromage

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

**FISCHER**  
COUTELLERIE DEPUIS 1858



## COLOUR PROF



À partir de  
**6,00€ HT**  
096609

- Manche caoutchouc antidérapant
- Bonne ergonomie

### Colour Prof

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



### ICE PLUS

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



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

## COUTEAUX DE BOUCHERIE

### Couteaux Fischer



1	Couteau de boucher alvéolé	098056	30 cm	26,95	6
2	Couteaux de boucher				
	23 cm	-	098046	-	15,20 1
	25 cm	098042	098047	098052	18,10 1
	28 cm	098043	098048	098053	20,35 1
	30 cm	098044	098049	098054	22,90 1
	35 cm	098045	098050	098055	27,45 1
3	Couteaux à saigner				
	11 cm	098024	098027	098030	10,00 1
	14 cm	098025	098028	098031	11,40 1
	17 cm	098026	098029	098032	11,80 1
4	Couteaux à dénervier				
	20 cm	098033	098034	098035	13,70 1
5	Couteaux désosseur - Lame dos droit				
	14 cm	098036	098037	098038	11,40 1
6	Couteaux désosseur - Lame courbée				
	13 cm	098039	098040	098041	10,30 1

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

- Bon maintien
- Manche surmoulé





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

**PRIX ACCORD FABRICANT**



**Presse à steak avec pelle** **FISCHER**  
COUTELERS DEPUIS 1859  
steaks environ 150 g  
098063 Ronde - ø 10 cm 46,90 1  
098062 Ovale 40,80 1

**SPÉCIAL POUR LE MAGASIN**

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



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



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

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

**Papier à steak**  
-> voir page 4



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

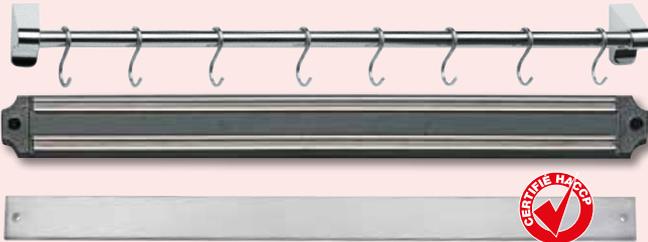


**Esse de boucher inox - Lot de 10** **FISCHER**  
COUTELERS DEPUIS 1859

1	097980	8 cm - ø 4 mm	5,25	10	4	098058	14 cm - ø 5 mm	8,50	10
2	098057	10 cm - ø 4 mm	5,60	10	5	097983	16 cm - ø 6 mm	9,20	10
3	097982	12 cm - ø 5 mm	7,15	10	6	098059	18 cm - ø 6 mm	10,95	10

**POUR LES ESSES DE BOUCHER :**

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



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



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



**79,35<sup>HT</sup>**  
098064

**Porte bobinot laqué blanc** **FISCHER**  
COUTELERS DEPUIS 1859

098064	Comptoir - 35 cm	79,35	1
098065	Mural - 35 cm	79,35	1
098093	Comptoir - 50 cm	84,25	1

**Bobines ficelles**  
-> voir page 5



**Bobinots papier**  
-> voir page 4



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



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



**Aiguille à brider**  
25 cm - Lot de 5  
630002 **20,60 1**  
Prix à l'unité

**34,90<sup>HT</sup>**  
910385



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

**ESSOREUSES & PASSOIRES**

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



**Essoreuse grand volume !**  
antibactérien  
incorporé

10 L

20 L



**Dérouleuse bobine ficelle** **FISCHER**  
COUTELERS DEPUIS 1859  
097950 **64,90 1**  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



**Porte rolls inox** **FISCHER**  
COUTELERS DEPUIS 1859  
À suspendre inversé  
097953 **26,65 1**



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

**Entonnoir inox**  
ø 16 cm  
086801 **21,25 1**

**Essoreuse manuelle** **DYNAMIC**

070302	10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm	115,00	1
070300	20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm	135,00	1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

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



**PRIX LE PLUS BAS**

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

911298 **24,90 1**

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

**Mallette Offerte**



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

**PRIX LE PLUS BAS**

**Mandoline inox**  
Lame tournante incorporée

911297 **72,10 1**

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

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



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

**Râpe fine**  
6,5x33 cm **8,95 1**

280649 **8,95 1**  
Surface de coupe 65x135 mm.

**33,25<sup>HT</sup>**  
911295



**PRIX ACCORD FABRICANT**

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

911295 **33,25 1**

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

**78,90<sup>HT</sup>**  
911304



**Mandoline japonaise**

911304 Épaisseur coupe 95 mm **78,90 1**

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

**La seule à faire des cubes**



**112,00<sup>HT</sup>**  
082319

**Mandoline ultra**  
Polymère composite et inox

082319 39x18x14 cm **112,00 1**

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

**99,00<sup>HT</sup>**  
280109



**Demandez l'original !**

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

280109 **99,00 1**

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

**154,00<sup>HT</sup>**  
083946



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

083946 **154,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

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

**NEW**



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

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



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

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



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

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

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

**165,00<sup>HT</sup>**  
083950



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

083950 30x14x18 cm **165,00 1**

083952 Jeu de 8 lames **33,25 1**

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



Lame pivotante

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



À partir de  
**0,73<sup>HT</sup>**  
053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,25	1
3	912119	Éminceur à légumes	9,80	1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,60	6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,25	6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,15	6
7	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,73	1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,10	1
9	912235	Épluche tomates	7,65	1
10	912236	Épluche tomates castor	7,85	1



• Évitez l'oxydation de la salade !



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



11	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,90	1
12	280616	Rasoir à truffes	33,55	1
13	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,45	1
14	912240	Vide avocat	8,05	1

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

ABS 1

12,90<sup>HT</sup>  
085037

INOX 2

9,85<sup>HT</sup>  
085035

INOX 3

**Coupe-œufs**

1	085055	Rondelles / quartiers	12,95	1
2	085037	6 sections - inox	12,90	1
3	085035	Rondelles - inox	9,85	1

2 fonctions

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

1

28,00<sup>HT</sup>  
912110

2

12,95<sup>HT</sup>  
156092

3

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé - 16 cm	1,65	1
2	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	28,00	1
3	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	12,95	1

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

1

7,95<sup>HT</sup>  
096613

2

**Ciseaux**

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



**Pince à désarêter - Inox**

630404	13,5x2 cm	5,45	1
--------	-----------	------	---



### STOP GLISS®



- Stop gliss®
- |   |        |                          |       |   |
|---|--------|--------------------------|-------|---|
| 1 | 095298 | Cuillère perforée 28 cm  | 11,40 | 1 |
| 2 | 095294 | Cuillère pleine 28 cm    | 12,60 | 1 |
| 3 | 095276 | Fourchette 2 dents 27 cm | 9,30  | 1 |

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



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

Jusqu'à 250°C

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

Nylon noir.



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

Spatule de cuisson  
Longueur 7 cm  
905460 6,10 1

Matériau composite.



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

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



5,75<sup>HT</sup>  
912016

Cuillère à arroser  
Pour droitier - Bec  
de côté - Lg 28 cm  
912016 5,75 1



Véritable  
MONOBLOC

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

Louche monobloc inox

- |        |                          |       |   |
|--------|--------------------------|-------|---|
| 912000 | 5 cl - ø 6 x 28 cm       | 3,65  | 1 |
| 912002 | 13 cl - ø 8 x 28 cm      | 5,05  | 1 |
| 912004 | 25 cl - ø 10 x 32 cm     | 6,40  | 1 |
| 912006 | 45 cl - ø 12 x 35 cm     | 8,05  | 1 |
| 912008 | 67 cl - ø 14 x 43 cm     | 10,90 | 1 |
| 912010 | 1 L - ø 16 x 43 cm       | 14,60 | 1 |
| 912012 | 1,46 L<br>ø 18 x 43 cm   | 18,55 | 1 |
| 912013 | 2,06 L<br>ø 20 x 51,5 cm | 26,25 | 1 |



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

Araignée toile inox

- |        |         |       |   |
|--------|---------|-------|---|
| 089804 | ø 12 cm | 8,75  | 1 |
| 089805 | ø 14 cm | 9,10  | 1 |
| 089806 | ø 16 cm | 10,80 | 1 |
| 089814 | ø 18 cm | 12,90 | 1 |
| 089810 | ø 20 cm | 14,00 | 1 |
| 089811 | ø 22 cm | 14,70 | 1 |
| 089812 | ø 24 cm | 16,25 | 1 |
| 089813 | ø 26 cm | 23,25 | 1 |

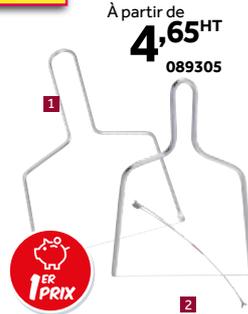


À partir de  
4,10<sup>HT</sup>  
912018

Écumoire monobloc

- |        |         |       |   |
|--------|---------|-------|---|
| 912018 | ø 8 cm  | 4,10  | 1 |
| 912020 | ø 10 cm | 4,90  | 1 |
| 912022 | ø 12 cm | 6,15  | 1 |
| 912024 | ø 14 cm | 8,45  | 1 |
| 912026 | ø 16 cm | 9,70  | 1 |
| 912028 | ø 18 cm | 14,00 | 1 |
| 912030 | ø 20 cm | 19,30 | 1 |

PRIX EN BAISSÉ  
~~17,40<sup>HT</sup>~~ 14,00<sup>HT</sup>  
912028 912028



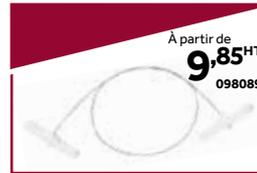
À partir de  
4,65<sup>HT</sup>  
089305

1 Lyre chromée

- |        |                |      |   |
|--------|----------------|------|---|
| 089305 | Fil fixe 17 cm | 4,65 | 1 |
| 089306 | Fil fixe 21 cm | 5,30 | 1 |

2 Lyre inox

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



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

Fils à fromage

- |        |                            |       |   |
|--------|----------------------------|-------|---|
| 098089 | Paquet de 10 fils - 45 cm  | 9,85  | 1 |
| 098090 | Paquet de 10 fils - 85 cm  | 10,70 | 1 |
| 098091 | Paquet de 10 fils - 100 cm | 10,70 | 1 |



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

Manche surmoulé  
polypropylène noir,  
spatule inox.

- |   |                        |        |                       |      |   |
|---|------------------------|--------|-----------------------|------|---|
| 1 | Spatule étroite plate  | 096990 | Lg 13 cm              | 3,15 | 1 |
|   |                        | 096991 | Lg 20 cm              | 3,65 | 1 |
|   |                        | 096992 | Lg 25 cm              | 3,95 | 1 |
|   |                        | 096993 | Lg 30 cm              | 3,50 | 1 |
|   |                        | 096994 | Lg 35 cm              | 3,85 | 1 |
| 2 | Spatule étroite coudée | 096995 | Lg 20 cm              | 5,75 | 1 |
|   |                        | 096996 | Lg 25 cm              | 6,05 | 1 |
|   |                        | 096997 | Lg 30 cm              | 6,85 | 1 |
| 3 | Spatulette pâtisserie  | 280612 | Longueur<br>10x1,8 cm | 3,40 | 1 |



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

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



À partir de  
4,05<sup>HT</sup>  
097121

- Spatule large coudée
- |   |        |                        |      |   |
|---|--------|------------------------|------|---|
| 1 | 097123 | Biseautée (7x13,5 cm)  | 4,60 | 1 |
| 2 | 097121 | Perforée (21,5x7,5 cm) | 4,05 | 1 |
| 3 | 097120 | Lisse (21,5x7,5 cm)    | 4,05 | 1 |
- Manche surmoulé polypropylène noir.



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

Passoire conique inox  
912082 ø 36x16 cm 50,00 1



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

Spatule triangulaire  
097122 Biseauté  
10x11,5 cm 3,15 1



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

Pelle souple  
17x8 cm  
095285 6,40 1

## SPATULES CUISSON & FOUETS

48,00<sup>HT</sup>  
097040

TOP QUALITÉ

INOX  
18/10

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

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

Jusqu'à 180°C

TOP QUALITÉ

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass

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

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

Maryse polypropylène

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

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

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

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

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

Spatule silicone

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

Les grands outils

1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm 51,00 1

2 097040 Spatule géante inox - 120 cm 48,00 1

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

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

1 Fouet inox

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

2 Fouet Fibreglass

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

3 Fouet Göma

082249	Lg 20 cm	8,95	1
082250	Lg 25 cm	11,50	1
082251	Lg 30 cm	13,40	1
082252	Lg 35 cm	13,70	1
082253	Lg 40 cm	15,00	1
082254	Lg 45 cm	17,65	1
082255	Lg 50 cm	18,90	1

Solide et ergonomique.

## BASSINES

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

INOX  
18/10

À partir de  
3,50<sup>HT</sup>  
911596

Bol conique

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

Bassine cul de poule inox

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



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

Bassine conique à fond plat inox

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



À partir de  
45,00<sup>HT</sup>  
082399

Bassine conique à anses

082399	ø 36 cm	45,00	1
082329	ø 50 cm	71,75	1



Seau inox  
12 L - ø 31 cm  
086165 51,40 1

## CHINOIS



19,70<sup>HT</sup>  
098122

Chinois toile-métallique

098122	Rond ø 20 cm	19,70	1
912091	Ovale 20x22 cm	28,60	1

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



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

Chinois tout inox

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

## ENTONNOIRS À PISTON



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

Entonnoir à piston

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



62,00<sup>HT</sup>  
086221

Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm  
086221 62,00 1

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



À partir de  
111,00<sup>HT</sup>  
631006

Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L  
ø 20x38 mm avec 2 douilles  
631006 111,00 1



37,10<sup>HT</sup>  
086230

Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm  
Inox et plastique  
086230 37,10 1

## POCHE PATISSIÈRE



12,00<sup>HT</sup>  
150980

Poche pâtissière Elite

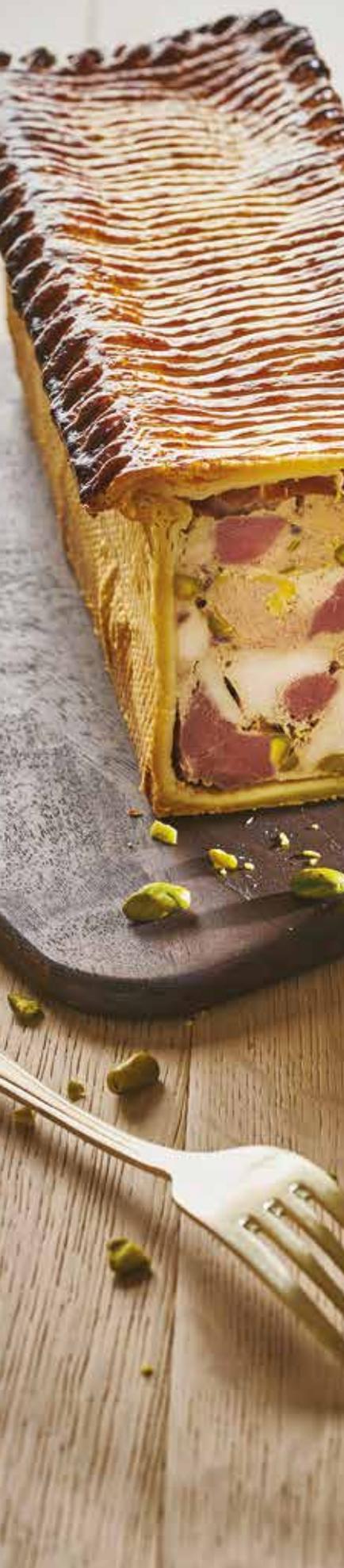
150980 30x54 cm 12,00 1

Boîte distributrice de 100 poches.

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

# LA PRÉPARATION

## LES MOULES DE CUISSON



À partir de  
**6,05<sup>HT</sup>**  
911018



Tourtière cannelée

911018	Fond fixe ø 24 cm	6,05	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	7,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	8,85	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	10,55	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,45	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	17,20	1

Hauteur 2,5 cm.

À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
911010



Tartelette cannelée

911010	Fond fixe ø 5 x 1 cm	0,85	1
911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,05	1

**11,70<sup>HT</sup>**  
911432



Moule à cake  
28x10x7,5 cm  
911432

11,70 1

**10,40<sup>HT</sup>**  
911017



Moule à tarte  
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	10,40	1
--------	-----------------------------	-------	---

**19,80<sup>HT</sup>**  
910405



Moule à cake anti-adhérent  
33x105x8 cm

910405	19,80	1
--------	-------	---

Bords pliés sur fil.

**4,25<sup>HT</sup>**  
911033



Bordé

Moule à manqué Rond

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

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



GOBEL

Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	13,10	1
911458	ø 34x1,3 cm	15,40	1

À partir de  
**70,50<sup>HT</sup>**  
630170



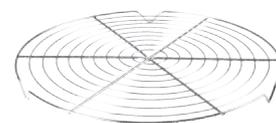
Moule à pâte croûte pliable

630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	70,50	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	82,20	1

de Buyer

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.

**4,35<sup>HT</sup>**  
990214



Grille pâtisnière

990214	ø 28 cm	4,35	1
990215	ø 32 cm	4,45	1
990216	ø 36 cm	6,90	1

En acier chromé.

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



Polyamide

Inox

Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	18,45	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	22,55	1

## GRILLES & PLAQUES

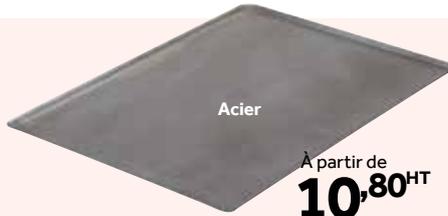


À partir de  
**18,70<sup>HT</sup>**  
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 - Pleine Bords pincés	18,70 1
086216	600x400 mm - Pleine - Bords pincés	21,60 1

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



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

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm

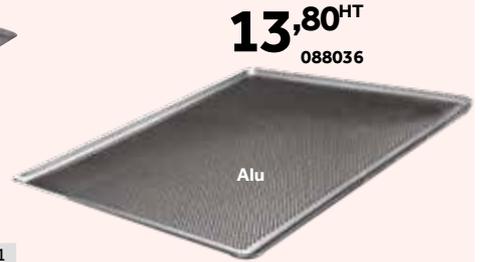
082588 **8,90 1**

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

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

088038 **10,80 1**

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



**13,80<sup>HT</sup>**  
088036

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

088036 **13,80 1**



À partir de  
**18,75<sup>HT</sup>**  
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	18,75 1
086212	600x400 mm	25,40 1



À partir de  
**12,80<sup>HT</sup>**  
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

086670	530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés	15,40 1
086671	600x400 mm - Bords pincés	19,00 1
086680	400x300 mm - Plaque pâtisserie alu revêtu	12,80 1

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



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

Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 **6,30 10**

Grilles renforcées inox

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

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

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

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

## LA CUISSON

PRIX EN BAISSE  
~~69,00<sup>HT</sup>~~ **63,30<sup>HT</sup>**  
511322 511322



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

Tous feux

Poêle inox revêtement anti-adhérent

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

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

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



Couvercle inox

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



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène

PRIX EN BAISSE  
~~44,00<sup>HT</sup>~~ **37,95<sup>HT</sup>**  
585060 585060



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

Tous feux

Braiseiro inox - sans couvercle

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

Vendu sans couvercle.

PRIX EN BAISSE  
~~84,00<sup>HT</sup>~~ **70,50<sup>HT</sup>**  
585096 585096



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

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

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

Vendu sans couvercle.

# LA PRÉPARATION

## LES BALANCES & OUVRE-BOÎTES



### BALANCES\*

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



**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de **30,00<sup>HT</sup>**  
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm  
215x250x143 mm  
980752 **30,00 1**

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm  
215x250x143 mm  
980756 **42,40 1**

20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm  
258x325x180 mm  
980759 **47,00 1**



**46,00<sup>HT</sup>**  
949354

▶ Plateau : 125x132 mm

Balance de préparation\*  
290x250x100 mm  
949354 5,2 kg/1 g **46,00 1**

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



▶ Peu encombrante

Balance de cuisine électronique\*  
980705 5 kg/1 g **45,85 1**

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.



À partir de **74,00<sup>HT</sup>**  
980761

Balance électronique digitale\*  
290x250x100 mm

980761 3 kg / 0,1 g **74,00 1**

980763 6 kg / 0,2 g **80,00 1**

980764 15 kg / 2 g **90,00 1**

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



À partir de **225,00<sup>HT</sup>**  
949324

▶ Plateau : 190x242 mm

**199,00<sup>HT</sup>**  
980745

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS

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

▶ Plateau : 390x290 mm

**PRIX EXCEPTIONNEL**



Balance de réception mono capteur\*  
60 kg / Précision 20 g 390x290x640 mm  
980745 **199,00 1**

Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable. Colonne 649 mm. Clavier étanche avec 5 touches de fonction et touches ON et OFF. Écran LCD avec rétro-éclairage et 6 digits. Rétro-éclairage : automatique, activée ou désactivée. Orifices de fixation murale inclus. Alimentation avec transformateur AC/DC 240 V/50Hz. Batterie rechargeable 6 V/4 Ah. 120 heures environ de vie de la batterie avec rétro-éclairage activée. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).



À partir de **370,00<sup>HT</sup>**  
949310

Balance Defender 3000  
Indicateur en ABS - 330 mm  
temps de stabilisation 1 seconde  
-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm

949310 30 kg - précision 5 g **370,00 1**

949311 60 kg - précision 10 g **420,00 1**

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

À partir de **275,00<sup>HT</sup>**  
949326



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

Balance de préparation\*  
256x280x121 mm  
949324 6 kg - Précision 1 g **225,00 1**  
949325 15 kg - Précision 2 g **225,00 1**

Balance de préparation tout inox\*  
256x280x121 mm  
949326 6 kg - Précision 1 g **275,00 1**  
975149 15 kg - Précision 2 g **275,00 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.

### OUVRE-BOÎTES INOX



À partir de **106,00<sup>HT</sup>**  
083949



**28,00<sup>HT</sup>**  
912110

Ouvre-boîte Titan  
90x60x85 mm  
912110 **28,00 1**

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

Tête inox - NF **291,00 083942** Tête composite **127,00 083949** Tête nickelé **106,00 1**

Serre joint **063919 316,00 083944** Tête inox et nickelé **137,00 083955** Tête composite **112,00 1**

Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite

Lame, molette, bague, outil démontage **914900 41,20 914899** **40,60 1**

- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



**1360,00<sup>HT</sup>**  
962115

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

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox  
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono  
962115 250x450x750 mm **1360,00 1**  
083957 Kit de rechange **55,00 1**

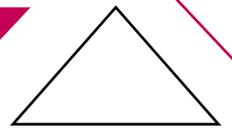


**618,00<sup>HT</sup>**  
950100

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



Presse-boîtes mural  
285x405x1120 mm  
950100 **618,00 1**



## THERMOMÈTRES POUR FOUR



**Thermomètre Digital pour four** - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  (0+150°C) sinon  $\pm 3^\circ\text{C}$  - Résolution  $1^\circ$  - Étendue de 0 à 300°C  
909962

Fonctions minuteur - maxi/mini - alarme programmable - horloge - écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm  $\varnothing$  4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi.

**36,00<sup>HT</sup>**  
909962

36,00 1



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

**Thermomètre Digital pour four**  
Sonde 150 mm et câble - Résolution  $1^\circ$   
Sonde perçante - Longueur 180 mm  
 $\varnothing$  4 mm - Câble inox 100 cm  
Étendue de  $-50^\circ$  à  $+300^\circ\text{C}$   
909972

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

14,80 1

## THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



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

**1** **Checktemp étanche** - Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage  
Gamme :  $-50$  à  $+150^\circ\text{C}$  - Précision  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  de  $-30$  à  $120^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  en dehors  
Auto-extinction possible  
909990 66x50x25 mm

Livré avec capuchon de protection et piles.



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



**2** **Checktemp 1 étanche** - Sonde 160 mm - Câble 1 m  
Vérification interne de l'étalonnage - Gamme :  $-50$  à  $+150^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  de  $-30$  à  $120^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  en dehors - 165x45x24 mm  
909991

Livré avec piles.



46,00 1

Sonde repliable

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

**3** **Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable**  
103 x  $\varnothing$  3 mm Vérification interne de l'étalonnage - Gamme :  $-50,0$  à  $300^\circ\text{C}$   
Précision :  $\pm 0,4^\circ\text{C}$  ( $-50,0$  à  $-30,0^\circ\text{C}$ ) ;  $\pm 0,2^\circ\text{C}$  ( $-30,0$  à  $170,0^\circ\text{C}$ ) ;  $\pm 0,4^\circ\text{C}$  ( $170,0$  à  $199,9^\circ\text{C}$ ) ;  $\pm 1,0^\circ\text{C}$   $\pm 1$  digit ( $200,0$  à  $300,0^\circ\text{C}$ ) - 165x45x24 mm

Livré avec piles.

32,50 1



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

**5** **Thermomètre Digital sonde robuste IP65** - Sonde inox perçante 125 mm  $\varnothing$  5 mm - Résolution  $0,1^\circ$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  ( $-20$  à  $+150^\circ\text{C}$ ) sinon  $\pm 2^\circ\text{C}$   
909968

17,60 1

Étanche

**6** **Thermomètre Digital sonde perçante**  
Étendue de  $-40$  à  $+300^\circ\text{C}$  - Résolution  $0,1^\circ$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  ( $-20$  à  $+150^\circ\text{C}$ ) sinon  $\pm 2^\circ\text{C}$  - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm -  $\varnothing$  3,6 mm - câble 150 cm  
909970

19,60 1

## THERMOMÈTRES DE CUISSON



**135,00<sup>HT</sup>**  
909984

• Boîtier étanche, compact et ergonomique

**Thermomètre Type K sans sonde** - 150x80x36 mm  
Étendue de  $-50$  à  $+1350^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,5^\circ\text{C}$   
909984

135,00 1

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur demande. Garantie 2 ans.

## THERMOMÈTRES INFRAROUGES



**49,00<sup>HT</sup>**  
911306

PRIX LE PLUS BAS

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

**Thermomètre infrarouge**  
153x101x43 mm  
Étendue de  $-50$  à  $550^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 1,5^\circ\text{C}$   
911306

49,00 1

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



NEW

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

**Thermomètre**

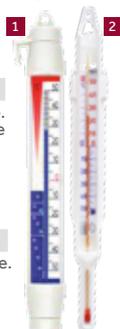
**Thermomètre immersion cuisson sous vide - IP X7**  
Circulateur inox - réglage temps et température - Résolution  $0,1^\circ$  - 0 à  $+95^\circ\text{C}$  Précision  $\pm 0,5^\circ\text{C}$  - Timer et alarme - 220 V - 1300W  
910040

129,00 1

## THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

**1** **Thermomètre congélateur**  
Étendue de  $-50$  à  $+50^\circ\text{C}$  - Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$   
084012 150x20 mm 1,65 1  
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

**2** **Thermomètre froid en verre**  
Étendue de  $-50$  à  $+50^\circ\text{C}$   
909966 7,10 1  
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



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

**Thermomètre Digital Frigo-congélateur**  
Étendue de  $-40$  à  $70^\circ\text{C}$  Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  - Résolution  $0,1^\circ$   
909960 Double sonde 27,00 1

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



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

**Thermomètre contrôle continu**

Étendue de  $-50$  à  $90^\circ\text{C}$   
Précision  $\pm 0,3^\circ\text{C}$  de  $-20$  à  $90^\circ\text{C}$  et  $\pm 0,5$  en dehors  
910010 93x39x31 mm 72,80 1

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

# LA PRÉPARATION

## LES BACS GASTRONORMES



**PRIX LE PLUS BAS**

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

### BACS INOX

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

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

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



À partir de **1,80<sup>HT</sup>**  
988108

Couvercle avec poignée  
Couvercle étanche silicone

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

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~12,90<sup>HT</sup>~~ **12,25<sup>HT</sup>**  
977208 977208



À partir de **2,55<sup>HT</sup>**  
988107



	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone	Couvercle étanche en silicone*
<b>GN 2/1 plein</b> 650x530 mm	097137 20,80	- -	- -	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	- -	- - 1
<b>GN 1/1 plein</b> 532x325 mm	097128 9,80	097129 10,90	988079 11,50	977208 12,25	988077 14,15	988209 18,90	988075 26,00	988207 9,40	000612 39,50	988230 29,00 1
<b>GN 1/1 perforé*</b> 532x325 mm	- -	988220 16,30	- -	988083 16,60	988206 21,70	- -	- -	- -	- -	- - 1
<b>GN 1/2 plein</b> 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 7,95	988087 9,95	988204 13,30	988085 17,90	988089 5,15	000614 29,50	988232 21,00 1
<b>GN 1/3 plein</b> 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,95	988091 12,15	988095 4,30	000615 24,50	988233 15,50 1
<b>GN 1/4 plein</b> 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 5,50	988098 7,30	988097 8,95	988096 10,15	988100 3,80	000616 25,40	988234 13,90 1
<b>GN 1/6 plein</b> 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 3,95	988103 5,20	988102 8,00	- -	988105 2,55	- -	- - 1
<b>GN 1/9 plein</b> 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,55	988106 6,15	- -	- -	988108 1,80	- -	- - 1

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

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

À partir de **21,00<sup>HT</sup>**  
083446



**TOP QUALITÉ**



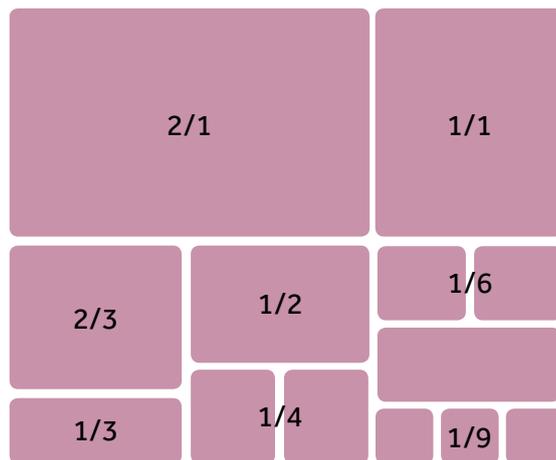
Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

**Rieber**

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	083450 41,00	083451 36,00	083452 35,00	083524 105,00 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	083453 25,00	083420 23,00	083454 22,00	083526 65,00 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	084142 21,00	083456 21,50	084318 19,50	083528 52,00 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	- -	083446 21,00	083458 14,50	083457 47,00 1

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

### RAPPEL DES DIMENSIONS



## BACS POLYPROPYLÈNE

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

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



Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000658 11,20	000657 13,95	000656 17,90	000655 22,20	000682 9,90	- - 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000663 6,50	000662 8,25	000661 10,50	000664 12,50	000683 4,85	000666 3,85 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000669 4,90	000668 6,25	000667 7,90	- -	000684 3,40	000671 3,10 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000674 4,65	000673 5,15	000672 6,50	- -	000685 3,00	- - 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,40	- -	000686 2,50	- - 1
<b>GN 1/9</b> 176x108 mm	000681 2,65	000680 2,90	- -	- -	000687 1,90	- - 1

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



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



Bac plein polypropylène

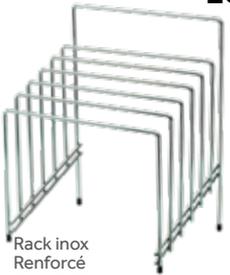
	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
<b>GN 1/1</b> 532x325 mm	000631 6,30	000630 7,80	000641 8,85	000636 11,20	000650 5,10 1
<b>GN 1/2</b> 325x265 mm	000632 3,50	000642 4,30	000643 4,90	000637 5,90	000651 2,95 1
<b>GN 1/3</b> 325x176 mm	000633 2,80	000644 3,40	000645 4,40	000638 5,20	000652 2,25 1
<b>GN 1/4</b> 265x162 mm	000634 2,50	000646 3,05	000647 3,90	- -	000653 1,75 1
<b>GN 1/6</b> 176x162 mm	000635 1,80	000648 2,15	000649 2,90	- -	000654 1,15 1

Solution économique pour stockage. Polypropylène translucide, grande résistance aux produits chimiques. Résiste aux températures de -40 à +70°C. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

## ACCESSOIRES

Pour le rangement  
de 6 couvercles !

**18,10<sup>HT</sup>**  
089801



Rack inox  
Renforcé  
30x23x37 cm  
089801 18,10 1

À partir de

**2,75<sup>HT</sup>**  
084372



Guide de division  
084372 Longueur 325 mm 2,75 1  
084374 Longueur 530 mm 4,10 1

**8,05<sup>HT</sup>**  
033162

Pince bac gastro  
Inox  
033162 8,05 1

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

## BACS MÉLAMINE

À partir de

**10,55<sup>HT</sup>**  
889933



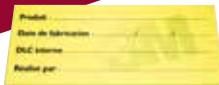
**29,15<sup>HT</sup>**  
889934



Bac plein polypropylène

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

## ÉTIQUETAGE



**15,80<sup>HT</sup>**  
906095

Notes Post-it® de traçabilité

906095 100x40 mm **15,80 1**

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet  
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

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



Étiquetteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm **93,00 1**

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 mm **1,95 10**

Recharge encre

906227 5 cartouches **13,55 1**



LabelFresh  
FOOD CONTROL TAGGING

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



Distributeur étiquette

LabelFresh express

906200 70x45 mm **34,90 1**

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

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

Étiquette LabelFresh  
Labels "surgelés"  
70x45 mm  
906209 **9,15 1**

Boîte de 500 étiquettes

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



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

Étiquette LabelFresh  
hydrosoluble 7 jours  
70x45 mm  
906210 **15,35 1**  
Boîte de 250 étiquettes



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

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

# LA PRÉPARATION

## LES BOÎTES HERMÉTIQUES



**PRIX EN BAISSE**  
~~16,90<sup>HT</sup>~~ **14,50<sup>HT</sup>**  
 945001 945001

Boîte Cartybox avec couvercle		Unité par carton	
945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,60	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	14,50	10

Version opaque.

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

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



Eco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable



Recyclable



## BOÎTES HERMÉTIQUES

**PRIX EN BAISSE**  
~~32,25<sup>HT</sup>~~ **29,45<sup>HT</sup>**  
 631452 631452

Bac hermétique gastronomique

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

araven



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

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



NEW

araven  
FOOD SAFETY INNOVATION

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

100% ÉTANCHE!



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

Utilisez le marqueur sur l'étiquette permanente



Marqueur Horeca  
631410 Noir

4,50 1

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

## BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLÈNE

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



Boîte hermétique

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

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

À partir de **4,00<sup>HT</sup>**  
631406



Grille

631400	GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,35	1
631402	GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,40	1
631404	GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,65	1
631406	GN 1/6 - 120x106x20 mm	4,00	1
631408	GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,50	1

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

- Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

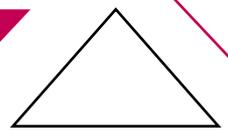
À partir de **5,15<sup>HT</sup>**  
631496



Couvercle silicone transparent

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

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



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

**Gilac**

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



**Gilac**

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

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~21,20<sup>HT</sup>~~ **18,15<sup>HT</sup>**  
150311 150311

**PLASTOREX**

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



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



**Gilac**

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

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



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

**Gilac**



-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive



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

**Gilac**

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



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

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



**Gilac**

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

**Bac plein alimentaire - 600x400 mm**  
981002 25 L - Ht 165 mm **12,00** 1  
981004 35 L - Ht 217 mm **14,20** 1  
981006 55 L - Ht 315 mm **19,00** 1  
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,15** 1  
Certification contact alimentaire.

À partir de  
**4,20<sup>HT</sup>**  
281008

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



Disponible en couleurs HACCP



**Gilac**

**Bac plat blanc**  
281008 3 L - 347x230x70 mm **4,20** 1  
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,50** 1  
281012 8 L - 485x335x75 mm **8,35** 1  
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,90** 1

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



**Gilac**

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



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

Grille pour bac

981024	3 L - 170x283 mm	1,75	1
981026	5 L - 220x37,2 mm	2,60	1
981028	8 L - 270x420 mm	3,45	1
981025	10 L - 320x470 mm	4,80	1

Certification contact alimentaire.



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

**5,60<sup>HT</sup>**  
981184

**Gilac**  
Couvercle étanche pour  
seau rond 12L  
981184 **5,60** 1

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

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



Disponible  
en couleurs HACCP

**Gilac**  
Caillebotis nid d'abeille blanc  
PEHD - 500x500x22 mm

191001 **8,80** 1  
Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.



**16,50<sup>HT</sup>**  
974051

Conteneur multi usages blanc

1	974050	Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	58,00	1
2	974051	Couvercle blanc ø 505x32 mm	16,50	1
3	974052	Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	91,00	1

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

**91,00<sup>HT</sup>**  
974052

**58,00<sup>HT</sup>**  
974050



**Gilac**  
Couvercle plat  
ø 61 mm  
981188 **17,10** 1



**Gilac**  
Container 75 L  
ø 54x485 mm  
981187 **40,10** 1

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



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

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

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



**Gilac**  
Lot de 3 bacs à ingrédients  
avec couvercle et roulettes  
981098 3x30 L **199,00** 1  
Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



**61,20<sup>HT</sup>**  
981214



**Gilac**  
Fût 50L MRS  
Avec genouillère métal  
+ couvercle noir  
ø 393 x 540 mm  
981214 **61,20** 1

Existe également en 30 L et 100 L (non MRS). Certification contact alimentaire.



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

**Gilac**  
Socle rouleur rond 5 roues  
Gris - ø 470x130 mm  
632507 **64,15** 1

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50 mm. Certification contact alimentaire.



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

**Gilac**

Bac à ingrédient 40 L  
600x400x442 mm  
632156 **23,00** 1

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



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

Bac à ingrédient 80 L  
400x660x621 mm  
981215 **74,00** 1

**Gilac**

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

**Garantit le stockage  
des ingrédients dans  
des conditions  
d'hygiène parfaites**

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

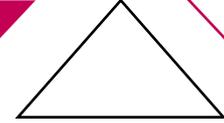
**Gilac**  
Couvercle pour bac à ingrédient  
632159 Pour bacs 40 et 80 L **13,10** 1

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



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

**Gilac**  
Bac à ingrédient 100 L  
725x410x675 mm  
981185 **210,00** 1  
Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



### CAM GOBOX NOIR

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

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

PRIX EN BAISSE  
~~50,00<sup>HT</sup>~~ 46,00<sup>HT</sup>  
633005 633005



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

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

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

**CAMBRO**

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

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

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

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

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

Unité de transport isotherme spécialement adaptée et conçue pour les traiteurs et les opérateurs de la restauration qui recherche un moyen de transport ultra-léger. Le design interne des parois facilite le chargement et le déchargement de bacs GN 1/1.



### CAM GOBOX - CONTENEUR DE TRANSPORT MULTI-FONCTIONNEL

- Compatible lave-vaisselle
- Garantie proportionnelle 1 an contre l'usure normale
- Garantie des températures sûres pour les aliments pendant plus de 4 heures



À partir de  
95,00<sup>HT</sup>  
633027

Conteneur de transport Cam GoBox multi-fonctionnel

1 633027 Intérieur : 520x520x125 mm 95,00 1  
Extérieur : 641x641x254 mm

2 633026 Intérieur : 520x520x752 mm 208,00 1  
Extérieur : 641x641x754 mm

3 633028 Extension 100mm 29,00 1  
Extérieur : 641x641x100mm

4 633029 Extension 200mm 41,00 1  
Extérieur : 641x641x200mm

5 633030 Plaque eutectique 265x325x30 mm 43,00 1

Un système aux possibilités infinies. Destinée au secteur de la restauration commerciale, cette solution de livraison ultime est conçue pour être multifonctionnelle. Réglez la hauteur en ajoutant ou en retirant les rallonges de 10 ou 20 cm pour toutes les applications. Fabriqué en polypropylène expansé haute performance sans CFC, il assure une conservation de la température de plus de 4 heures pour les aliments chauds ou froids. Ergonomique pour permettre un chargement et un déchargement faciles grâce aux renforcements des parois intérieures. Couvercle rabattable. Ventilation réglable sur chaque couche pour créer un meilleur flux d'air et prolonger la fraîcheur du produit. Entièrement résistant aux intempéries avec une texture antidérapante. Résistant à la plupart des huiles, graisses et produits chimiques. 100% recyclable.



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

Franchissement de seuil



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



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



**Gilac**

72,00<sup>HT</sup>  
633011



Extrêmement résistant



PRIX EN BAISSE

~~81,00<sup>HT</sup>~~ 75,00<sup>HT</sup>  
633010 633010



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

Plaque eutectique GN 1/1 325x530x30 mm  
633031 Bleu glacier 49,00 1

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

Plaque chaude GN 1/1 325x530x30 mm

633010 Rouge 75,00 1

Passes au bain-marie.

10430,00<sup>HT</sup>  
946067

12019,00<sup>HT</sup>  
946068

**NEW**



Conteneur isotherme GN 1/1

Ext. 559x864x1702 mm - module chaud 510 W - module froid 327 W - 230 V mono

946067 10 bacs GN 1/1 10430,00 1

soit 4,55 € par jour sur 60 mois\*

**GRENKE**

Conteneur isotherme GN 2/1

Ext. 762x965x1727 mm - module chaud 510 W - module froid 327 W - 230 V mono

946068 20 bacs GN 1/1 12019,00 1  
ou 10 bacs GN 2/1

soit 5,24 € par jour sur 60 mois\*

**GRENKE**

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

\*Solution de financement en location financière.

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

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



Conteneur isotherme porte UPCHT8002 - 265 W

Ext. 520x690x1372 mm

Compartment 330x545x485 mm

633018 Bleu ardoise 2495,00 1

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

# LA PRÉPARATION

## LES ÉCHELLES & CHARIOTS



### ÉCHELLES GASTRONORME

### ÉCHELLE EURONORME

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

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

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

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

À partir de  
**245,00<sup>HT</sup>**  
942005



400x600



Échelle haute  
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm  
**350,00 1**

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



**NEW**

Housse pour échelle

- 633076** GN 1/1  
663x472x1544 mm **150,00 1**
- 633077** GN 2/1  
787x679x1544 mm **170,00 1**



- 1** Échelle gastronorme Soudée, inox, à glissières et plan de travail  
942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **245,00 1**  
942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **280,00 1**
- 2** Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières  
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00 1**  
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **265,00 1**

### HOUSES

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

- Dériveur mural - Inox  
960058 **227,00 1**

Housses de protection jetables

- 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**
- 942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **43,90 1**
- 097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **39,85 1**
- 909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00 1**

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



600x400 mm

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

- Plateau ABS - 600x400 mm **PLATEX**
- 632024 Blanc **11,00 20**
- 632025 Noir **11,00 20**
- 632026 Rouge **11,00 20**

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

### ÉCHELLES DÉMONTABLES

- 1** Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail  
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **210,00 1**  
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **225,00 1**

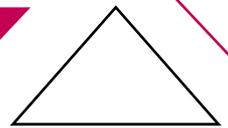
- 2** Échelle gastronorme démontable, inox et glissières  
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **250,00 1**  
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **290,00 1**

- Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières  
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **260,00 1**

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

À partir de  
**210,00<sup>HT</sup>**  
816740





À partir de  
**245,00<sup>HT</sup>**  
818001

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

LIVRÉE  
DÉMONTÉE

À partir de  
**275,00<sup>HT</sup>**  
000157

**ECO WEB**

**UNE GAMME POUR  
TOUS LES BUDGETS !**

INOX INOX

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés  
818001 1200x700x850/900 mm **245,00** 1  
000155 1400x700x850/900 mm **280,00** 1  
000156 1600x700x850/900 mm **295,00** 1

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés  
000157 1200x700x850/900 mm **275,00** 1  
000158 1400x700x850/900 mm **305,00** 1  
000159 1600x700x850/900 mm **325,00** 1

Pieds carrés 40x40 mm.

**EMBALLAGE  
RENFORCÉ**

**LIVRAISON  
EN KIT**



INOX  
AIS1430

**EN  
STOCK**

PIEDS  
CARRÉS

**93,00<sup>HT</sup>**  
818059



Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec frein  
pour table pieds carrés  
818059 **93,00** 1

### TABLES ADOSSÉES



À partir de  
**340,00<sup>HT</sup>**  
818027



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



**LIVRAISON  
EN KIT**



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

Table adossée - Avec étagère

818027 1000x700x850/900 mm **340,00** 1  
818028 1200x700x850/900 mm **390,00** 1  
818029 1400x700x850/900 mm **410,00** 1  
818030 1600x700x850/900 mm **450,00** 1  
818031 1800x700x850/900 mm **490,00** 1  
818032 2000x700x850/900 mm **548,00** 1

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

TOURNUS  
EQUIPEMENT

Sans étagère

	Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525610	373,00	525706	487,00	1	1000x700x900 mm	525630	415,00	525718	558,00
1200x700x900 mm	525611	397,00	525707	492,00	1	1200x700x900 mm	525631	432,00	525719	570,00
1400x700x900 mm	525612	417,00	525708	510,00	1	1400x700x900 mm	525632	459,00	525720	600,00
1600x700x900 mm	525613	458,00	525709	558,00	1	1600x700x900 mm	525633	509,00	525721	655,00
1800x700x900 mm	525614	489,00	525710	585,00	1	1800x700x900 mm	525634	560,00	525722	695,00
2000x700x900 mm	525615	530,00	525711	609,00	1	2000x700x900 mm	525635	610,00	525723	735,00

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

### TABLES CENTRALES



À partir de  
**320,00<sup>HT</sup>**  
818021



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

**RIGIDITÉ**

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



**LIVRAISON  
EN KIT**



**RIGIDITÉ**

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

Table centrale - Avec étagère

818021 1000x700x850/900 mm **320,00** 1  
818022 1200x700x850/900 mm **346,00** 1  
818023 1400x700x850/900 mm **400,00** 1  
818024 1600x700x850/900 mm **420,00** 1  
818025 1800x700x850/900 mm **460,00** 1  
818026 2000x700x850/900 mm **494,00** 1

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

TOURNUS  
EQUIPEMENT

Sans étagère

	Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	350,00	525700	450,00	1	1000x700x900 mm	525620	389,00	525712	525,00
1200x700x900 mm	525601	376,00	525701	467,00	1	1200x700x900 mm	525621	413,00	525713	545,00
1400x700x900 mm	525602	405,00	525702	496,00	1	1400x700x900 mm	525622	455,00	525714	587,00
1600x700x900 mm	525603	439,00	525703	525,00	1	1600x700x900 mm	525623	490,00	525715	623,00
1800x700x900 mm	525604	460,00	525704	545,00	1	1800x700x900 mm	525624	525,00	525716	656,00
2000x700x900 mm	525605	497,00	525705	575,00	1	2000x700x900 mm	525625	556,00	525717	689,00

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

## ACCESSOIRES

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds  
818033 **85,00 1**

À partir de  
**98,00<sup>HT</sup>**  
000160

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	<b>109,00 1</b>
818076	1200x700 mm	<b>117,00 1</b>
818077	1400x700 mm	<b>134,00 1</b>
818078	1600x700 mm	<b>144,00 1</b>
818073	1800x700 mm	<b>156,00 1</b>
818074	2000x600 mm	<b>167,00 1</b>

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	<b>98,00 1</b>
818067	1000x700 mm	<b>108,00 1</b>
000161	1200x700 mm	<b>121,00 1</b>
000162	1400x700 mm	<b>135,00 1</b>
000163	1600x700 mm	<b>146,00 1</b>
000164	1800x700 mm	<b>157,00 1</b>
818068	2000x700 mm	<b>166,00 1</b>

## TABLES CENTRALES PROFONDEUR 600

**PROFONDEUR 600 MM**

À partir de **259,00<sup>HT</sup>** 818079

MADE IN EUROPE

INOX AISI304

LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818079	1000x600 mm	<b>259,00 1</b>
818080	1200x600 mm	<b>289,00 1</b>
818081	1400x600 mm	<b>309,00 1</b>
818082	1600x600 mm	<b>340,00 1</b>

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	<b>275,00 1</b>
818092	1200x600 mm	<b>309,00 1</b>
818093	1400x600 mm	<b>340,00 1</b>
818094	1600x600 mm	<b>370,00 1</b>

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

## TABLES & PLONGE PROFONDEUR 700



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

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



Table centrale

830033	1000x700x900 mm	<b>474,00 1</b>
830034	1200x700x900 mm	<b>485,00 1</b>
830035	1400x700x900 mm	<b>511,00 1</b>
830036	1600x700x900 mm	<b>560,00 1</b>
830037	1800x700x900 mm	<b>587,00 1</b>
830038	2000x700x900 mm	<b>617,00 1</b>

Étagère pour table centrale

830039	1000x700 mm	<b>162,00 1</b>
830040	1200x700 mm	<b>197,00 1</b>
830041	1400x700 mm	<b>230,00 1</b>
830042	1600x700 mm	<b>262,00 1</b>
830043	1800x700 mm	<b>296,00 1</b>
830044	2000x700 mm	<b>330,00 1</b>

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



Table adossée

830027	1000x700x900 mm	<b>545,00 1</b>
830028	1200x700x900 mm	<b>650,00 1</b>
830029	1400x700x900 mm	<b>660,00 1</b>
830030	1600x700x900 mm	<b>705,00 1</b>
830031	1800x700x900 mm	<b>795,00 1</b>
830032	2000x700x900 mm	<b>855,00 1</b>

Étagère pour table adossée

830045	1000x700 mm	<b>162,00 1</b>
830046	1200x700 mm	<b>197,00 1</b>
830047	1400x700 mm	<b>230,00 1</b>
830048	1600x700 mm	<b>262,00 1</b>
830049	1800x700 mm	<b>296,00 1</b>
830050	2000x700 mm	<b>330,00 1</b>

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

Plonge adossée 1 bac

830017	1200x700x850/900 mm bac à droite (500x500 mm)	<b>925,00 1</b>
830019	1200x700x850/900 mm bac à gauche (500x500 mm)	<b>925,00 1</b>
830018	1400x700x850/900 mm bac à droite (600x500 mm)	<b>1010,00 1</b>
830020	1400x700x850/900 mm bac à gauche (600x500 mm)	<b>1010,00 1</b>

Plonge adossée 2 bacs

830025	1200x700x850/900 mm (bacs 500x500 mm)	<b>1100,00 1</b>
830026	1400x700x850/900 mm (bacs 600x500 mm)	<b>1205,00 1</b>

Plonge adossée 2 bacs avec égouttoir

830022	1600x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	<b>1215,00 1</b>
830021	1600x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	<b>1215,00 1</b>
830024	1800x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	<b>1190,00 1</b>
830023	1800x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	<b>1268,00 1</b>

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossier arrière de 100 x 20 mm fermé aux extrémités. Bacs insonorisés, et caches bacs inox hauteur 410 mm sur 3 faces. Piétement inox ø 38 mm soudé sur caches bacs. Piétements arrière décalés de 60 mm.



INOX AISI304

## ÉTAGÈRES

À partir de  
**80,00<sup>HT</sup>**  
818208



INOX AISI430

Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	<b>80,00 1</b>
818210	1400x300x80 mm	<b>121,00 1</b>
818214	1000x400x80 mm	<b>118,00 1</b>
818216	1400x400x80 mm	<b>134,00 1</b>



À partir de  
**79,00<sup>HT</sup>**  
816703



Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	<b>79,00 1</b>
816705	1400x300 mm	<b>95,00 1</b>
816710	1000x400 mm	<b>99,00 1</b>
816712	1400x400 mm	<b>115,00 1</b>

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

À partir de  
**165,00<sup>HT</sup>**  
941181



(2) Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	<b>165,00 1</b>
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	<b>175,00 1</b>

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C maxi. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale  
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

À partir de  
**560,00<sup>HT</sup>**  
818060

### PLONGES ADOSSÉES



À partir de  
**559,00<sup>HT</sup>**  
525671

**LIVRAISON EN KIT**

**ESTHÉTIQUE**  
• Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm plié, identiques aux tables



**TOURNUS EQUIPEMENT**

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet

525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **915,00 1**  
Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

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

525670 Sans étagère **759,00 1**

525672 Avec étagère **820,00 1**

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

525671 Sans étagère **559,00 1**

525673 Avec étagère **599,00 1**  
Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.



À partir de  
**499,00<sup>HT</sup>**  
818011

INOX AISI 304



Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

818010 700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **531,00 1**

1 bac gauche

818012 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **499,00 1**

818014 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **511,00 1**

1 bac droite

818011 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **499,00 1**

818013 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **511,00 1**

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



1 bac droite égouttoir avec étagère

818060 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **560,00 1**

818061 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **609,00 1**

818062 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **730,00 1**

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063 1 bac 400x500x250 mm 1200x700x850/900 mm **560,00 1**

818064 1 bac 600x500x300 mm 1400x700x850/900 mm **609,00 1**

818065 2 bacs 400x500x250 mm 1600x700x850/900 mm **730,00 1**

À partir de  
**640,00<sup>HT</sup>**  
818015



INOX AISI 304



Plonge adossée

2 bacs égouttoir - Sans étagère

818015 1600x700x850/900 mm Égouttoir droite Bac 400x500 mm **640,00 1**

818016 1600x700x850/900 mm Égouttoir gauche Bac 400x500 mm **640,00 1**

818017 1800x700x850/900 mm Égouttoir droite Bac 500x500 mm **700,00 1**

818018 1800x700x850/900 mm Égouttoir gauche Bac 500x500 mm **700,00 1**

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm **658,00 1**

818020 1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm **678,00 1**

### ACCESSOIRES

À partir de  
**107,00<sup>HT</sup>**  
818075



Étagère pour plonge

818075 700x700 mm **107,00 1**

818076 1200x700 mm **117,00 1**

818077 1400x700 mm **134,00 1**

818078 1600x700 mm **144,00 1**

**85,00<sup>HT</sup>**  
818033



Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds **85,00 1**

À partir de  
**14,20<sup>HT</sup>**  
000177



Siphon pour plonge  
000177 Simple plonge **14,20 1**  
000178 Double plonge **17,30 1**

**EMBALLAGE RENFORCÉ**

INOX AISI 430

EN STOCK



**PRIX LE PLUS BAS**

**NEW**



**965,00<sup>HT</sup>**  
981913

• Protège les canalisations  
• Faible encombrement



Bac à graisses 650 x 480 x 360 mm - Volume du réservoir 42 l **965,00 1**

Bac à graisses 100% inox, pour les cuisines de restauration commerciale. Compact, il est idéal pour une installation sous évier. Empêche l'accumulation des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction des canalisations et les mauvaises odeurs. Raccordement et mise en route simples.



**220,00<sup>HT</sup>**  
998117

Douchette vaisselle avec mitigeur Mélangeur monotrou à levier unique long **220,00 1**



**71,00<sup>HT</sup>**  
998167

Robinet Mélangeur monotrou monocommande 1/4 de tour **71,00 1**  
Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F, trou de montage ø 32 mm.



**242,00<sup>HT</sup>**  
998166

• Ressort inox  
• Flexible annelé inox avec raccord tournant et renforcement pas ressort  
• Fixation inox (tige 250 mm réglable)  
• Col de cygne 250 mm  
• Tête céramique 90°C ¼ de tour  
• Gros débit

Groupe douchette avec robinet monotrou, manettes et long bec **242,00 1**  
Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques, bec ø 18x25 mm, débit 17L/min, Hauteur 1200 mm - 1/4 de tour.



Douchette avec mélangeur Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2 **349,00 1**

### ROBINETTERIE

**349,00<sup>HT</sup>**  
998114

# LE MOBILIER INOX

## LES MEUBLES



**167,00<sup>HT</sup>**  
000008



**PRIX LE PLUS BAS**

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande féminale  
Cuve 330x230x130 mm  
Extérieur 400x335x565 mm  
000008

**167,00 1**

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

Distributeur de savon en option

**179,00<sup>HT</sup>**  
802430



**PRIX ACCORD FABRICANT**

MADE IN FRANCE

TOURNAIS EQUIPEMENT

Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm **179,00 1**  
802431 Distributeur de savon 50 cl **22,00 1**

Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.



**10,95<sup>HT</sup>**  
006107

EN 1276

MADE IN FRANCE

Savon mains bactéricide

006107 Bidon 5 L **10,95 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

Savon mains bactéricide\*

006922 Bidon 5 L **10,90 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.



Mousse désinfectante ES4

602339 Recharge 1200 ml **31,00 2**

Mousse lavante désinfectante très douce pour les mains, non parfumée. Élimine 99% des germes. Distributeur : nous consulter

## MEUBLES BAS

À partir de **740,00<sup>HT</sup>**  
818051



INOX INOX

Meuble bas neutre central

818051 1200x700x850/900 mm **740,00 1**  
818052 1400x700x850/900 mm **790,00 1**  
818053 1600x700x850/900 mm **890,00 1**  
818054 1800x700x850/900 mm **960,00 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 **760,00<sup>HT</sup>**  
818055



INOX INOX

Meuble bas neutre adossé

818055 1200x700x850/900 mm **760,00 1**  
818056 1400x700x850/900 mm **820,00 1**  
818057 1600x700x850/900 mm **899,00 1**  
818058 1800x700x850/900 mm **990,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

## ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de **400,00<sup>HT</sup>**  
818045



INOX INOX

**PRIX EN BAISS**  
~~528,00<sup>HT</sup>~~ **480,00<sup>HT</sup>**  
818045 818048

Armoire murale suspendue

818045 1000x400x660 mm **400,00 1**  
818046 1200x400x660 mm **420,00 1**  
818047 1400x400x660 mm **450,00 1**  
818048 1600x400x660 mm **480,00 1**  
818049 1800x400x660 mm **510,00 1**  
818050 2000x400x660 mm **590,00 1**

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

## MEUBLES CHAUFFANTS

À partir de **948,00<sup>HT</sup>**  
818320



INOX INOX

Meuble bas central chauffant

818320 1200x700x850/900 mm **948,00 1**  
818321 1400x700x850/900 mm **979,00 1**  
818322 1600x700x850/900 mm **1050,00 1**  
818323 1800x700x850/900 mm **1090,00 1**

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de **1045,00<sup>HT</sup>**  
818041



INOX INOX

Meuble bas chauffant adossé

818041 1200x700x850/900 mm **1045,00 1**  
818042 1400x700x850/900 mm **1110,00 1**  
818043 1600x700x850/900 mm **1230,00 1**  
818044 1800x700x850/900 mm **1350,00 1**

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

## POUR L'ENTRETIEN

Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10 Nano fibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.

- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre

MADE IN FRANCE

Nettoyant inox

006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.



STAR CUISINE PROFESSIONNEL



INOX INOX

Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein pour meuble inox  
818066 **91,00 1**

**91,00<sup>HT</sup>**  
818066

## ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT

**MADE IN EUROPE** Pour toutes les références

**EMBALLAGE RENFORCÉ** EN STOCK INOX AISI 304

À partir de  
**634,00<sup>HT</sup>**  
818034

À partir de  
**1535,00<sup>HT</sup>**  
818035

À partir de  
**705,00<sup>HT</sup>**  
818036

À partir de  
**1137,00<sup>HT</sup>**  
818037

À partir de  
**1410,00<sup>HT</sup>**  
818038



### Armoire

- 1 818034 600x500x2050 mm **634,00 1**
- 2 818035 1000x500x2050 mm **1535,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

### Armoire portes battantes

- 3 818036 500x600x2200 mm **705,00 1**
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **66,00 1**
- 4 818037 1000x600x2200 mm **1137,00 1**
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **80,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

### Armoire portes coulissantes

- 5 818038 1200x600x2000 mm **1410,00 1**
- 818039 1400x600x2000 mm **1540,00 1**
- 818040 1600x600x2000 mm **1660,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

## MEUBLES & ARMOIRES

**TOURNUS EQUIPEMENT**

**MADE IN FRANCE**

À partir de  
**1245,00<sup>HT</sup>**  
816754



### Meuble neutre à portes coulissantes

- 816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**
- 816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**
- 816756 1800x700x900 mm **1410,00 1**

### Avec roulettes

- 816760 1200x700x900 mm **1270,00 1**
- 816761 1400x700x900 mm **1310,00 1**
- 816762 1800x700x900 mm **1480,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

À partir de  
**1575,00<sup>HT</sup>**  
816752



### Armoire haute à portes coulissantes

- 816752 1000x600x1800 mm **1575,00 1**
- 816753 1200x600x1800 mm **1720,00 1**

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

### Armoire produits d'entretien

- 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe
- 816751 500x600x1800 mm **960,00 1**

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

# LE MOBILIER

## LES TABLES DE BOUCHER & PORTIQUES



**3475,00<sup>HT</sup>**  
632699



**distrib'inox**

Combiné bois et plaque polyéthylène  
Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm  
Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible  
Plaque polyéthylène blanc 1000x500x25 mm  
632699 **3475,00 1**  
Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs.  
Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dossieret  
inox avec ouverture porte couteaux.

Options  
632738 Porte-couteaux **360,00 1**  
Dossieret porte-couteaux avec protection lames  
polyéthylène. Réglage de hauteur de 200 mm par  
système hydraulique.



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION  
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR  
RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.

RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

## PORTIQUES À VIANDE

PORTIQUE À VIANDE :  
SELON DEVIS,  
NOUS CONSULTER.



**distrib'inox**



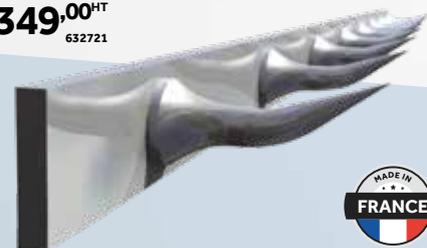
**1865,00<sup>HT</sup>**  
632728

**349,00<sup>HT</sup>**  
632721



**distrib'inox**

Chariot à carcasse  
632728 1200x700x1800 mm **1865,00 1**  
Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox  
amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4  
roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes  
avec frein.



**distrib'inox**

Barre à dents  
632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **349,00 1**  
Polie 3 faces.

À partir de  
**1009,00<sup>HT</sup>**  
802461

**TOURNAUS<sup>®</sup>**  
**EQUIPEMENT**

**1772,00<sup>HT</sup>**  
802463



1 2

3

**1** Billot en bois pour laboratoire  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802405 Hygro bois 14 % **1046,00 1**

**2** Billot en bois pour surface de vente  
600x600 mm - Épaisseur 100 mm  
802461 Hygro bois 7 % **1009,00 1**

**3** Combiné billot en polyéthylène  
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm  
802463 **1772,00 1**

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



**1135,00<sup>HT</sup>**  
632724



**ÉPAISSEUR 150 MM  
USAGE INTENSIF**



**distrib'inax**

Billot bois  
600x600 mm ép. 150 mm  
632724 Billot bois **1135,00 1**  
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec  
cornières de maintien dans les angles supérieurs.



À partir de  
**725,00<sup>HT</sup>**  
802395

4

**TOURNAUS<sup>®</sup>**  
**EQUIPEMENT**

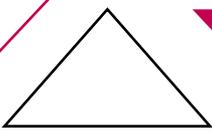
**4** Table de découpe en polyéthylène  
802395 600x1200 mm **725,00 1**  
Ép. poly 25 mm

Table de découpe en polyéthylène  
802407 700x1500 mm **899,00 1**  
Ép. poly 25 mm

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



Notre sélection de  
**Couteaux de Boucherie**  
-> voir page 14-15



# LE MOBILIER

## LES BILLOTS BOIS



**POUR TOUTES COMMANDES DE  
« SUR-MESURE » : NOUS CONSULTER**

### TECHNIQUE

• Le bois dit « de bout » correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté « debout » (contrairement à une planche classique où celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.

À partir de  
**402,00<sup>HT</sup>**  
971181



**Renforcé par  
4 équerres  
en inox 20/10  
et 2 tiges filetées**

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

### Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	402,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	553,00	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	1040,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

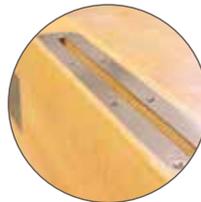


### ENTRETIEN

- Le bois est une matière vivante veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.
- La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.
- Guide d'entretien fourni.

### LES OPTIONS

- 1 Piétement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm
- 2 Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm
- 3 Dossieret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm
- 4 Protection platine inox pour dossieret
- 5 Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande
- 6 Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox



Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piétement, tiroir, dossieret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter).

Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version améliorée est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).



Sur demande

Exemple de billots complet :  
dossieret arrière avec platine de  
protection inox, piétement,  
porte-couteaux, tablette inférieure.



**11,50<sup>HT</sup>**  
098092

Racloir pour billot en bois  
2 poignées en polypropylène noir  
moulé et une lame rigide en inox 17 cm  
098092 **11,50** 1





# LA PRÉPARATION

## LES MACHINES SOUS-VIDE



Une marque  
GAFIC



**MACHINES SOUS-VIDE ÉQUIPÉES EN STANDARD  
DU CONTRÔLE DE VIDE PAR SENSEUR :  
PLUS RAPIDE ET PLUS PRÉCIS !**

**GARANTIE  
3  
ANS**



Pour toutes les références



**2535,00<sup>HT</sup>**  
000718

**Alizée 35**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 350mm  
Chambre 370x350x150mm  
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg  
**000718** 554x450x405 mm **2535,00 1**



**2665,00<sup>HT</sup>**  
630250

**Alizée 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - 0,55 kW  
Barre de soudure 420 mm  
Chambre 420x370x180 mm  
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg  
**630250** 493x528x440 mm **2665,00 1**



**2988,00<sup>HT</sup>**  
630248

**Blizzard 42**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec  
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono  
Poids 65 kg  
**630248** 493x528x440 mm **2988,00 1**  
**000727** **AVEC OPTION ACS\*** **3260,00 1**  
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**Machine robuste, rapide  
et simple d'utilisation.**

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



**3525,00<sup>HT</sup>**  
630249

**Blizzard 42 XL**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono  
Poids 72 kg  
**630249** 493x616x440 mm **3525,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**4140,00<sup>HT</sup>**  
000725

**Blizzard 52**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec  
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono  
Poids 81 kg  
**000725** 528x698x440 mm **4140,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



**POUR L'ENTRETIEN**



**6,00<sup>HT</sup>**  
006681

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

**Désinfectant sans rinçage**  
**006681** Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton  
Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

▶ DÉCOUVREZ  
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Nouvelle platine  
intuitive et  
moderne

À partir de  
**2500,00<sup>HT</sup>**  
000730

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile

**Autan 35**  
Pompe 8 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 350 mm  
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s  
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg  
543x451x454 mm  
**000730** **2500,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

**Autan 42**  
Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s  
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg  
523x491x464 mm  
**000731** **2950,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

**Autan 42 XL+**  
Pompe 21 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s  
0,8 kW - 230 V mono - Poids 72 kg  
613x491x469 mm  
**000732** **3695,00 1**

En option : contrôle des liquides et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.



**5940,00<sup>HT</sup>**  
000767



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

▶ Pompe 63 m<sup>3</sup>/h

**Mistral 52**  
Pompe 63 m<sup>3</sup>/h - 0,75/1 kW  
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)  
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm  
Cycle 15-40 sec - 400 V tri  
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm  
**000767** **5940,00 1**  
**000728** **AVEC OPTION ACS\*** **6289,00 1**  
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**16795,00<sup>HT</sup>**  
000818



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

▶ Usage intensif 160 m<sup>3</sup>/h

**Harmattan 110**  
Pompe 160 m<sup>3</sup>/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite) 1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri - Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm  
**000818** **16795,00 1**  
**soit 8,03 € par jour sur 60 mois\***

**GRENKE**

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche/ avant-arrière/ forme en U (3 soudures)). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m<sup>3</sup>/h ou 300 m<sup>3</sup>/h en option. Nous consulter.  
\*Solution de financement en location financière.

## ACCESSOIRES

**557,00<sup>HT</sup>**  
000765



**Meuble standard**  
pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)  
570x480x670 mm  
**000765** **557,00 1**

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



## \*OPTION ACS

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleure imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre. Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.

Photo platine

### VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air (les pâtes, mousses, fromage et chocolat).

### VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air et permet une amélioration significative de la qualité et la durée de conservation de la viande rouge.

### MARINADE

Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.

### ATTENDRISSAGE

La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.

### BOCAUX

La fonction Bocal est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomiques en quelques secondes. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous vide rapide et sécurisée.



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



Pour toutes les références

**1799,00<sup>HT</sup>**  
948403

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

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



**Machine sous-vide DG 30**  
Barre de soudure 300 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 8 m<sup>3</sup>/h - Chambre 310x350x190 mm  
0,4 kW - 220 V/50 Hz - Poids 38 kg  
410x460x420 mm  
948403

**1799,00 1**

Barre de soudure 300 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

**2490,00<sup>HT</sup>**  
948404



**Machine sous-vide DG 40**  
Barre de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 410x450x220 mm  
0,95 kW - 220 V/50 Hz - Poids 62 kg  
510x560x450 mm  
948404

**2490,00 1**

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

**3590,00<sup>HT</sup>**  
948405



**2 barres de soudure**

**Machine sous-vide BOXER DUO**  
2 barres de soudure 450 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 500x460x220 mm  
1,05 kW 230 V/50 Hz - Poids 70 kg - 600x560x450 mm  
948405

**3590,00 1**

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



**DÉTECTEUR DES LIQUIDES :**

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



- Se déplace très facilement grâce aux roulettes
- Prévue pour les grandes productions
- Barres de soudure recouvertes de téflon pour un travail soigné et efficace.



En option



**3950,00<sup>HT</sup>**  
948436

**2 barres de soudure**



**Machine sous-vide BOXER 80**  
2 barres de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 820x420x200 mm  
1,05 kW - 220 V/50 Hz - Poids 80 kg - 920x540x450 mm  
948436

**3950,00 1**

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

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

**4860,00<sup>HT</sup>**  
948432



**Machine sous-vide LAPACK TWIN**  
2 barres de soudure 500 mm utiles  
Pompe de 20 m<sup>3</sup>/h - Chambre 520x520x220 mm  
1,3 kW - 230/50-60 Hz - 620x630x1050 mm  
948432

**4860,00 1**

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC et le STEPVAC. Barre de soudure sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence du cycle.

# LA PRÉPARATION

## LES SACS & THERMOPLONGEURS



### THERMOSCELLEUSES



714,00<sup>HT</sup>  
948021

NEW



**Scelleuse de barquette**  
Capacité de soudure 210x160 mm  
- barquette maxi: 210x155 mm  
Laize 160 mm max. - 450 W  
230 V mono

948021 714,00 1

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.

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



908,00<sup>HT</sup>  
948025



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

948025 908,00 1

PRIX EN BAISSÉ  
2880,00<sup>HT</sup> 2780,00<sup>HT</sup>  
948026 948026



**Thermoscelleuse semi-automatique**  
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono  
0,75 W - 238x455x510 mm

948026 2780,00 1

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

• **Cadence : 500 barquettes / h**  
• **Déroulement automatique du fil de scellage par avance manuelle du tiroir**

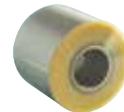


befor  
techaitrans



Barquette thermoscellable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,74 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,71 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,24 100/600
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,20 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,08 100/600
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	12,00 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



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

**Rouleau de film 40 µ**  
948002 15 cm x 500 m 16,10 1

### SACS SOUS-VIDE

PRIX EN BAISSÉ  
9,09<sup>HT</sup> 7,27<sup>HT</sup>  
630446 630446



**Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ**

630425 150x200 mm	3,60 1000
630437 200x200 mm	4,88 1000
630445 200x250 mm	6,12 1000
630446 200x300 mm	7,27 1000
630447 200x400 mm	9,72 1000
630448 200x500 mm	12,16 1000
630449 250x300 mm	9,12 1000

**Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ**

630450 300x300 mm	10,80 1000
630454 300x400 mm	14,56 500
630455 300x500 mm	17,44 500
630451 400x400 mm	19,84 500
630452 400x500 mm	24,32 500
630453 400x600 mm	29,12 500

Prix au 100.

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

**Sacs sous-vide gaufrés**

630456 150x250 mm	8,80 1000
630457 200x300 mm	14,50 1000
630458 300x400 mm	29,80 500

Prix au 100.

**Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)**

630459 20-6000 mm	3,00 2/48
630460 30-6000 mm	4,50 2/48

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

Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

### CUISSON SOUS-VIDE

PRIX EN BAISSÉ  
21,50<sup>HT</sup> 19,35<sup>HT</sup>  
630481 630481



**Sacs rétractables cuisson sous-vide**  
Soudure latérale de fond

630481 200x300 mm	19,35 100
631637 200x500 mm	34,00 100
630470 300x400 mm	36,00 100
630472 350x600 mm	98,00 100
631636 400x625 mm	116,00 100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



**Sacs rétractables cuisson sous-vide**  
Spécial foie gras - Soudure latérale

631638 170x250 mm	14,50 100
630464 175x400 mm	18,45 100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



**Sacs non rétractables cuisson sous-vide**  
Soudure latérale de fond

630475 150x250 mm	8,00 200
630476 200x300 mm	12,47 200
630477 250x400 mm	20,45 200
630478 400x500 mm	39,30 200

Prix au 100.

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



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

Prix au rouleau.

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

**Chaussette à jambon**

630467 T6 7,90 20/25  
Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes  
Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

### ACCESSOIRES

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



340,00<sup>HT</sup>  
911303

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

911303 340,00 1



NEW

985,00<sup>HT</sup>  
975119

Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

1473,00<sup>HT</sup>  
970960



sammic

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

1 970960 Poignée Inox	1473,00 1
2 975119 Poignée polyamide renforcée	985,00 1

Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Poignée ergonomique en acier inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Développé avec des Chefs pour répondre aux mieux à vos besoins

74,10<sup>HT</sup>  
909997

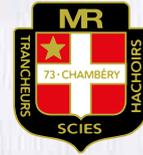


**Sonde de température type K** - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi  
909997 Sonde inox 60 mm 74,10 1

**Sonde de température type K** - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi  
910017 Sonde inox 120 mm 77,00 1

**Mousse sous vide**  
Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous vide.  
910016 Rouleau de 1 m Épaisseur 10 mm 18,10 1

### TRANCHEURS Ø 300 COURROIE



**Roussey & fils**  
trancheurs

À partir de  
**1650,00<sup>HT</sup>**  
949263



Existe en  
**Lame extractible**



**Trancheur à courroie TGN300**  
Capacité coupe 270x225 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
100/120 couverts - 230 V mono  
500x345x470 mm

949263 Lame ø 300 mm **1650,00 1**  
949294 Lame extractible **2350,00 1**

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

**1890,00<sup>HT</sup>**  
949303



**Trancheur à courroie TGN300 super**  
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm  
0,23 kW - 230/400 V

949303 **1890,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Étanchéité importante à l'arrière de la lame. Support butée avec rattrapage d'inclinaison. Une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches agrandi et forte puissance.

**2050,00<sup>HT</sup>**  
949300



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

949300 **2050,00 1**

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

**2190,00<sup>HT</sup>**  
949304



**Trancheur à courroie TG300 course longue super**  
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm  
0,37 kW - 230/400 V

949304 **2190,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité, entraînement courroie, moteur puissant ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie.

### TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

**2300,00<sup>HT</sup>**  
949264



**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 290x235 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
200/300 couverts - Lame ø 300 mm  
230 V mono

949264 530x370x480 mm **2300,00 1**

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

**2550,00<sup>HT</sup>**  
949305



**Trancheur à pignon TGP300 super**  
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm  
0,37 kW - 230/400 V

949305 **2550,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.

### TRANCHEURS Ø 350 COURROIE

**3145,00<sup>HT</sup>**  
630407



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

630407 **3145,00 1**

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

### HOUSSE DE PROTECTION

**65,00<sup>HT</sup>**  
909915



**Housse de protection**  
Jetable - Pour trancheur  
Carton de 300

909915 **65,00 1**

## TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

**3225,00<sup>HT</sup>**  
000196



**Trancheur à pignon TGP350 super**  
Capacité coupe : 320x235 mm - 500/700 couverts -  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame Ø 350 mm - 0,37  
kW - 230/400 V

000196 **3225,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox.  
L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne  
puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte  
épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité  
de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.

**2950,00<sup>HT</sup>**  
000195



**Trancheur à pignon TGP350**  
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame Ø 350 mm  
230 V mono - 600x440x470 mm

000195 **2950,00 1**

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

## TRANCHEUR MANUEL

**7375,00<sup>HT</sup>**  
949301



**Roussey & fils**  
trancheurs

**TOP**  
QUALITÉ



**Trancheur manuel à volant Ø 370 mm rouge**  
authentique avec son pied  
Capacité coupe 295x240 mm  
Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame Ø 370 mm  
900x710x770 mm - Piètement 850 mm

949301 **7375,00 1**

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé  
par tous.

Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des  
années 1900-1950. Unique et entièrement fait à  
la main. Machine composée de fonte, inox 18/10,  
acier, aluminium et bronze.



## TRANCHEUR AUTOMATIQUE

**5490,00<sup>HT</sup>**  
949307

**Trancheur à pignon automatique**  
TGPAE 350 standard  
Capacité coupe : 310x255 mm  
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm  
Lame Ø 350 mm - 0,37 kW - 230/400 V

949307 **5490,00 1**

Embase inox. Pour des coupes intensives et répétitives.  
Utilisation manuelle ou automatique avec compte tranches  
et réglage de course.



## LES TRANCHEURS **Dadaux** TECHNOLOGIES



TOUT INOX

**3275,00<sup>HT</sup>**  
949432



**Trancheur MAJOR Slice 350**  
Capacité coupe 300x181 mm ou Ø 252 mm  
Lame Ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono  
620x544x495 mm

949432 **3275,00 1**

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



**5595,00<sup>HT</sup>**  
949433



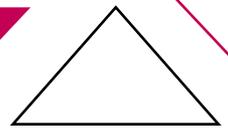
**Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi automatique**  
Capacité coupe 300x181 mm ou Ø 252 mm  
Lame Ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono  
836x540x599 mm

949433 **5595,00 1**

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



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



### MIXERS

**229,00<sup>HT</sup>**  
970601



Mini mixeur DMX 160  
+ couteau 4 lames  
Pied blender - Vitesse 13000 tr/mn  
220 W - Tube 160 mm

970601 **229,00 1**  
Accessoire pied blender 160 mm  
970746 **119,00 1**

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



**359,00<sup>HT</sup>**  
970610



Mini mixeur Junior DMX 225 + couteau 4 lames  
3000 - 12000 tr/min - 270 W  
Longueur 505 mm - ø 94 mm

970610 **359,00 1**  
Pied pour mini mixeur Junior DMX 225  
963157 **150,00 1**

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

**OFFERT**  
Mixipot 4L inox

**499,00<sup>HT</sup>**  
970770



Mixer Master DMX 410  
3000 - 10500 tr/min - 600 W  
Longueur 720 mm - ø 122 mm

970770 **499,00 1**  
Pack Master Combi DMX 410  
970771 **665,00 1**

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

**440,00<sup>HT</sup>**  
954071



**525,00<sup>HT</sup>**  
950317

**1** CMP 300 VV + Mixipot  
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W  
230 V mono - Tube 300 mm  
954071 **440,00 1**

**2** MP 450 Ultra  
Capacité jusqu'à 100 L  
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W  
230 V mono - Tube 450 mm  
950317 **525,00 1**

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

robot coupe

**585,00<sup>HT</sup>**  
971311



Jusqu'à 100 L  
Bermixer Pro BM445  
Vitesse max en plongée  
9000 tr/mn - Tube 450 mm  
971311 **585,00 1**

**DITO SAMAR!**  
SMART SPEED CONTROL !  
Autorégulation de la vitesse  
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



**659,00<sup>HT</sup>**  
971312



Jusqu'à 170 L  
Bermixer Pro Turbo BM555  
Vitesse max en plongée  
10000 tr/mn - Tube 550 mm  
971312 **659,00 1**



### BATTEURS

**699,00<sup>HT</sup>**  
971314



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

Batteur mélangeur DMIX  
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W  
230 V mono - 284x382x434 mm  
971314 **699,00 1**

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.



**950,00<sup>HT</sup>**  
689269



**OFFERT**  
Balance 5 kg/1 g

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

Batteur-mélangeur robot coupe  
RM5 - Cuve 5,5 L avec poignée  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn  
550 W - 230 V mono - 318x645x405 mm  
689269 Cuve 5,5 L avec poignée **950,00 1**  
RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée  
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn  
700 W - 230 V mono - 320x645x405 mm  
980941 **1699,00 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...



**4580,00<sup>HT</sup>**  
632087

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

Usage intensif **EUROLABO**

Batteur-mélangeur avec réduction  
Capacité 20 L - Variation continue  
230 V mono - 50/60 Hz  
0,75 kW - 700x500x1200 mm  
632087 MX20PM **4580,00 1**  
632199 Option cuve 10 L et les 3 outils **836,00 1**



Version PM

Travaux intensifs

**1290,00<sup>HT</sup>**  
971962

BE5  
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 1,5 kg - 450 W  
230 V mono - 266x416x487 mm  
971962 **1290,00 1**

BE8  
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn  
Production de 2,5 kg - 600 W  
230 V mono - 292x416x487 mm  
971315 **1699,00 1**

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.



**1290,00 1**

**1699,00 1**



## COUPE-LÉGUMES

1235,00<sup>HT</sup>  
631328



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

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

Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €\*



**CL50 Ultra**  
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono  
970410 350x320x590 mm 1420,00 1  
Pack 6 disques Restauration traiteur  
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 750,00 1

\*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

1399,00<sup>HT</sup>  
631330

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm<sup>2</sup>



**TRS**  
Production 250 à 550 kg/h  
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono  
631330 252x500x515 mm 1399,00 1

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

### Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	276,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	122,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	162,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	122,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	175,00 1

## CUTTERS

1350,00<sup>HT</sup>  
631333



**Cutter mélangeur PREP4YOU**  
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm  
631333 1350,00 1  
Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle



**Cutter R3-1500**  
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
650 W - 230 V mono  
210x320x400 mm  
970412 1345,00 1  
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

1345,00<sup>HT</sup>  
970412

OFFERT  
Couteau denté spécial persil

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

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

**Cutter vertical R20**  
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn  
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames  
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm  
954050 6420,00 1

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

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

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

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

6420,00<sup>HT</sup>  
954050



OFFERT  
3 couteaux dentés spécial persil

## COMBINÉS

1240,00<sup>HT</sup>  
970515



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes et gain de temps
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
- Permet de couper en cubes
- En option disques et grilles macédoine
- conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !



**Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU**  
+ 3 disques inclus  
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn  
500 W - 230 V mono  
348x328x527 mm  
970515 1240,00 1

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

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

1950,00<sup>HT</sup>  
980913



**R401**  
1 vitesse 1500 tr/mn  
Cuve inox 4,5 L - 700 W  
230 V mono - 320x304x570 mm  
980913 1950,00 1  
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2  
954040 222,00 1

\*Uniquement valable pour l'achat de R401 + pack 4 disques.

OFFERT\*  
Presse agrumes

### HACHOIRS

**1617,00<sup>HT</sup>**  
000800



**Hachoir 82 mono**  
Double coupe ø 82 mm 1,2 kW  
1,6 cv - 420x310x530 mm  
000800 **1617,00 1**



- Vitesse de rotation : 1400 tours/min
- Plusieurs dispositifs assurent la sécurité durant les phases de travail

**1710,00<sup>HT</sup>**  
000710



**Hachoir 82 triphasé**  
Double coupe ø 82 mm - Grille trous 4,5 mm  
Production moyenne 250 kg/h - 1,1 kW  
400 V tri - 1,5 cv - 241x450x480 mm  
000710 **1710,00 1**

Produit conçu et construit pour hacher tous les types de viande maigre, sans présence d'os ou de gras. Ne pas utiliser sur des produits congelés. Un bac pour la viande hachée en matériel idone au contact avec les aliments et un pilon dont les dimensions sont adaptées à l'ouverture du hachoir à viande sont fournis en dotation et constituent les accessoires de l'appareil.



**2010,00<sup>HT</sup>**  
000707



**Hachoir 98 triphasé**  
Double coupe ø 98 mm - Grille trous 4,5 mm  
Production moyenne 500 kg/h - 2,2 kW  
400 V tri - 3 cv - 260x530x520 mm  
000707 **2010,00 1**



### SCIES À OS

À partir de  
**1880,00<sup>HT</sup>**  
000803



**Scie à os 183 alu**  
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm  
000801 Mono **1980,00 1**  
000803 Triphasé **1880,00 1**

Lame en acier trempé

À partir de  
**2880,00<sup>HT</sup>**  
000833



**Scie à os 183 inox**  
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm  
Hauteur max de découpage 260 mm  
Largeur max de découpage 210 mm  
000806 Mono **2980,00 1**  
000833 Triphasé **2880,00 1**



INOX

### POMPE À SALER

NEW

- Mise en route et arrêt de la pompe à l'aide d'un bouton inox auto-entretenu 24V
- Carrosserie monobloc en acier inoxydable
- Débit théorique de 1620 litres à l'heure

**1699,00<sup>HT</sup>**  
949514



Idéal pour la salaison

**Pompe à saler**  
Pression 1,5-4,5 bars - 0,256 kW - 280 V tri  
543x280x297 mm  
949514 **1699,00 1**

Pompe auto-amorçante à débit constant en acier inoxydable 316L. Pression variable. Poignée de transport. Réduction de bruit à l'aide de plaques insonorisantes. Système d'aération.

### POUSSOIRS

MADE IN FRANCE Pour toutes les références



À partir de  
**3240,00<sup>HT</sup>**  
949510

TOUT INOX

DOSIFICATEURS  
NOUS CONSULTER

**Poussoirs hydrauliques sur socle**  
400 V tri - 50 Hz

- |   |        |   |                  |
|---|--------|---|------------------|
| 1 | 949510 | 13 L / 10 kg<br>0,75 CV - 0,55 kW 430x605x1014 mm | <b>3240,00 1</b> |
| 2 | 949511 | 25 L / 20 kg<br>1 CV - 0,75 kW 660x500x1148 mm    | <b>3960,00 1</b> |

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

### POUSSOIR DE TABLE

**1135,00<sup>HT</sup>**  
949513



**Poussoir de table**  
13 L / 10-20 kg  
400x260x725 mm  
949513 **1135,00 1**

# LA PRÉPARATION

## LE LABORATOIRE



### MÉLANGEURS

**4215,00<sup>HT</sup>**  
949522

**Mélangeur VILLA M60**  
Capacité de mélange 8 à 33 kg  
Cuve motorisée  
949522 **4215,00 1**

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

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



### HACHOIR MÉLANGEUR

**NEW**

GAIN DE PRODUCTIVITÉ EN MODE AUTOMATIQUE. LA TRÉMIE "AVALE" LA VIANDE POUR HACHER SANS INTERVENTION MANUELLE

**6318,00<sup>HT</sup>**  
949531

- Carrosserie monobloc
- Programmation du mélange et hachage pour une préparation et un débit optimal
- Capot de sécurité de corps et de cuve pour une sécurité optimale pour l'utilisateur

**Hachoir automatique / mélangeur HM98**  
Production théorique 600 kg/h  
2,2 kW - 380 V tri 829x632x1208 mm  
949531 Cuve 45 L **6318,00 1**  
Bras de mélange et corps extérieur entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant.



### HACHOIRS DE LABORATOIRE

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

**1645,00<sup>HT</sup>**  
949523

**Hachoir DRC 82**  
Production théorique 350 kg/h  
Grille 3 mm - 1,5 cv/1,1 kW  
380 V tri - 560x340x445 mm  
949523 **1645,00 1**

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



**NEW**

**4815,00<sup>HT</sup>**  
949532

- Carrosserie monobloc entièrement en acier inoxydable
- Plateau grand volume
- 4 roues dont 2 directionnelles bloquantes
- Marche arrière par impulsion

**Hachoir DRC 114**  
Production théorique 900 kg/h  
4,1 kW - 380 V tri  
1000x760x1250 mm  
949532 **4815,00 1**

Corps démontable rendant le nettoyage très efficace. Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur.



### HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

**4140,00<sup>HT</sup>**  
949534

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

**Hachoir réfrigéré DRC VR 82 avec vitrine et reconstitueur**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri  
452x505x567 mm  
949534 **4140,00 1**

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



**3400,00<sup>HT</sup>**  
949527

**Hachoir réfrigéré DRC CR 82**  
Production théorique 300 kg/h  
1,5 CV/1,1 kW - 380 V mono  
560x537x444 mm  
949527 **3400,00 1**

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



**MONO**



Pour toutes les références

POUR UNE UTILISATION EN LABORATOIRE



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

**1805,00<sup>HT</sup>**  
949402

TOUT INOX

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

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



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

**2525,00<sup>HT</sup>**  
949403

TOUT INOX

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

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



**4350,00<sup>HT</sup>**  
949450

TOUT INOX

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

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

POUR UNE UTILISATION EN MAGASIN



- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

**3410,00<sup>HT</sup>**  
949405

**FROID**  
TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré ZIRCON**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe H82  
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri  
430x344x564 mm  
949405

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



**3965,00<sup>HT</sup>**  
949400

**FROID**  
TOUT INOX

**Hachoir réfrigéré SETNA**  
Production théorique 300 kg/h  
Trémie 5 L - Double coupe - 1,1 kW  
400 V tri - 513x565x621 mm  
949400

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Charnières de couvercle amorties. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



**3935,00<sup>HT</sup>**  
949451

**FROID**  
TOUT INOX

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

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



**Reconstituteur pour Cryolite**

949452 **499,00 1**  
5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 gr. Pour steak ovale.

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

### POUSSOIRS



À partir de  
**3670,00<sup>HT</sup>**  
949415

- Pousoirs hydrauliques**  
400 V tri - 50 Hz
- |   |        |  |                  |
|---|--------|--|------------------|
| 1 | 949415 | 15 L - Moteur 0,55 kW<br>381x441x1003 mm | <b>3670,00 1</b> |
| 2 | 949416 | 25 L - Moteur 0,75 kW<br>363x499x1155 mm | <b>4525,00 1</b> |
| 3 | 949417 | 40 L - Moteur 1,5 kW<br>515x532x1115 mm  | <b>7130,00 1</b> |

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

### SCIES À OS



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

**2405,00<sup>HT</sup>**  
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

**OFFERT**  
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

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

**Scie à os avec table basculante SX220**  
Capacité de coupe 200x230 mm  
Lame 1740x16 mm - Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri  
529x558x921 mm  
949426 **2405,00 1**

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

VERSION MONO : NOUS CONSULTER

## MÉLANGEURS



**3730,00<sup>HT</sup>**  
949410

TOUT INOX

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

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

**LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER**

**4630,00<sup>HT</sup>**  
949411

**Mélangeur PMX90 CM**  
Capacité de mélange 2 à 50kg  
Contenance 45 à 50 kg  
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV  
400 V tri - 600x854x1114 mm  
949411 **4630,00 1**



## CUTTERS



**9110,00<sup>HT</sup>**  
949430

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

**Cutter pour traiteur TITANE 20V**  
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min (3 couteaux) - Variateur de vitesse -  
Vitesse arrière de mélange de 150 à 350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri  
803x787x607 mm  
949430 **9110,00 1**

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

TOUT INOX

**LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER**



**14930,00<sup>HT</sup>**  
949454

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

**Cutter pour traiteur TITANE 40L**  
Capacité 40 L  
Vitesse de cuve 8/16 tr/min  
Vitesse couteaux 1500 et 3000 tr/min (6 couteaux)  
400 V tri - 8 CV  
1147x893x1083 mm  
949454 **14930,00 1**

**soit 7,30 € par jour sur 60 mois\***

**GREKE®**

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

TOUT INOX

## MACHINES SOUS-VIDE

**idéal** POUR CONSERVER SOUS-VIDE LA VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE, LE POISSON... S'UTILISE ÉGALEMENT EN CUISINE POUR LA MISE SOUS-VIDE DES SACHETS DE CUISSON

- 100% inox
- Hygiène parfaite
- Performance et précision

**2997,00<sup>HT</sup>**  
949406

**Machine sous vide type Astorr 421 A**  
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m<sup>3</sup>/h - Hauteur de couverture 220 mm  
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade  
230 V mono - 400x400x200 mm  
949406 **2997,00 1**

INOX 18/10

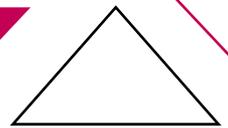
**Pompe 21m<sup>3</sup>/h**

**Machine sous vide type Astorr 570 A**  
Hauteur de couvercle 263 mm  
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm  
Largeur barres de soudure en 2 barres 550 mm  
Pompe 70m<sup>3</sup>/h - 2 boutons en façade - 400 V tri  
949407 **6250,00 1**

INOX 18/10

**Pompe 70m<sup>3</sup>/h**

Pompe haut de gamme Becker. Possibilité de mémoriser 20 programmes. Le programmateur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère lente. Conception tout inox, sans cuve pour une hygiène parfaite.



**NEW**

### FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER

**1235,00<sup>HT</sup>**  
093025



**1689,00<sup>HT</sup>**  
093030



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

**1235,00 1**

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

**1689,00 1**

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



**2250,00<sup>HT</sup>**  
093014



**Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz**  
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW  
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm  
093014 **2250,00 1**

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

### FRITEUSE



**Friteuse 15 L sur placard - Gaz**  
Production 18 kg/h - 12,7 kW - Placard fermé  
400x700x900 mm  
093026 **1950,00 1**

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.



**2865,00<sup>HT</sup>**  
880114

**Fourneau gaz AMBASSADE**  
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L -  
5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW  
+ 1x 1,5 kW + central 5 kW -  
1000x650x900 mm  
880114 **2865,00 1**

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

### POUR L'ENTRETIEN



**Prêt à l'emploi**  
Ne laisse pas de traces



**Dégraissant puissant**  
006902 Vaporisateur 750 ml **4,95 6**  
006903 Bidon 5 L **13,90 4**  
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

**Rouleau abrasif 14 cm**  
007145 Noir **4,40 1**  
Vendu à l'unité, carton de 6.



**PRIX EN BAISSE**  
~~84,00<sup>HT</sup>~~ **70,50<sup>HT</sup>**  
585096

**PRIX EN BAISSE**  
~~44,00<sup>HT</sup>~~ **37,95<sup>HT</sup>**  
585060



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

**Tous feux**



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

**Tous feux**



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

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

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

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

### ÉTUVE

**2899,00<sup>HT</sup>**  
967001

• Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs



**CTFE710CTE**  
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono  
900x650x1100 mm  
967001 **2899,00 1**

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



Pour toutes les références



## FOURNEAUX - SÉRIE 900

PRIX EN BAISSE  
~~4570,00<sup>HT</sup>~~ **4390,00<sup>HT</sup>**  
 980330 980330

**4390,00<sup>HT</sup>**  
 980331



CUISSON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard  
 2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm

**980330 4390,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

Fourneau 4 feux vifs sur placard  
 4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm

**980331 4390,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

## SAUTEUSE

FOND BIMÉTALLIQUE ( 9MM ACIER + 3 MM INOX) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur

**9999,00<sup>HT</sup>**  
 980456

Sauteuse braisère 50 L  
 20 kW - Gaz - 230 V mono  
 1000x1000x900/930 mm  
**980456 9999,00 1**



## FOURNEAUX - SÉRIE 1000

**3179,00<sup>HT</sup>**  
 980451

**5399,00<sup>HT</sup>**  
 980450

• Entraxe entre les brûleurs de 415 mm



CUISSON CHARCUTIÈRE

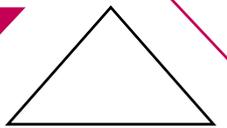


Fourneau 2 feux sur placard ouvert  
 6+8 kW - 230 V mono  
 500x1000x900 mm  
**980451 3179,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard ouvert  
 2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière  
 230 V mono - 1000x1000x900 mm  
**980450 5399,00 1**

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

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



À partir de  
**699,00<sup>HT</sup>**  
950503



**500,00<sup>HT</sup>**  
950501

**Plancha semi pro 2 brûleurs - Gaz**  
surface utile 590x390 mm - 8,2 kW  
610x435x190 mm  
950501 **500,00 1**

**Plancha semi pro 3 brûleurs - Gaz**  
surface utile 890x390 mm - 12,7 kW  
910x435x190 mm  
950500 **640,00 1**



**Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz**  
surface utile 595x430 mm - 8,2 kW  
600x440x180 mm  
950503 **699,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. Allumage par train d'étincelles.

**Plancha lisse - 2 brûleurs - Gaz**  
surface utile 595x430 mm - 8,2 kW  
600x440x180 mm  
950505 **1150,00 1**

Entièrement en acier inoxydable 18/8. Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets thermostatiques. Allumage par train d'étincelles.

**Grattoir**  
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire  
Lame acier trempé 150 mm

981235 Grattoir + lot de 5 lames **48,00 1**  
981236 Lot de 5 lames de rechange **19,55 1**

**48,00<sup>HT</sup>**  
981235



Plaque en acier bleu de 6 mm d'épaisseur. Tiroir collecteur à l'avant. Robinets de gaz avec thermocouple de sécurité. Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec commutateur marche/arrêt.

### POUR L'ENTRETIEN



- Pour nettoyage à chaud
- Prêt à l'emploi
- Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

**Décapant plancha**  
006925 Flacon 850g **7,60 6**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

- Plus épais, avec mousse synthétique



**Poignée tampon Hi-Pro**  
914316 Noire **2,65 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

### IDÉAL POUR L'ÉVÉNEMENTIEL LES TERRASSES & LES JARDINS



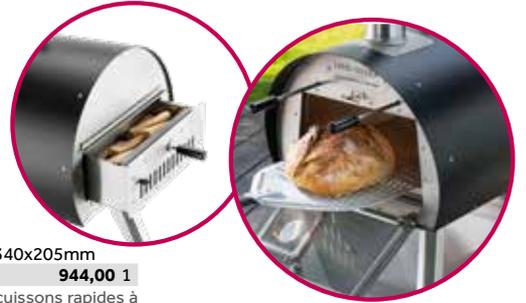
Foyer à combustion arrière à alimenter en bûchettes de bois ou pellets alimentaires Système à tiroir, facile d'utilisation.

- 500°C en moins de 20 minutes
- Régulateur de température
- Réservoir amovible, nettoyage facile
- Isolation intérieure en fibre de céramique
- Système de clapet breveté
- Pierre réfractaire : 330x370mm, ep.15mm
- Thermomètre professionnel en façade

**944,00<sup>HT</sup>**  
950110

**Four Marcel**  
Dimensions intérieures : 519x340x205mm  
950110 **944,00 1**

Cuissons basses 150-200°C et cuissons rapides à 450°C. Pieds rabattables, cheminée démontable, poignée de transport intégrée orientable. Poids total : 36 kg. Foyer à combustion arrière à alimenter en bûchettes de bois ou pellets alimentaires Système à tiroir, facile d'utilisation.



Avec système clapet ouvert ou fermé, cuissons possibles : pains, viandes, poissons, légumes, plats mijotés, pâtisseries, pizzas, grillades.

## RÉCHAUDS

GAZ NATUREL/PROPANE

**633,00<sup>HT</sup>**  
880069



**Réchaud traiteur inox - Gaz**  
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW  
670x510x196 mm  
880069 **633,00 1**

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



- Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique

**675,00<sup>HT</sup>**  
980210



**Réchaud bas à gaz sur pieds**  
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm  
980210 **675,00 1**

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



**Réchaud traiteur inox - Gaz**  
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm  
631366 **696,00 1**

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

**799,00<sup>HT</sup>**  
880050

HAUT RENDEMENT  
IDÉAL TRAITEUR



**Réchaud inox - Gaz**  
4 flammes - 24-32 kW  
700x850x500 mm  
880050 **799,00 1**

Construction inox. 2 feux double brûleur.

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

**59,00<sup>HT</sup>**  
880068



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

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

**97,40<sup>HT</sup>**  
912080

**Réchaud acceptant plusieurs tailles de poêle.**



**Réchaud à paëlla**  
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW  
912080 Réchaud **97,40 1**

912078 Support ajustable **32,75 1**  
Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.



## FLEXIBLE GAZ

PRIX EN BAISSÉ

**89,00<sup>HT</sup>** **65,00<sup>HT</sup>**  
998120 998120



Flexible gaz **EPGC**  
998119 1 m **55,00 1**  
998120 1,5 m **65,00 1**  
998121 2 m **75,00 1**

**Kit raccordement bouteille gaz** **EPGC**  
998118 1 m **18,00 1**  
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

# LA CUISSON

## LES FOURS



### FOURS MICRO-ONDES

**159,00<sup>HT</sup>**  
524890



**PRIX LE PLUS BAS**

**2** Four 23 L  
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono  
510x420x280 mm  
**524890** **159,00 1**  
Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

**460,00<sup>HT</sup>**  
631019



**3** Four 26 L  
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono  
Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm  
Extérieur 517x412x297 mm  
**631019** **460,00 1**  
Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.



**1** Étagère support four à micro-ondes  
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm  
**816750** **100,00 1**

**FOUR VENTILÉ 3790,00<sup>HT</sup>**  
632409

**Idéal POUR LES CAMIONS**



**MONO**

FABRICANT  
**EUROFOURS**

Four R box - ventilé compact  
780x800x632 mm - 4 niveaux 600x400 mm  
Pas 85 mm - 5,9 kW - 230 V mono - 25,6 A  
**632409** Four **3790,00 1**  
**632410** Piètement - Hauteur 780 mm **787,00 1**  
Ferrage gauche ou droite à préciser lors de la commande.  
Mise en chauffe ultra rapide, chambre de cuisson 100% inox, sens de ventilation alterné, vitre intérieure réfléchissante, arrêt automatique porte ouverte, buée et oura en standard, fours superposables. Joints de porte haute température clipsables, facile à retirer, laver et remettre manuellement. La vitre intérieure se libère facilement, nettoyage facile. Dispositif "stop odeur" qui permet par une simple pression sur le bouton de commande de supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons.

### FOURS À CONVECTION

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

**690,00<sup>HT</sup>**  
951034



Four 4 niveaux  
2 turbines, porte basculante  
3,5 kW - 230 V mono - 20 A  
Four électrique avec grill  
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm  
**951034** **690,00 1**  
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.

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

**1190,00<sup>HT</sup>**  
951033



Four 4 niveaux  
2 turbines, porte basculante  
3,3 kW - 250 V mono - 20 A  
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm  
**951033** Four électrique **1190,00 1**  
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.

**1490,00<sup>HT</sup>**  
951030

**FONCTION HUMIDIFICATEUR DE SÉRIE**

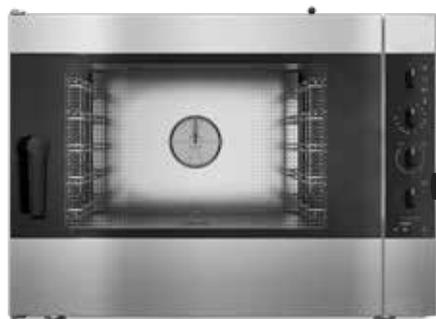


Four à convection  
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW - 220-240 V mono  
**951030** 724x730x597 mm **1490,00 1**  
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

### FOURS MIXTES

**3779,00<sup>HT</sup>**  
966612

**PRIX EN BAISSÉ**  
**3870,00<sup>HT</sup>** **2875,00<sup>HT</sup>**  
966616 966616



- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique GN 1/1 ou 600x400 mm  
**966616** 7,9 kW - 905x845x726 mm **2875,00 1**  
**966612** 15,8 kW - 905x845x1106 mm **3779,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

#### Accessoires

**966601** Support pour four 5 niveaux **595,00 1**  
**951049** Support pour four 10 niveaux **595,00 1**  
**966615** Range plaque pour support 5 niveaux **250,00 1**  
**966614** Range plaque pour support 10 niveaux **370,00 1**

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



\* Sonde à cœur, Oura

**OFFERT**  
7 vitesses de ventilation



**12910,00<sup>HT</sup>**  
998933

## VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

PRIX EN BAISSE  
~~6859,00<sup>HT</sup>~~ **6420,00<sup>HT</sup>**  
998065 998065

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur

- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura



OPTIONS INCLUSES\*

6+1 GN 1/1

Ferrage à droite

PRIX EN BAISSE  
~~5080,00<sup>HT</sup>~~ **4290,00<sup>HT</sup>**  
998063 998063

Four mixte O 611 i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm

998063 Ferrage à droite **4290,00 1**

998064 Ferrage à gauche **5299,00 1**

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



OPTIONS INCLUSES\*

10+1 GN 1/1

Ferrage à droite

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm

998065 Ferrage à droite **6420,00 1**

998066 Ferrage à gauche **6999,00 1**



OPTIONS INCLUSES\*

20 GN 1/1

Four 2011 i Injection

20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm  
36,9 kW - 948x834x1804 mm

998933 Ferrage à droite **12910,00 1**

soit 6,79 € par jour sur 60 mois\*

## VISION+ ORANGE PLUS

GARANTIE 2 ANS

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

NEW

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

**GRENKE**  
\*Solution de financement en location financière.



OPTION DE SÉRIE SUR  
VISION BLUE  
VISION+ ORANGE PLUS

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

**5990,00<sup>HT</sup>**  
999037

Version chaudière



Ferrage à droite

Four 0611 i+ chaudière

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm  
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

999037 Ferrage à droite **5990,00 1**

999038 Ferrage à gauche **6715,00 1**

**8209,00<sup>HT</sup>**  
999039



Ferrage à droite

Four 1011 i+ chaudière

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

999039 Ferrage à droite **8209,00 1**

999040 Ferrage à gauche **8535,00 1**

OPTIONS INCLUSES\*

# VISION BLUE

GARANTIE 2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner

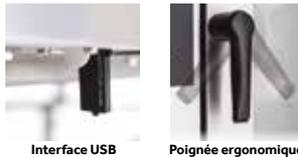
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclima permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes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

RETIGO COMBIONLINE

16790,00<sup>HT</sup>  
998067

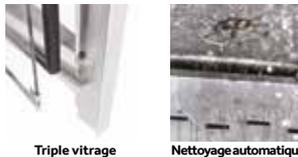


6990,00<sup>HT</sup>  
998068



Interface USB

Poignée ergonomique



Triple vitrage

Nettoyage automatique

10490,00<sup>HT</sup>  
998070



**Four mixte B611i Injection**  
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm  
1 998068 6990,00 1

**Four mixte B1011i Injection**  
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm  
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm  
2 998070 10490,00 1



**Four mixte B2011i Injection**  
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm  
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm  
3 998067 16790,00 1  
soit 8,04 € par jour sur 60 mois\*

GREKE®

Livré avec une douchette sur le côté gauche.  
\*Solution de financement en location financière.

## ACCESSOIRES



840,00<sup>HT</sup>  
630424

1 **Fumoir**  
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm  
630424 840,00 1  
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.  
**Copeaux de bois**  
998980 2,5 kg 30,00 1



49,00<sup>HT</sup>  
998100

**Kit de vidange**  
Haute température  
998100 49,00 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboiture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.



85,00<sup>HT</sup>  
998098

**Nettoyage automatique**  
50 sachets de 60 g  
998098 85,00 1



59,00<sup>HT</sup>  
998099

**Agent de détartrage**  
pour four mixte  
998099 59,00 1  
25 sachets de 100 g

2 **Hotte à condensation**  
998961 Pour four GN2/3 2690,00 1  
998960 Pour four 6/10 niveaux 3780,00 1

**Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux  
998953 Pour ferrage à gauche 735,00 1  
998952 Pour ferrage à droite 735,00 1  
**Kit superposition**  
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux  
998956 Pour ferrage à gauche 735,00 1  
998017 Pour ferrage à droite 735,00 1

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

3 **Support pour four** GN1/1  
Pour four 6 niveaux  
Hauteur 921 mm 998938 900,00 1  
Pour four 10 niveaux  
Hauteur 693 mm 998012 659,00 1

## FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de  
365,00<sup>HT</sup>  
950347

## SPÉCIAL FOUR



**Kit PURITY C Steam - Première installation**  
950347 1027754 - C500 365,00 1  
950348 1027756 - C1100 439,00 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.

### FRITEUSES

**399,00<sup>HT</sup>**  
950363

Friteuse à poser sans robinet  
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L  
10+10 kg/h - 6kW  
220-240 V mono  
525x430x335 mm  
950363 **399,00 1**



**229,00<sup>HT</sup>**  
950334

Friteuse à poser sans robinet  
Capacité 5 L - Cuve 6 L  
10 kg/h - 3kW  
220-240 V mono  
265x430x335 mm  
950334 **229,00 1**



**550,00<sup>HT</sup>**  
950364



Friteuse à poser avec robinet  
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L  
13+13 kg/h - 7kW  
220-240 V mono  
525x475x375 mm  
950364 **550,00 1**



Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

**PRIX EN BAISSÉ**  
**380,00<sup>HT</sup> 339,00<sup>HT</sup>**  
950333 950333



Friteuse à poser avec robinet  
Capacité 8 L - Cuve 10 L  
13 kg/h - 3,5kW  
220-240 V mono  
265x475x375 mm  
950333 **339,00 1**



### POUR L'ENTRETIEN



**POUDRE** décapante pour friteuse  
006480 Seau de 10 L **78,50 1**

Détergent pour le nettoyage des friteuses. Il décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses et donne de la brillance aux parois.



**Dégraissant** friteuse et graisses cuites  
006173 Bidon 5 L **14,80 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



### FRITEUSES MONOBLOCS



- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option

Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes  
000175 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri **2627,00 1**  
400x700x850 mm  
793505 15 L - Gaz - 14 kW **2767,00 1**  
400x700x850 mm  
Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



**PRIX EN BAISSÉ**  
**490,00<sup>HT</sup> 460,00<sup>HT</sup>**  
631337 631337

Friteuse à poser  
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h  
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz  
325x500x415 mm  
631337 **460,00 1**

**TRIPHASÉ**

Friteuse à poser  
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h  
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz  
653x500x415 mm  
631336 **949,00 1**

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

### ACCESSOIRES

**PRIX EN BAISSÉ**  
**219,00<sup>HT</sup> 179,00<sup>HT</sup>**  
971955 971955



**Chauffe frites**  
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW  
230 V mono 330x560x500 mm  
971955 **179,00 1**

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.



**Testeur d'huile de friture à usage unique**  
909973 Boîte de 10 tests **25,10 1**  
Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

**25,10<sup>HT</sup>**  
909973



**Testeur d'huile de friture à usage unique**  
Facon de 50 tests  
910035 **27,50 1**

**NEW**



**PRIX EN BAISSÉ**  
**390,00<sup>HT</sup> 290,00<sup>HT</sup>**  
909978 909978

**Testeur d'huile digital**  
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C - 30x48x25 mm  
909978 **290,00 1**

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usage : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

# LA CUISSON

## LES RÔTISSOIRES



FABRICATION FRANÇAISE



**4375,00<sup>HT</sup>**  
971070

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

**Rôtisserie électrique à balancelles Nantaise**  
4 balancelles inox - 12 volailles/heure  
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtisserie **3890,00 1**  
971071 Support à roues **550,00 1**

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

1 971070 Rôtisserie **4375,00 1**  
2 971111 Support à roues **585,00 1**

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure  
970 kW - 1100x850x680 mm

971096 Rôtisserie **5265,00 1**  
971114 Support à roues **585,00 1**

4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitrocéram». Protection par glaces trempées.



**7395,00<sup>HT</sup>**  
971095

**Rôtisserie RB 15 DECO**  
15 volailles/heure - 6,7 kW  
869x747x1754 mm

3 971081 Rôtisserie **5665,00 1**  
5 971082 Support à roues **550,00 1**

**Rôtisserie RB20 DECO**  
20 volailles/heure - 9,10 kW  
1140x970x810 mm

4 971095 Rôtisserie **7395,00 1**  
971113 Support à roues **550,00 1**

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 **455,00 1**



**8495,00<sup>HT</sup>**  
971072

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



Gaz de ville ou gaz bouteille.

7 Meuble fermé de rangement sur roulettes  
Fermeture par portes coulissantes  
finition identique à la rôtisserie  
971080 **2330,00 1**

8 Tête rétro-éclairée  
971090 **455,00 1**

6 Rôtisserie gaz à broches  
4 broches - 24-28 volailles/heure  
19,5 kW - 1480x690x1970 mm  
971072 **8495,00 1**

Photo non contractuelle

### ACCESSOIRES ET EMBALLAGES



**29,00<sup>HT</sup>**  
150960

Sac à bretelles  
Épaisseur 50 µ  
260/(60+60)x450 mm  
Plastique transparent  
150960 **29,00 1**

Prix au carton de 500



À partir de  
**63,00<sup>HT</sup>**  
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm  
Kraft brun 45 + 20 g  
Enduit intérieur 20 µ  
150975 **63,00 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



**48,72<sup>HT</sup>**  
705275

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

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



LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER



- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile

**7155,00<sup>HT</sup>**  
971085



AIDE AU NETTOYAGE



FABRICATION FRANÇAISE

- 1** Rôtissoire à 4 balancelles Steambox\*  
12/16 volailles/heure  
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm  
971085

**7155,00 1**

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

- 2** Support  
971086

**550,00 1**

NEW

**15645,00<sup>HT</sup>**  
971124



FABRICATION FRANÇAISE

**8990,00<sup>HT</sup>**  
971120



100% AUTO NETTOYANTE



- Rôtissoire à 4 balancelles D-BOX  
Capacité 16/32 volailles  
10,8 kW - 400 V tri - 980x948x950 mm  
971124 **15645,00 1**

soit 7,65 € par jour sur 60 mois\*

**GRENKE®**

- Chariot support sur roulettes  
971125 **850,00 1**

La rôtissoire multifonctions D-BOX relève tous les défis : Pratique, Performante, Esthétique et 100% autonettoyante, l'innovation D-BOX convient à toutes vos exigences professionnelles. Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes (SmartCookingFunction®). Cuisson en moins de 40 minutes de poulets de 1.2 Kg. Programme de nettoyage par scénarios (iCleanControl®) avec bras de lavage. La D-BOX bénéficie du programme interne (iRegulControl®). Réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.

\*Solution de financement en location financière.



- Rôtissoire à 6 balancelles MODEL 6  
Capacité 20/30 volailles/heure  
9,5 kW - 400 V tri - 1046x779x909 mm  
971120 **8990,00 1**

- Chariot support sur roulettes  
971121 **615,00 1**

Un design indémodable depuis près de 20 ans ! La vision panoramique et le nouvel intérieur émaillé orange mettent vos clients en appétit. Vision panoramique sur 3 cotés et éclairage surpuissant. Résultats de cuisson inégalés grâce au nouveau système de montée en T° rapide. Programme de régulation thermostatique intégré. Réalisez près de 30 % d'économies d'énergie et gagnez en rentabilité. Programme de nettoyage vapeur. Portes, coté en double vitrage et support central démontables, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé orange.

**9430,00<sup>HT</sup>**  
971122



- Rôtissoire à broches SOLID 6  
Capacité 30/36 volailles/heure  
230 V mono - 1470x621x1448 mm  
971122 **9430,00 1**

- Chariot support sur roulettes  
971123 **615,00 1**

Panneau de commandes simple et robuste ainsi que des déflecteurs amovibles pour un entretien facile. Spécialement conçue pour un travail en continu. Un moteur puissant sur chaque broche et réglable individuellement en profondeur, chauffe assurée par 5 radiants haute performance (30% plus économique) et dotés d'une double sécurité. Poignée anti-chaueur sur chaque broche, protection de la zone de chauffe par 2 glaces trempées et charnières asservies par un système de blocage "vitrines ouvertes". Facilement démontable.

\*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtissoires avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtissoire (jusqu'à 62°FH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtissoire en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).



FABRICATION FRANÇAISE

4658,00<sup>HT</sup>  
971119



DYNAMISEZ VOS VENTES  
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION  
DE VOS PRODUITS



4680,00<sup>HT</sup>  
971087

- Glace droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm
- Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson)
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

Module poêlon MPC 75  
4,5 kW - 400 V + T tri  
752x958x1380 mm

971087 **4680,00 1**  
Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



555,00<sup>HT</sup>  
971117

Poêle géante ø 650 mm  
971117 **555,00 1**  
Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.



SÉRIE MARCHÉ

- Glace avant haute et plane, glaces latérales basses
- Éclairage chauffant
- Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée
- Poids réduit

Vitrine chauffante V120 Marché fermée  
3,6 kW - 230 V mono  
1205x604x1220mm

971119 **4658,00 1**  
Vitrine traditionnelle spéciale marché. Glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Affichage et régulation thermostatique + 20 à + 90°C. Pare-chocs inox, soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



3968,00<sup>HT</sup>  
971118



SÉRIE TRADITIONNELLE

- Glace droite rabattable à l'avant
- Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes «effet miroir»
- Éclairage chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

Vitrine chauffante V 75 Trad  
2,1 kW - 230 V mono  
752x978x1380 mm

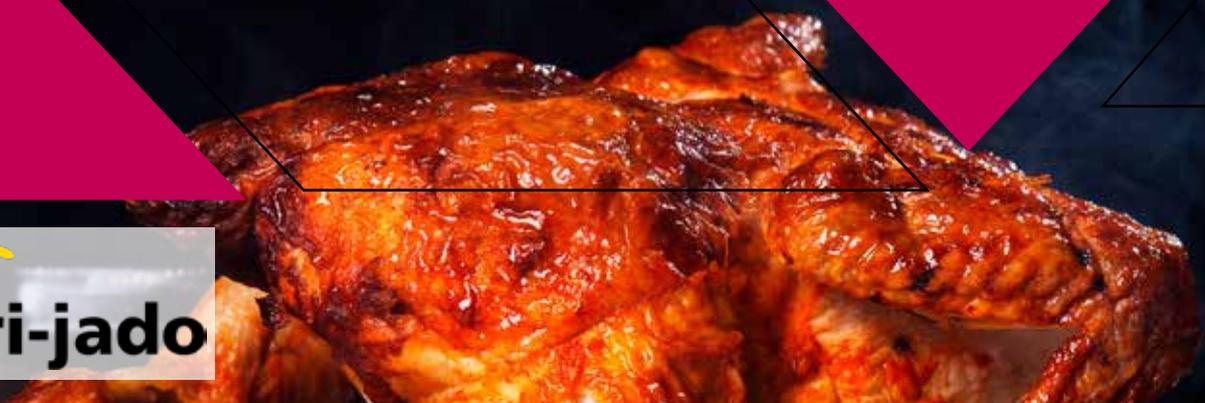
971118 **3968,00 1**  
Vitrine traditionnelle avec glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Éclairage chauffant. Affichage et régulation thermostatique digitaux + 20 à + 90°C. Pare-chocs en inox. Soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE  
SUR-MESURE : CONSULTEZ-NOUS

AGENCEZ VOTRE  
ESPACE RÔTISSERIE  
POUR DÉVELOPPER  
VOS VENTES



Exemple de concept de Rôtisserie



À partir de  
**4590,00<sup>HT</sup>**  
971004



**Rôtissoire TG4 à poser sur table**  
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V  
**971004**

**4590,00 1**  
Réglez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



**SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE**

À partir de  
**8255,00<sup>HT</sup>**  
971000



Modèle avec hotte



- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte

**Rôtissoire EG5**  
834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

**971000** Rôtissoire **8255,00 1**  
**971001** Hotte - 834x853x372 mm **4522,00 1**

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.

LAVAGE ASSISTÉ



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte

100%  
AUTO  
NETTOYANTE

**SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE**

À partir de  
**20605,00<sup>HT</sup>**  
971002

- Écran tactile
- Système de nettoyage automatique
- 250 programmes avec 9 étapes



**Rôtissoire TDR 5 auto-clean**  
885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

**971002** Rôtissoire **20605,00 1**  
**971003** Hotte - 834x853x372 mm **5089,00 1**

soit 8,61 € par jour sur 60 mois\*

**GREKE®**

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.  
\*Solution de financement en location financière.

# LE MAGASIN

## LES VITRINES



À partir de  
**9215,00<sup>HT</sup>**  
971011



- Maintien des produits à + 65°C
- Ne dessèche pas les aliments
- Humidificateur

1



À partir de  
**8955,00<sup>HT</sup>**  
971012



EXISTE ÉGALEMENT EN LIBRE SERVICE  
NOUS CONSULTER

• Maintien des produits de -1°C à +5°C



2



À partir de  
**10850,00<sup>HT</sup>**  
971010

- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles par étagère
- Température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes



LIBRE SERVICE



3

**1 Armoire de présentation MCC 60 Hot**  
600x750x1420 mm - 2,05 kW - 230 V mono  
Surface de présentation totale : 0,7 m<sup>2</sup>

971011 3 niveaux **9215,00 1**

Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 3 niveaux. Pensé pour les produits déballés. Prêt à brancher pour une installation simple et rapide. Étagères affinées avec angle et hauteur réglables. Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère. La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à ≥ 65°C. Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie. Humidification. Vitrine thermique – isolation accrue.

**2 Armoire de présentation MCC 90 Cold**  
900x750x1420 mm - 0,41 kW - 230 V mono  
Surface de présentation totale : 1,2 m<sup>2</sup>

971012 3 niveaux **8955,00 1**

Armoire de présentation full serve réfrigérée sur 3 niveaux. Pensé pour les produits emballés ou non. Prêt à brancher pour une installation simple et rapide. Étagères affinées transparentes avec hauteur et angle réglables. Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère. Écologique : Réfrigérant R290 | Classification 3M1. Température de produits maintenue entre -1°C et 5°C. Vitrine thermique – isolation accrue.

**3 Armoire de présentation MDD 60**  
600x750x1723 mm - 3 kW - 230 V mono  
Surface de présentation totale : 0,99 m<sup>2</sup>/étagère

971010 4 niveaux **10850,00 1**

Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures. Éclairage LED au-dessus de chaque étagère. Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés.



**METTEZ SOUS-VIDE ET VENDEZ DANS VOTRE MAGASIN EN LIBRE SERVICE !**

**LATITUDE** **UNE VISIBILITÉ À 360°**  
AVEC LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE LATITUDE

**MULTIFRESCO** **LA SOLUTION ÉLÉGANTE**  
QUI S'INSTALLE PARTOUT POUR ENRICHIR LE FRAIS



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



LA VITRINE SEMI-VERTICALE QUI PERMET D'ORGANISER L'ESPACE DE VENTE DE MANIÈRE FONCTIONNELLE ET DISTINCTIVE.

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

**4820,00<sup>HT</sup>**  
980614



**BAC FERMÉ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**  
POSSIBILITÉ DE SUBVENTION  
NOUS CONSULTER



Vitrine panoramique libre-service avec portes vitrées  
Bac fermé - Surface d'exposition 1,22 / 1,51 m<sup>2</sup>  
Froid ventilé -1 à +4°C - 230 V mono - 1250x1125x920 mm  
980614

**4820,00 1**

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

**4599,00<sup>HT</sup>**

630491



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



**4599,00 1**

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



**6490,00<sup>HT</sup>**  
980613



• Design et esthétique grâce à sa façade haute

Vitrine Multifresco

3 niveaux - Surface d'exposition 1,196m<sup>2</sup>  
Froid ventilé -1 à +4°C - 230 V mono - Épaisseur par joue : 30 mm  
Longueur 1310 mm avec joues (1250 mm sans joues) x754x1302 mm  
980613

**6490,00 1**

Vitrine libre-service qui se caractérise par son design et assure un excellent rapport entre l'espace occupé et le volume d'exposition. La capacité de charge est optimisée pouvant accueillir un grand nombre de références qui sont mises en valeur par des étagères en cascade. Idéal pour la mise en avant charcuterie, fromage, fruits et légumes... Classe climatique 3 M0.

**VITRINES « PRÊT À BRANCHER »**

À partir de  
**1836,00<sup>HT</sup>**  
054360



Étagère verre en option

• Tout inox intérieur



Vitrines de service arrière

Froid statique -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée  
330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm

**1836,00 1**

524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées  
550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm

**2299,00 1**

524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées  
675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm

**2690,00 1**

524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées  
880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm

**2980,00 1**

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

**CODIGEL**

# LE MAGASIN

## LES VITRINES "PRÊTES À BRANCHER"



ÉCLAIRAGE À LED 4000 K  
POUR MIEUX EXPOSER LES PRODUITS

- Flux d'air sur les vitres afin d'éviter la buée
- Régulation de la vitesse de ventilation
- Portes plexi arrière coulissantes

8450,00<sup>HT</sup>

524681



### Vitrine Polo Squared à froid ventilé

+0 à +2 °C - 1960x1200x1270 mm (hors joues) - 0,76 kW - 230 V mono  
524681

8450,00 1

Dimensions avec joues : 2060x1200x1270 mm. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Plan d'exposition en acier inox AISI 304. Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique. Tablettes intermédiaires sur demande. Fermeture arrière en plexiglas. Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique. Réserve sous le comptoir avec portes et réfrigération à froid descendant. Polo ventilé: récupération de l'eau de condensation au moyen d'une cuve amovible ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.). Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

Exemple illustration

## DE SÉRIE

frigomeccanica

NEW

À partir de  
4740,00<sup>HT</sup>  
949520

### VITRINE PLIANTE



IDÉAL POUR LES MARCHÉS



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

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



### Vitrine pliante mobile réfrigérée

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

949520

4740,00 1

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





DÉDIÉ AU MAGASIN, CE MEUBLE RÉFRIGÉRÉ DE SERVICE PERMET D'EXPOSER ET DE CONSERVER LES PRODUITS DE MANIÈRE POLYVALENTE ET FIABLE. LA FAÇADE BOIS S'INTÈGRE PARTOUT ET DONNE DE L'ÉLÉGANCE À VOTRE ESPACE DE VENTE.



- Groupe logé (bac d'évaporation des eaux de dégivrage)
- Régulation électronique Eliwell
- Dégivrage naturel

Meuble 3m1 pour la boucherie  
Cuve 900 mm  
Intérieur tout inox  
Porte-papier inclus  
Évaporateur traité  
Réserves réfrigérées  
Finition imitation bois  
Façade et joues comprises  
Éclairage LED 4000K (blanc) ou Natura (rose)  
au choix lors de la commande



Surface d'exposition : 3,41 m<sup>2</sup>

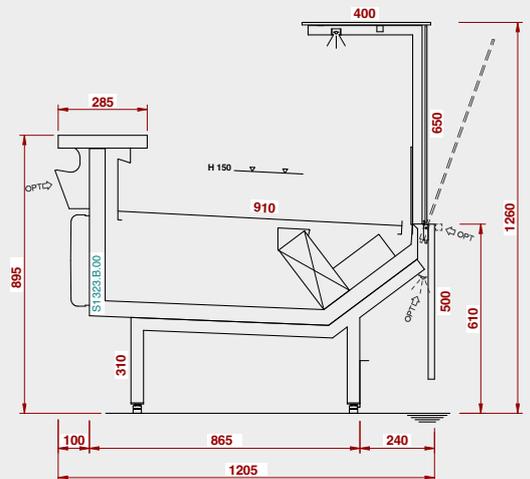


Réserves réfrigérées

Vitrine COMFORT

Puissance frigorifique : 1200 W - Puissance nominale : 924 W - Profondeur hors tout : 1205 mm - Dimensions totales : 3750x1205x1260 mm (hors joues\*) 980612 10625,00 1

Meuble frigorifique traditionnel. À groupe logé (R290). Réserves réfrigérées à portes. Vitrage descendant droit (DD). Superstructure à l'avant avec tablette verre supérieure 400 mm avec éclairage LED (simple rangée d'éclairage LED NATURA ou 4000 K). Profondeur de cuve : 910 mm. Ligne de chargement : 150 mm. Cuve en inox. Exposition inox. Porte-prix aluminium en reprise d'air. Gaine postérieure et haut de joue inox. Accessoires : évaporateur traité, sans pare-choc, porte papier, planche de découpe, porte balance 600x400 mm. Classe climatique 3.  
\* Rajouter 40 mm de chaque côté pour la longueur avec joues.



PRODUITS LAITIERS



CHARCUTERIE



TRAITEUR



VIANDE



PAIN



FROMAGE



VOLAILLES

# LE FROID

## LES CAVES DE VIEILLISSEMENT & CAVES À VIN



### CAVES DE VIEILLISSEMENT



L'OUTIL PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUTS LES TYPES DE VIN.



**1390,00<sup>HT</sup>**  
947356

**Cave de vieillissement - Froid ventilé +5 à +20°C**  
1 porte vitrée - 27 bouteilles - 3 étagères  
+1 panier - 96 W - 230 V mono  
600x600(+40)x835 mm  
947356

**1390,00 1**

Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45dB.



**2155,00<sup>HT</sup>**  
947357

**Cave de vieillissement bi-température**  
Froid ventilé +5 à +20°C  
1 porte vitrée - 125 bouteilles  
5+1 étagères - 120 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1510 mm  
947357

**2155,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.



**2490,00<sup>HT</sup>**  
947355

**Cave de vieillissement bi-température**  
Froid ventilé +5 à +20°C  
1 porte vitrée - 169 bouteilles  
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono  
600x700(+40)x1865 mm  
947355

**2490,00 1**

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.



### CAVES À VIN

**1475,00<sup>HT</sup>**  
947340



**1089,00<sup>HT</sup>**  
947339



**1745,00<sup>HT</sup>**  
947343



**Cave à vin - Froid ventilé +3 à +20°C**  
230 V mono

947339 40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm **1089,00 1**

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm **1475,00 1**

947343 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm **1745,00 1**

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

## ARMOIRES 400 L BLANCHE

**899,00<sup>HT</sup>**  
947334

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte  
pleine - 4 clayettes - 180 W - 230 V mono  
590x600(+45)x1860 mm

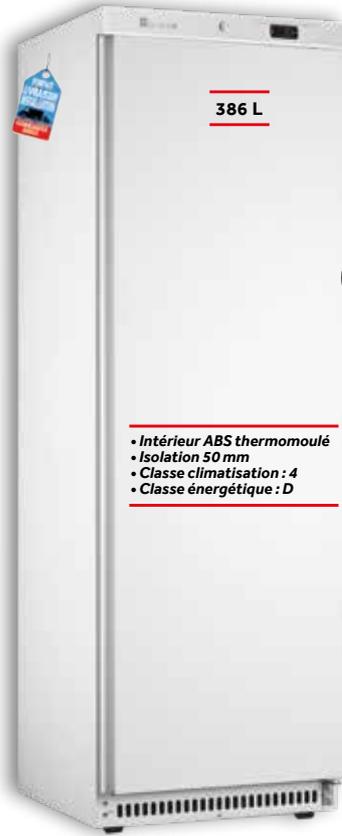
947334 **899,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C  
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte  
pleine 6 clayettes - 320 W - 230 V mono  
620x675x1860 mm

947335 **1029,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D



Pour les versions négatives



Pour les versions positives

## ARMOIRES 400 L INOX

**965,00<sup>HT</sup>**  
947336

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C  
Volume brut 386 L - Volume net 308 L  
1 porte pleine - 4 clayettes - 180 W  
230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 **965,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C

Volume brut 386 L - Volume net 268 L  
1 porte pleine 6 clayettes - 320 W  
230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

## ARMOIRES EURONORMES



CLASSE 5



À partir de  
**1265,00<sup>HT</sup>**  
962024



- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono  
740x840x2010 mm / 600x400 mm

962024 **1265,00 1**

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22°C

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono  
740x840x2010 mm / 600x400 mm

962025 **1510,00 1**

Groupe tropicalisé monobloc, classe climatique 5. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Serrure, froid ventilé, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique, angles intérieurs arrondis, joints de porte clipsés, sur roulettes et thermostat digital. Capacité : maximum 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105mm.



À partir de  
**1389,00<sup>HT</sup>**  
962022



- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures

### ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8°C

737 L - 1 porte pleine - 550 W - 230 V mono  
740x990x2010 mm / 600x800 mm

962022 **1389,00 1**

### ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22°C

737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono  
740x990x2010 mm / 600x800 mm

962023 **1525,00 1**

Groupe tropicalisé monobloc, classe climatique 5. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Serrure, froid ventilé, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique, angles intérieurs arrondis, joints de porte clipsés, sur roulettes et thermostat digital. Capacité : maximum 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105mm.

# LE FROID

## LES ARMOIRES GN2/1



### ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE



**Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C**  
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique et par clés.

**Armoire froide statique négative -16° à -22°C**  
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 6 niveaux - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 **1180,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650 x 510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

**1099,00<sup>HT</sup>**  
947324

### ARMOIRES GN 2/1 INOX



**567 L  
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

À partir de  
**1230,00<sup>HT</sup>**  
947326

**567 L  
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D



PANIER  
POUR ARMOIRE  
GN 2/1

Panier pour armoires  
GN 2/1

947358 **15,00 1**

**Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C**

Volume brut 567 L - Volume net 488 L  
1 porte pleine - 4 clayettes  
190 W - 230 V mono  
750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 **1230,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés.

**Armoire froide statique négative -16° à -22°C**

Volume brut 567 L - Volume net 466 L  
1 porte pleine - 6 clayettes  
260 W - 230 V mono  
750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 **1285,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

### ARMOIRES GN 2/1 INOX

**1320,00<sup>HT</sup>**  
524110



**650 L  
GN 2/1**

- Isolation 60 mm
- GN 2/1

**1550,00<sup>HT</sup>**  
524111



**Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C**

650 L - 1 porte pleine - 440 W  
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 **1320,00 1**

**Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C**

700 L - 1 porte pleine - 390 W  
capacité maximum de support d'étagères 31  
pièces, espacés de 4,5 cm

230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 **1550,00 1**

**Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C**

1400 L - 2 portes pleines - 440 W  
230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 **1890,00 1**

**Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C**

1400 L - 2 portes pleines - 560 W  
capacité maximum de support d'étagères 62  
pièces, espacés de 4,5 cm

230 V mono - 1403x807x2050 mm

524113 **2260,00 1**

**Glissières extérieures**

524114 **30,00 1**

**Glissières centrales pour armoire 2 portes**

524115 **15,00 1**

**Grille plastifiée GN 2/1**

530x650 mm

524116 **40,00 1**

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 35/40 kg/m<sup>3</sup>. Panneau de commande numérique. Régulateur Dixell. Dégivrage automatique à résistance électrique. Pieds réglables en acier inoxydable. Joints magnétiques amovibles et faciles à nettoyer. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte. Porte avec serrure. 29 niveaux maximum par porte. 20 kg / grille. Maximum 140 kg pour une porte, 230 kg pour 2 portes. Classe climatique 4.



Armoire GN 2/1 froide ventilée positive -2 à +8°C  
670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono  
584285 730x800x2065 mm **1399,00 1**

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C  
670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono  
584287 730x800x2065 mm **1590,00 1**

Glissières  
524305 gauche **18,50 1**  
524306 droite **18,50 1**  
Grille plastifiée GN 2/1  
524307 **31,50 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Évaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Éclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C  
1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono  
584286 1314x800x2065 mm **1990,00 1**

Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C  
1300 L - 2 portes pleines - 980 W - 220 V mono  
585282 1314x800x2065 mm **2215,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Évaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Éclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.



À partir de **1990,00<sup>HT</sup>**  
584286

• Isolation 60 mm  
• GN 2/1

1300 L  
GN 2/1



À partir de **1399,00<sup>HT</sup>**  
584285

670 L  
GN 2/1



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



À partir de **1750,00<sup>HT</sup>**  
524034

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

654 L  
GN 2/1

À partir de **2495,00<sup>HT</sup>**  
524035

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

1432 L  
GN 2/1



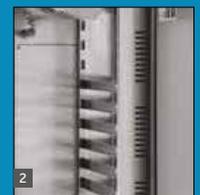
• Tropicalisé + 43°C  
• Isolation porte 70 mm  
• GN 2/1  
• Inox AISI 304  
• Classe climatique 5

654 L  
GN 2/1

**1965,00<sup>HT</sup>**  
524033

Pour toutes les références :

- Paire de glissières  
524004 **42,00 1**  
Kit pâtisserie pour grilles 600x400mm  
524019 **155,00 1**
- Grille plastifiée GN 2/1  
524007 **20,80 1**



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

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C  
1 porte pleine - 654 L 639 W - 230 V mono  
630202 720x868x2100 mm **2177,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

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

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C  
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W - 230 V mono  
630204 1440x868x2100 mm **2958,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.

Armoire GN 2/1 vitrée froide ventilée positive -2 à +8°C

1 porte vitrée - 654 L  
636 W - 230 V mono  
720x905x2100 mm  
524033 **1965,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

- Portique à viande  
524045 **42,00 1**  
Charge maximum : 100 kg



## ARMOIRES GN 2/1 EMBOUTIES



À partir de  
**2790,00<sup>HT</sup>**  
820042

**1300 L**  
GN 2/1

**GROUPE**  
**MONOBLOC**

**GLISSIÈRES**  
**EMBOUTIES**



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)
- Groupe monobloc
- Classe climatique 5

À partir de  
**1950,00<sup>HT</sup>**  
820040

**PRIX EN BAISSÉ**  
~~2640,00<sup>HT</sup>~~ **2300,00<sup>HT</sup>**  
820041 820041

**540 L**  
GN 2/1

**GROUPE**  
**MONOBLOC**



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,19 kW  
230 V mono

**820040** 654x830x2000 mm **1950,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW  
230 V mono

**820042** 1344x830x2000 mm **2790,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,5 kW  
230 V mono

**820041** 654x830x2000 mm **2300,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW  
230 V mono

**820043** 1344x830x2000 mm **3670,00** 1

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

Glissières pour armoires 2 portes		Support carcasses à viandes	
820020 Droite	15,00 1	820018 GN600	25,00 1
820021 Gauche	15,00 1	820019 GN1200	35,00 1



Dégivrage contrôlé électroniquement

Porte réversible

Évaporateur monobloc encastré

Glissière emboutie 22 niveaux

Contrôle de la température par afficheur digital

WiFi pour contrôle HACCP

Joint de porte démontable

3 clayettes GN 2/1 par porte

Évaporateur traité anti-corrosion

Groupe monobloc

Classe climatique 5

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

**630207** 690x840x2100 mm **2350,00** 1

900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

**630211** 1380x840x2100 mm **3400,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

**630206** 690x840x2100 mm **2690,00** 1

830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

**630210** 1380x840x2100 mm **3990,00** 1



**PRIX EN BAISSÉ**  
~~2780,00<sup>HT</sup>~~ **2350,00<sup>HT</sup>**  
630207 630207

**610 L**  
GN 2/1  
Wi-Fi



À partir de  
**3400,00<sup>HT</sup>**  
630211

**GLISSIÈRES**  
**EMBOUTIES**

**1410 L**  
GN 2/1  
Wi-Fi



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus



À partir de  
**3119,00<sup>HT</sup>**  
980580

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



GN 2/1

**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C**

600 L - 1 porte pleine - 0,291 kW - 230 V mono	
980580 720x825x2070 mm	<b>3119,00 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 0,85 kW - 230 V mono	
980581 1440x825x2070 mm	<b>4229,00 1</b>

**ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C**

600 L - 1 porte pleine - 0,473 kW - 230 V mono	
980582 720x825x2090 mm	<b>3450,00 1</b>
1350 L - 2 portes pleines - 0,833 kW - 230 V mono	
980583 1440x825x2090 mm	<b>4900,00 1</b>

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.

GASTRO  
NORME



À partir de  
**4229,00<sup>HT</sup>**  
980581

GN 2/1



GLISSIÈRES  
EMBOUTIES

GASTRO  
NORME

# LIEBHERR

Porte réversible. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille  
Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1. Régulation électronique sous  
lexan pour faciliter le nettoyage. Isolation haute densité 83 mm sans CFC

ARMOIRES POSITIVES  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
+1 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES  
Froid ventilé indirect  
canalisé  
-35 à -10°C  
(-26 à -10°C modèle 2 portes)



CUVE INOX AVEC  
GLISSIÈRES EMBOUTIES  
EASYCLEAN



JUSQU'À  
26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE  
RELEVABLE



**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE**

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)  
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm

**630040 GKPV6570 3350,00 1**

Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)  
8 grilles GN 2/1 Capacité 52 bacs - GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm

**630041 GKPV1470 5290,00 1**

**ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE**

Froid ventilé -26 à -10°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)  
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm

**630042 GGPV6570 4090,00 1**

Froid ventilé -26 à -10°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)  
8 grilles GN 2/1 - Capacité 52 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm  
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm

**630043 GGPV1470 5990,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C). Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter les dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.



À partir de  
**5290,00<sup>HT</sup>**  
630041

GN 2/1

GN 2/1

PRIX EN BAISSE  
~~3499,00<sup>HT</sup>~~ **3350,00<sup>HT</sup>**  
630040 630040

# LE FROID

## LES TABLES RÉFRIGÉRÉS



### MEUBLE GASTRONORME



• Ambiance de fonctionnement 40°C

À partir de **1199,00<sup>HT</sup>**  
524276



Table réfrigérée dessus inox froid ventilé +2 à +8°C  
230 V mono

524276	R600a - 280 L - 2 portes pleines 250 W - 1360x700x840 mm	<b>1199,00</b>	1
524279	R290 - 420 L - 3 portes pleines 300 W - 1795x700x840 mm	<b>1360,00</b>	1
524282	R290 - 560 L - 4 portes pleines 400 W - 2230x700x740 mm	<b>1680,00</b>	1

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret froid ventilé +2 à +8°C  
230 V mono

524278	R600a - 280 L - 2 portes pleines 250 W - 1360x700x840 mm	<b>1299,00</b>	1
524280	R290 - 420 L - 3 portes pleines 300 W - 1795x700x840 mm	<b>1430,00</b>	1
524277	R290 - 560 L - 4 portes pleines 400 W - 2230x700x740 mm	<b>1670,00</b>	1

Accessoires et options

524304	grille table GN 1/1	<b>16,00</b>	1
524301	Glissières gauche table GN 1/1	<b>12,50</b>	1
524302	Glissières droite table GN 1/1	<b>12,50</b>	1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Evaporateur traité cataphorèse. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Dotation de 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm.



Jeu de glissière GN 1/1  
524026 **20,00** 1  
Grille GN 1/1  
524025 **20,00** 1

Roulette avec frein  
524024 **29,00** 1  
Roulette sans frein  
524027 **24,00** 1

**1880,00<sup>HT</sup>**  
523911

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

523909	PNR99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	<b>1635,00</b>	1
523911	PNR999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	<b>1880,00</b>	1
523913	PNR9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm	<b>2160,00</b>	1

Table réfrigérée dessus inox avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523910	PNR99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm	<b>1720,00</b>	1
523912	PNR999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm	<b>1978,00</b>	1
523914	PNR9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm	<b>2272,00</b>	1

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Gaz R134a et à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023 gaz R290..



À partir de **1635,00<sup>HT</sup>**  
523909



**3235,00<sup>HT</sup>**  
523908

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

**2690,00<sup>HT</sup>**  
523907

523906	PNR22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	<b>2175,00</b>	1
523907	PNR222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	<b>2690,00</b>	1
523908	PNR2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	<b>3235,00</b>	1



## GAMME 600X400



CLASSE 5

- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

1339,00<sup>HT</sup>  
962030



600x400 mm

Table réfrigérée pâtisseries - Froid ventilé +2 à +8 °C  
2 portes pleines - 340 W - 1510x800x850 mm

962030 Plan de travail Inox **1339,00 1**

Table réfrigérée 600x400 mm. Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes. Ressort de rappel de porte. Alimentation 230 V mono. Gaz R290.



600x400 mm

Table réfrigérée pâtisseries  
Froid ventilé +2 à +8 °C  
3 portes pleines - 365 W - 2020x800x860 mm

962020 Plan de travail Inox **1545,00 1**  
962021 Plan de travail Granit **1689,00 1**

1689,00<sup>HT</sup>  
962021

Table réfrigérée 600x400 mm. Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes. Ressort de rappel de porte. Alimentation 230 V mono. Gaz R290.

### POUR L'ENTRETIEN



Lavette inox

153092 40x40 cm **4,30 1**

Vendu par sachet de 10  
Nanofibre 130 g/m<sup>2</sup> gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- Élimine le tartre



Nettoyant inox

006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

## NEW SOUBASSEMENT

3036,00<sup>HT</sup>  
524022



GN 1/1



POUR MATÉRIEL À POSER

2486,00<sup>HT</sup>  
524021



GN 1/1



Soubassement réfrigéré - froid ventilé +0 à +10 °C  
230 V mono

524021 6 tiroirs GN1/1 - 334 W - 1790x700x645/705 mm **2486,00 1**

524022 8 tiroirs GN1/1 - 447 W - 2242x700x645/705 mm **3036,00 1**

Inox AISI 304. Conçu avec une hauteur ergonomique pour l'installation d'équipements de cuisson. Protection de l'évaporateur contre la corrosion. Isolation mousse de polyuréthane 50 mm sans CFC ni HCFC). Dégivrage automatique avec ré-évaporation de l'eau de dégivrage. Tiroirs robustes capacité de charge 26 kg. Thermostat électronique. Classe climatique 4.

À partir de  
1099,00<sup>HT</sup>  
975211

- Couvercle vitré plat en verre securit trempé
- Cuve blanche avec angles ronds pour faciliter le nettoyage
- Équipé de 4 roulettes renforcées orientables

## LIEBHERR

Conservateur à crème glacées / surgelés  
Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24 °C  
Classe climatique 5 (+40 °C)

975211 220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L **1099,00 1**

150 W - 835x661x825 mm

975212 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L **1160,00 1**

150 W - 1045x661x825 mm

975213 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L **1260,00 1**

200 W - 1255x661x825 mm

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



# LE FROID

## LES CELLULES MIXTES



**5599,00<sup>HT</sup>**  
950341

10 GN 1/1



- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer



**4015,00<sup>HT</sup>**  
950340

7 GN 1/1



Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi  
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5 à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

### MX20-10AEC

4 niveaux GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm  
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm  
950340 **4015,00 1**

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur en moins de 1h50  
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur en moins de 4h30 ou +20 à -18°C à cœur

### MX45-20AEC

10 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm  
Dotation 10 paires de glissières - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm  
950341 **5599,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.



**4540,00<sup>HT</sup>**  
630414

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



- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

**2310,00<sup>HT</sup>**  
942335



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

**2150,00<sup>HT</sup>**  
841300

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm  
841300 **2150,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes  
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm  
942335 **2310,00 1**

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

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm  
630414 **4540,00 1**

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

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

## EVOLOGI

Armoires | Minibars | 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.



**3990,00<sup>HT</sup>**  
980561

**1 980561 3990,00 1**

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



**4555,00<sup>HT</sup>**  
980562

**2 980562 4555,00 1**

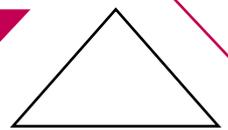
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



PRIX EN BAISSÉ  
**7560,00<sup>HT</sup>** **6475,00<sup>HT</sup>**  
980563 980563

**3 980563 6475,00 1**

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



### CHAMBRE FROIDE ET TABLE LAMINAIRE



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

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



À partir de **8560,00<sup>HT</sup>**  
000402

#### APPLICATIONS POSSIBLES

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

#### MULTIFONCTION

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

#### Table flux latéral laminaire

000402	3 plaques GN1/1 - plan de travail 1040x530 mm 1400x700x1100 mm	<b>8560,00</b>	1
000400	4 plaques GN1/1 - plan de travail 1385x530 mm 1745x700x1100 mm	<b>9475,00</b>	1
000401	5 plaques GN1/1 - plan de travail 1730x530 mm 2090x700x1100 mm	<b>10455,00</b>	1

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

**76,50<sup>HT</sup>**  
910032



**Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect**  
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
**910032 76,50 1**

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



#### SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC



**163,00<sup>HT</sup>**  
910033

**Kit thermo'connect avec passerelle et capteur**  
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C  
**910033 163,00 1**

Surveille, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



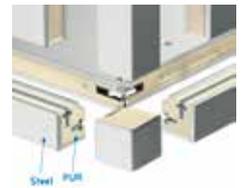
### CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

- **Système d'accroche\* facile et rapide**
- **Facilité de montage**
- **Modularité totale**
- **Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage**
- **Fermeture à clé et décontamination intérieure de série**

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptées aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante.  
**Groupe frigorifique : nous consulter.**



\*Système d'accroche

Chambre froide Telecolt

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié		
1630x1630x2080 mm	005600	005601	005605	<b>2850,00</b>	<b>4409,00</b> 1
1630x1630x2080 mm	005603	005604	005602	<b>2945,00</b>	<b>4275,00</b> 1
1630x2030x2080 mm	005606	005607	005608	<b>3028,00</b>	<b>4600,00</b> 1
1630x2030x2080 mm	005609	005610	005611	<b>3145,00</b>	<b>4745,00</b> 1

**telewig**

#### Les autres possibilités :

Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm

Modules : 400 - 800 - 1200 mm

Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm

Avec ou sans sol

Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm

Consultez-nous

# LE FROID

## LES RAYONNAGES



169,00<sup>HT</sup>  
941137



### Bac de rétention

941137 957x460x100 mm 169,00 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

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

À partir de  
299,00<sup>HT</sup>  
941100



Fixe 175kg\*  
Mobile 120kg\*

### Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm 299,00 1  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 310,00 1  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm 479,00 1  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 430,00 1

À partir de  
260,00<sup>HT</sup>  
941132



200kg\*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

### Rayonnage fixe Fermostock 6622

4 niveaux  
941132 957x460x1800 mm 260,00 1  
941133 1197x460x1800 mm 299,00 1

À partir de  
165,00<sup>HT</sup>  
941181

Charge maximum : 75 kg<sup>(1)</sup>



### Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm 165,00 1  
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm 175,00 1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine +100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale  
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

À partir de  
280,00<sup>HT</sup>  
941135



120 kg\*

### Rayonnage fixe Fermostock 5711

4 niveaux  
941135 949x460x1685 mm 280,00 1  
941136 1189x460x1685 mm 280,00 1

\*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

235,00<sup>HT</sup>  
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

### Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm 235,00 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

À partir de  
245,00<sup>HT</sup>  
633013



L'assemblage des pièces par crochets d'aronde permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverser d'extrémité s'accroche parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité.

190 kg\*/étagère  
800 kg/unité complète

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster.
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement.
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte.

1 Rayonnage Basics Plus Series  
4 niveaux, clayettes ajourées  
633013 460x915x1830 mm 245,00 1  
633015 460x1220x1830 mm 281,00 1

2 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series  
4 niveaux, clayettes ajourées  
633014 460x870x1830 mm 219,00 1  
633016 460x1175x1830 mm 239,00 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.

À partir de  
219,00<sup>HT</sup>  
633014





## BIO DIGESTEUR : DÉCHETS ORGANIQUES

À partir de **17900,00<sup>HT</sup>** 000930

La **TERRA Box** est un Biodigesteur qui permet de réduire de 90% à l'aide de micro-organismes les biodéchets issus de la restauration de manière naturelle et non polluante.

**RÉDUIRE, TRANSFORMER ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES**

Sans rejet de gaz nocif  
 Sans rejet d'eau  
 Avec une faible consommation électrique  
 Dans un espace réduit  
 Sans bruit  
 Installation facile

**ET SI VOUS RESTIEZ AUX NORMES ?**

**Terra Box**  
 675x865x1445 mm  
 25 kg/jour - 230 mono  
 000930

**Egalim** **FRANCE**

**17900,00 1**

La digestion par les micro-organismes génère du digestat qui après maturation de 4 semaines devient de l'amendement organique valorisable. Sans odeur, sans bruit et une faible consommation électrique.

## TABLES AVEC PLAGE ET DOSSERET

À partir de **895,00<sup>HT</sup>** 525500

À partir de **475,00<sup>HT</sup>** 525508



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	525500 Bac - Raccordable à droite	895,00	1
	525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	975,00	1
	525501 Bac - Raccordable à gauche	895,00	1
	525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	975,00	1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm		TOURNUS EQUIPEMENT	
	525504 Bac - Raccordable à droite	995,00	1
	525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1079,00	1
	525505 Bac - Raccordable à gauche	995,00	1
	525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1079,00	1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

## CHARIOT SOUS-TABLE



**225,00<sup>HT</sup>** 941138

• Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



**Chariot sous-table 1 niveau**  
 777x460x580 mm  
 941138 **225,00 1**  
 Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

## ACCESSOIRES

**307,00<sup>HT</sup>** 001230



**Support pour laveuse frontale**  
 avec 2 glissières de rangement casier  
 001230 **307,00 1**

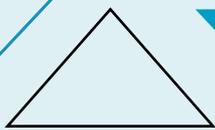
## TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE



À partir de **999,00<sup>HT</sup>** 977325

Traitement anti-calcaire		BRITA	
	Kit PURITY 1200 Clean 1 <sup>ère</sup> installation	977325	999,00 1
	Déminéralisation partielle Kit PURITY 1200 Clean extra 1 <sup>ère</sup> installation	950352	1045,00 1
	Déminéralisation totale		

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.



# LA LAVERIE

## SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE



### CASIER DE LAVAGE

**15,00<sup>HT</sup>**  
998164

**3,20<sup>HT</sup>**  
990160

**15,80<sup>HT</sup>**  
990161

**16,90<sup>HT</sup>**  
187174

**14,90<sup>HT</sup>**  
990162

Casiers de lavage		
1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm 3,20 1
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm 15,00 1
3	990221	Casier universel 350x350x120 mm 17,40 1
4	990220	Casier universel 400x400x110 mm 18,75 1
4	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm 15,80 1
5	187174	Casier universel 500x500x100 mm 16,90 1
6	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm 14,90 1

Hauteur de passage 330 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes



### Lave-vaisselle

Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW  
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono 5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

793487	Avec pompe de vidange	2058,00 1
793523	Sans pompe de vidange	1885,00 1
793485	Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2214,00 1

Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

Hauteur de passage 440 mm  
Dotation : - 1 godet pour couverts  
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm

### LAVE-BATTERIE

**4050,00<sup>HT</sup>**  
632172



Compatible format 600x400

### Lave-ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm  
Hauteur de passage 440 mm  
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW  
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm

632172 4050,00 1

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.



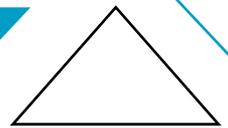
### Laveuse à capot

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW  
(6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono - 748x833x1515/1970 mm

793488 3408,00 1

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.





- 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

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage



**15395,00<sup>HT</sup>**  
130905

**OPTION**  
• Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton

**Lave-batterie UF-M**  
Puissance 9,4 kW - 17,5 kW - Hauteur de passage 640 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 1468x870x1880 mm  
**130905 15395,00 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.



**9699,00<sup>HT</sup>**  
975115

**Lave-batterie ecomax plus**  
12 kW - Hauteur de passage 630 mm  
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm  
**975115 9699,00 1**

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

### PRODUITS DE LAVAGE

winterhalter®



**162,50<sup>HT</sup>**  
130954

**F850**  
Détergent liquide  
25 kg  
**130954 162,50 1**



**65,00<sup>HT</sup>**  
130940

**F420 e**  
Détergent liquide  
5 L  
**130940 65,00 1**



**58,00<sup>HT</sup>**  
130960

**Sel régénérant fin 500 g**  
130960 **58,00 1**  
Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.

- Performant contre les salissures protéinées et graisses



**87,00<sup>HT</sup>**  
130955

**F300**  
Détergent liquide  
12 kg  
**130955 87,00 1**



**84,60<sup>HT</sup>**  
130953

**B100 N**  
Produit de rinçage  
10 L  
**130953 84,60 1**



**185,50<sup>HT</sup>**  
130952

**F865 Plus**  
Détergent pour ustensiles aluminium  
25 kg **130952 185,50 1**

**NEW**



**1 HLB-20**  
Produit lavage  
**975699 12 kg 95,00 1**  
Spécial verres

**2 HLU-32**  
Produit lavage  
**975745 12 kg 79,00 1**  
Tous types de vaisselle

**3 HLU-3000**  
Produit rinçage  
**975718 10 L 69,00 1**  
Pour eau douce à mi-dure

**4 HLD-5000**  
Produit lavage  
**975712 10 L 85,00 1**  
Pour eau osmosée

**5 HLP-7010**  
Produit rinçage  
**975709 10 L 229,00 1**  
Pour matériaux plastiques



**6 897954**  
Tablette désinfectante  
**975710 81,00 1**  
Pot de 15 tablettes



**1 Lave-outils P700-dy**

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW  
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz  
805x845x1785 mm

630024

**6890,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

**2 Lave-outils P550-DY**

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW  
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz  
685x755x1785 mm

130822

**6550,00 1**

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



- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



**Lave-batterie frontal LP31/L-DY**

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW  
Hauteur de passage 640 mm

400 V 3/N 50Hz  
1535x965x1835 mm

130844

**15480,00 1**

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

### LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



**17,20<sup>HT</sup>**  
006163



Liquide lavage machine eau dure  
006163 Bidon 5 L **17,20 4**  
006151 Bidon 20 L **68,20 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

### LAVAGE EN MACHINE



**31,80<sup>HT</sup>**  
006712

**BACTÉRICIDE FONGICIDE**

Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide  
006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **31,80 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatement incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

### RINÇAGE EN MACHINE



**18,90<sup>HT</sup>**  
006155



Liquide rinçage machine Pour eau dure  
006155 Bidon 5 L **18,90 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

### ENTRETIEN DES MACHINES



**18,20<sup>HT</sup>**  
006159



Détartrant désincrustant acide  
006159 Bidon 5 L **18,20 4**  
Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires...



**14,80<sup>HT</sup>**  
006173



Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées Agit en profondeur

Dégraissant friteuse et graisses cuites  
006173 Bidon 5 L **14,80 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



**21,50<sup>HT</sup>**  
006444



Cladenet spécial lavage pour four vapeur  
006444 Bidon 5 L **21,50 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

### LAVAGE MANUEL



**PRIX EN BAISSE**  
~~24,50<sup>HT</sup>~~ **17,50<sup>HT</sup>**  
004779 004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant  
004779 Bidon 5 L **17,50 1**

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



**18,00<sup>HT</sup>**  
006901

• Puissant pouvoir dégraissant



STARSECUR

Liquide lavage plonge manuelle  
006900 Flacon 1 L **4,50 12**  
006901 Bidon 5 L **18,00 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



**6,00<sup>HT</sup>**  
006110



• Désinfecte rapidement  
• Donne une brillance éclatante

pH 6 à 8



Liquide plonge manuelle désinfectant\*  
006110 Bouteille 1 L **6,00 12**

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.



Prêt à l'emploi  
Ne laisse pas de traces

Dégraissant puissant  
006902 Vaporisateur 750 ml **4,95 6**  
006903 Bidon 5 L **13,90 4**  
Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.



### RÉNOVANT INOX



• Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine  
• Protège les surfaces  
• Maintient un aspect net et brillant

Lustrant inox  
006468 Pulvérisateur 750 ml **12,40 6**

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



• Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox  
• Dégraisse en profondeur sans laisser de trace  
• Élimine le tartre

Nettoyant inox  
006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

### DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION



**6,00<sup>HT</sup>**  
006112



Dégraissant désinfectant alimentaire PAE\*  
006112 Pulvérisateur 750 ml **6,00 12**

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, cuissons d'aérations, chambres froides...). Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



**PRIX EN BAISSE**  
~~7,50<sup>HT</sup>~~ **6,70<sup>HT</sup>**  
006152 006152



Désinfectant sans rinçage\*  
006152 Pulvérisateur 750 ml **6,70 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



**11,50<sup>HT</sup>**  
004820

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



JEX FOUR  
004820 Vaporisateur 1 L **11,50 12**  
004811 Bidon 5 L **39,90 1**

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

\*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

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



**342,50<sup>HT</sup>**  
006067

Centrale de pulvérisation 1 produit\*

**006067 342,50 1**

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

\*Disponible en 2 produits nous consulter.

Tuyau

**006052** Tuyau 15 m **85,00 1**

**006053** Tuyau 20 m **105,50 1**

**006054** Tuyau 25 m **142,50 1**

Pistolet anti-choc plastique

**006068 62,65 1**

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

### PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

**9,90<sup>HT</sup>**  
006100



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Dégraissant désinfectant**  
**006100 Bidon 5 L 9,90 3**

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.

**13,30<sup>HT</sup>**  
006167



**STAR**  
CUISINE

**Dégraissant surpuissant**  
**006167 Bidon 5 L 13,30 4**

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

**20,00<sup>HT</sup>**  
006166



**STAR**  
CUISINE

**DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant\***  
**006166 Bidon 5 L 20,00 4**

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

\*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## CANALISATIONS

**8,40<sup>HT</sup>**  
006129



- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation

**006129 Flacon 1 L 8,40 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.

**5,40<sup>HT</sup>**  
006682



- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

Lingette désinfectante

**006682 100 lingettes 5,40 12**

**006680 200 lingettes 10,00 6**

Prix du carton

Lingettes désinfectantes, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

## LES DÉSINSECTISEURS

**91,47<sup>HT</sup>**  
961246



**100,84<sup>HT</sup>**  
961247



Désinsecteur FlyinBox

**961246** FlyinBox20 - 1x20 W (E14) **91,47 1**

Pour 50 m<sup>2</sup> - 3 kg

**961247** FlyinBox40 - 2x20 W (E14) **100,84 1**

Pour 120 m<sup>2</sup> - 3,6 kg

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.

**OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES**

**390,00<sup>HT</sup>**  
981261



Désinsecteur mural inox AGR 36

Pour 120 m<sup>2</sup> - 220 V mono - 76x19x10 cm

**981261 390,00 1**

Désinsecteur mural inox AISI304. Protection IP21. Entretien : remplacement des lampes tous les ans et de la plaque de glue tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...

**NEW**

**6,00<sup>HT</sup>**  
006681

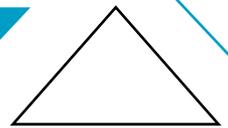


Désinfectant sans rinçage

**006681** Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton

Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.



## COLLECTE DES DÉCHETS



**PRIX EN BAISSE**  
~~25,60<sup>HT</sup>~~ **22,80<sup>HT</sup>**  
006644 006644

### Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	<b>11,80</b>
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	<b>21,00</b>
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	<b>28,00</b>
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	<b>27,00</b>
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	<b>47,50</b>

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	<b>30,00</b>
006636	Sac	110	BD	Noir	30	70x105	200	<b>31,00</b>
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	<b>31,50</b>
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	<b>38,00</b>
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	<b>22,80</b>
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	<b>69,00</b>
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	<b>25,50</b>
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	<b>30,60</b>
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	<b>23,50</b>
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	<b>26,00</b>
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	<b>30,50</b>



À partir de  
**9,20<sup>HT</sup>**  
914713

**Poubelle - Plastique à pédale**  
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **9,20 1**  
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,80 1**  
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **19,50 1**  
Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



À partir de  
**48,00<sup>HT</sup>**  
140780

**TOP QUALITÉ**  
★

**PRIX EN BAISSE**  
~~75,00<sup>HT</sup>~~ **68,00<sup>HT</sup>**  
140784 140784

**Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc**  
140780 45 L - 410x390x600 mm **48,00 1**  
140784 90 L - 500x410x820 mm **68,00 1**

**8,50<sup>HT</sup>**  
006309

EN 14605  
EN 13034



**Nettoyant pour local vide ordure**  
006309 Bidon 5 L **8,50 3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



**47,15<sup>HT</sup>**  
981241

**Poubelle à pédale 50 L Gilac avec couvercle blanc**  
981241 **47,15 1**

Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.



À partir de  
**64,00<sup>HT</sup>**  
140785

**Collectroule caréné Avec pédale et couvercle**  
140763 Inox - 110 L - 466x366x970 mm **211,00 1**  
140765 Blanc - 110 L - 466x366x970 mm **164,00 1**  
140767 Inox - 70 L - 466x366x730 mm **189,00 1**  
140785 Blanc - 70 L - 466x366x730 mm **64,00 1**  
Construction inox ou métal peint. Collectroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.

**TOP QUALITÉ**  
★



**Collectroule mobile avec pédale et couvercle**  
961040 100 L - Blanc **128,50 1**  
961041 100 L - Inox **205,00 1**  
Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.

### MODÈLE PRO

**PRIX EN BAISSE**  
~~116,00<sup>HT</sup>~~ **96,00<sup>HT</sup>**  
981200 981200

DEMANDEZ  
L'ORIGINAL !



**Gilac**

**Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur**  
981200 Blanc **96,00 1**  
981201 Bleu **96,00 1**  
Existe en vert, rouge et jaune.



À partir de  
**185,00<sup>HT</sup>**  
816736



**Poubelle pour liquide - Inox**  
816736 50 L - ø 390x600mm **185,00 1**  
816737 100 L - ø 475x720 mm **230,00 1**

**185,00<sup>HT</sup>**  
816738



**PRIX LE PLUS BAS**

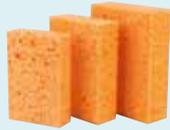
**Porte sacs avec pédale inox**  
Sac 110 L - ø 475x850 mm **185,00 1**  
816738 **185,00 1**  
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

**159,00<sup>HT</sup>**  
959999

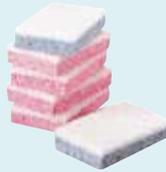


**Pince sac inox - Sac 110 L**  
560x435x940 mm **159,00 1**  
959999 **159,00 1**  
Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

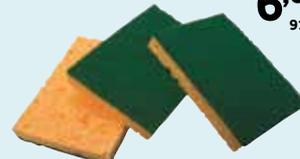
## ÉPONGES & LAVETTES



**Éponge végétale - non bordée** Sachet/Carton  
**007132** N°4 - 12x8x3 cm **0,95** 10/100  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.  
**007133** N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,75** 10/80  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.  
**007134** N°8 - 15x11x4 cm **2,20** 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 tampon blanc** 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 cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



**Éponge tampon vert** Sachet/Carton  
**914797** PM - 11x7x2,2 cm **6,00** 10/150  
 Prix au sachet de 10.  
**914798** GM - 12x9x2,2 cm **8,50** 10/180  
 Prix au sachet de 10.  
 Tampon sur éponge végétale



**Éponge boule inox**  
 Lot de 10  
**914310** 60gr **6,50** 1  
**004868** 40gr **4,50** 1  
 Grande spirale inox AISI 410. Récurateur fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.



**Rouleau abrasif longueur 3 m**  
**007146** Blanc - 10 cm **4,50** 1  
**007144** Vert - 14 cm **4,60** 1  
**007145** Noir - 14 cm **4,40** 1  
 Prix unitaire, vendu à l'unité.

• Plus épais, avec mousse synthétique



**Poignée tampon Hi-Pro**  
**914316** Noire **2,65** 1  
 Prix unitaire. Vendu par paquet de 6.  
 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.



**Lavette MicroTuff** Sachet/Carton  
**007506** Vert **5,60** 5/20  
**007504** Rouge **5,60** 5/20  
**007507** Jaune **5,50** 5/20  
 Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.  
 Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m<sup>2</sup>. Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



**Carré microfibre 40x40 cm** Sachet/Carton  
**007147** Bleu **5,50** 5/100  
**007149** Rose **5,50** 5/100  
**007148** Jaune **5,50** 5/100  
**007150** Vert **5,50** 5/100  
 Prix du sachet de 5, carton de 100.  
 100% microfibre, 300 g/m<sup>2</sup>. Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



**Lavette super 50x35 cm** Sachet/Carton  
**007350** Bleu **5,20** 25/150  
**007351** Rouge **5,20** 25/150  
**007352** Jaune **5,20** 25/150  
**007353** Vert **5,20** 25/150  
**007354** Blanc **5,20** 25/150  
 Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.  
 80% viscosse, 20% polyester. 72 g/m<sup>2</sup>. Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

## BROSSERIE



**Balai droit 37,5 cm - Doux**  
**007065** Blanc **13,20** 1  
**007064** Rouge **13,20** 1  
**007066** Vert **13,20** 1  
**007063** Jaune **13,20** 1  
**007062** Bleu **13,20** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



**Brosse à main 21 cm**  
**007110** Blanc **7,50** 1  
**007109** Rouge **7,50** 1  
**007108** Vert **7,50** 1  
**007107** Jaune **7,50** 1  
**007106** Bleu **7,50** 1

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



**Balai droit 29 cm - Mi-dur**  
**007068** Blanc **13,00** 1  
**007067** Bleu **13,00** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



**Balai droit 29 cm - Mi-dur**  
**007061** Blanc **10,10** 1  
**007060** Rouge **10,10** 1  
**007059** Vert **10,10** 1  
**007058** Jaune **10,10** 1  
**007057** Bleue **10,10** 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



**Balai droit 37,5 cm - Mi-dur**  
**007069** Blanc **15,20** 1  
**007070** Bleu **15,20** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

**Frottoir 30 cm**  
**007075** Blanc **14,80** 1  
**007074** Rouge **14,80** 1  
**007073** Vert **14,80** 1  
**007072** Jaune **14,80** 1  
**007071** Bleu **14,80** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

**Manche 140 cm**  
**007056** Blanc **10,50** 1  
 Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de **9,85<sup>HT</sup>**  
**007080**



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 UV et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieure à 1%.

**Raclette sol 45 cm**

**007080** Blanc **9,85** 1  
**007079** Rouge **9,85** 1  
**007078** Vert **9,85** 1  
**007077** Jaune **9,85** 1  
**007076** Bleu **9,85** 1

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

**Raclette sol 55 cm**

**007085** Blanc **11,50** 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.



**Pelle ramasse poussière**  
**007116** Blanc **3,35** 1  
 Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



**Support balai Toolflex 990 mm**  
**007120** 3 clips - 500 mm **27,00** 1  
**007158** 5 clips - 900 mm **41,00** 1

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



**Clip pour support balai Toolflex**  
**007159** **10,70** 1  
 Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.



### SOLS & SURFACES



**4,95<sup>HT</sup>**  
006308

**DÉTARTRANT**



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D ménage**  
006308 Bidon 5 L **4,95 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**6,95<sup>HT</sup>**  
006302

**EN 1276**



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Détergent 3 D**  
006302 Bidon 5 L **6,95 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



**4,95<sup>HT</sup>**  
006307

**Sols protégés**



**ViTal**  
PROFESSIONNEL

**Nettoyant 2 D neutre**  
006307 Bidon 5 L **4,95 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



**8,20<sup>HT</sup>**  
007157

**Panneau de signalisation**  
007157 30x20x62 cm **8,20 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



**20,00<sup>HT</sup>**  
006222

**Teepol détergent multi-usages**  
006222 Bidon 5 L **20,00 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



**35,95<sup>HT</sup>**  
006224

**Vigor Universel surpuissant**  
006224 Bidon 5 L **35,95 2**

S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, email, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

### ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

**114,00<sup>HT</sup>**  
007639

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur câble alimentation **7,5 m**

**KARCHER**



**Aspirateur poussières T7/1**  
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L  
220/240 V - 350x310x340 mm  
007639 **114,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

**Filtre papier non tissé**  
007641 T7/1 **19,80 1**



# HYGIÈNE DES MAINS



PRIX EN BAISSÉ

~~18,50<sup>HT</sup>~~ **14,90<sup>HT</sup>**  
152544 152544

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital  
Dévidage central - 2 plis gauffrés collés - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 18,5x22 cm  
**152544 Blanc 14,90 1**

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



Essuie-mains pour Autocut  
2 plis gauffrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m<sup>2</sup> - 110 m  
**152522 Blanc 23,00 1**

Essuie-mains pour Autocut  
2 plis collés laize 19,8 cm - 140 m  
**152523 Blanc 29,00 1**

Essuie-mains pour Autocut  
1 pli - 38 g/m<sup>2</sup> - 250 m  
**152524 Blanc 54,00 1**

Prix du colis

Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 450 formats Star  
Dévidage central  
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m<sup>2</sup>

**152546 Blanc 25,20 1**

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 1 000 formats  
2 plis - 2x18 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
**152541 Blanc 19,00 1**

Prix du colis

Ouate recyclée désenchrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

Essuie-mains bobine - 1 000 formats  
2 plis - 2x19 g/m<sup>2</sup> - 20x30 cm  
**152542 Chamois 18,50 1**

Prix du colis

Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.

**10,95<sup>HT</sup>**  
006107



**Vital**  
PROFESSIONNEL

Savon mains bactéricide  
**006107 Bidon 5 L 10,95 3**

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.

Savon mains bactéricide\*

**006922 Bidon 5 L 10,90 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant.  
**EN 1276.**

Mousse désinfectante ES4

**602339 Recharge 1200 ml 31,00 2**

Mousse lavante désinfectante très douce pour les mains, non parfumée. Élimine 99% des germes. Distributeur : nous consulter

Deterquat lingettes désinfectantes

**006160 200 lingettes 14,50 6**

Prix unitaire, vendu au carton de 6.

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

**14,50<sup>HT</sup>**  
006160



Un seul appareil pouvant contenir :  
savon mousse, savon crème, gel douche  
ou gel hydroalcoolique  
Dosage réglable facilement  
Robustesse parfaitement adaptée  
au grand passage (type collectivité)

**17,80<sup>HT</sup>**  
006430



**1 SEUL ET  
UNIQUE DIS-  
TRIBUTEUR  
POUR TOUTES  
VOS CAR-  
TOUCHES  
DE SAVON**

Distributeur manuel savon mains

**006430 Blanc 17,80 1**

Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1L.

Crème mains bactéricide

**006431 Cartouche 1 L 8,70 6**

Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1L.

## LESSIVES

PRIX EN BAISSÉ

~~11,50<sup>HT</sup>~~ **8,50<sup>HT</sup>**  
004839 004839



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

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration  
**006701 Sac 15 kg 53,20 1**

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

Lessive haute performance  
Efficace en eau douce ou dure  
Agit sur le linge sale à très sale  
Azurants optiques pour une  
blancheur éclatante



**8,40<sup>HT</sup>**  
006503

Lessive liquide  
**006503 Bidon 5 L 8,40 3**

Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.



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

Génie

**004839 Pulv. 500 ml 8,50 4**

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



• Préserve les couleurs et le blanc  
• Laisse le linge propre et agréablement parfumé

**24,50<sup>HT</sup>**  
006230



Skip lessive capsule **INNOVATION**  
**006230 Linge couleur 24,50 1**

Boîte de 46 capsules. Capsules faciles à utiliser qui offrent d'impeccables résultats professionnels. En plus d'un pouvoir lavant renforcé, elles laissent un agréable parfum, une protection et un éclat longue durée pour le blanc et les couleurs.